

BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



KMI8500.0



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

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

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 - 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

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 vorbereiten 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. (Typenschild 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

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 leicht-zusetzender 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.

Verpackungs-Entsorgung

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



Altgeräte-Entsorgung

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

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

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.

Hier finden Sie...

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

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

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

Sicherheitshinweise und Warnungen	5
Für Anschluss und Funktion	5
Für das Kochfeld	5
Für Personen	6

Gerätebeschreibung	7
Bedienung durch Sensortasten	8

Bedienung	9
Das Kochfeld	9
Topferkennung	9
Betriebsdauerbegrenzung	9
Sonstige Funktionen	9
Überhitzungsschutz (Induktion)	9
Geschirr für Induktionskochfeld	10
Energiespartipps	10
Kochstufen	10
Restwärmeanzeige	10
Gerät betriebsbereit schalten	11
Tastenbetätigung	11
Kochfeld und Kochzone einschalten	11
Kochzone ausschalten	11
Kochfeld abschalten	11
Kindersicherung	12
Abschaltautomatik (Timer)	13
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) (Kochzone ausgeschaltet)	13
Powerstufe	14
Powermanagement	14
Brückenfunktion	14
Lüfter verwenden	15
Lüfternachlauf	15

Reinigung und Pflege	16
Glaskeramik-Kochfeld	16
Kochmulden-Lüfter	16

Was tun bei Problemen?	17
-------------------------------	----

Montage	18
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	18
Belüftung	18
Einbau	19
Zusammenbau Abluftsystem	21
Einbau Kochmulden Lüfter	22
Elektrischer Anschluss	23
Technische Daten	23
Inbetriebnahme	23



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.

Für das Kochfeld

- **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 Glaskera-

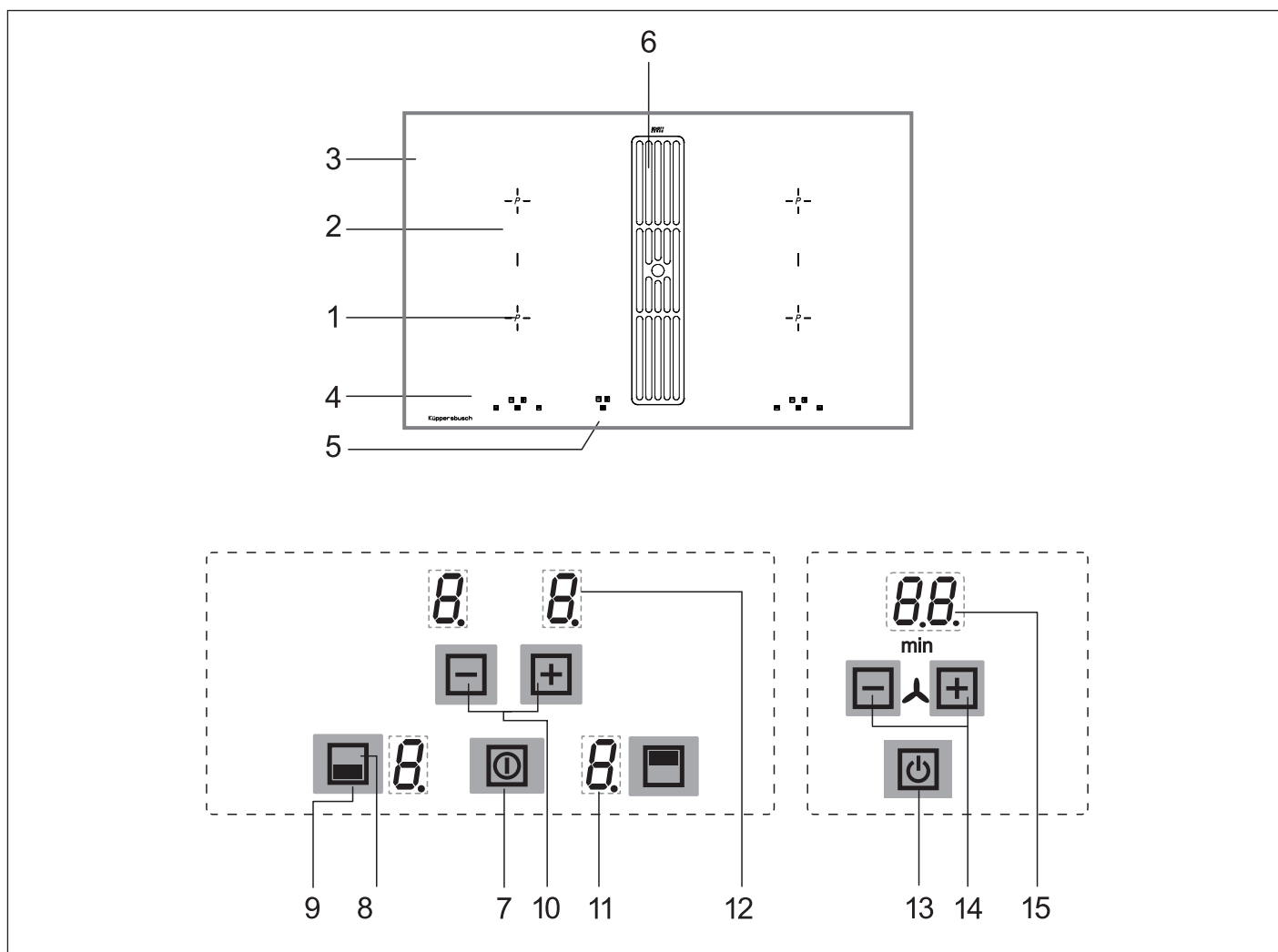
- mik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst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



- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortaste verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- 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 über schreiten, sonst besteht Vergiftungsgefahr.

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 Kochmuldenschutzgittern 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).



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Induktionskochzone vorne links | 9. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld |
| 2. Induktionskochzone hinten links | 10. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern) |
| 3. Glaskeramik-Kochfeld | 11. Kochstufen-Anzeige |
| 4. Touch-Control Bedienfeld | 12. Timeranzeige |
| 5. Stand-by Taste und Lüftersteuerung | 13. Stand-by Taste |
| 6. Lüfter | 14. Minus- /Plus-Taste Lüfter |
| 7. Ein/Aus-Taste (Kochfeld) | 15. Anzeige Lüfter |
| 8. Kochzonenauswahl-Taste | |

Bedienung durch Sensortasten

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

Stand-by Taste (13)

Mit dieser Taste wird das Gerät betriebsbereit geschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter. Nach dem Ausschalten über diese Taste bleibt das Gerät noch ca. 120 Min. in Betriebsbereitschaft. Achtung! Hat das Gerät komplett abgeschaltet, wird auch keine Restwärmanzeige mehr angezeigt!

Ein-/Aus-Taste (7) Kochzonen links oder rechts

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

Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne (8)

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 (10)

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 (11)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder: leuchtet hell Kochzone ist ausgewählt (selektiert)

 _____ Restwärmanzeige

 _____ Powerstufe

 _____ Kindersicherung

 _____ Brückenfunktion

ER03 _____ Fehlermeldung

Kontrolllampe  _____ Timerfunktion

Minus-/Plus-Taste Lüfter (14)

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

Anzeige Lüfter (15)

 _____ Lüfterstufe

min _____ Lüfternachlauf


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.

Topferkennung

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

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes . Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Topferkennungsgrenzen

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.

Kochzonen-Durchmesser	Empfohlener Mindest-durchmesser Topfboden
190 x 210 mm	120 mm

Wichtig

Je nach Topfqualität kann der erforderliche Mindstdurchmesser zum Ansprechen der Topferkennung abweichen!

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

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

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).

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.

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).

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.

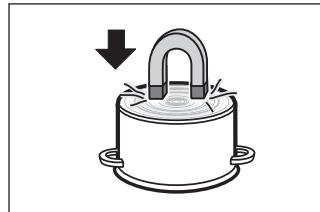
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emailiertem Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium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

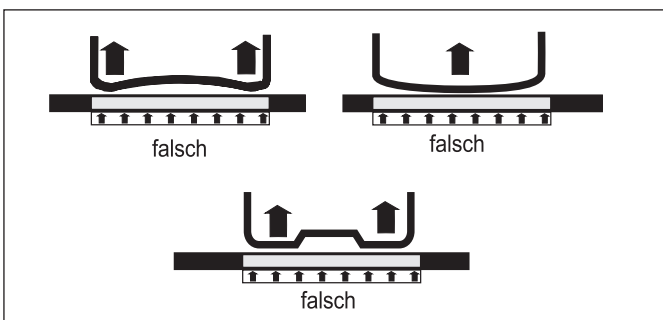
Magnettest

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

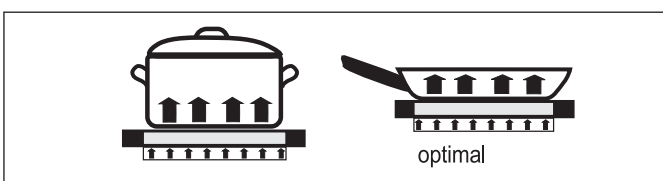


Wichtig

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.



Richtig: gutes Kochgeschirr!

Energiespartipps

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

- 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.

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, Nachwärmernutzung
1-2	Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
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.

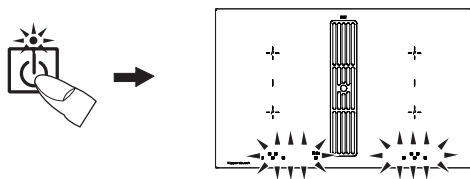
Restwärmanzeige

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.



Gerät betriebsbereit schalten

Mit der **Stand-by Taste** wird das Gerät betriebsbereit geschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter. Es erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und die Anzeigen leuchten kurz auf. Nach dem Ausschalten über diese Taste bleibt das Gerät noch ca. 120 Min. in Betriebsbereitschaft. Achtung! Hat das Gerät komplett abgeschaltet, wird auch keine Restwärmanzeige mehr angezeigt!

Tastenbetätigung

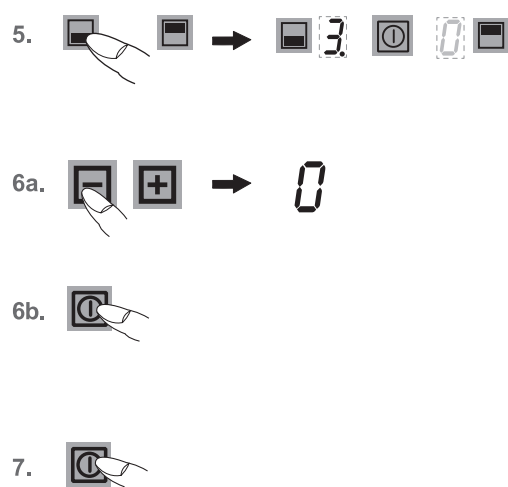
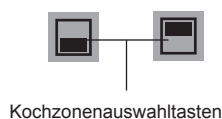
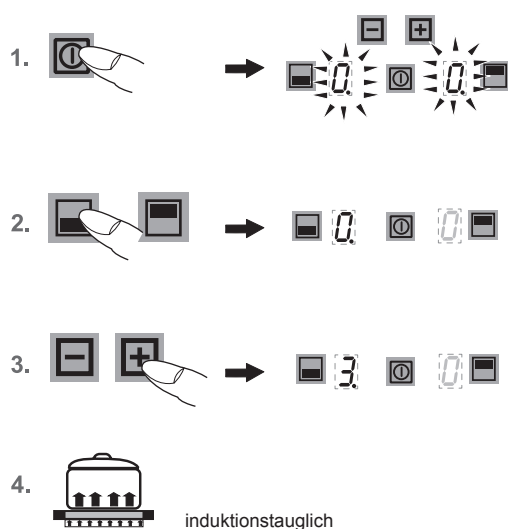
Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

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

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-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.

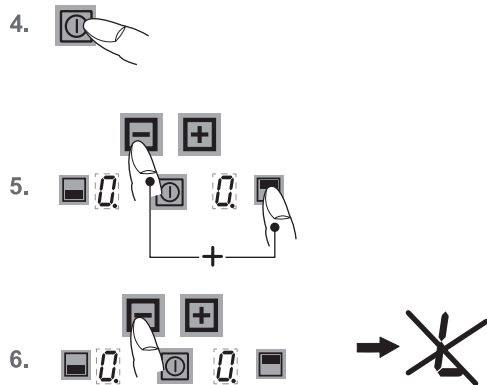
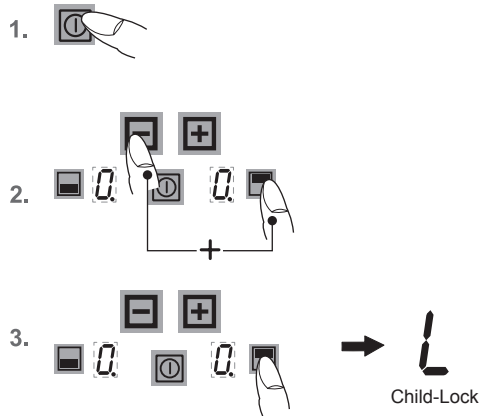


Kochzone ausschalten

5. Die gewünschte **Kochzonenauswahl-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 Kochfeld** betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

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



Kindersicherung

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

Kindersicherung einschalten

1. Die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** betätigen (ca. 1 Sek.), um das gesamte Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf die **Minus-Taste** und die rechts daneben liegende **Kochzonenauswahl-Taste** / gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die gleiche **Kochzonenauswahl-Taste** / 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. Die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** betätigen.
5. Gleich darauf die **Minus-Taste** und die **rechts daneben liegende Kochzonenauswahl-Taste** / gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste** betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

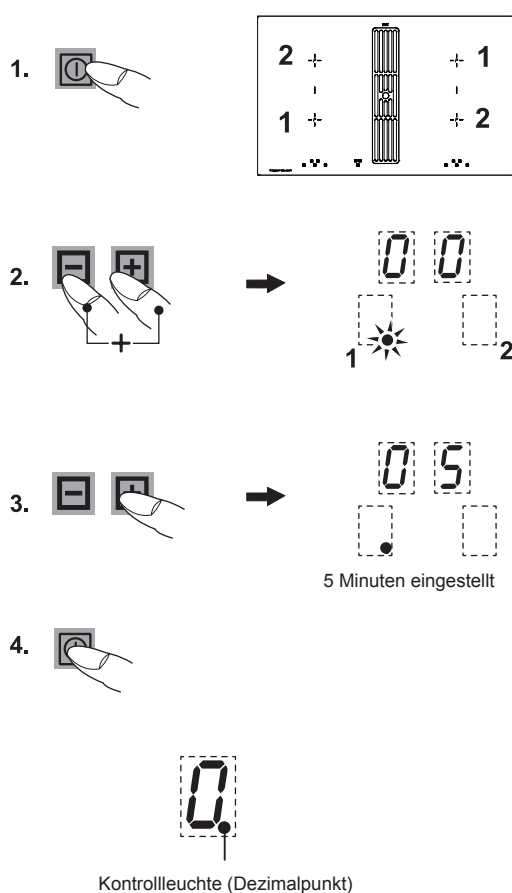
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

- Die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** betätigen.
- Gleich darauf die **Minus-Taste** und die **rechts daneben liegende Kochzonenauswahl-Taste** / 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).

Wichtig

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



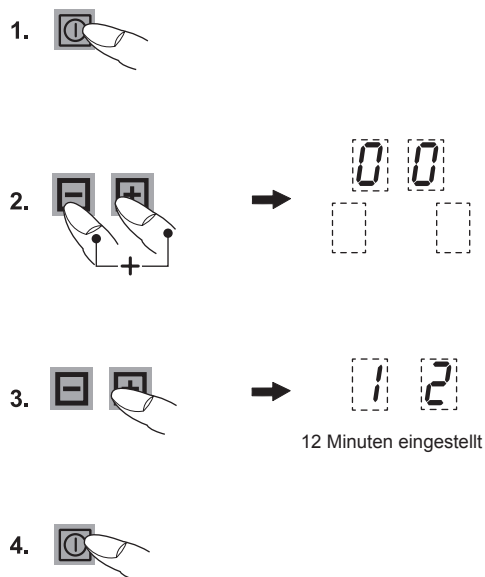
Abschaltautomatik (Timer) ⏰

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 betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der gewünschten Kochzone leuchtet. Die Timeranzeige leuchtet hell.
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.

Wichtig

- 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 **-** einstellen.



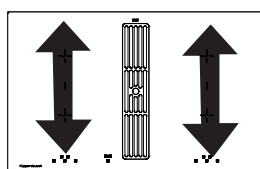
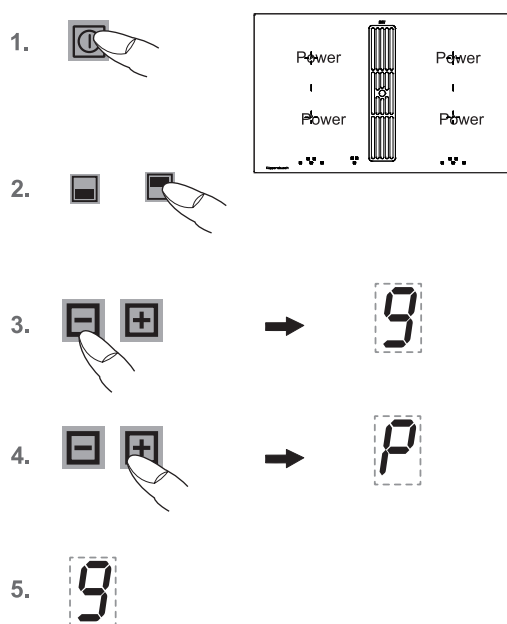
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet

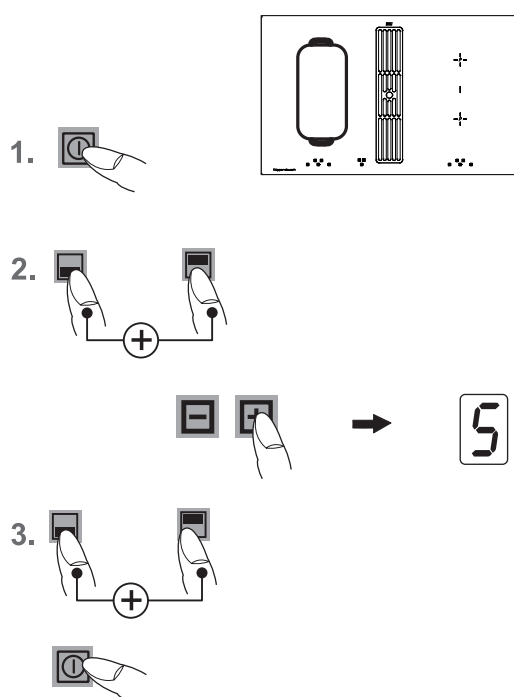
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die Plus-Taste **+** und Minus-Taste **-** gleichzeitig einmal betätigen. Die Timeranzeige leuchtet hell. In den Kochstufenanzeigen darf die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) nicht aufleuchten.
3. Gleich darauf durch die Plus-Taste **+** oder Minus-Taste **-** die Zeit in Minuten einstellen.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Wichtig

Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn die linke oder rechte Kochfeldseite ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit die linke oder rechte Kochfeldseite einschalten.



Module (Powermanagement)



Powerstufe 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.

Wichtig

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

Powermanagement

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

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone. Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.

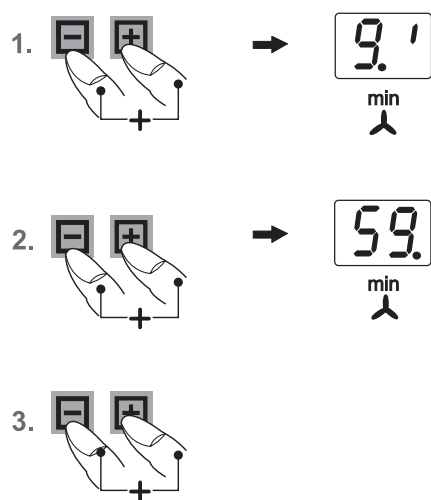
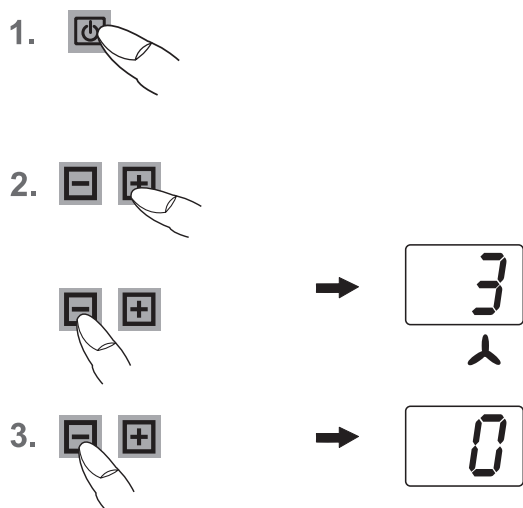
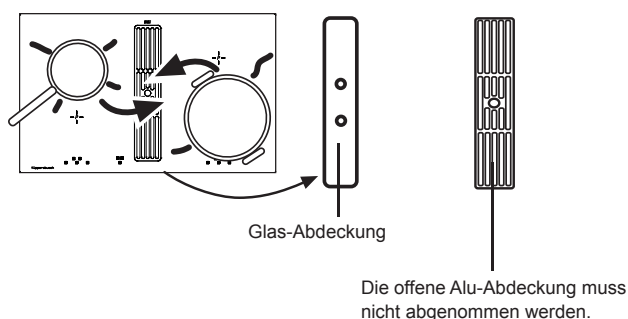
Brückenfunktion S

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion die **beiden Kochzonenauswahl-Tasten der vorderen und hinteren Kochzone** gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol . Mit der **Plus-Taste** oder **Minus-Taste** eine Kochstufe auswählen.
3. Zum Deaktivieren die beiden Kochzonenauswahl-tasten erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.

Wichtig

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



Lüfter verwenden

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

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

Lüfter ein- und ausschalten

1. **Stand-by Taste** betätigen (ca. 1 Sek.), bis das Gerät auf Betriebsbereitschaft schaltet.
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.

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.

Nachlaufzeit

Nach jedem Kochvorgang sollte ein Nachlauf des Lüftermotors von 5 – 10 Minuten erfolgen.

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

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

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

Tipp

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



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

Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

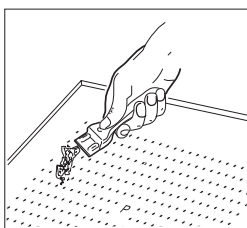
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger. 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 trocken reiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

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 Glasschaber 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. Nach Abkühlen 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.

Kochmulden Lüfter Reinigung der Metallfettfilter

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

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

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

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

Nach der Filter-Reinigung den Filter trocken wieder in den Lüfter einsetzen.

Bitte achten Sie darauf: Die Griffmuschel muss nach dem Einsetzen sichtbar sein. Wischen Sie möglichst bei jedem Filterwechsel das leicht zugängliche Lüfterinnere mit einem mit Spülmittel befeuchtetem Tuch aus und achten Sie aber dabei auf hervorstehende Teile im Inneren des Lüfters

Reinigung und Pflege des Lüfters

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung. Nach intensivem Verkochen von Wasser mit geöffnetem Topfdeckel kann sich Kondenswasser unter dem Filter ansammeln. Das ist völlig normal. Das Wasser sollte jedoch entfernt und das Lüfterinnere gereinigt werden.

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

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

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

Service

Der Filter muss zugänglich bleiben.

Bei einem Aktivkohlefilter alle 5 - 24 Monate die Kohlefiltermatten tauschen.

Bei einem Plasmafilter nach 5 Jahren (max.) die Kohlefiltermatten tauschen.

Dazu den Gehäusedeckel öffnen und die Kohlefiltermatten tauschen.



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.

Wichtig

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.


Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung)?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel »Geschirr für Induktionskochfeld«.

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor. Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

- > Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.
- > Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

Fehler am Lüfter rechts oder links. Die Ansaugöffnung ist blockiert bzw. abgedeckt oder der Lüfter ist defekt. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

- > Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.
- > Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Es erscheint das Topfzeichen ?

