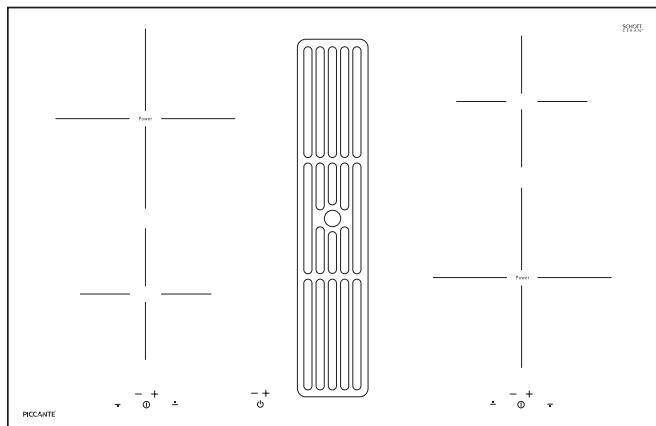


- (DE) Gebrauchs- und Montageanweisung
- (FR) Instructions de montage et d'utilisation
- (IT) Istruzioni per uso e montaggio
- (NL) Gebruiks- en montage-instructies
- (SE) Bruks- och monteringsanvisning



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 Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Für Anschluss und Funktion	3
Für das Kochfeld	3
Für Personen	4

Gerätebeschreibung

Bedienung durch Sensortasten	6
------------------------------	---

Bedienung

Das Kochfeld	7
Topferkennung	7
Betriebsdauerbegrenzung	7
Sonstige Funktionen	7
Überhitzungsschutz (Induktion)	7
Geschirr für Induktionskochfeld	8
Energiespartipps	8
Kochstufen	8
Restwärmeanzeige	8
Gerät betriebsbereit schalten	9
Tastenbetätigung	9
Kochfeld und Kochzone einschalten	9
Kochzone ausschalten	9
Kochfeld abschalten	9
Kindersicherung	10
Abschaltautomatik (Timer)	11
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) (Kochzone ausgeschaltet)	11
Powerstufe	12
Powermanagement	12
Lüfter verwenden	13
Lüfternachlauf	13

Reinigung und Pflege

Glaskeramik-Kochfeld	14
Kochmulden-Lüfter	14

Was tun bei Problemen?

Montage	16
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	16
Belüftung	16
Einbau	17
Zusammenbau Abluftsystem	19
Einbau Kochmulden Lüfter	20
Elektrischer Anschluss	21
Technische Daten	21
Inbetriebnahme	21



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 Fernwirksystem 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 Glaskeramik-Fläche fallen. Punktformige Schlagbe-

lastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.

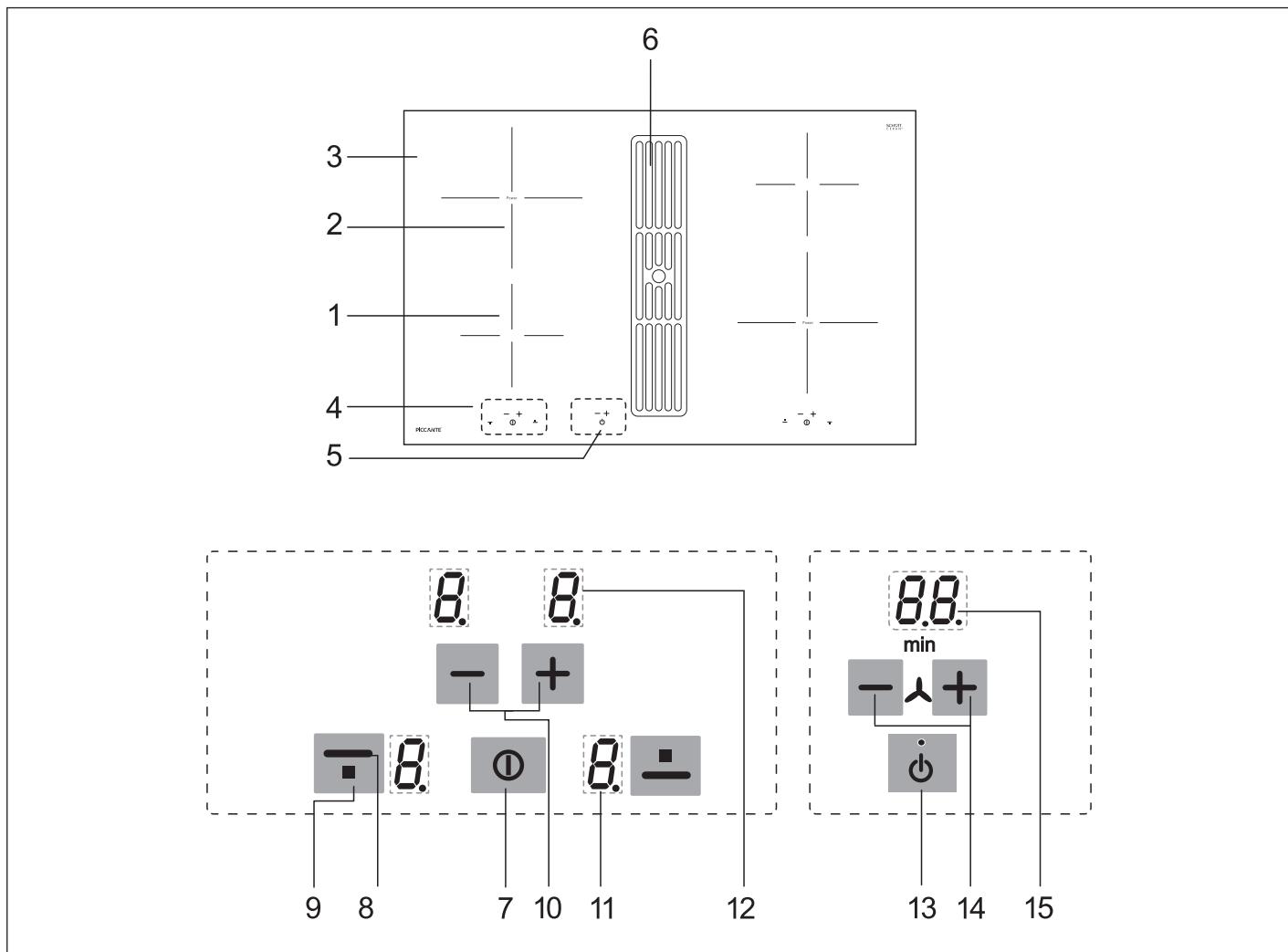
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten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



- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden 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.
- Beim Kochen wird durch den Wrasen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben.
- Im Umluftbetrieb wird die Feuchtigkeit aus dem Wrasen nur geringfügig entfernt. Es ist daher immer für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster oder durch den Einsatz von Wohnraumlüftungen, zu sorgen.
- Stellen Sie stets ein normales und behagliches Raumklima (45 - 60 % Luftfeuchtigkeit) sicher.
- Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

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

Bedienung durch Sensortasten

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

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 Restwärmeanzeige 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)

H _____ Restwärmeanzeige

P _____ Powerstufe

L _____ Kindersicherung

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.

Toperkennungsgrenzen

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 Mindestdurchmesser Topfboden
190 x 210 mm	120 mm

Wichtig

Je nach Topfqualität kann der erforderliche Mindestdurchmesser 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 heruntergeregt.

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.

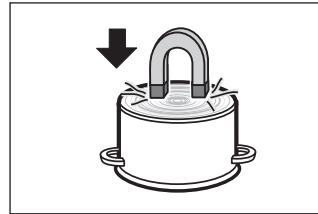
Geeignete Kochgefäß	Ungeeignete Kochgefäß
Emaillierte Stahlgefäß mit starkem Boden	Gefäß aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emailiertem Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium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

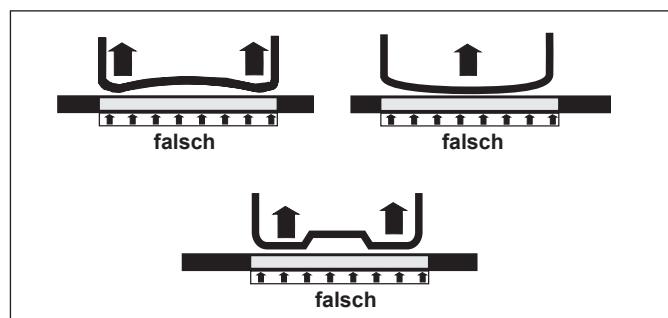
Magnettest

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

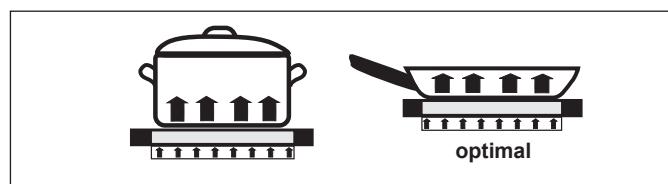


Wichtig

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, Nachwärmennutzung
1-2	Forkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Forkochen
4-5	Forkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrennen herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

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

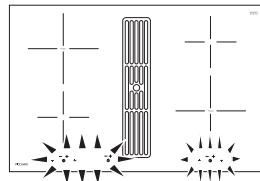
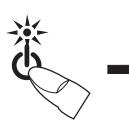
Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet. Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.