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

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

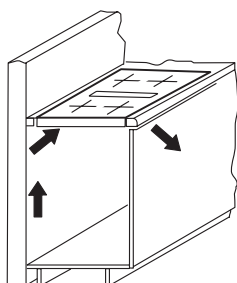
Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Sicherung der Hausinstallation ausschalten und den Kundendienst rufen.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>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 wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Belüftung

- Das Induktionskochfeld verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbsttätig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.
- Zur besseren Belüftung des Kochfeldes wird vorne ein Luftspalt von mind. 5 mm empfohlen.



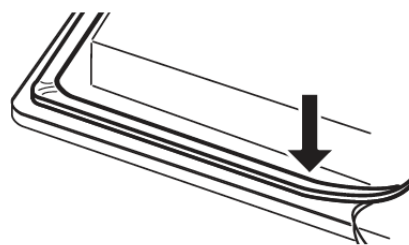
Einbau

Wichtig

- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt 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.
- 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

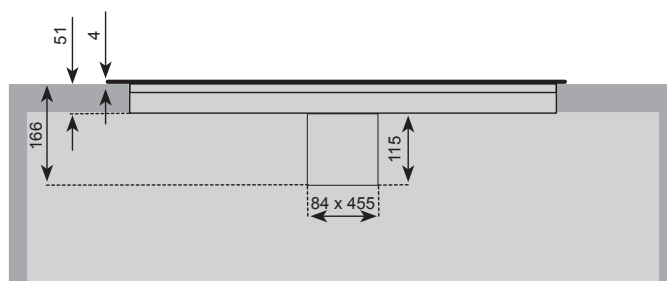
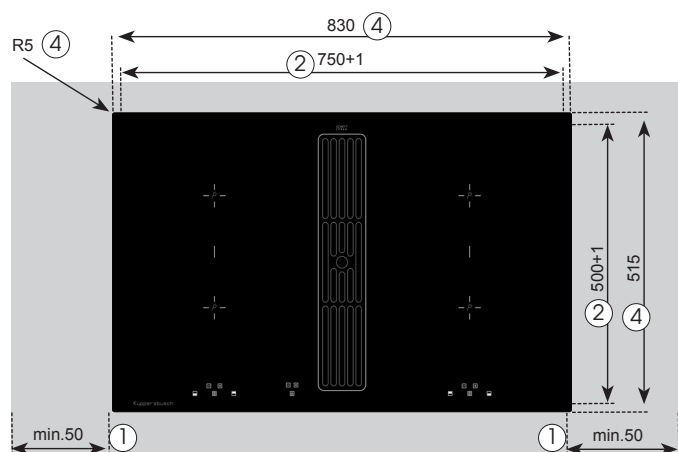
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

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.

Variable Einbaumöglichkeiten:

Wählen Sie beim Einbau zwischen:

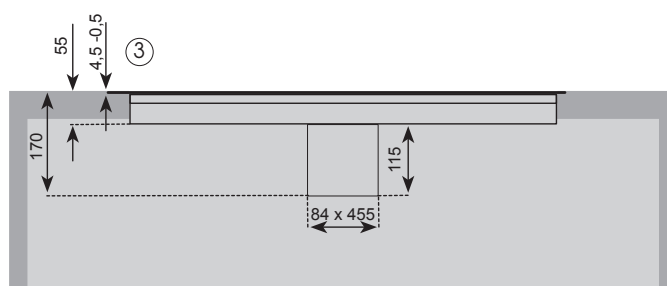
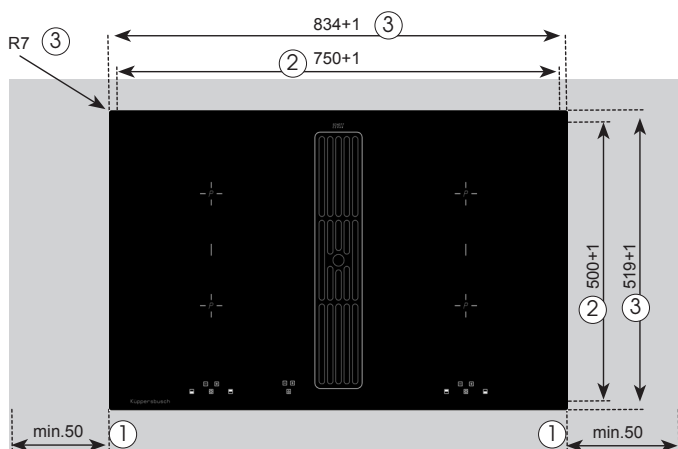
Aufliegender Einbau



Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausschnittmaß
- ③ Ausfräsmaß
- ④ Kochfeldaußenmaß

Flächenbündiger Einbau



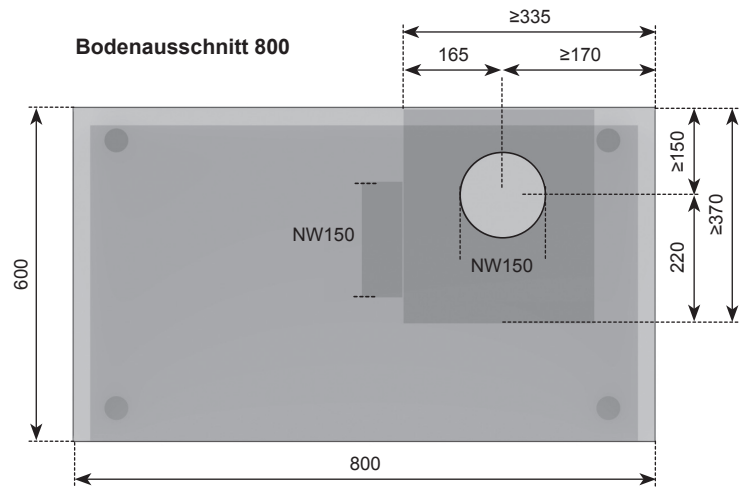
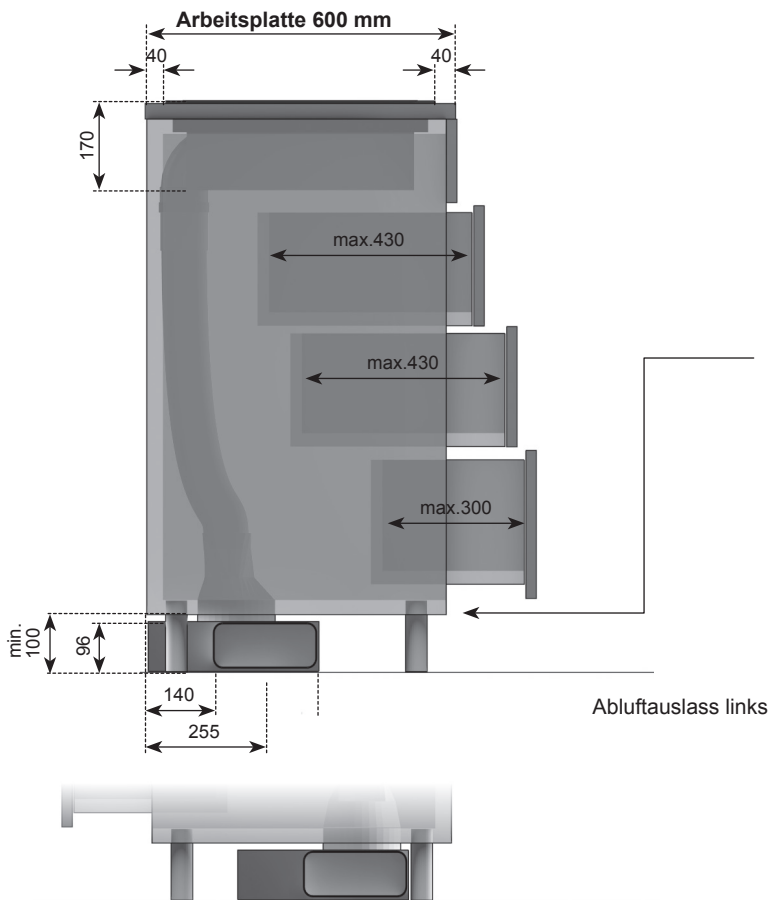
Dichtband in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber unter das Kochfeld durchdrücken kann.

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

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

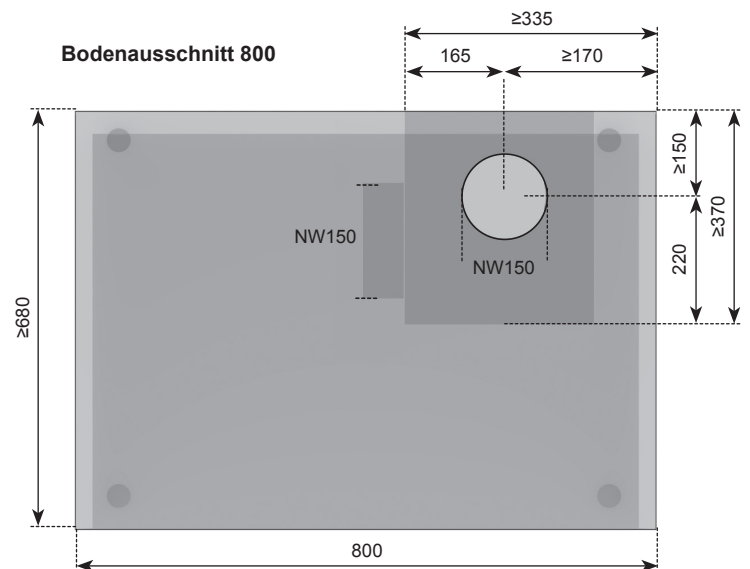
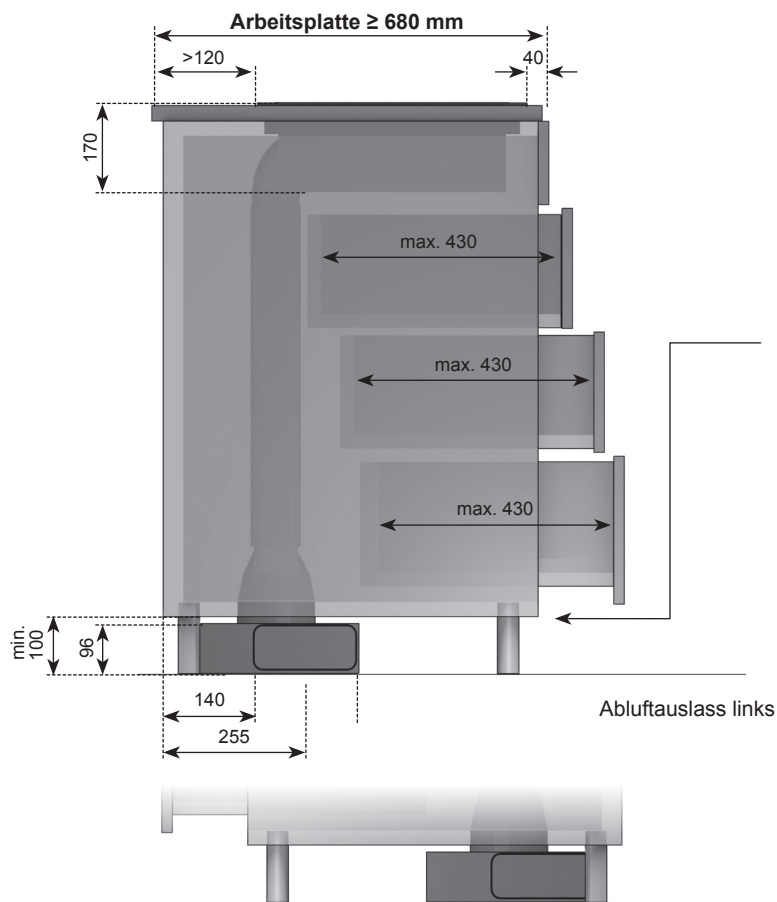
Wichtig

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



Abluft wahlweise links oder rechts:
Die Abluft kann je nach Einbausituation links oder rechts gewählt werden. Beachten Sie bitte hierzu die nebenstehenden Maße zur optimalen Planung.

Abluftauslass rechts

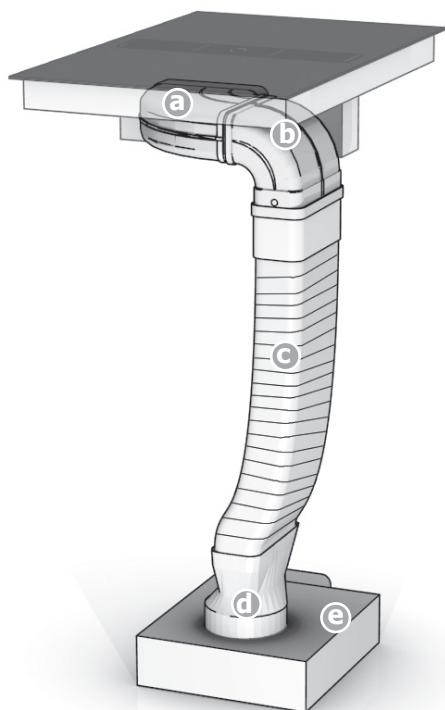


Abluft wahlweise links oder rechts:
Die Abluft kann je nach Einbausituation links oder rechts gewählt werden. Beachten Sie bitte hierzu die nebenstehenden Maße zur optimalen Planung.

Abluftauslass rechts

Zusammenbau Abluftsystem

Die einzelnen Abluftkomponenten werden gemäß Abbildung ineinander gesteckt.

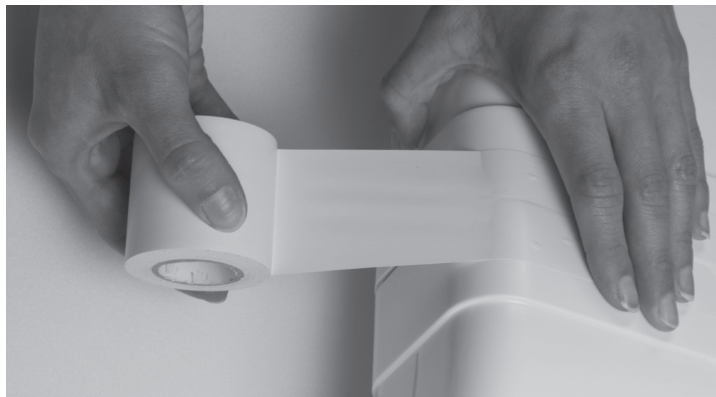


Zu Punkt c

Das flexible Verbindungsstück wird bei einer Arbeitsplattentiefe von 600 mm verwendet. Achten Sie bei der Verlegung auf eine möglichst stramme und faltenfreie Installation. Kürzen Sie hierzu überflüssiges Material.

Zu Punkt f

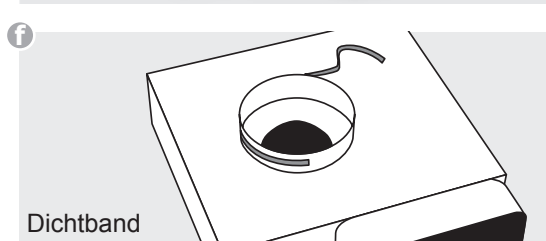
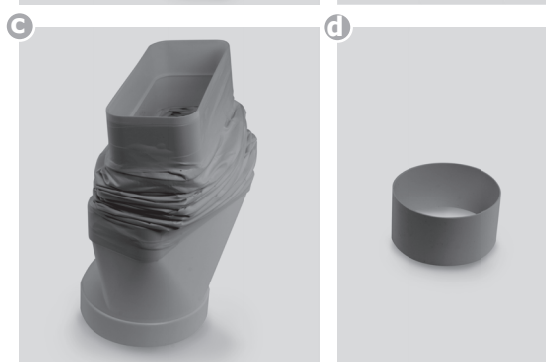
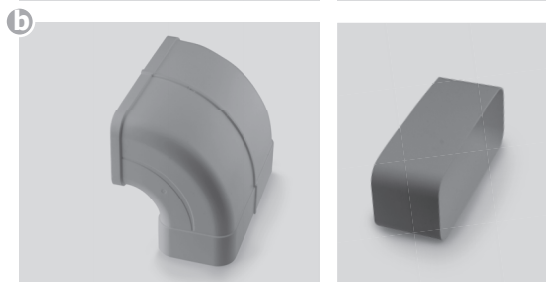
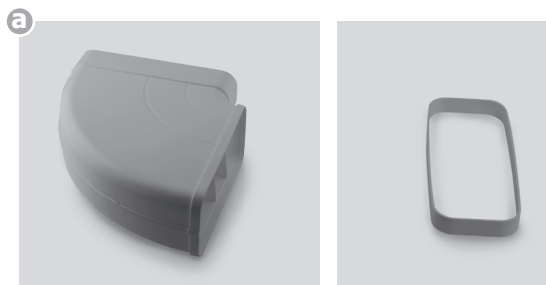
Vor dem aufstecken des Übergangstücks (d) auf den Sockellüfter (e) Dichtband am Anschlussstutzen Sockellüfter (f) anbringen.



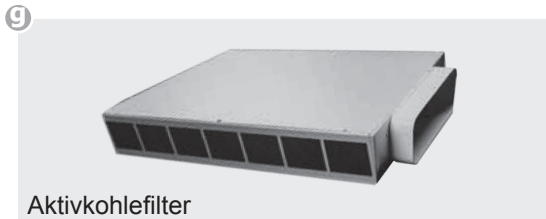
Wichtig:

Alle Komponenten müssen nach dem Zusammenstecken mit dem beiliegendem Klebeband wie abgebildet dicht verklebt werden.

Abluftkanal-Komponenten (inklusive):



Sockelfilter (optional):



7-poliger Stecker Anschluss Lüfter

Achtung

Steckverbindung Lüfter muss vor dem Netzanschluss erfolgen!

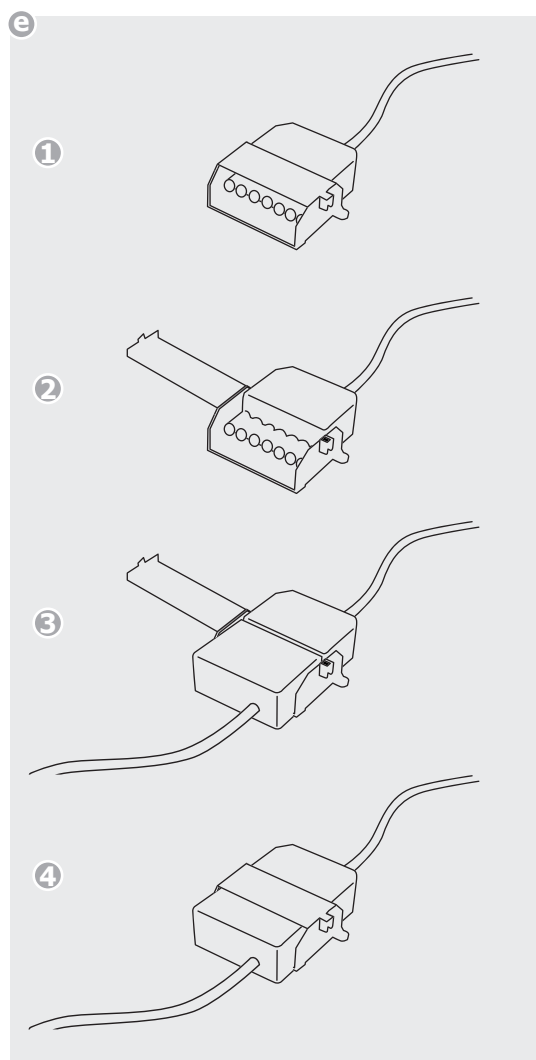
Für den Lüfteranschluss verbinden Sie die beiden 7-poligen Stecker.

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.

Achtung

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.



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 Bauverordnungs-vorschriften der Länder und der Energieversorgungsunterneh-men.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftung-schacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschorn-steinfegermeister 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 Koch-mulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Koch-mulden-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 entspre-chen. Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschluss-stutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug kompatible Compair Flow 150 - System von Naber eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschrei-ten.
- 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 300 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 ver-setzt werden.

Elektrischer Anschluss

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

Anschlusswerte

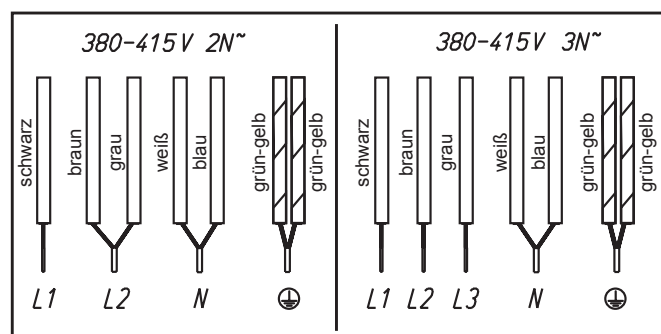
Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

Anschlussmöglichkeiten



Technische Daten

Abmessungen Kochfeld		170 x 830 x 515
Höhe/Breite/Tiefe _____ mm		
Kochzonen		
vorne links _____ cm / kW		19 x 21 / 1,6 (1,85)*
hinten links _____ cm / kW		19 x 21 / 2,1 (3,00)*
hinten rechts _____ cm / kW		19 x 21 / 1,6 (1,85)*
vorne rechts _____ cm / kW		19 x 21 / 2,1 (3,00)*
Brückenfunktion _____ cm / kW		39 x 21 / 3,7
Kochfeld	kW	7,4
Lüfter _____ kW		0,115
Plasma _____ kW		0,01

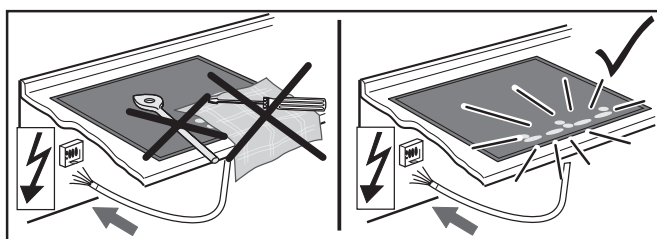
* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe.

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 vorhanden sein!



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

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.



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.

Appropriate use

The hob is to be used solely for preparing food in the home or in similar 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.

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.

Safety Instructions and Warnings	25
For connection and operation	25
For the hob	25
For persons	26

Appliance description	27
Operating the hob with the sensor buttons	28

Operation	29
For the hob	29
Pan recognition	29
Operating time limit	29
Other functions	29
Protection against overheating (induction)	29
Cookware for induction hobs	30
How to cut power consumption	30
Power settings	30
Residual heat indicator	30
Switching the appliance into the standby mode	31
Operating the keys	31
Switching on the hob and cooking zones	31
Switching off a cooking zone	31
Switching off the hob	31
Childproof lock	32
Automatic switch-off (timer)	33
Minute minder (egg timer) (cooking zone switched off)	33
Power boost	34
Power management	34
Bridging function	34
Using the fan	35
Fan time lag	35

Cleaning and care	36
Glass ceramic hob	36
Hob fan	36

What to do if trouble occurs?	37
--------------------------------------	----

Installation	38
Safety instructions for the kitchen fitter	38
Ventilation	38
Installation	39
Extraction air system assembly	41
Hob fan installation	42
Electrical connection	43
Technical data	43
Initial operation	43



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.

For the hob

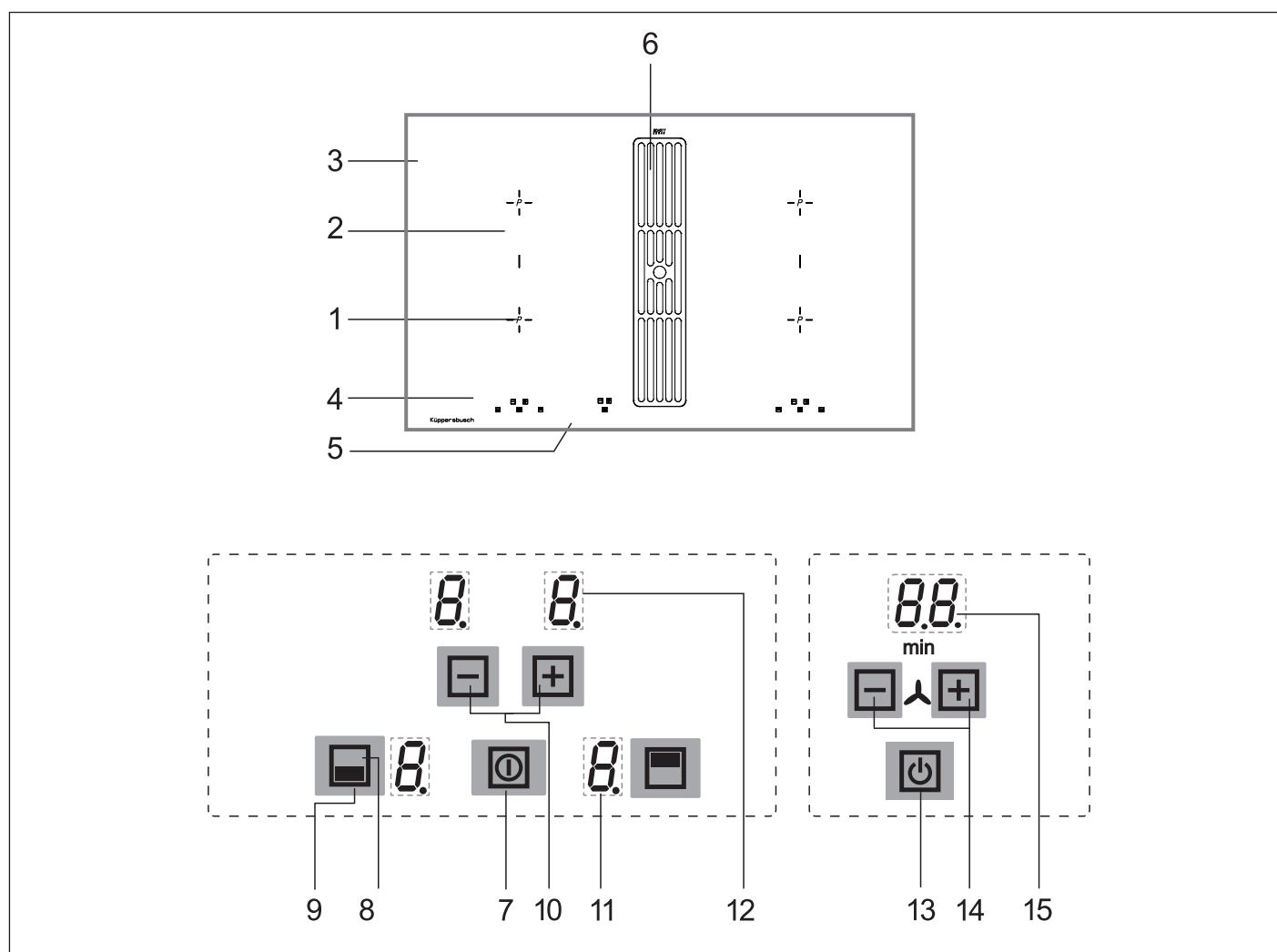
- **Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.**
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans 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 be placed near the sensor keys nor should they cover them since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- 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.

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).



The decorative design may deviate from the illustrations.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Induction cooking zone front left 2. Induction cooking zone back left 3. Glass ceramic hob 4. Touch control panel 5. Standby key and fan controls 6. Fan 7. ON / OFF key (hob) 8. Cooking zone selection key | <ul style="list-style-type: none"> 9. Symbol for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob 10. Plus key (raise) / Minus key (lower) 11. Power setting indicator 12. Timer indicator 13. Standby key 14. Minus key / Plus key Ventilation 15. 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 be indicated as a »key« from now on.

Standby key (13)

This key is used to switch the entire hob operational. It is, as it were, the main switch. When the hob has been switched off with this key, it will remain on standby for approx. another 120 min. Attention! The residual heat indicator will no longer operate when the appliance has completely switched off.

ON/OFF key (7) Cooking zones left or right

This key is used to switch the left or right cooking zones on and off.

Cooking zone selection key; e.g. front (8)

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 (10)

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 indicator (11)

The power setting indicator shows the power setting which has been selected, or:
lights up brightly, showing Cooking zone has been selected

 _____ Residual heat indicator

 _____ Power boost

 _____ Childproof lock

 _____ Bridging function

ER03 _____ Error message

Control lamp  _____ Timer function

Minus key /Plus key Ventilation (14)

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

Fan indicator (15)

 _____ fan setting

min _____ fan time lag

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.

Pan recognition

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

If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone, the power setting will switch on and the power setting indicator will light up.

The power supply will be cut off when the pan  is removed and the power setting indicator will indicate a blinking .

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

Pan recognition limits

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.

Cooking zone diameter	Recommended pan base minimal diameter
190 x 210 mm	120 mm

Important

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

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).

Selected power setting	Operation time limit in hours
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

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).

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.

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).

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.

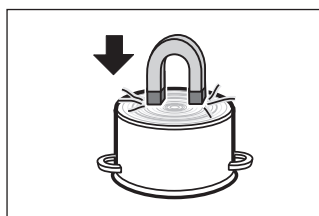
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special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

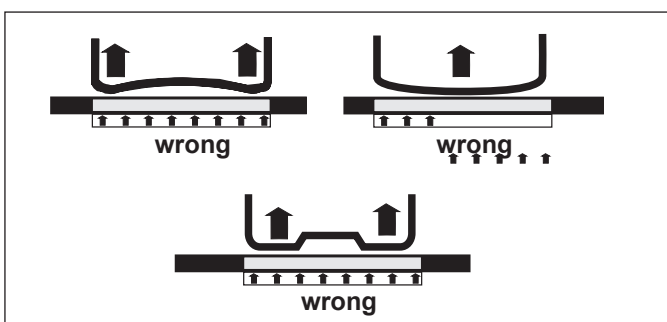
Magnet test

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

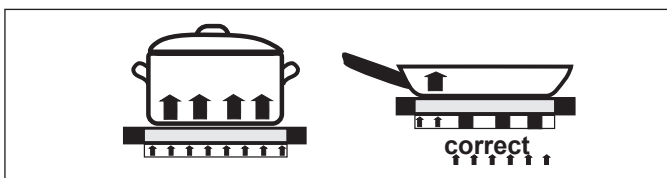


Important

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.



Right: suitable cookware!

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.

- 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.

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 (lowest setting)
3	Simmering
4-5	Simmering big portions Continuing to roast large 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.

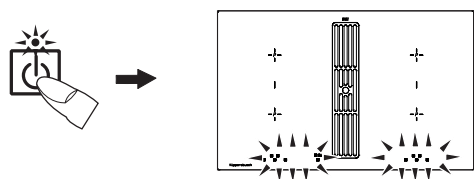
Residual heat indicator

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.



Switching the appliance into the standby mode

This **standby key** is used to switch the entire hob operational. It is, as it were, the main switch. An automatic test of the controls will be carried out first of all, and the displays will light up briefly. When the hob has been switched off with this key, it will remain on standby for approx. another 120 min. Important! The residual heat indicator will no longer operate when the appliance has completely switched off.

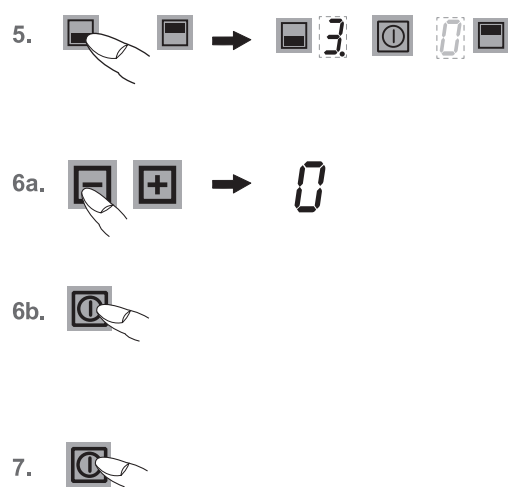
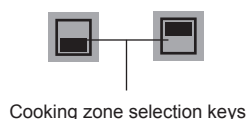
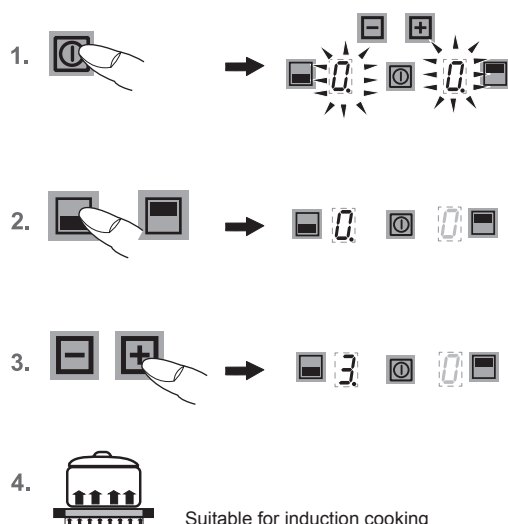
Operating the keys

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 always need to be pressed **within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.

Switching on the hob and cooking zones

1. Press the **ON/OFF key of the hob** (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears. The controls are ready for operation.
2. Then press a **cooking zone selection key** (e.g. for front). The selected power setting indicator 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 pan 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.



Switching off a cooking zone

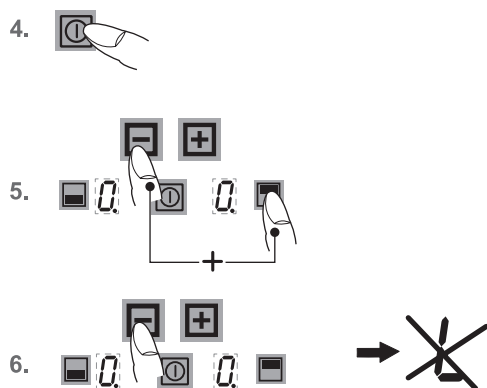
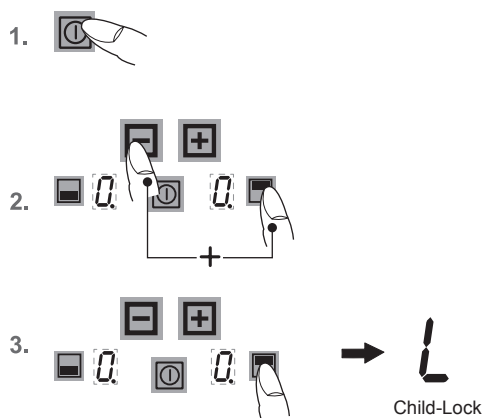
5. Press the required **cooking zone selection key** (e.g. for front). The selected power setting indicator will light up brightly.
6. a) Press the **Minus key** several times until the power setting indicator shows 0 or
b) **Press the on/off key for the hob** . The entire hob will be switched off (all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

Switching off the hob

7. **Press the on/off key** of the hob. The hob will be switched off, irrespective of any settings.

Childproof lock **L**

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



Switching on the childproof lock

1. Press the **on/off key of the hob** (approx. 1 sec.) in order to switch the entire hob on.
2. Then immediately press the **Minus key** and the **cooking zone selection key for front right** simultaneously.
3. Then press the **cooking zone selection key** 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 front right** simultaneously.
6. Then press the **Minus key** in order to deactivate the childproof lock. The L will go off.

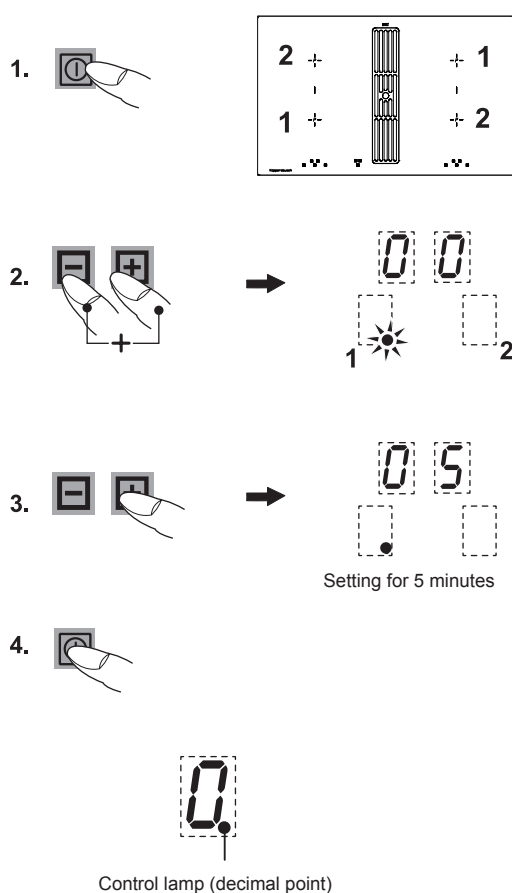
De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

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 **right cooking zone selection key** 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).

Important

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



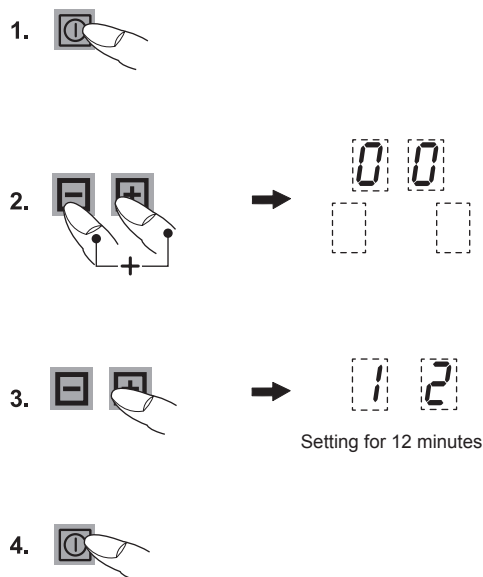
Automatic switch-off (timer) ⌚

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 timer indicator will light up brightly.
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 indicator 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).

Important

- In order to check on the time that has lapsed (automatic switch-off device), repeatedly press the **Plus key** and **Minus key** simultaneously until the control lamp (decimal point) of the respective cooking zone indicator 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 make a setting.



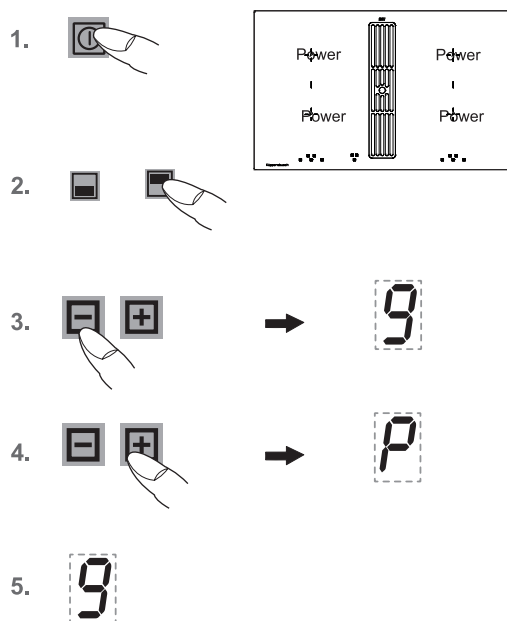
Minute minder (egg timer)

The cooking zones are switched off.

1. Switch on the hob.
2. Press the **Plus key** and the **Minus key** simultaneously once. The timer indicator will light up brightly. The control lamp (decimal point) may not light up in the cooking setting displays.
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).

Important

The minute minder will also remain in operation when the right or left side of the hob is switched off. Switch the left or right side of the hob on to adjust the time.



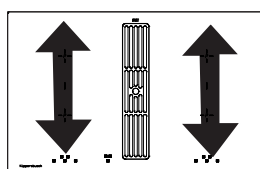
Power boost P

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.

Important

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.

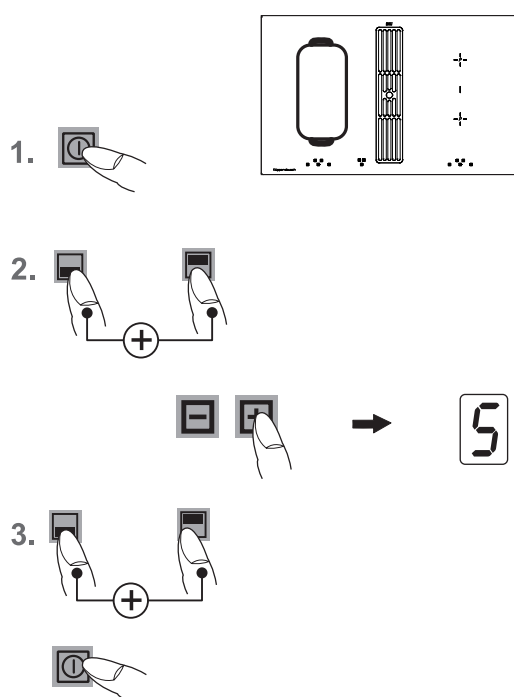


Modules (power management)

Power management

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

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



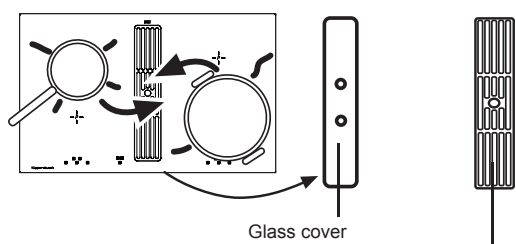
Bridging function Π

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

1. Switch on the hob.
2. Press the two **cooking zone selection keys of the front and back cooking zones** simultaneously to activate the bridging function. The bridging function is activated, the symbol Π appears. Use the **Plus key** or **Minus key** to select a power setting.
3. To deactivate the two **cooking zone selection keys** press them simultaneously again or switch off the hob.

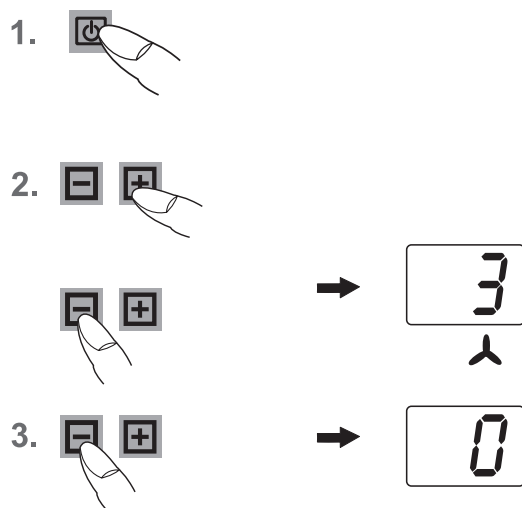
Important

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



Glass cover

The open aluminium cover does not need to be removed.



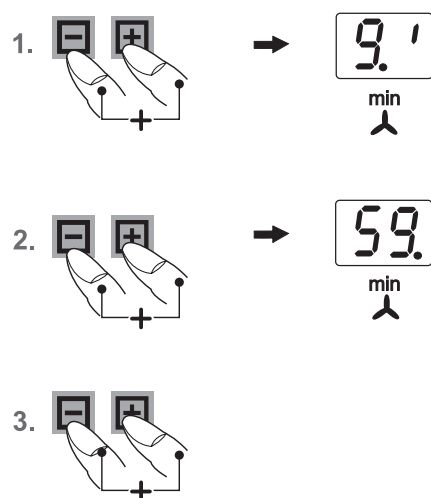
Using the fan

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

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

Switching the fan on and off

1. Press the standby key (approx 1 sec.), until the appliance switches into the standby mode.
2. Press the fan Plus key . 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.



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

Stop delay time

The fan motor should continue operating for another 5-10 minutes every time the hob has been used for cooking.

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.

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.



- 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!

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

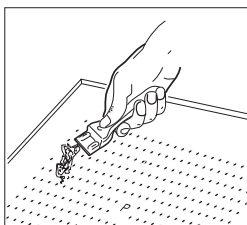
1 Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly cleaning

2 Clean the entire hob thoroughly once a week with a commercial glass ceramic cleaning agent. 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.

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.

Remove burnt sugar and melted plastic immediately - when it is still hot - with a glass scraper.

Then clean the hob again as described under Item 2 once it has cooled down.

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.

Hob fan

Cleaning the metal grease filters

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

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

The filter can be rinsed in a dishwasher. Stand the filter upright in the dishwasher. Please use only rinse aid that is suitable for use with aluminium in order to avoid damaging and discolouring the filters. Never rinse right next to glasses or light-coloured porcelain.

Do not operate the fan without grease filters!

After rinsing the filter, dry it and replace it in the fan.

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

Fan cleaning and care

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

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

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

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

Service

The filter must remain accessible.

Replace the charcoal filter mats of a charcoal filter every 5 to 24 months.

Replace the charcoal filter mats of plasma filters at least every 5 years.

To do so, open the cover of the casing and replace the charcoal filter mats.



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.

Important

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

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

The fuses blow regularly?


Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your induction hob on?

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

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

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

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

Error code E2 is indicated?

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

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

Error code E8 is indicated?

Fault on the left or right fan. The suction opening is blocked or covered or the fan is defect. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

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

Error code U400 is indicated?

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

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

The pot sign appears ?

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

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

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

Is the cookware you are using making noises?

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

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

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

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

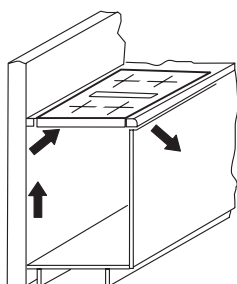
There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse in the building immediately and call Customer Service.

Safety instructions for kitchen unit fitters

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

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, it is recommended that an air gap of 5 mm be left at the front.



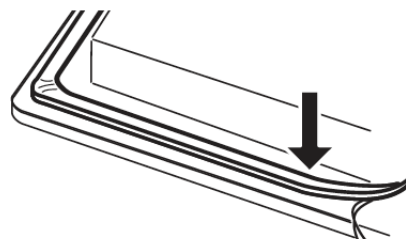
Installation

Important

- **Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.**
- **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.**
- **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

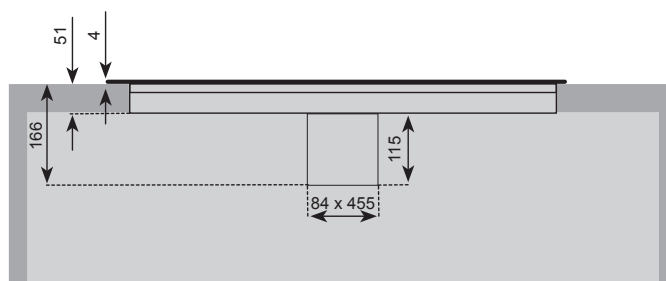
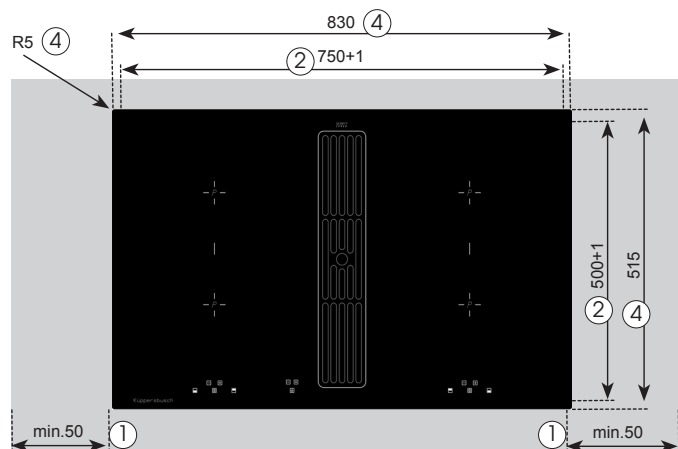
Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

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.

Variable installation possibilities:

For installation, choose between:

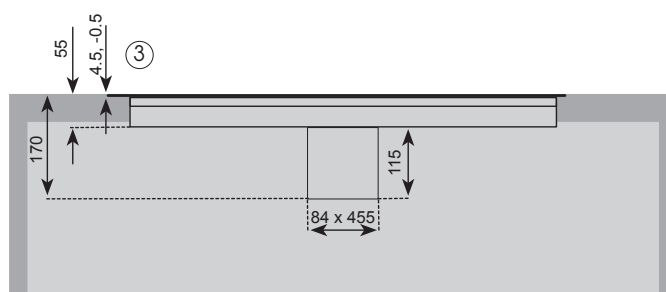
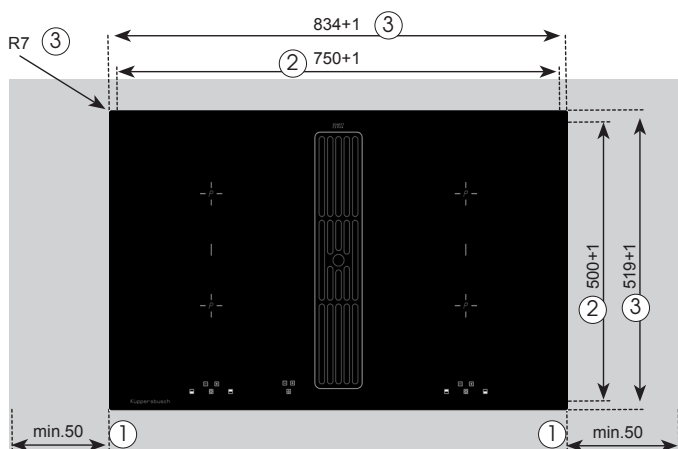
Aufliegenden Einbau



Insert the hob and align it.

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

Flush installation

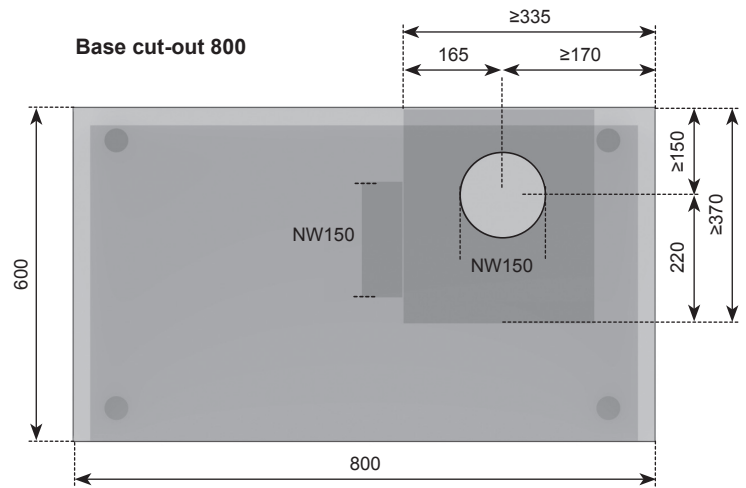
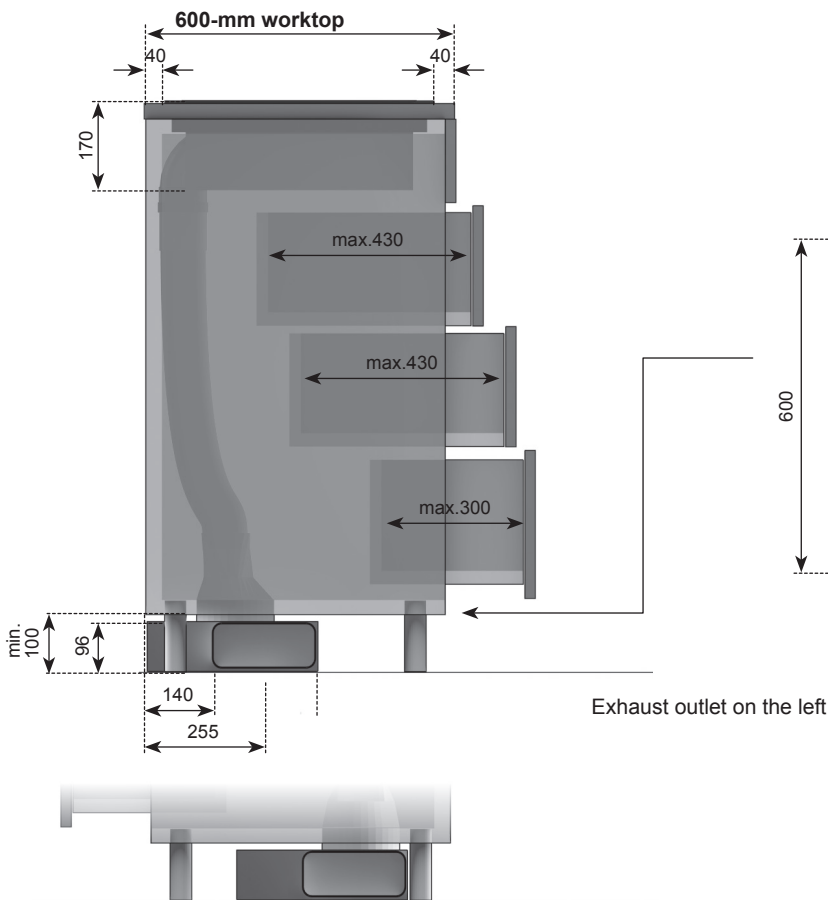


Glue the sealing tape onto the corner of the supporting edge of the worktop so that no silicone adhesive can be pressed under the hob. Place the hob into the worktop cut-out without any adhesive and align it. Use shims if necessary

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

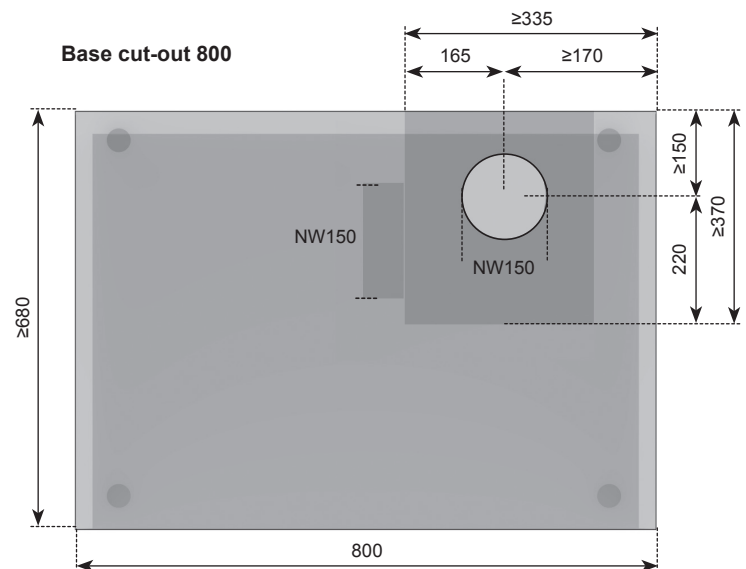
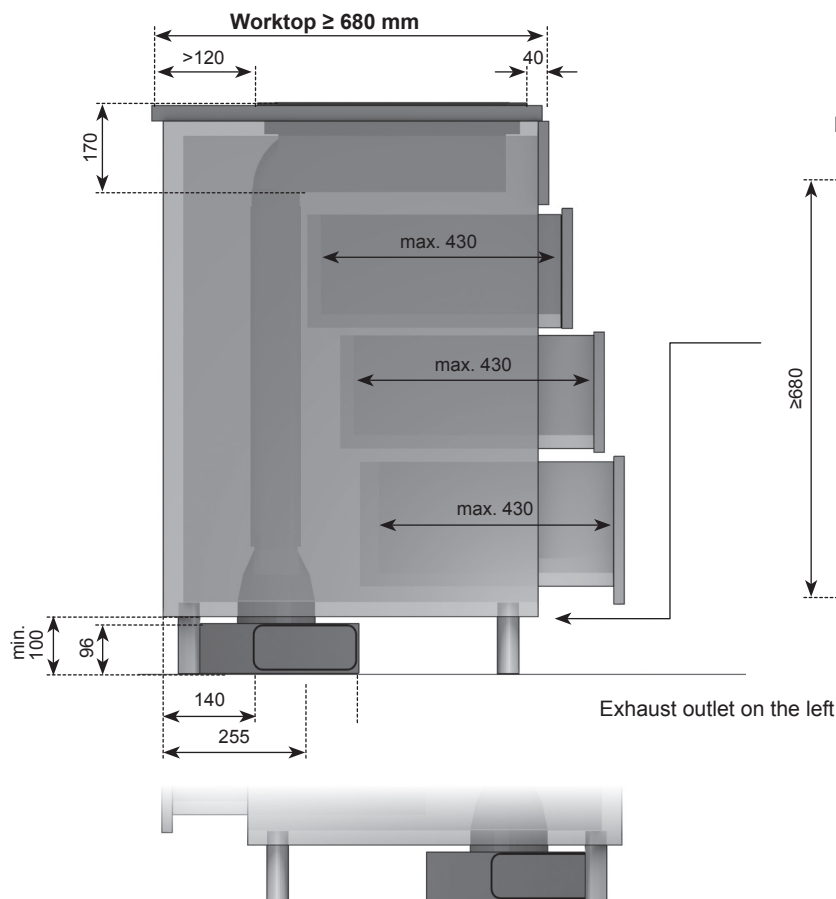
Important

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



Option of outgoing air on the left or right:
Depending on installation, left or right can be chosen for outgoing air. Please note the dimensions shown opposite for optimal planning.

Exhaust outlet on the right

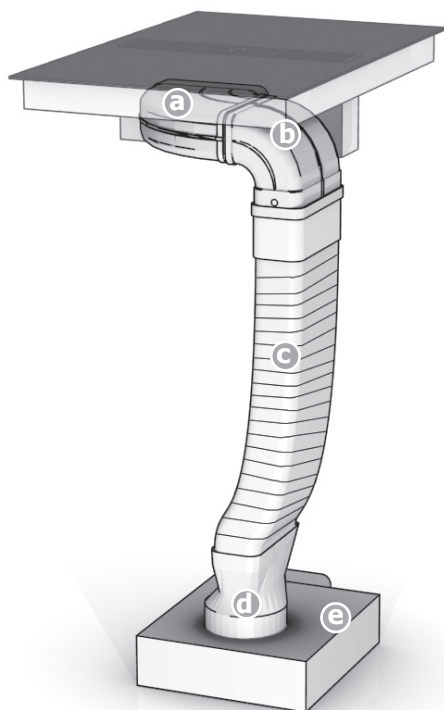


Option of outgoing air on the left or right:
Depending on installation, left or right can be chosen for outgoing air. Please note the dimensions shown opposite for optimal planning.

Exhaust outlet on the right

Extraction air system assembly

The individual exhaust air components are inserted into one another as shown in the illustration.

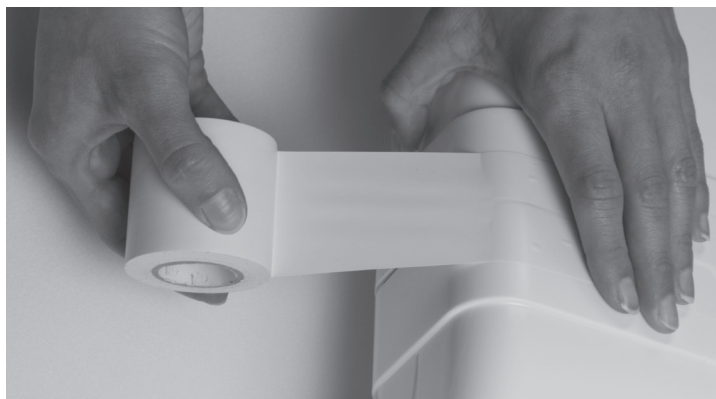


On point c

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

On point f

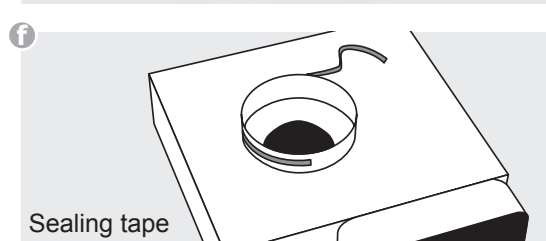
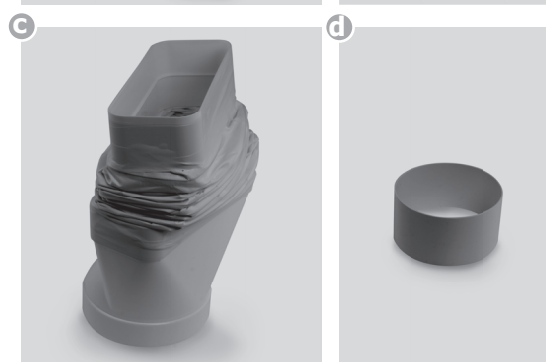
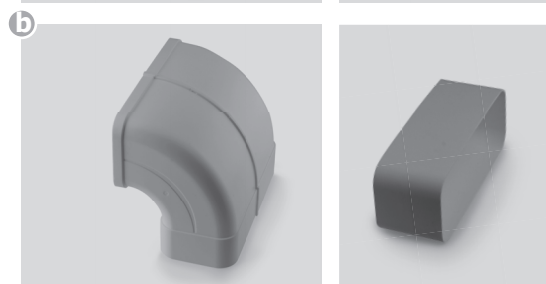
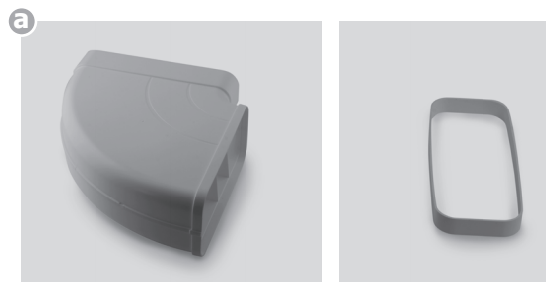
Apply sealing tape to the plinth fan connecting pieces (f) before attaching the adapter piece (d) to the plinth fan (e).



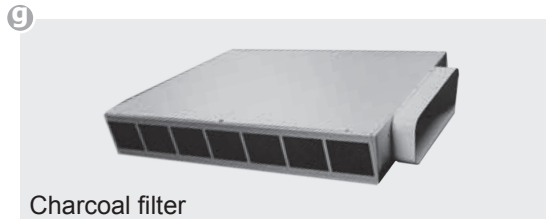
Important:

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

Exhaust air duct components (inclusive):



Plinth filter (optional):



7-pole fan plug connector

Attention

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

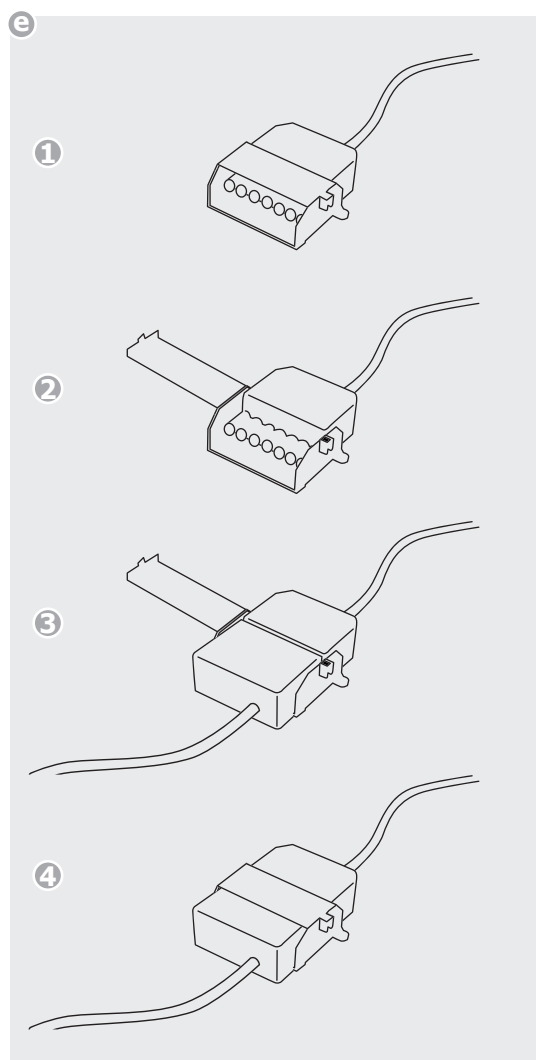
Connect the two 7-pole plus for the fan connection.

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.

Attention

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.



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.
- The Naber Compair Flow 150 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 300 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.

Electrical connection

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

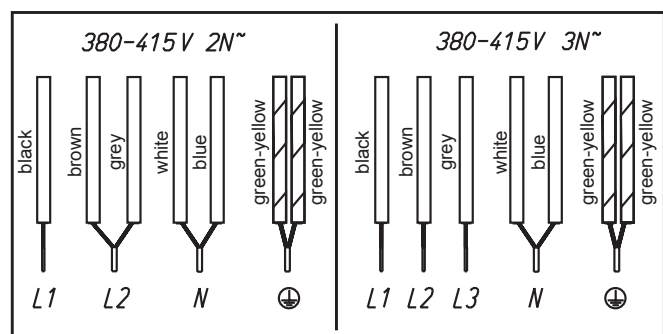
Power supply

Mains voltage: 380-415V 3N~, 50/60Hz
 Component rated voltage: 220-240V

Mains cable available in the factory

- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.
- If the mains 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.

Electrical connections



Technical Data

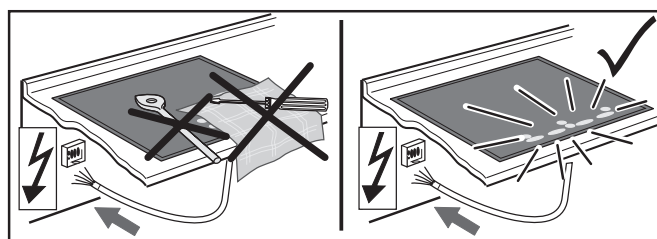
Hob dimensions		170 x 830 x 515
Height/ Width/ Depth _____mm		
Cooking zones		
front left _____cm / kW		19 x 21 / 1.6 (1.85)*
back left _____cm / kW		19 x 21 / 2.1 (3.00)*
back right _____cm / kW		19 x 21 / 1.6 (1.85)*
front right _____cm / kW		19 x 21 / 2.1 (3.00)*
Bridging function _____cm / kW		39 x 21 / 3.7
Hob	kW	7.4
Fan _____kW		0.115
Plasma _____kW		0.01

* Power when the power boost function is activated

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.

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.



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.

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.

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.

Consignes de sécurité et avertissements	45
Pour le raccordement et le fonctionnement	45
Pour la table de cuisson	45
Pour les personnes	46

Description de l'appareil	47
Commande par touches sensibles	48

Utilisation	49
Pour la table de cuisson	49
Détection des récipients	49
Limitation de la durée de fonctionnement	49
Autres fonctions	49
Protection en cas de surchauffe (induction)	49
Vaisselle pour table de cuisson à induction	50
Conseils pour économiser de l'énergie	50
Positions de cuisson	50
Indicateur de chaleur résiduelle	50
Commuter l'appareil prêt à l'emploi	51
Utilisation des touches	51
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson	51
Arrêter la zone de cuisson	51
Arrêter la table de cuisson	51
Sécurité enfants	52
Arrêt automatique (minuterie)	53
Minuterie (sablier) (Zone de cuisson désactivée)	53
Intensité «Power»	54
Powermanagement	54
Fonction de pontage	54
Utiliser le ventilateur	55
Arrêt temporisé du ventilateur	55

Nettoyage et entretien	56
Table de cuisson vitrocéramique	56
Ventilateur de table de cuisson	56

Que faire en cas de problèmes ?	57
--	----

Montage	58
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	58
Ventilation	58
Montage	59
Assemblage du système d'évacuation d'air	61
Montage du ventilateur de table de cuisson	62
Raccordement électrique	63
Caractéristiques techniques	63
Mise en service	63

**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.

Pour la table de cuisson

- **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.

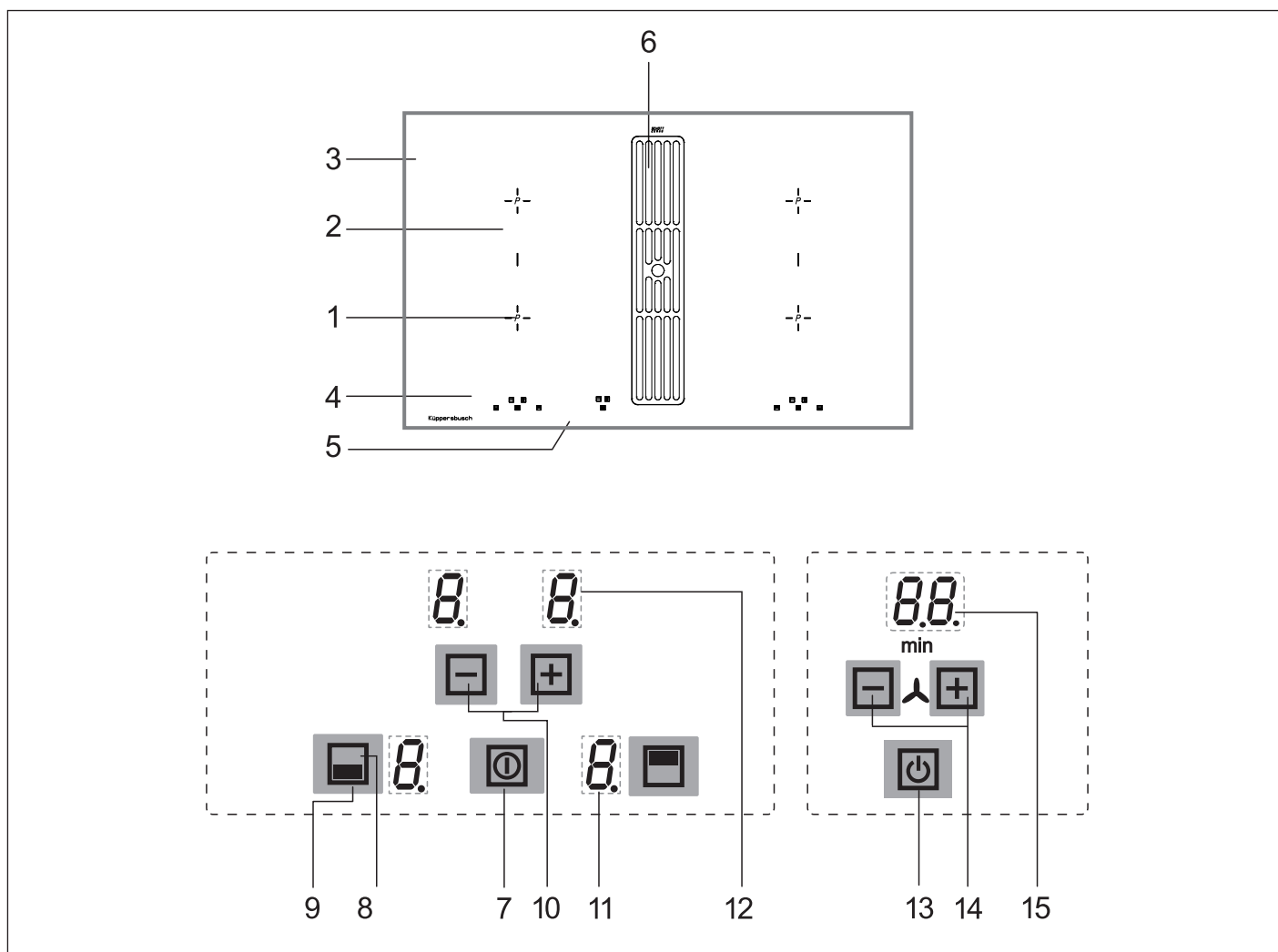
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Évitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt 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 déposez pas d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts, ...) sur la table à induction ; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures !
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.



- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité-enfants.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
- Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
- Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le 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.

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).



Le décor peut être différent de celui illustré.

- | | |
|---|--|
| 1. Zone de cuisson à induction avant gauche | 9. Symbole pour l'attribution de l'emplacement de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique |
| 2. Zone de cuisson à induction arrière gauche | 10. Touche Plus (augmenter) / Touche Moins (réduire) |
| 3. Table de cuisson vitrocéramique | 11. Affichage position de cuisson |
| 4. Panneau de commande Touch Control | 12. Affichage de minuterie |
| 5. Touche Veille et commande de ventilateur | 13. Touche Veille |
| 6. Ventilateur | 14. Touche Moins/Plus de ventilateur |
| 7. Touche Marche/Arrêt (table de cuisson) | 15. Affichage Ventilateur |
| 8. Touche de sélection de zone de cuisson | |

Commande par touches sensibles

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

Touche Veille (13)

Cette touche permet de placer l'appareil en mode Veille, prêt à l'utilisation. Il s'agit du commutateur principal. Après l'arrêt de l'appareil avec cette touche, celui-ci reste encore en état de fonctionnement pendant encore 120 minutes environ. Attention ! Lorsque l'appareil est entièrement hors service, l'affichage de chaleur résiduelle sera lui aussi coupé !

Touche Marche/Arrêt (7) Zones de cuisson gauche ou droite

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

Touche de sélection zone de cuisson ; p. ex. avant (8)

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

Touche Moins / Touche Plus (10)

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 (11)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou : allumé clair. La zone de cuisson est sélectionnée.

H _____ Indicateur de chaleur résiduelle

P _____ Intensité « Power »

L _____ Sécurité enfants

n _____ Fonction de pontage

ER03 _____ Message d'erreur

Voyant de contrôle  Fonction Minuterie

Touche Moins/Plus Ventilateur (14)

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

Affichage Ventilateur (15)

 _____ Allures du ventilateur

min _____ Arrêt temporisé de ventilateur

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.

Détection des récipients

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

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

Limites de la détection du récipient

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.

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient
190 x 210 mm	120 mm

Important

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

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).

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

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).

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.

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).

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.

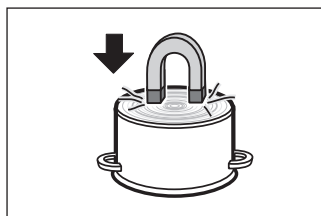
Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

Pour savoir si un récipient convient :

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

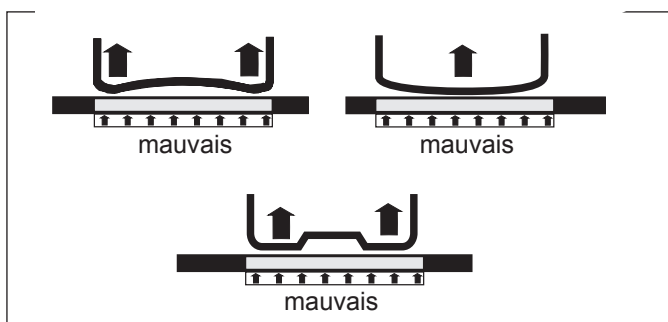
Test à l'aimant :

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

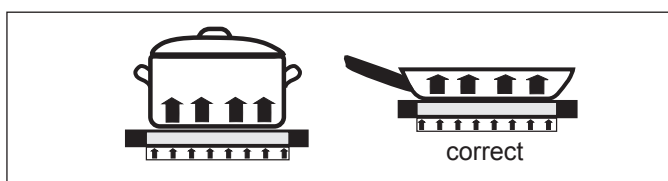


Important

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.



Correct : bon ustensile de cuisson !

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.

- 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.

Positions de cuisson

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

Position de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3	Continuer la cuisson
4-5	Chauffage de grandes quantités Continuer la cuisson de pièces plus importantes
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.

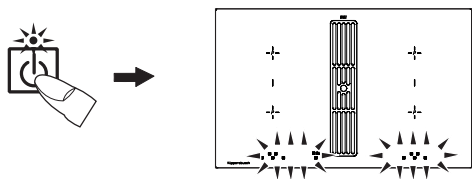
Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H. Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.




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

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



Commuter l'appareil prêt à l'emploi

La **touche Veille**  permet de placer l'appareil en mode prêt à l'emploi. Il s'agit du commutateur principal. Un autotest de la commande sera d'abord exécuté et les affichages s'allument brièvement.

Après l'arrêt de l'appareil avec cette touche, celui-ci reste encore en état de fonctionnement pendant encore 120 minutes environ.

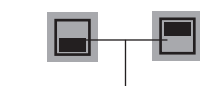
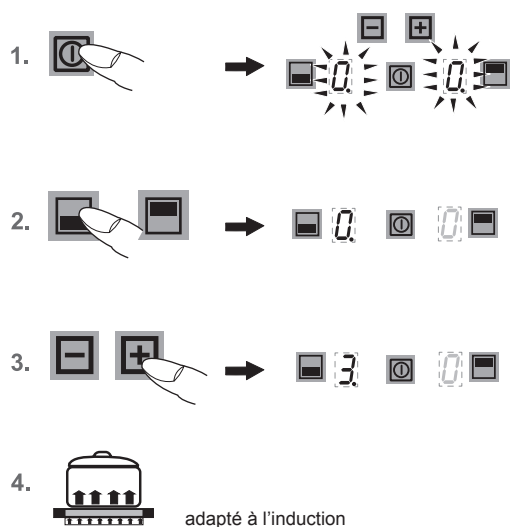
Attention ! Lorsque l'appareil est entièrement hors service, l'affichage de chaleur résiduelle sera lui aussi coupé !

Utilisation des touches

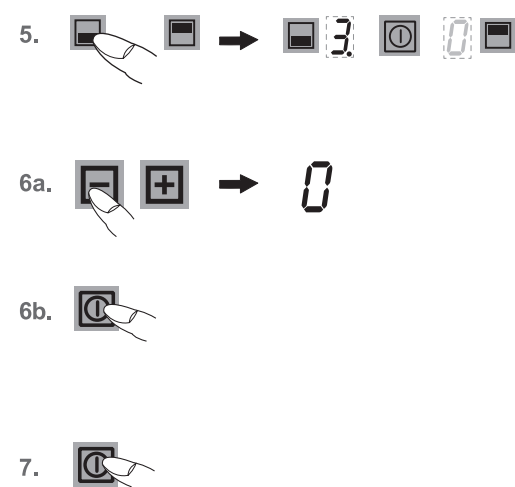
Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche.


L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu **sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.


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






Touches de sélection de zone de cuisson



1. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt**  (1 s. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. La commande est prête à fonctionner.

2. Ensuite, appuyez 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. Sélectionnez 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.

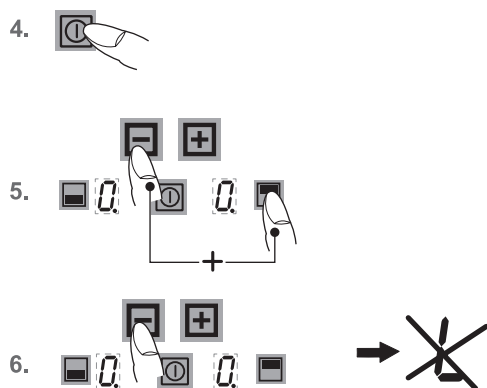
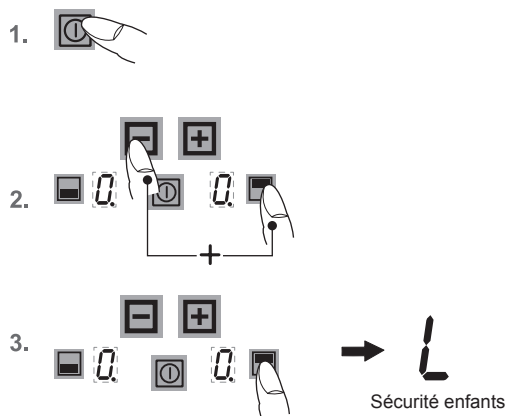
Arrêter la zone de cuisson

5. Appuyez 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) Actionnez à plusieurs reprises la **touche Moins**  jusqu'à ce que l'affichage des positions de cuisson affiche 0, ou bien
b) Actionnez la **touche Marche/Arrêt**  de la table de cuisson. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

Arrêter la table de cuisson

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



Sécurité enfants **L**

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

Activer la sécurité enfants

1. Actionnez la **touche Marche/Arrêt de la table de cuisson** (env. 1 s) pour mettre en marche l'ensemble de la table.
2. Ensuite, actionnez simultanément la **touche Moins** et la **touche de sélection de zone de cuisson** située à côté à droite / .
3. Ensuite, actionnez la même **touche de sélection de zone de cuisson** / pour 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. Actionnez la **touche Marche/Arrêt** de table de cuisson .
5. Ensuite, actionnez simultanément la **touche Moins** et la **touche de sélection de zone de cuisson** située à côté à droite / .
6. Ensuite, appuyez sur la **touche Moins** , afin de désactiver la sécurité enfants. Le L s'éteint.

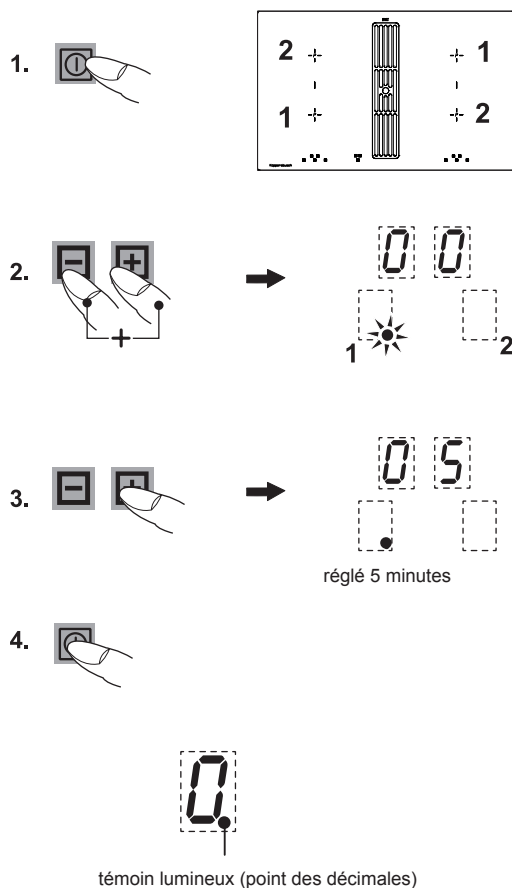
Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

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

- Actionnez la **touche Marche/Arrêt** de table de cuisson .
- Ensuite, actionnez simultanément la **touche Moins** et la **touche de sélection de zone de cuisson** située à côté à droite / . 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).

Important

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



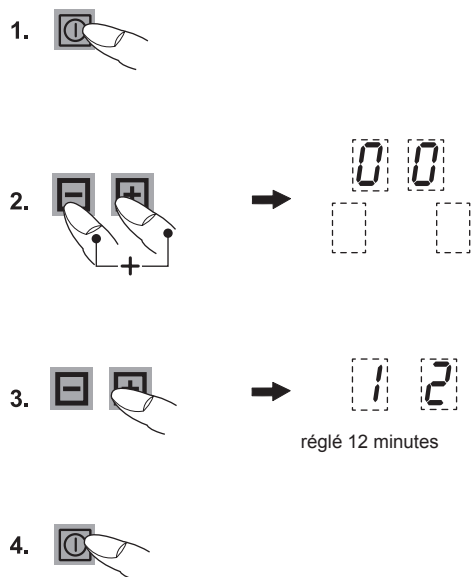
Arrêt automatique (minuterie) ⌚

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. L'affichage de minuterie s'allume alors.
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).

Important

- 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 (-) à l'aide de la touche **Moins**.



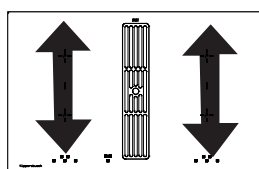
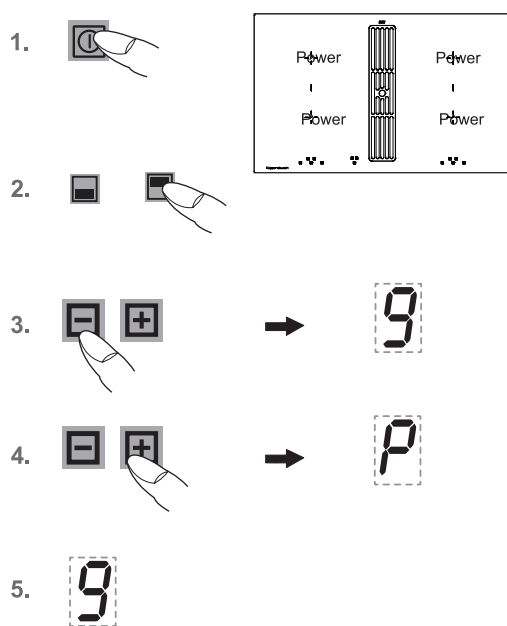
Minuterie (sablier)

Les zones de cuisson sont arrêtées

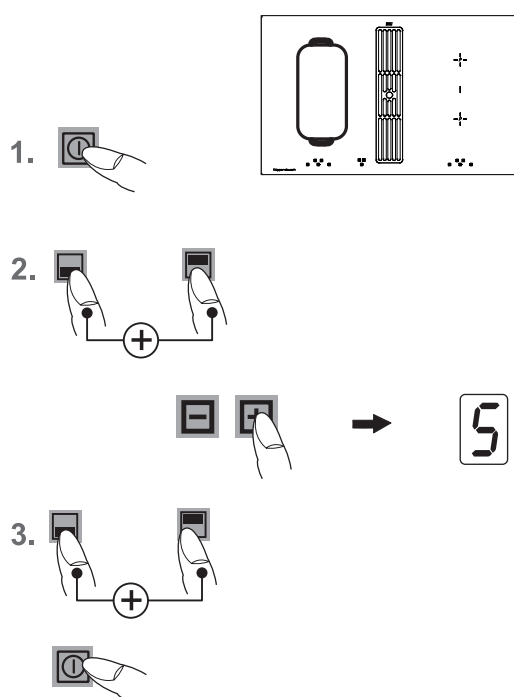
1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Actionner une fois simultanément les touches **Plus** (+) et **Moins** (-). L'affichage de minuterie s'allume alors. Dans les affichages des positions de cuisson, le voyant de contrôle (point décimal) ne doit pas s'allumer.
3. Immédiatement après, régler le 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).

Important

La minuterie reste également en service lorsque la partie gauche ou droite de la table de cuisson est coupée. Pour modifier la durée, allumer le côté gauche ou droit de la table de cuisson.



Module (Powermanagement)



Intensité «Power» 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. Actionnez une fois la touche **Moins** pour activer l'intensité de cuisson la plus élevée 9.
4. Actionner une fois la touche **Plus** pour activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
5. Après 5 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Important

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

Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale. Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit la position de cuisson de la zone de cuisson concernée du module. Tout d'abord, l'affichage de cette zone de cuisson clignote ; l'intensité maximale de cuisson possible sera indiquée de manière constante.

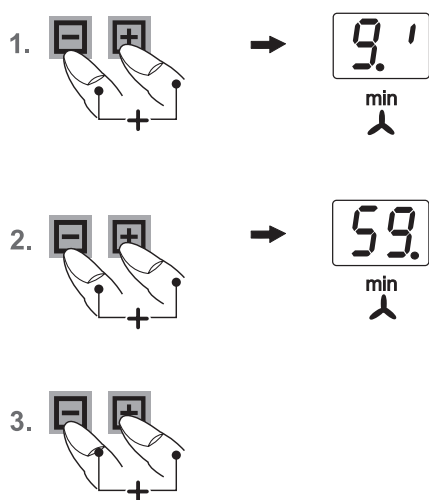
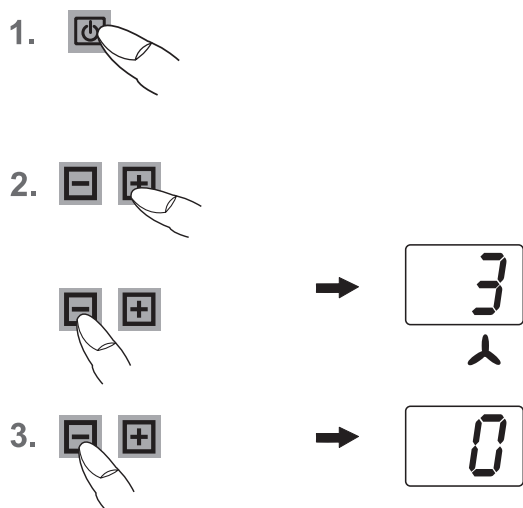
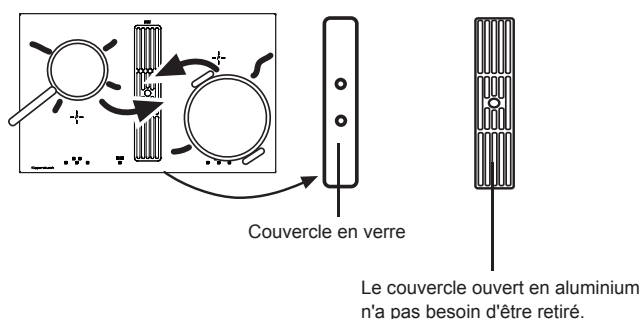
Fonction de pontage S

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

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément les deux **touches de sélection de zone de cuisson de la table de cuisson avant** et **arrière** . La fonction de pontage est activée, le symbole s'affiche. Sélectionner une position de cuisson avec les touches **Plus** ou **Moins** .
3. Pour désactiver, actionner de nouveau simultanément les deux **touches de sélection de zone de cuisson** ou couper la table de cuisson.

Important

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



Utiliser le ventilateur

Le ventilateur, avec évacuation vers le bas, se trouve au centre de la table de cuisson.

Retirer entièrement le couvercle en verre avant la mise en service du ventilateur. Le retrait n'est pas nécessaire pour les modèles avec couvercle ouvert en aluminium.

Mettre en marche et arrêter le ventilateur

1. Actionner la touche **Veille** [Power] (pendant 1 s env.) jusqu'à ce que l'appareil commute en mode d'état de fonctionnement.
2. Actionner la **touche Plus du ventilateur**.
Ensuite, sélectionner avec la **touche Plus** [Plus] ou la **touche Moins** [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** [Moins] jusqu'à ce que « 0 » soit affiché.

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** [Plus] et **Moins** [Moins] du ventilateur. L'arrêt temporisé de ventilateur est réglé sur 10 minutes. Le symbole d'arrêt temporisé s'allume **min**.
2. En actionnant une nouvelle fois simultanément les touches **Plus** [Plus] et **Moins** [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.

Durée d'arrêt temporisé

Après chaque procédure de cuisson, le moteur de ventilateur doit continuer de fonctionner pendant une durée de 5 à 10 minutes. 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.

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.



- 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 !

Table de cuisson vitrocéramique

Important ! N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, comme p.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.

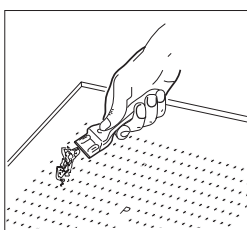
Entretien hebdomadaire

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. 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.

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

Retirer le **sucre brûlé** et le plastique fondu immédiatement, à savoir à chaud, avec un racloir à verre.

Nettoyer, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

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

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

Des **zones brillantes** surgissent à la suite du frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des 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.

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.

Pour les filtres au plasma, remplacer les tapis de filtre au bout de 5 ans (max).

Pour cela, ouvrir le couvercle du boîtier et remplacer les tapis de filtre.



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.

Important

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

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

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?


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

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

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

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

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

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

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

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

- > Voir chapitre « Protection en cas de surchauffe ».
- > Voir chapitre « Ventilation ».

Le code d'erreur E8 s'affiche.

Anomalie au niveau de la ventilation droite ou gauche. L'ouverture d'aspiration est bloquée ou recouverte ou la ventilation est défectueuse. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

- > Voir chapitre « Protection en cas de surchauffe ».
- > Voir chapitre « Ventilation ».

Le code d'erreur U400 s'affiche ?

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 ?

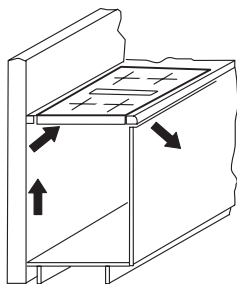
Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

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

Ventilation

- La zone de cuisson par induction dispose d'un ventilateur qui se déclenche et s'éteint automatiquement. Lorsque les valeurs de température de l'électronique dépassent un certain seuil, le ventilateur démarre à bas régime. Si la zone de cuisson par induction est utilisée de manière intensive, le ventilateur commute alors à un régime supérieur. Le ventilateur réduit son régime lorsque l'électronique est suffisamment refroidie et se coupe automatiquement.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Si la puissance d'une zone de cuisson est souvent réduite ou coupée de manière automatique (cf. le chapitre « Protection en cas de surchauffe »), le refroidissement est vraisemblablement insuffisant. Dans ce cas, il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière de l'armoire basse dans la zone de la découpe de la table de cuisson et de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.
- Une fente d'au moins 5mm est recommandée à l'avant pour faciliter la ventilation de la zone de cuisson.



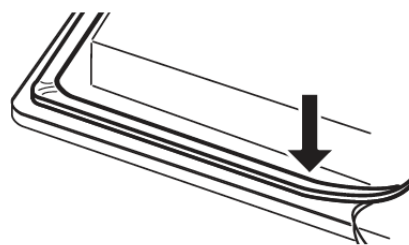
Montage

Important

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- 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.
- 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

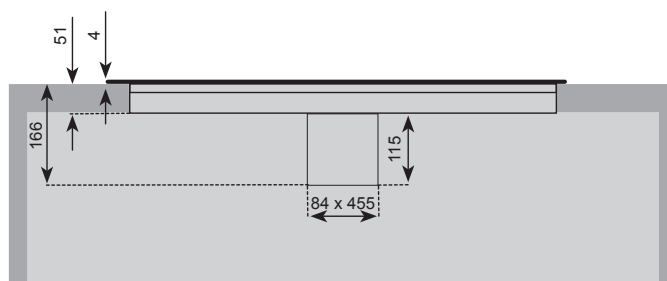
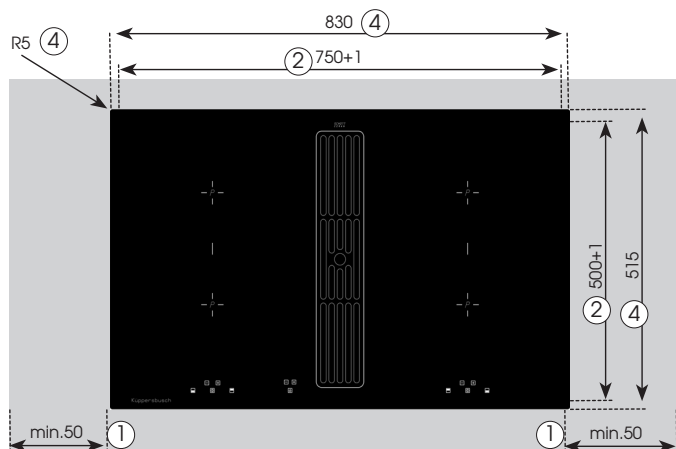
Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

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.

Possibilités variables de montage

Choisir le montage entre :

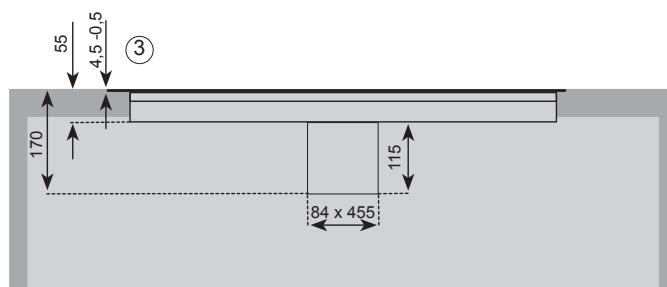
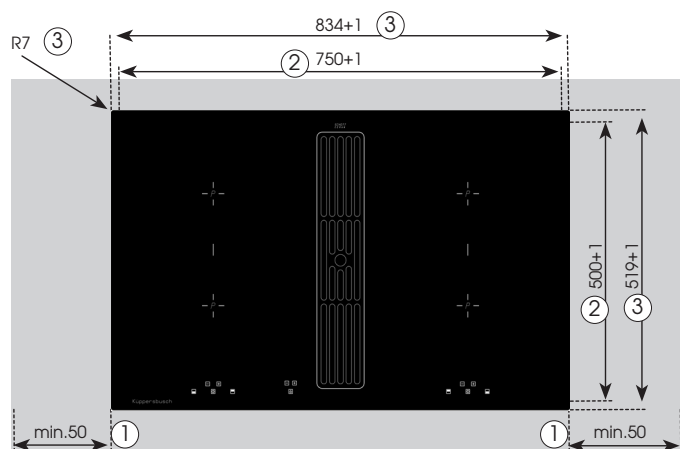
Montage posé



Poser la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles avoisinants
- ② Dimensions de la découpe
- ③ Dimensions du fraisage
- ④ Dimension hors tout du plan de cuisson

Montage à surface plane



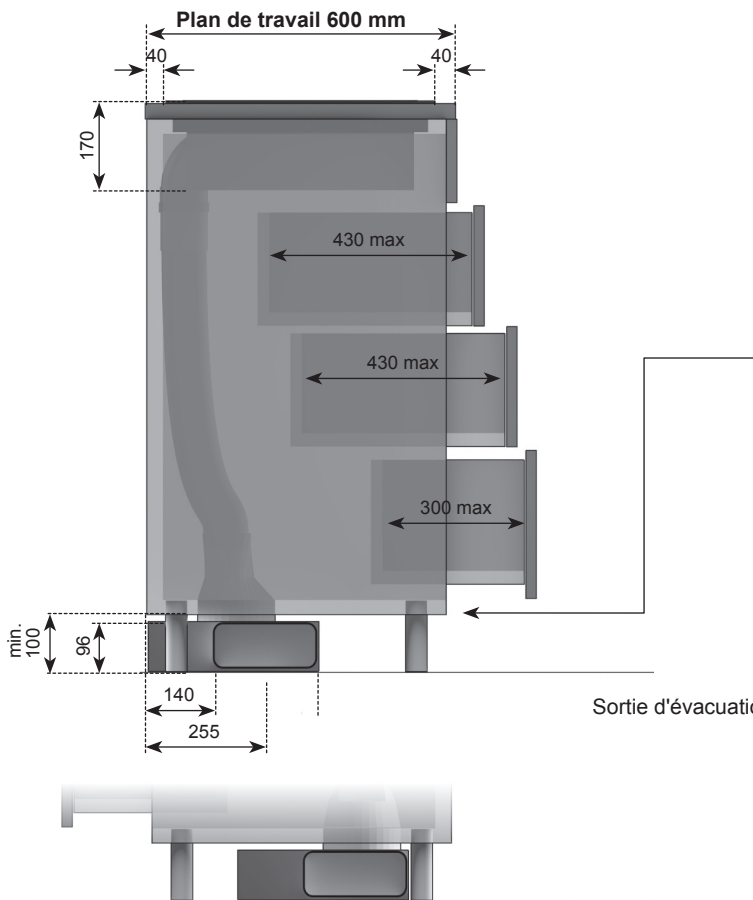
Coller le ruban d'étanchéité dans l'angle de la découpe du plan de travail et ce, de telle sorte que la colle silicone ne puisse pas pénétrer sous la table de cuisson.

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

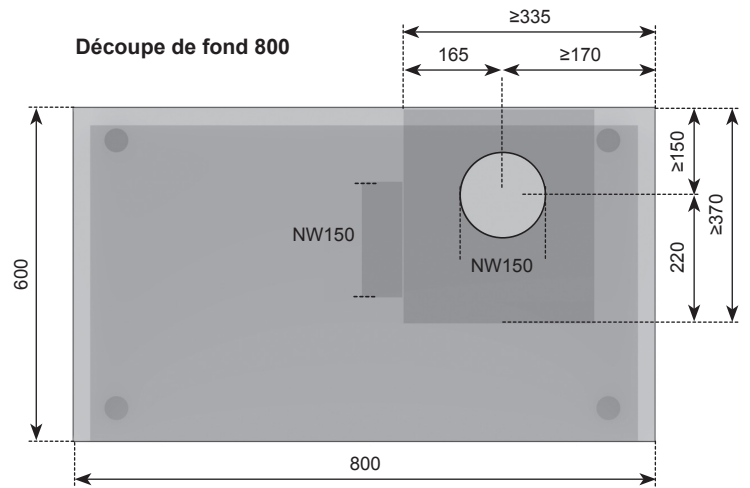
Comblent l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail avec une colle silicone résistante aux hautes températures.

Important

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

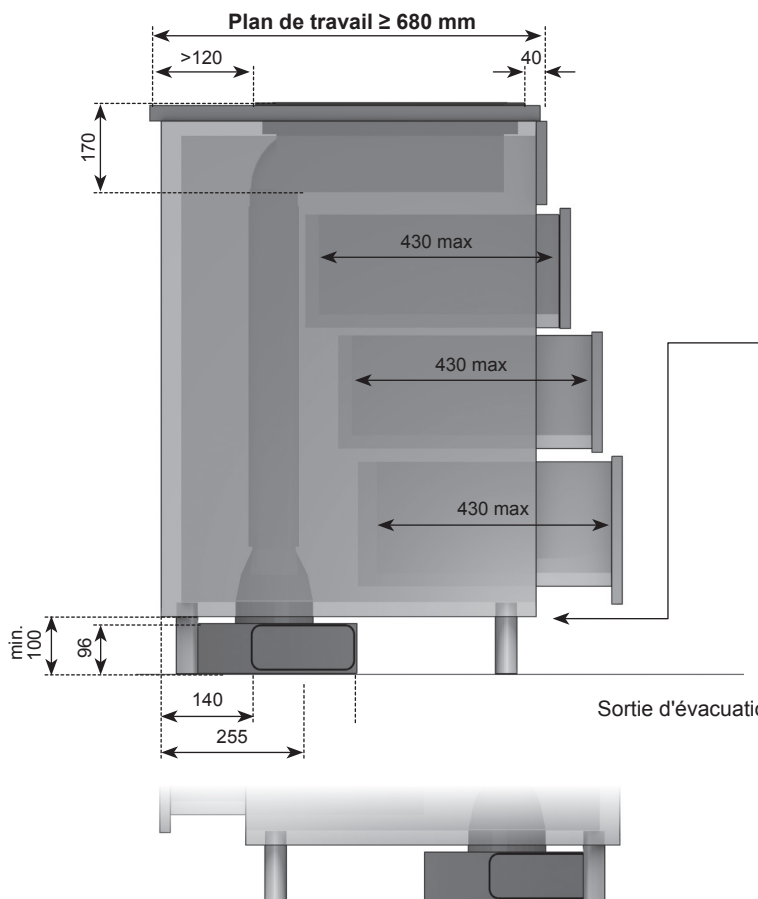


Sortie d'évacuation d'air à gauche

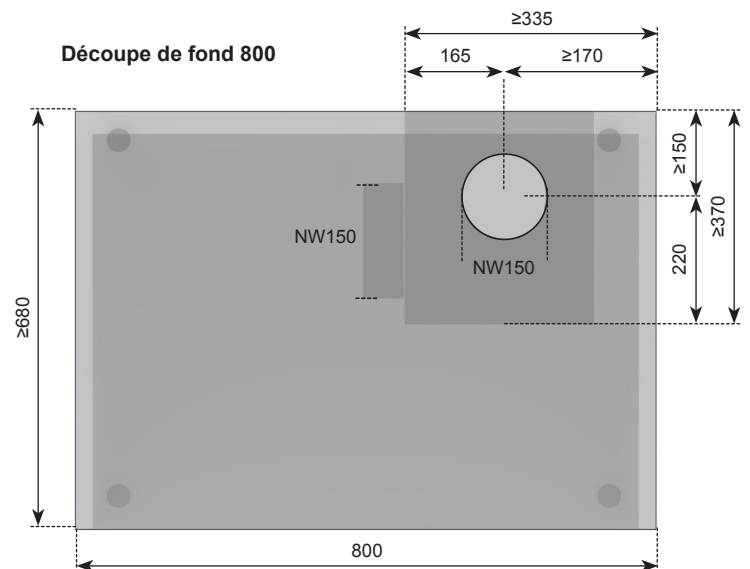


Évacuation d'air au choix à gauche ou à droite : en fonction de la situation de montage, la position de l'évacuation d'air peut être à gauche ou à droite. Pour une planification optimale, respecter ici les cotes ci-contre.

Sortie d'évacuation d'air à droite



Sortie d'évacuation d'air à gauche

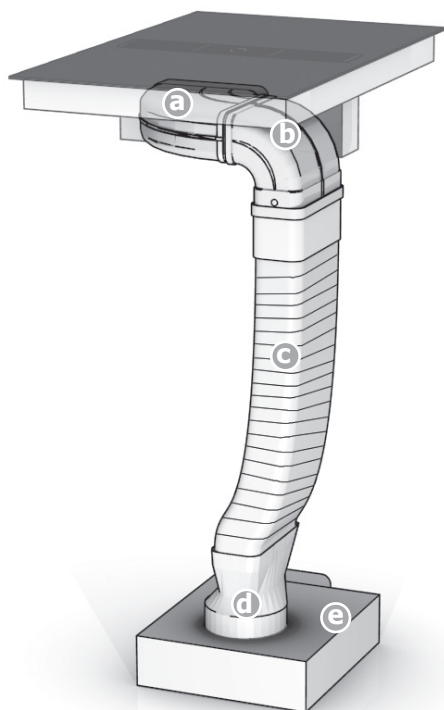


Évacuation d'air au choix à gauche ou à droite : en fonction de la situation de montage, la position de l'évacuation d'air peut être à gauche ou à droite. Pour une planification optimale, respecter ici les cotes ci-contre.

Sortie d'évacuation d'air à droite

Assemblage du système d'évacuation d'air

Les différents éléments de l'évacuation d'air seront enfichés les uns dans les autres conformément à l'illustration.

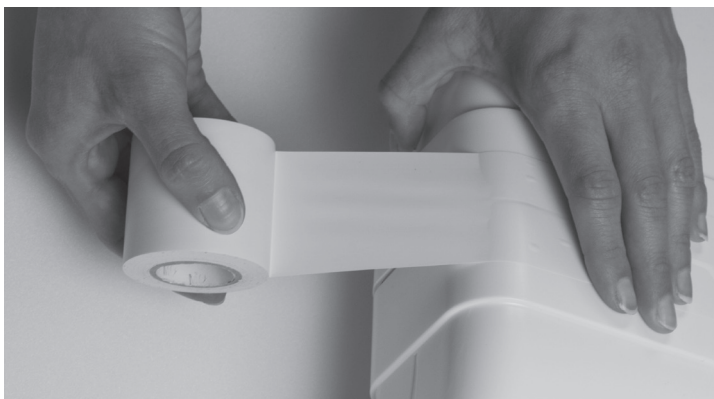


Au sujet du point **c**

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

Au sujet du point **f**

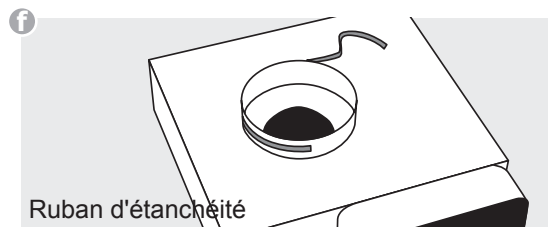
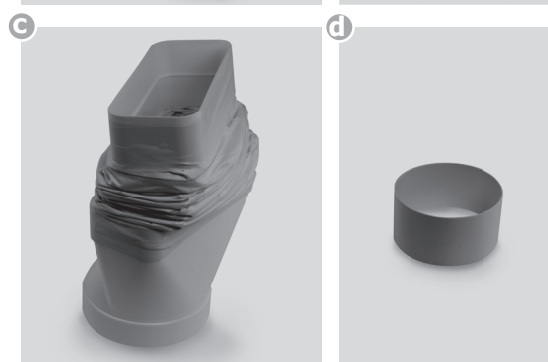
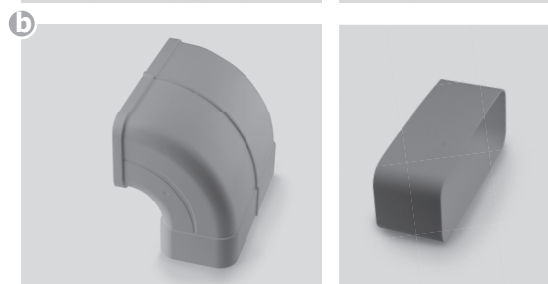
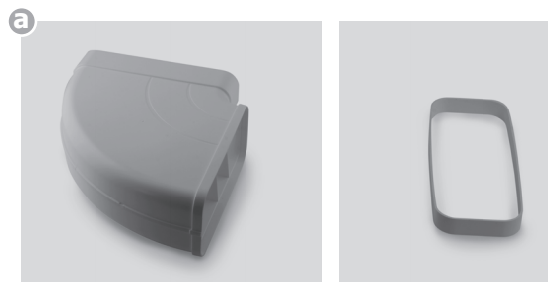
Avant d'enficher la pièce intermédiaire (d) sur le ventilateur de socle (e), placer du ruban d'étanchéité sur la tubulure de raccordement du ventilateur de socle (f).



Important !

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

Composants du canal d'évacuation (inclus) :



Filtre de socle (option) :



Connecteur 7 pôles du raccordement ventilateur

Attention !

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

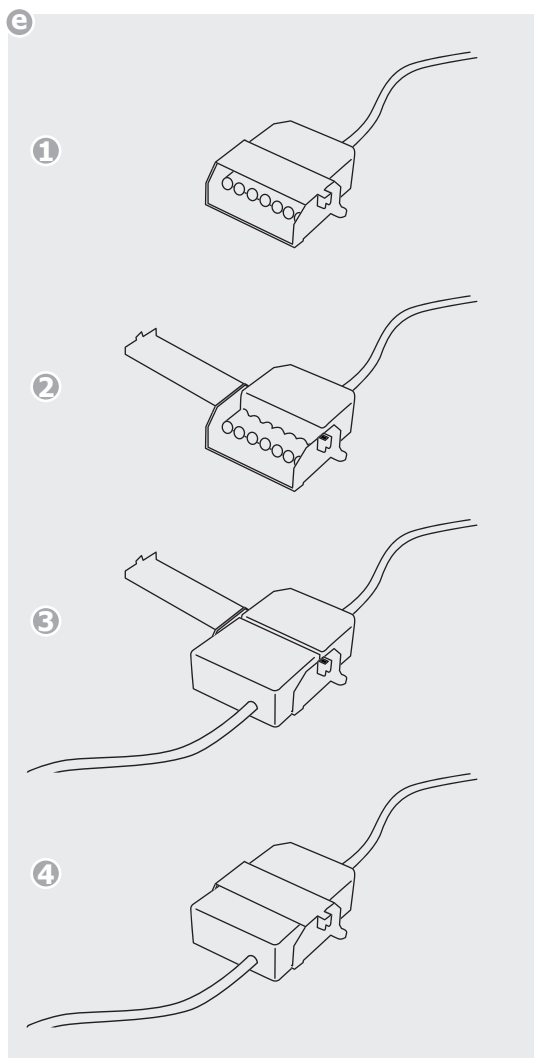
Relier les deux connecteurs 7 pôles pour raccorder le ventilateur.

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.

Attention !

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 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 Compair Flow 150 de Naber, recommandé et compatible avec l'évacuation de table de cuisson.
- Le diamètre nominal intérieur des conduites d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150mm.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent être aussi courtes que possible, ne pas présenter d'angles à 90°, mais des coudes d'une angulation supérieure, ni de réductions du diamètre.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 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 300 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.

Raccordement électrique

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

Puissance connectée

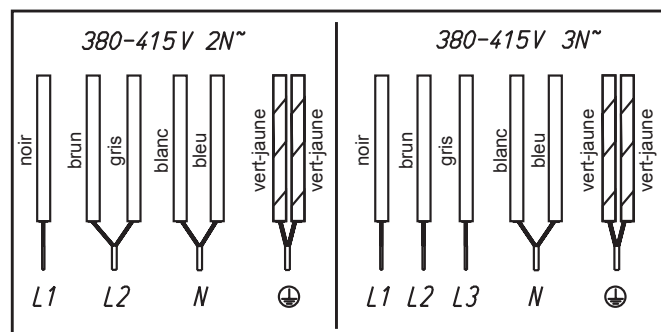
Tension secteur : 380-415 V 3N~, 50/60 Hz

Tension nominale des composants: 220-240 V

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.
- 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.

Possibilités de branchement



Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson		170 x 830 x 515
Hauteur/ Largeur/ Profondeur _____ mm		
Zones de cuisson		
avant gauche _____ cm / kW		19 x 21 / 1,6 (1,85)*
arrière gauche _____ cm / kW		19 x 21 / 2,1 (3,00)*
arrière droite _____ cm / kW		19 x 21 / 1,6 (1,85)*
avant droite _____ cm / kW		19 x 21 / 2,1 (3,00)*
Fonction de pontage _____ cm / kW		39 x 21 / 3,7
Table de cuisson kW		7,4
Ventilateur _____ kW		0,115
Plasma _____ kW		0,01

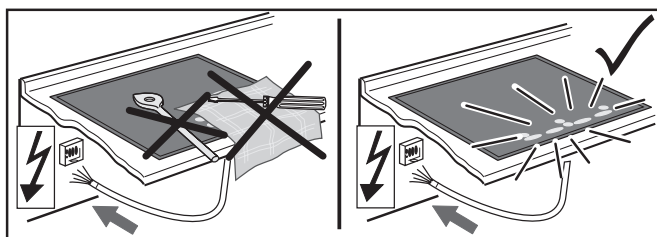
* Puissance, la position Power étant activée

Mise en service

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

Important

Lors du branchement, veillez 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'essuyez bien avec un linge propre et sec.

Verwijderen van de verpakking

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



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 tot 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, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

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.

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 apparaat, 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 gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen	65
Voor aansluiting en werking	65
Voor de kookplaat	65
Voor personen	66

Beschrijving van het apparaat	67
Bediening door sensoren	68

Bediening	69
De kookplaat	69
Panherkenning	69
Gebruiksduurbeperking	69
Andere functies	69
Oververhittingsbeveiliging (inductie)	69
Servies voor inductiekookplaat	70
Tips om energie te besparen	70
Kookstanden	70
Restwarmteaanwijzing	70
Apparaat bedrijfsklaar maken	71
Bediening van de toetsen	71
Kookplaat en kookzone inschakelen	71
Kookzone uitschakelen	71
Kookplaat uitschakelen	71
Kinderbeveiliging	72
Automatische uitschakeling (timer)	73
Kookwekker (eierwekker) (kookzone uitgeschakeld)	73
Powerstand	74
Powermanagement	74
Brugfunctie	74
Afzuiging gebruiken	75
Naloop van de afzuiging	75

Reiniging en onderhoud	76
Keramische kookplaat	76
Kookplaatafzuiging	76

Wat te doen bij problemen?	77
-----------------------------------	----

Montage	78
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur	78
Ventilatie	78
Inbouw	79
Montage van het luchtafvoersysteem	81
Inbouw kookplaatafzuiging	82
Elektrische aansluiting	83
Technische gegevens	83
Inbedrijfstelling	83



Voor aansluiting en werking

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

Voor de kookplaat

- **Wegens de zeer snelle reactie bij een hoog ingestelde kookstand de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!**
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmsnelheid 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 bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! 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 vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het apparaat 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 apparaat 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, in het bijzonder 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.

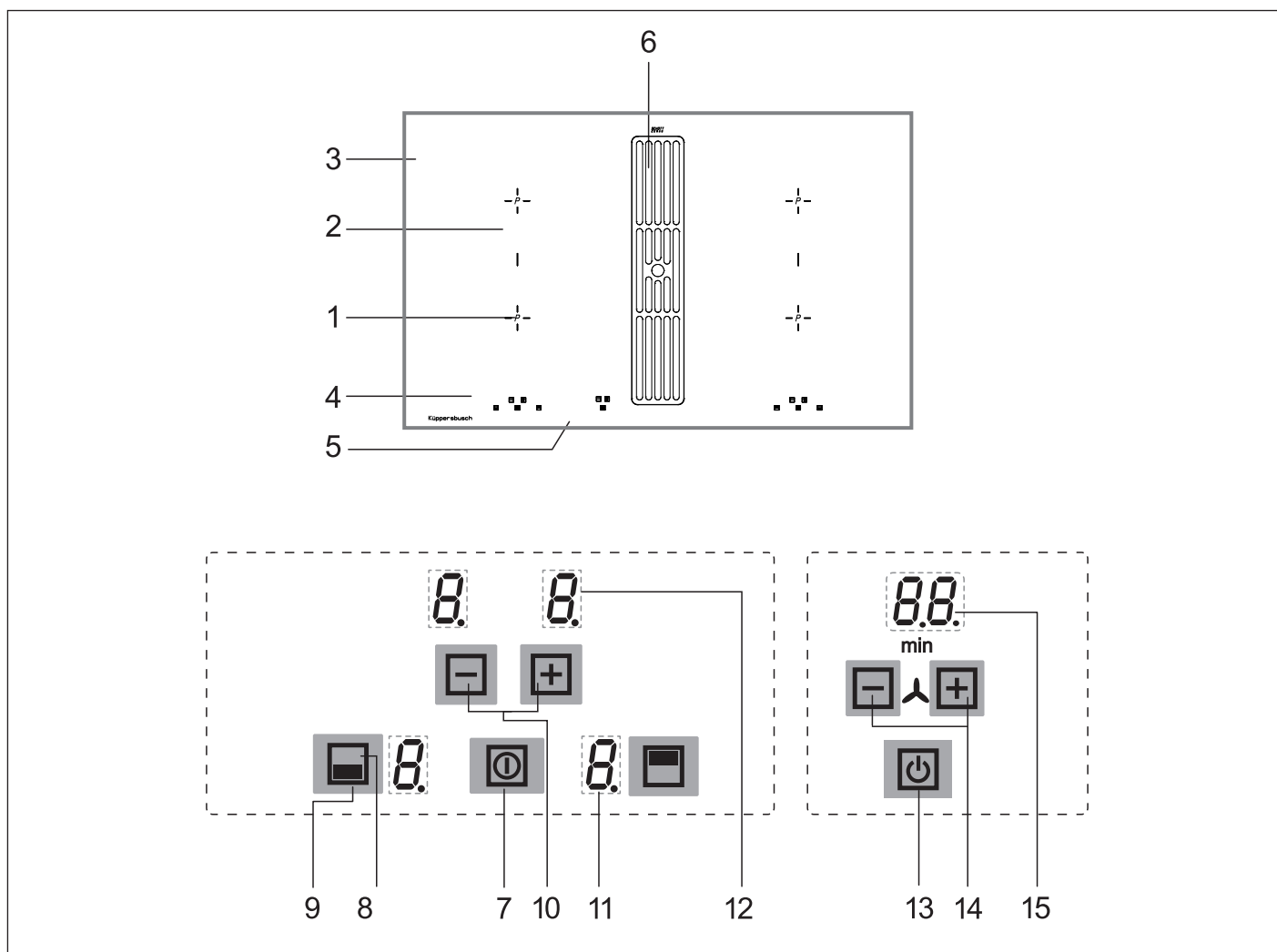


- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete potten en pannen niet in de buurt van de sensoren schuiven of deze afdekken. In dat geval wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- De pan altijd in het midden van de kookzone plaatsen.
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken om te vermijden dat de sensoren te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2, uitschakeling van de touch-control).
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Let erop dat er geen voorwerpen (bijv. stofdoek) in de onmiddellijke nabijheid van de kookplaatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom worden ingezogen. Principieel moeten vloeistoffen en kleine voorwerpen uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Gebruik het apparaat niet zonder ingezette vetfilter.
- Verzadigde vetfilters betekenen brandgevaar!
- Frituren is alleen bij permanent toezicht toegelaten, flamberen is niet toegelaten!
- Bij het gebruik van schoorsteenafhankelijke hout-, kolen-, gas- of oliekachels moet voor voldoende luchttoevoer worden gezorgd.

- De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuiging in de opstellingsruimte van de schoorsteenafhankelijke stookinstallatie ontstaat mag niet meer dan 4 Pa (0,04 mbar) bedragen. Anders bestaat vergiftigingsgevaar.

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 apparaat zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat 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 bij het werken heet. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of fornuisrekken of kookplaatafdekkingen die door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het apparaat zijn vrijgegeven 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).



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Inductiekookzone links voor 2. Inductiekookzone links achter 3. Keramische kookplaat 4. Touch-Control-bedieningsveld 5. Stand-by-toets en afzuigingsbesturing 6. Afzuiging 7. Aan/Uit-toets (kookplaat) 8. Kookzonekeuzetoets | <ul style="list-style-type: none"> 9. Symbool voor het aanwijzen van de kookzonepositie op de keramische kookplaat 10. Plus-toets (verhogen) / Min-toets (verlagen) 11. Kookstandaanwijzing 12. Timeraanwijzing 13. Stand-by-toets 14. Min/Plus-toets afzuiging 15. Aanwijzing afzuiging |
|---|---|

Bediening door sensoren

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt door touch-control-sensoren. De sensoren functioneren als volgt: met de vingertop een symbool op het keramisch oppervlak even 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.

Stand-by-toets (13)

Met deze toets wordt het apparaat bedrijfsklaar gemaakt. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar. Na het uitschakelen met deze toets blijft het apparaat nog ca. 120 min. in stand-by. Let op! Als het apparaat volledig uitgeschakeld is, wordt ook geen restwarmte meer aangetoond!

Aan/Uit-toets (7) kookzones links of rechts

Met deze toets wordt de linker- of rechterkant van de kookplaat in- en uitgeschakeld.

Kookzonekeuzetoets; bijv. voor (8)

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 (10)

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 (11)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:
Helder verlicht kookzone is gekozen (geselecteerd)

H _____ restwarmteaanwijzing

P _____ powerstand

L _____ kinderbeveiliging

n _____ Brugfunctie


ER03 _____ foutmelding

Controlelampje  timerfunctie

Min/Plus-toets afzuiging (14)

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

Aanwijzing afzuiging (15)

 _____ stand van de afzuiging

min _____ naloop van de afzuiging

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 opwarmingsnelheid,
- weinig risico op verbrandingen omdat de kookplaat alleen door de panbodem wordt verwarmd, overkokende gerechten branden niet vast,
- snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

Panherkenning

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

Als er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de ingestelde stand ingeschakeld en de kookstandweergave brandt.

De energietoevoer wordt onderbroken als de pan wordt verwijderd, in de kookstandweergave verschijnt een knipperende .

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

Panherkenningsgrenzen

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.

Kookzonediameter	Aanbevolen minimumdiameter panbodem
190 x 210 mm	120 mm

Belangrijk

Naargelang van de kwaliteit van de pan kan de vereiste minimumdiameter voor het reageren van de panherkenning afwijken!

Gebruiksduurbepering

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering. De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

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

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).

Andere functies

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

U hoort een signaaltoon en ER03 wordt aangetoond. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.

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 ev. 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).

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.

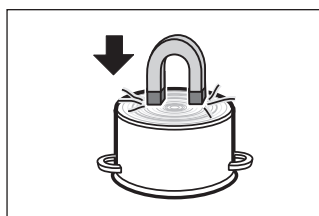
Geschikte pannen	Niet geschikte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale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

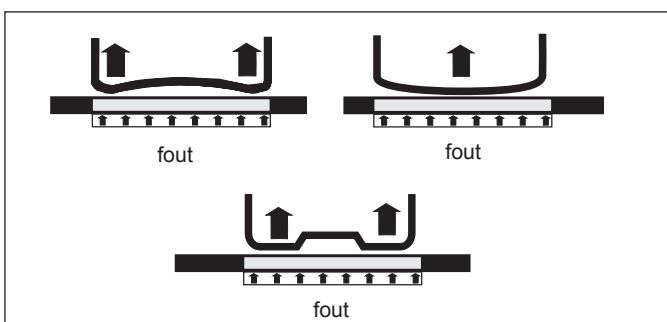
Magneetttest

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

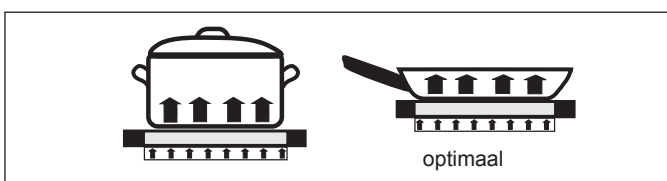


Belangrijk

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.



Correct: goed kookgerei!

Tips om energie te besparen

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

- 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 worden beschadigd.
- 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.

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 (laagste vermogen)
3	Doorkoken
4-5	Verder koken van grote hoeveelheden, verder 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.

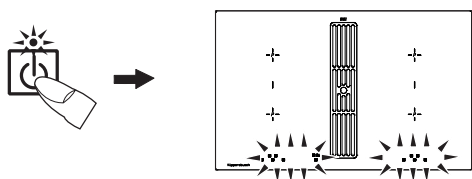
Restwarmteweergave

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.



Apparaat bedrijfsklaar maken

Met de **stand-by-toets** wordt het apparaat bedrijfsklaar gemaakt. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar. Eerst vindt er een zelftest van de besturing plaats en de aanwijzingen lichten eventjes op.

Na het uitschakelen met deze toets blijft het apparaat nog ca. 120 min. in stand-by.

Let op! Als het apparaat volledig uitgeschakeld is, wordt ook geen restwarmte meer aangetoond!

Bediening van de toetsen

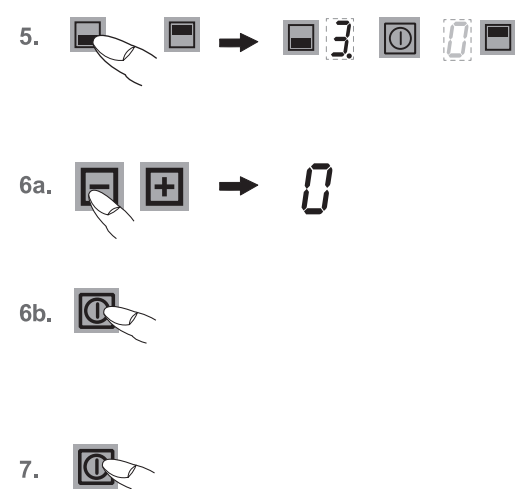
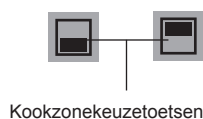
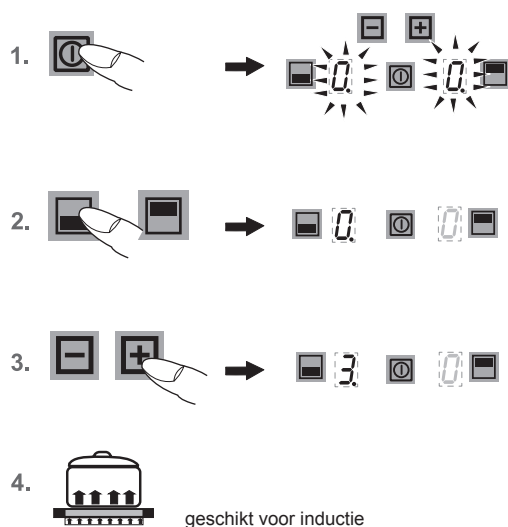
De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets daarna de bediening van een volgende toets.

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

Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de **Aan/Uit-toets kookplaat** drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandweergaven 0 aantonen. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Vervolgens op een **kookzonekeuzetoets** drukken (bijv. voor vooraan). De geselecteerde kookstandaanwijzing 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 kookservies 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.



Kookzone uitschakelen

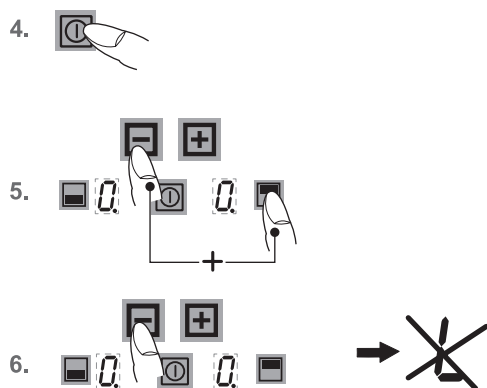
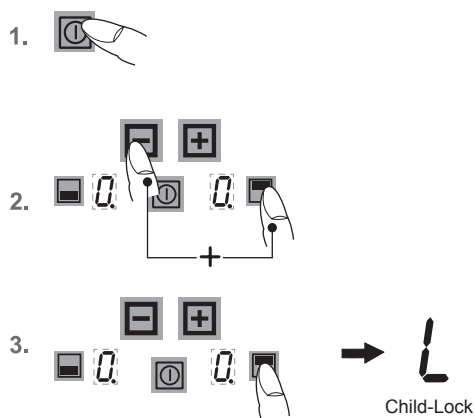
5. Op de gewenste kookzonekeuzetoets drukken (bijv. voor vooraan). De geselecteerde kookstandweergave is helder verlicht.
6. a) Meermaals op de min-toets drukken tot de kookstandaanwijzing 0 aantoon, of
b) op de Aan/Uit-toets kookplaat drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

Kookplaat uitschakelen

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

Kinderbeveiliging L

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



Kinderbeveiliging inschakelen

1. Op de **Aan/Uit-toets kookplaat** drukken (ca. 1 sec.) om de volledige kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna gelijktijdig op de **min-toets** en de **kookzonekeuzetoets** / rechts ernaast drukken.
3. Vervolgens op dezelfde kookzonekeuzetoets / drukken om de kinderbeveiliging te activeren. In de kookstandaanwijzingen verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging uitschakelen

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

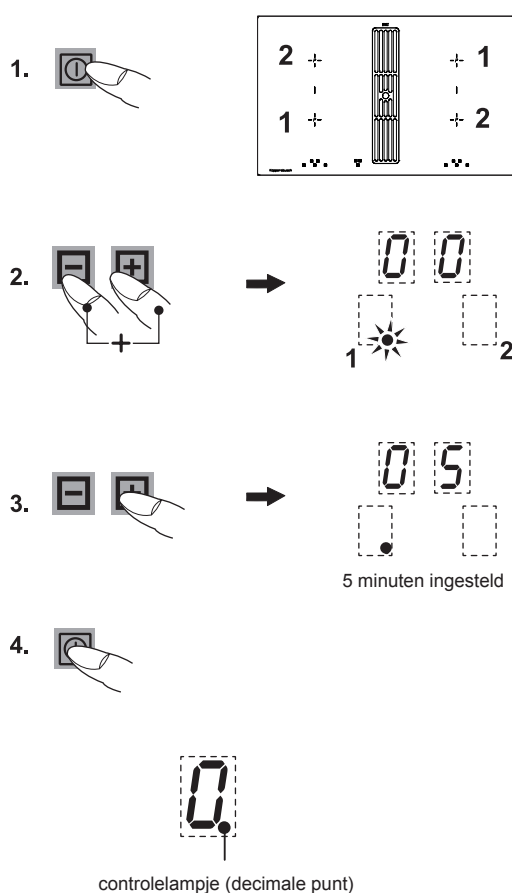
Kinderbeveiliging slechts voor één kookproces uitschakelen

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

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

Belangrijk

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



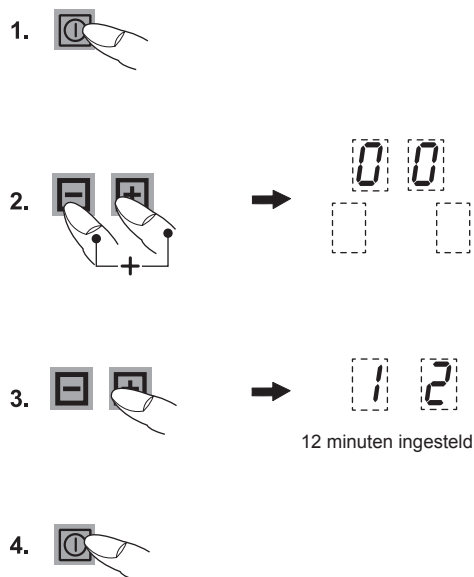
Automatische uitschakeling (timer) ⌚

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** \oplus en de **min-toets** \ominus drukken tot het controlelampje (decimale punt) van de gewenste kookzone brandt. De timeraanwijzing is helder verlicht.
3. Meteen daarna met de **plus-toets** \oplus of **min-toets** \ominus de kooktijd invoeren. Om de automatische uitschakeling voor nog een kookzone te programmeren, zo vaak tegelijk op de **plus-toets** \oplus en de **min-toets** \ominus drukken tot het controlelampje (decimale punt) van de overeenkomstige kookstandaanwijzing 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.

Belangrijk

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



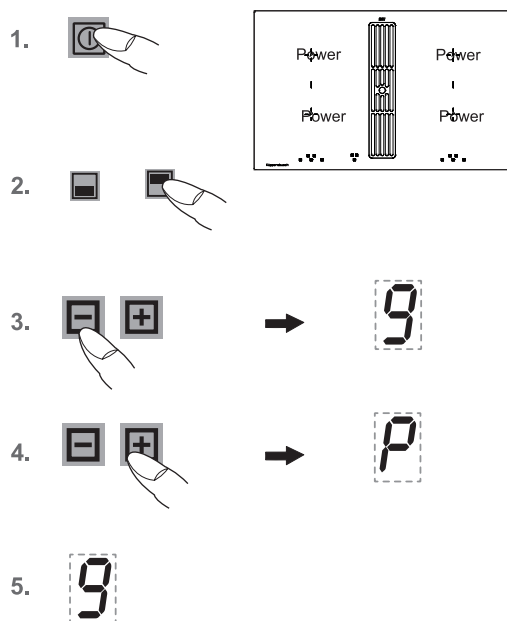
Kookwekker (eierwekker)

De kookzones zijn uitgeschakeld

1. De kookplaat inschakelen.
2. Eén keer tegelijkertijd op de **plus-toets** \oplus en de **min-toets** \ominus drukken. De timeraanwijzing is helder verlicht. In de kookstandaanwijzingen mag het controlelampje (decimale punt) niet branden.
3. Meteen daarna met de **plus-toets** \oplus of de **min-toets** \ominus 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.

Belangrijk

De kookwekker blijft ook dan in werking als de linker- of rechterkant van de kookplaat uitgeschakeld is. Om de tijd te veranderen, de linker- of rechterkant van de kookplaat inschakelen.



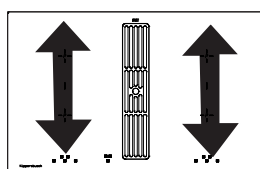
Powerstand P

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. maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

Belangrijk

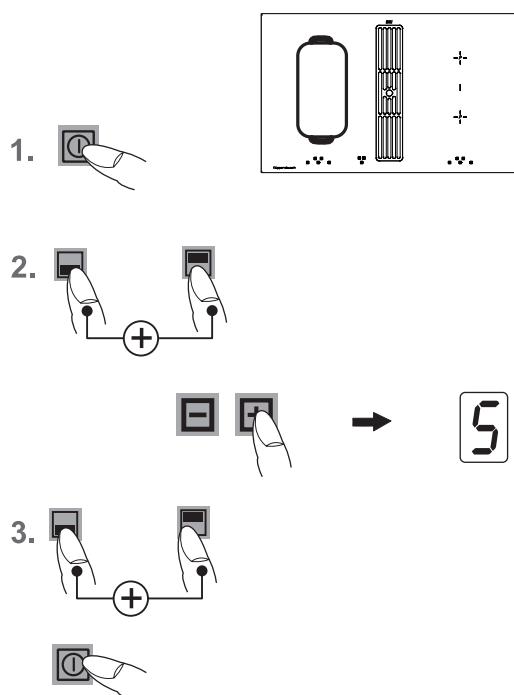
Om de powerstand vervoegd uit te schakelen, op de **min-toets** drukken. **Opgelet, gevaar voor oververhitting! Geen olie/frituurvet met de powerstand heet maken.**



Modules (powermanagement)

Powermanagement

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen. Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.



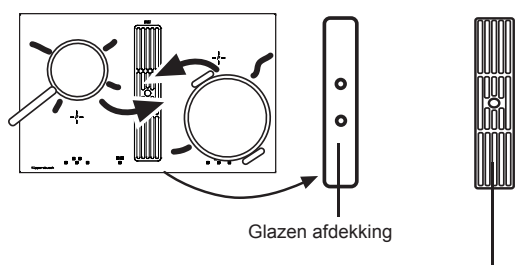
Brugfunctie 5

De voorste en de achterste kookzone kunnen voor het koken gekoppeld worden (brugfunctie). Daardoor kunnen grote pannen worden gebruikt.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Om de brugfunctie in te schakelen de twee **kookzonekeuzetoetsen van de voorste** **en de achterste** **kookzone** gelijktijdig aanraken. De brugfunctie is ingeschakeld, het symbool verschijnt. Met de **plus-toets** of **min-toets** een kookstand kiezen.
3. Om de combinatie te desactiveren opnieuw op beide **kookzonekeuzetoetsen** tegelijk drukken of de kookplaat uitschakelen.

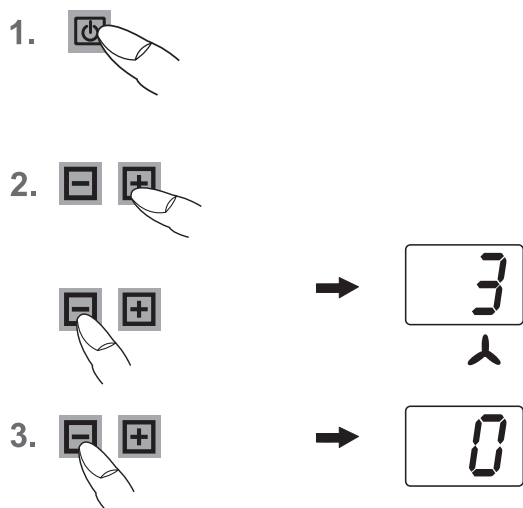
Belangrijk

De braadslede of de pan moet de gebruikte kookzones ten minste voor de helft bedekken om door de panherkenning te worden herkend!



Glazen afdekking

De open aluminium afdekking moet niet worden afgenomen.



Afzuiging gebruiken

In het midden van de kookplaat bevindt zich de afzuiging met de afvoer naar beneden.

Voor ingebruikname van de afzuiging de glazen afdekking volledig verwijderen. Bij modellen met een open aluminium afdekking hoeft deze niet te worden afgenomen.





Afzuiging in- en uitschakelen

1. Op de **stand-by-toets**  drukken (ca. 1 sec.) tot het apparaat bedrijfsklaar is.
2. **Op de plus-toets**  **van de afzuiging drukken.** Daarna kan met de plus-  / of min-toets  een gewenste vermogensstand 1, 2, 3 of 4 worden gekozen. Het symbool voor de afzuiging brandt. De intensieve stand 4 blijft gedurende 10 minuten ingeschakeld, daarna wordt automatisch naar stand 3 teruggeschakeld.
3. **Om uit te schakelen op de min-toets**  **van de afzuiging drukken** tot 0 wordt aangetoond.

Naloop van de afzuiging

De naloop van de afzuiging wordt na het koken gebruikt om kookgeuren te verwijderen. Bovendien worden de filters in de afzuiging gedroogd.

Naloop van de afzuiging instellen

1. **Gelijktijdig op de plus-**  **en min-toets**  **van de afzuiging drukken.** De naloopduur van 10 minuten is ingesteld. Het symbool voor naloop **min** brandt.
2. Door opnieuw gelijktijdig op de **plus-**  **en min-toets**  **te drukken** worden 60 minuten ingesteld.
3. Door opnieuw op de twee toetsen tegelijk te drukken wordt de naloop uitgeschakeld.

Nalooptijd

Na elk kookproces moet de motor van de afzuiging nog 5 – 10 minuten blijven lopen.

Zo zijn een optimale werking en het verwijderen van resterende kookdampen gegarandeerd.

Bij het gebruik van een recirculatiefilter dient u na het koken altijd een nalooptijd van 10 - 60 minuten in te stellen om een optimale geurverwijdering te bereiken.

Sporadisch kan het bij het herinschakelen van de afzuiging gebeuren dat de in het filter vastgehouden geurmoleculen zich met waterdamp verbinden en weer worden waargenomen. Deze restgeuren verdwijnen tijdens het werken weer.

Tip

Opdat de afzuiging ook bij hoge pannen (bijv. aspergepan) goed functioneert kunt u aan de kant van de afzuiging een houten lepel onder het deksel van de pan leggen.



- 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!

Keramische kookplaat

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

Reiniging na gebruik

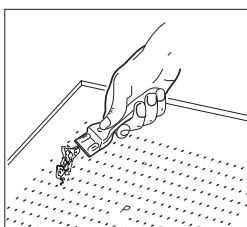
1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met een gebruikelijk reinigingsproduct voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens het oppervlak 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.

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 spijzen 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 verwijderd u meteen - zolang ze nog heet zijn - met een glasschraper. Na het afkoelen de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels, die eventueel bij 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 panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookservies met een aluminiumbodem 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.

Kookplatafzuiging Reiniging van de metalen vetfilters

Reinig de metalen vetfilters minstens één keer per maand of bij verzadiging en intensief gebruik in de afwasmachine of in zacht afwaswater.

Om het filter te verwijderen de afdekking van de afzuiging optillen en de U-vormige roestvrijstalen luchtgeleidingsplaat in de aanzuigopening naar boven uit de afzuiging tillen. Nu het filter eruit nemen. Druk hiervoor de vergrendeling in de handgreep naar beneden en verwijder de filters.

De filters kunt u in de afwasmachine schoonmaken. De filters rechtop in de afwasmachine plaatsen. Gebruik uitsluitend glansmiddel dat voor aluminium geschikt is om schade en verkleuringen aan de filters te vermijden.

Niet direct naast glazen of lichtgekleurd porselein plaatsen.

Gebruik de afzuiging niet zonder vetfilter!

Na de filterreiniging het filter droog weer in de afzuiging plaatsen.

Ler erop: de handgreep moet na het inzetten zichtbaar zijn. Veeg indien mogelijk bij het uithalen van het filter altijd ook de goed toegankelijke binnenkant van de afzuiging met een vochtige doek met wat afwasmiddel schoon; let daarbij wel op de uitstekende onderdelen in het binnenste van de afzuiging.

Reiniging en onderhoud van de afzuiging

Het beste maakt u de afzuiging minstens bij elke filterreiniging schoon. Na intensief koken van water met geopend deksel op de pan kan er condenswater onder het filter ontstaan. Dat is absoluut normaal. Het water dient echter verwijderd en de binnenkant van de afzuiging schoongemaakt te worden.

De ventilatieopeningen in de afdekking zorgen ervoor dat uit het binnenste van de afzuiging ook in rusttoestand met aangebrachte afdekking eventueel restvocht van het koken en reinigen kan ontsnappen, zonder dat de ventilator werkt.

Indien daarbij storende restgeuren optreden, moet u het filter en de binnenkant van de afzuiging schoonmaken.

De afzuiging maakt u het best met een vochtige, zachte doek en zacht afwaswater schoon.

Service

Het filter moet toegankelijk blijven.

Bij een actieve-koolfilter om de 5 - 24 maanden de koolfiltermatten vervangen.

Bij een plasmafilter na 5 jaar (max.) de koolfiltermatten vervangen. Hiervoor het deksel van de behuizing openen en de koolfiltermatten vervangen.



Ongekwalificeerde 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.

Belangrijk

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken 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 de aansluitingskabel aangesloten?
- Zijn de sensoren vergrendeld (kinderbeveiliging)?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd servies gebruikt? Zie hoofdstuk „Servies voor inductiekookplaat”.

Het symbool knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

Er is een permanente activering van de touch-control-sensoren door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen. Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen. Om het symbool  te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

De foutcode E2 wordt getoond?

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

- > Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.
- > Zie hoofdstuk Ventilatie.

De foutcode E8 wordt getoond?

Fout aan de ventilator rechts of links. De aanzuigopening is geblokkeerd of afgedekt, of de ventilator is defect. De inbouwsituatie van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

- > Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.
- > Zie hoofdstuk Ventilatie.

De foutcode U400 wordt getoond?

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

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

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

Het pansymbool verschijnt?

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

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

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

De gebruikte kookpannen maken geluid?

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

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

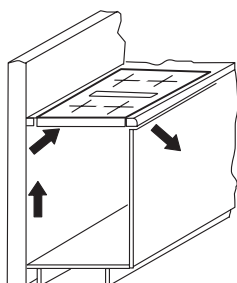
Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering van de huisinstallatie uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (>75 °C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- 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.

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 zich 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 min. 5 mm aanbevolen.



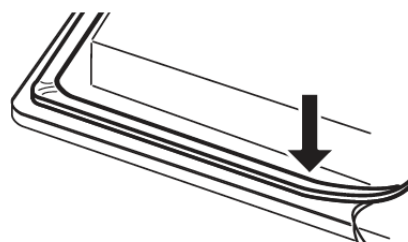
Montage

Belangrijk

- Eventuele dwarslijsten onder het werkblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het werkblad worden verwijderd.
- 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 een voldoende beluchting van de kookplaat te garanderen.
- 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.

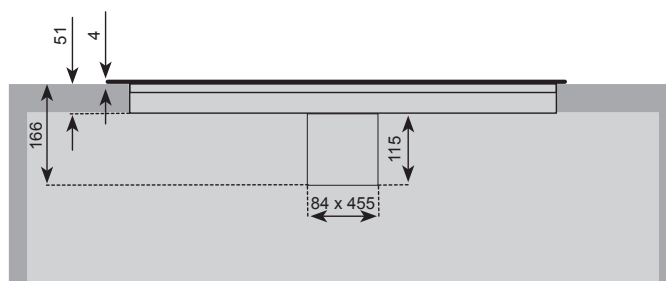
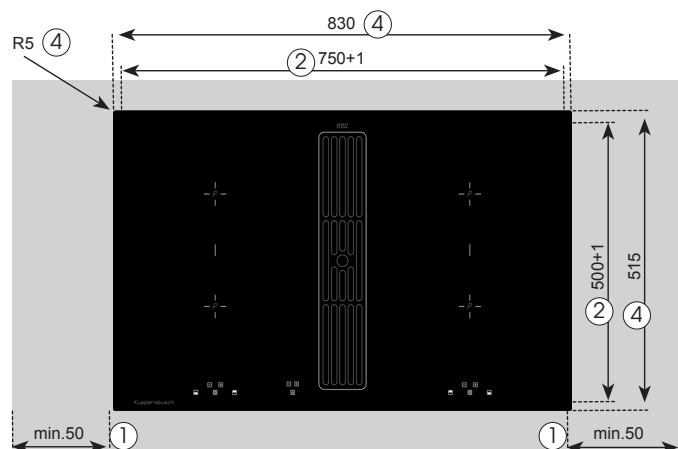
Uitsparing in het werkblad

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.

Variabele inbouwmogelijkheden:

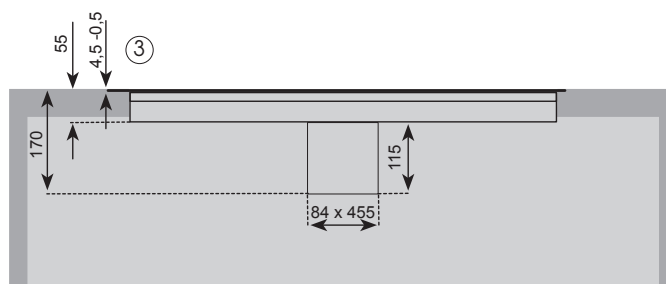
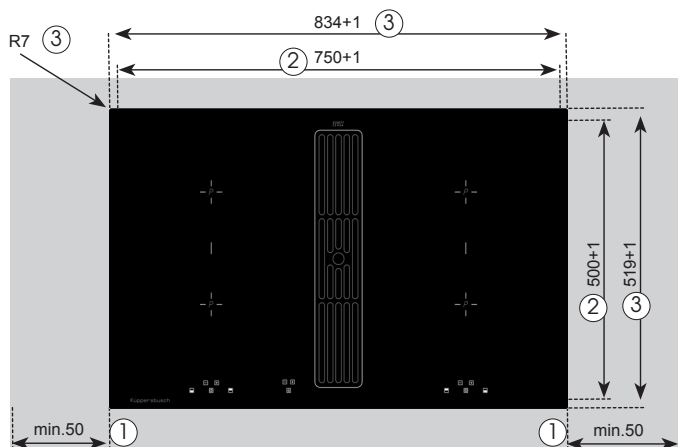
Voor het inbouwen kunt u kiezen tussen:



De kookplaat inzetten en justeren.

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Afmetingen uitsparing
- ③ Uitsreesmaat
- ④ Buitenafmetingen kookplaat

Randloze montage



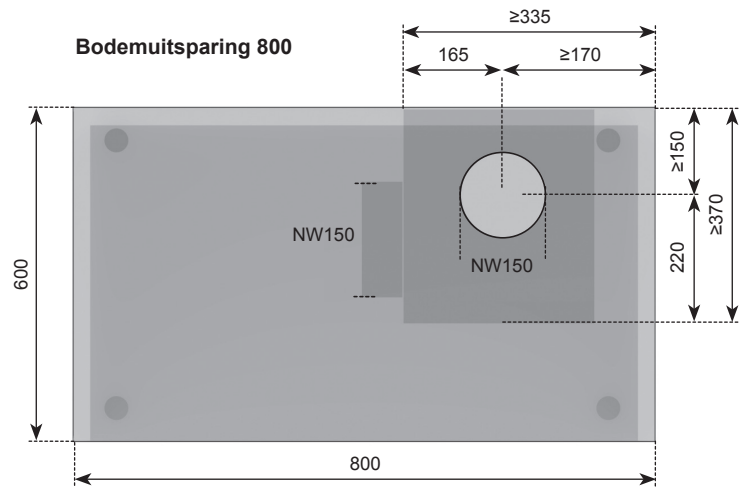
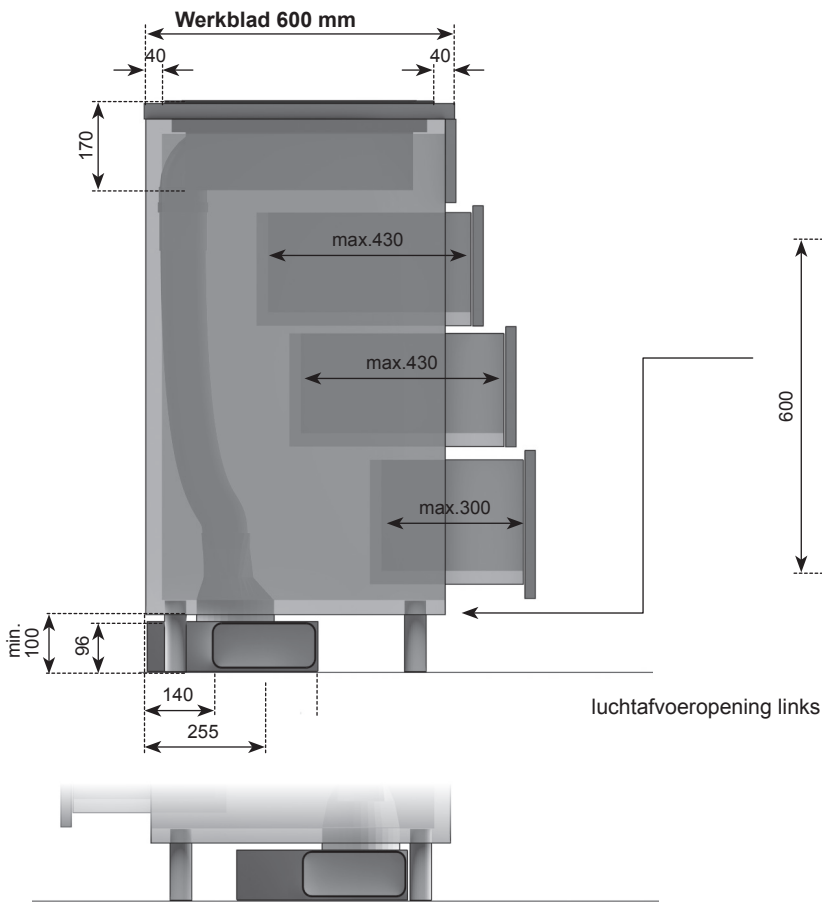
Afdichttape in de hoek van de steunrand van het werkblad aanbrengen, zodat er geen siliconenlijm onder de kookplaat kan terechtkomen.

De kookplaat zonder lijm in de uitsparing van het werkblad leggen en justeren. Eventueel plaatjes eronder leggen om de hoogte aan te passen.

De spleet tussen kookplaat en werkblad met hittebestendige siliconenlijm opvoegen.

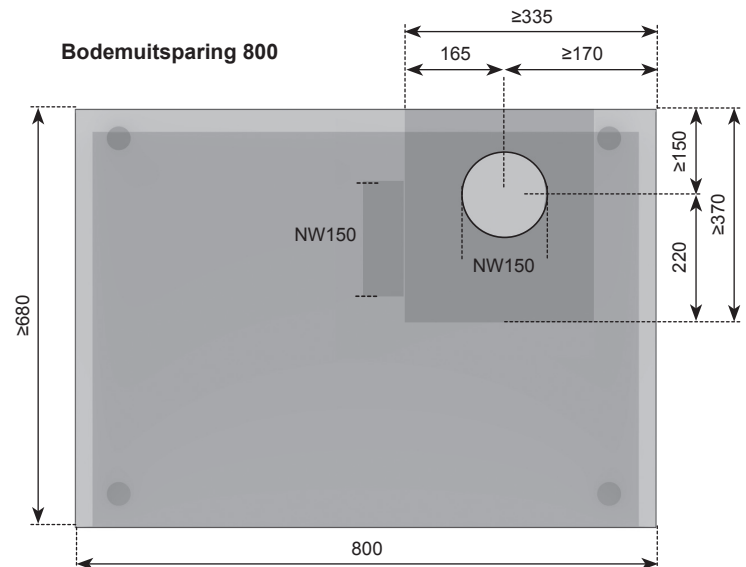
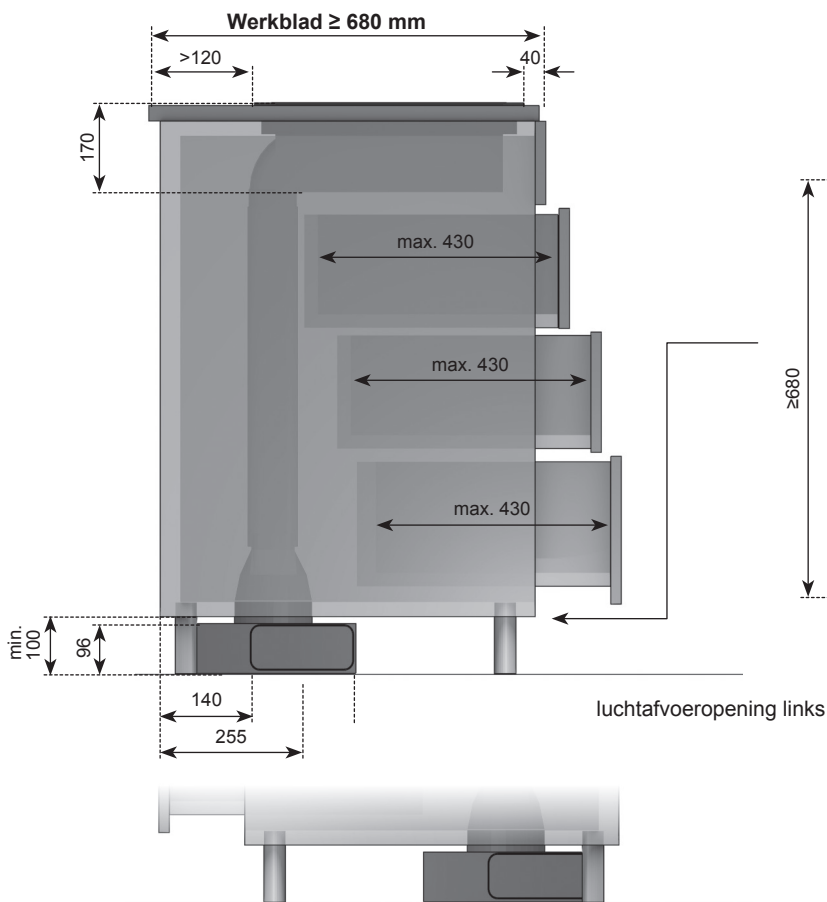
Belangrijk

De siliconenlijm mag op geen enkele plaats onder het oplegvlak van de kookplaat terechtkomen. Anders kan de kookplaat er later niet meer worden uitgenomen. Garantie alleen bij inachtneming hiervan.



Luchtafvoer naar keuze links of rechts:
De luchtafvoer is naargelang van de inbouwsituatie links of rechts mogelijk. Houd hierbij voor een optimale planning rekening met de nevenstaande afmetingen.

luchtafvoeropening rechts

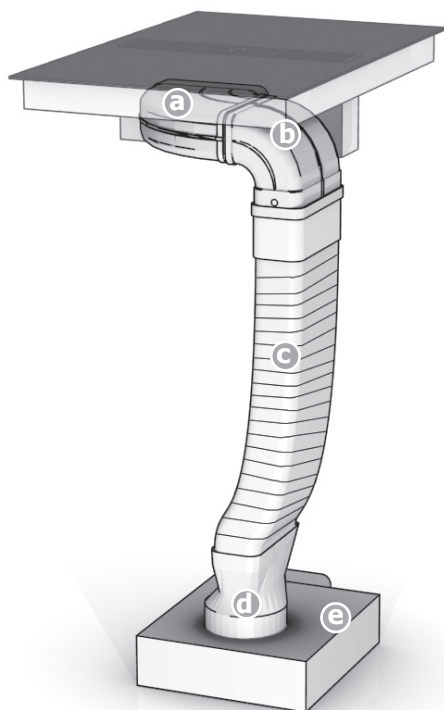


Luchtafvoer naar keuze links of rechts:
De luchtafvoer is naargelang van de inbouwsituatie links of rechts mogelijk. Houd hierbij voor een optimale planning rekening met de nevenstaande afmetingen.

luchtafvoeropening rechts

Montage van het luchtafvoersysteem

De verschillende luchtafvoercomponenten worden volgens de afbeelding in elkaar gestoken.

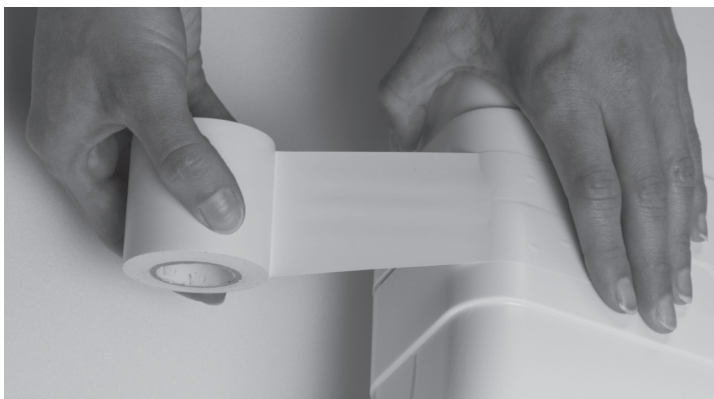


Voor punt **c**

Het flexibele verbindingsstuk wordt bij een werkbladdiepte van 600 mm gebruikt. Let bij de plaatsing zoveel mogelijk op een strakke installatie zonder plooiën. Kort hiervoor het overtollige materiaal in.

Voor punt **f**

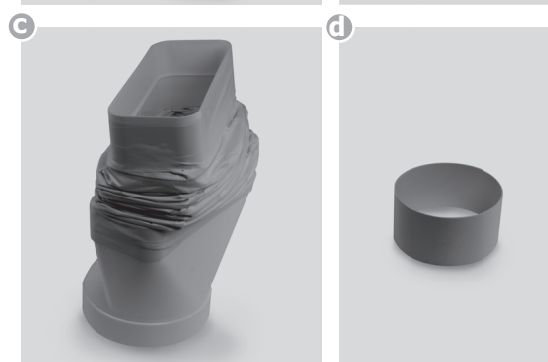
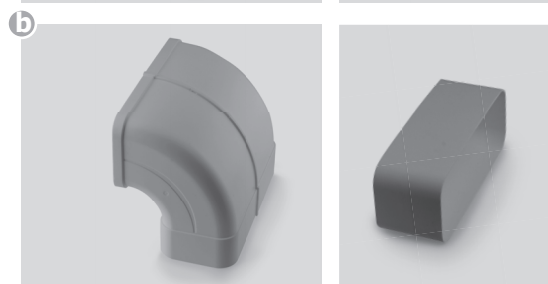
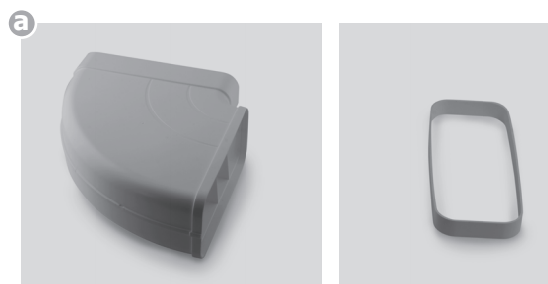
Vóór het opsteken van het verloopstuk (d) op de sokkelafzuiging (e) pakkingband aan de aansluitpijp van de sokkelafzuiging (f) aanbrengen.



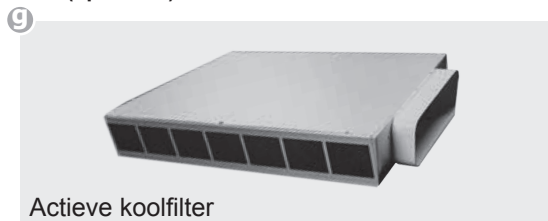
Belangrijk:

Alle componenten moeten na het ineenzetten met de meegeleverde plakband zoals afgebeeld worden afgeplakt.

Componenten luchtafvoerkanaal (inclusief):



Sokkelfilter (optioneel):



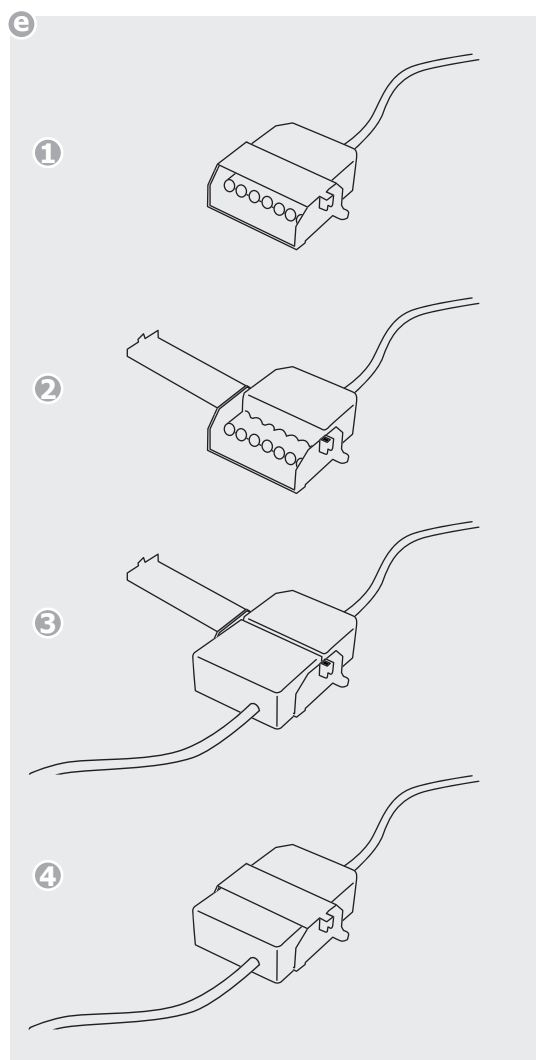
7-polige stekker voor aansluiting afzuiging

Let op
De stekkerverbinding afzuiging moet voor de aansluiting op het net gebeuren!

Voor het aansluiten van de afzuiging verbindt u de twee 7-polige stekkers.

Stekkerborging aan de 7-polige stekker (/afzuiging) van de kookplaat openen en de 7-polige contrastekker van de afzuiging (e) opsteken tot deze vastklikt. Vervolgens de stekkerborging weer sluiten.

Let op
Vooraleer u de stekkerverbinding weer opent moet u het het apparaat absoluut stroomloos maken. De aansluiting op het net mag alleen gebeuren als de stekkerverbinding is uitgevoerd. De kookplaat mag alleen worden ingeschakeld als de contrastekker van de afzuiging correct is opgestoken en de stekkerverbinding is gesloten.



Inbouw kookplaatafzuiging

- Het product mag alleen door een erkend vakman worden aangesloten, waarbij de plaatselijk geldende voorschriften moeten worden nageleefd; hetzelfde geldt voor de afvoerkanalen. De installateur is verantwoordelijk voor de correcte werking op de plaats van opstelling.
- Let bij het inbouwen op de geldende nationale en plaatselijke bouwvoorschriften en de voorschriften van de energiebedrijven.
- De kookplaatafzuiging kan zowel met luchtafvoer als met recirculatie worden gebruikt.
- De afvoerlucht in een daarvoor voorziene ventilatieschacht of door de buitenmuur naar buiten leiden.
- De afvoerlucht mag niet in een rookkanaal worden geleid dat nog in gebruik is. Win in geval van twijfel advies bij uw schoorsteenveger in.
- Als er in de nabijheid van de kookplaatafzuiging een schoorsteenafhankelijke stookinstallatie wordt gebruikt (kolen-, hout-, olie- of gaskachel) moet voor voldoende luchttoevoer worden gezorgd. Anders bestaat vergiftigingsgevaar. Het gebruik van de kookplaatafzuiging is zonder gevaar mogelijk als de onderdruk die door de door de kookplaatafzuiging ontstaat niet meer dan 0,04 mbar (4 Pa) bedraagt en voor een voldoende toevoer van verse lucht in de opstellingsruimte is gezorgd.
- Afvoerkanalen moeten aan brandklasse B 1 DIN 4102 voldoen. Let erop dat de nominale minimumdiameter van de aansluitpijp van het apparaat niet wordt verkleind.
- Voor de luchtafvoer dient altijd het aanbevolen en met de kookplaatafzuiging compatibele Compair Flow 150-systeem van Naber te worden gebruikt.
- De nominale breedte van de recirculatiebuizen mag niet minder dan 150 mm bedragen.
- Afvoerkanalen dienen zo kort mogelijk te zijn, mogen niet in een hoek van 90 graden, maar in een ronde boog worden gelegd en mogen geen diameterreducties hebben.
- Nooit een buisdiameter kiezen die kleiner dan 150 mm is. 50 cm voor de afzuigmotor mogen er geen bochten/hoeken worden geplaatst.
- Tussen twee hoeken/bochten altijd een recht stuk van ca. 50 cm plaatsen.
- De doorsnede van de muurdoorvoer en de uitsparing in het sokkelpaneel moet altijd minstens even groot zijn als het afvoerkanaal. Er moet een uitstroomopening van minstens 300 cm² aanwezig zijn. De hoogte van de sokkellijsten inkorten of passende openingen aanbrengen.
- Let er bij de installatie op dat de recirculatie-unit ook na het beëindigen van de keukenmontage toegankelijk blijft. Desnoods moeten sokkelvoetjes van de keukenkasten worden verplaatst.

Elektrische aansluiting

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten 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 apparaat met één van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trektoelasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het apparaat worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- **Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogenselektronica worden vernield.**

Aansluitwaarden

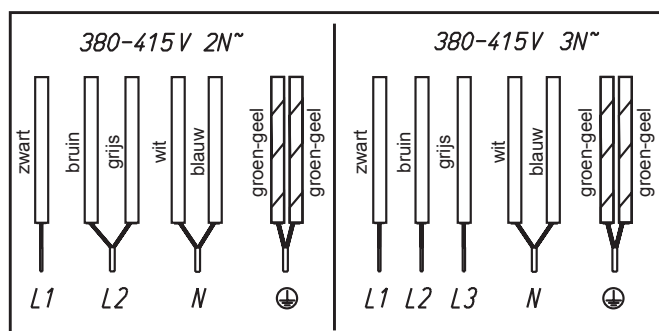
Netspanning: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

Aansluitkabel standaard aanwezig

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

Aansluitingsmogelijkheden



Technische gegevens

Afmetingen kookplaat		170 x 830 x 515
hoogte/breedte/diepte ___ mm		
Kookzones		
links voor _____ cm / kW		19 x 21 / 1,6 (1,85)*
links achter _____ cm / kW		19 x 21 / 2,1 (3,00)*
rechts achter _____ cm / kW		19 x 21 / 1,6 (1,85)*
rechts voor _____ cm / kW		19 x 21 / 2,1 (3,00)*
brugfunctie _____ cm / kW		39 x 21 / 3,7
Kookplaat		kW
afzuiging _____ kW		7,4
plasma _____ kW		0,115
		0,01

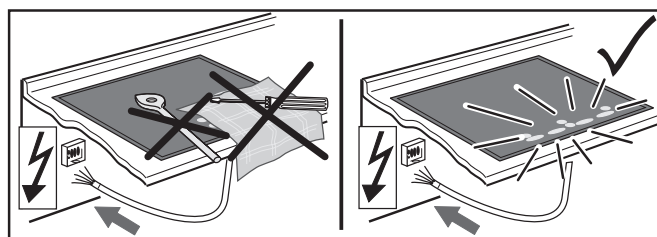
* Vermogen met ingeschakelde powerstand

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.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Tel. (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Tel. (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.de