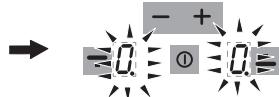
Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

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

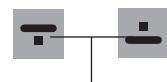


Gerät betriebsbereit schalten

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 Restwärmeanzeige mehr angezeigt!



induktionstauglich



Kochzonenauswahl tasten



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** ① 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

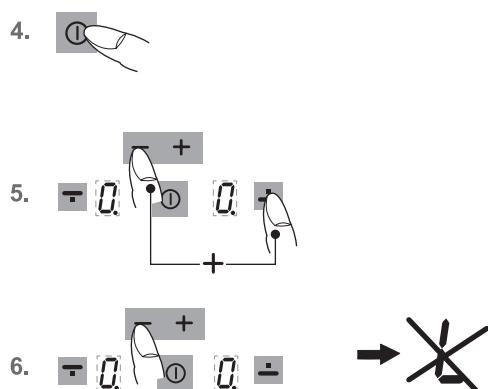
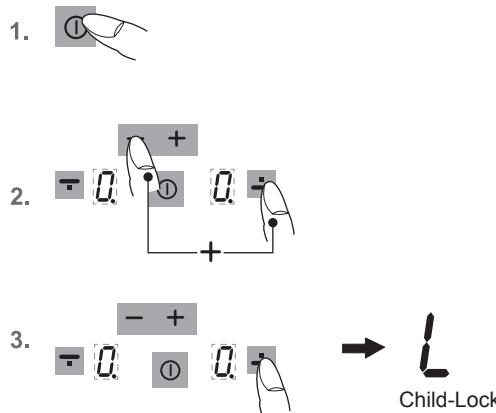
5. Die gewünschte **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ⏵ für vorne). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
6. a) **Minus-Taste** — mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** ① betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

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

Kindersicherung L

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



Kindersicherung ausschalten

4. Die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① betätigen.
5. Gleich darauf die Minus-Taste — und die rechts daneben liegende Kochzonenauswahl-Taste T / L gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die Minus-Taste — betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

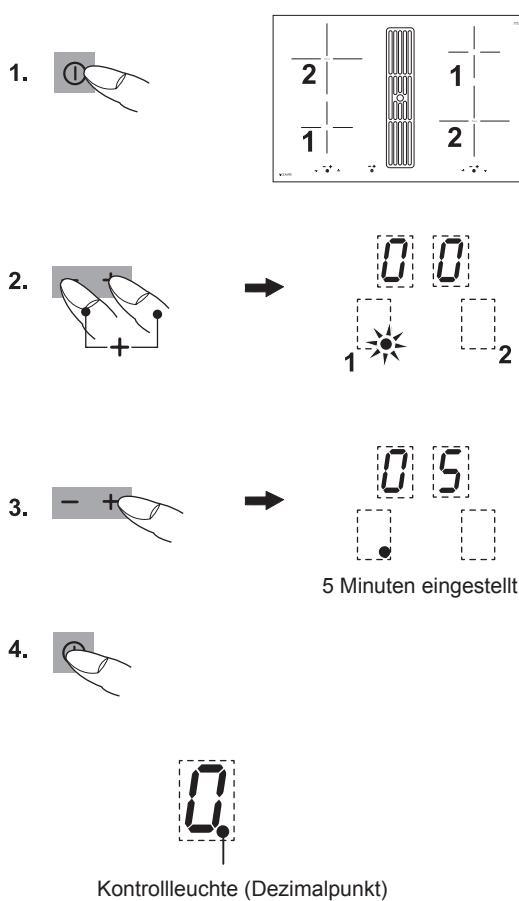
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

- Die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① betätigen.
- Gleich darauf die Minus-Taste — und die rechts daneben liegende Kochzonenauswahl-Taste T / L 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) ⏱

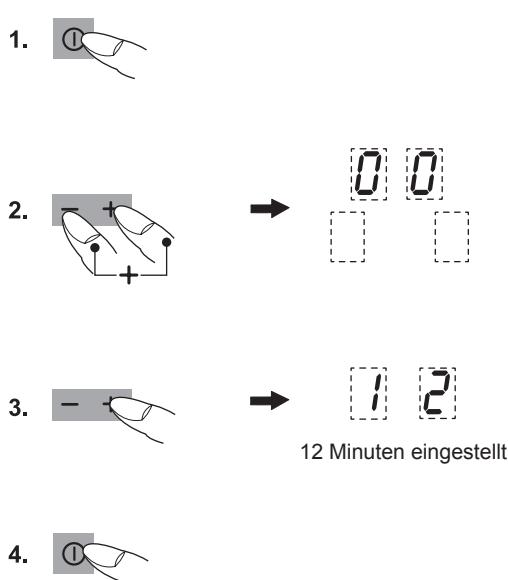
Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 01 bis 99 Minuten eingestellt werden.

- Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
- Die **Plus-Taste +** und **Minus-Taste —** gleichzeitig betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der gewünschten Kochzone leuchtet. Die Timeranzeige leuchtet hell.
- 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.
- 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.



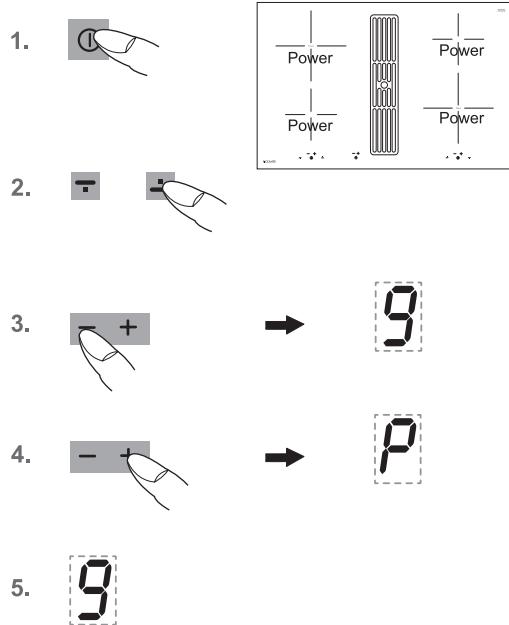
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet

- Das Kochfeld einschalten.
- Die **Plus-Taste +** und **Minus-Taste —** gleichzeitig einmal betätigen. Die Timeranzeige leuchtet hell. In den Kochstufenanzeigen darf die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) nicht aufleuchten.
- Gleich darauf durch die **Plus-Taste +** oder **Minus-Taste —** die Zeit in Minuten einstellen.
- 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.



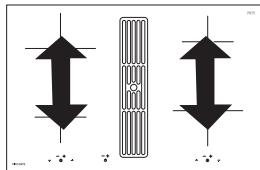
Powerstufe **P**

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 / Frittierzett mit der Powerstufe erhitzen.

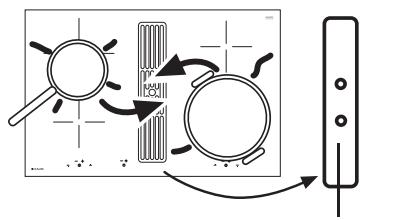


Module (Powermanagement)

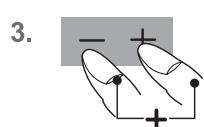
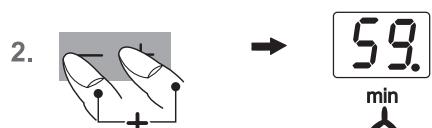
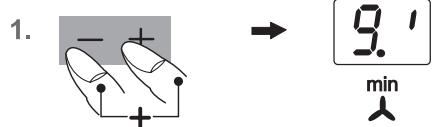
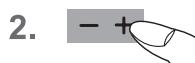
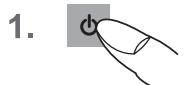
Powermanagement

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.



Die offene Abdeckung muss nicht abgenommen werden.



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 Abdeckung ist ein Abnehmen nicht erforderlich.

Wichtig

Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen! Verbrennungsgefahr!

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.

Tipp

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

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 .
2. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste werden 60 Minuten eingestellt.
3. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen wird der Nachlauf ausgeschaltet.

Die Lüfterstufe bei eingestelltem Lüfternachlauf ist frei einstellbar und veränderbar.

Nachlaufzeit

Nach jedem Kochvorgang sollte ein Nachlauf des Lüftermotors von 10 – 20 Minuten erfolgen.

Ist der Lüfter mindestens 15 Minuten in Betrieb erfolgt nach dem Ausschalten ein automatischer Nachlauf von ca. 15 Minuten auf geringer Stufe.

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

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

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

Wichtig

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



- 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 Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

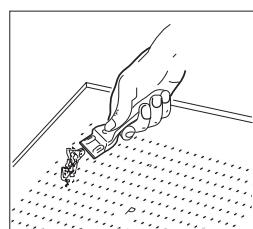
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit 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 Verwen-

dung 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 Spülauge.

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.

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 befeuchteten 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-Innern 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 Spülauge.

Service

Der Filter muss zugänglich bleiben.

Aktivkohlefilter alle 5 - 24 Monate 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 Netzzanschlusskabel 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?

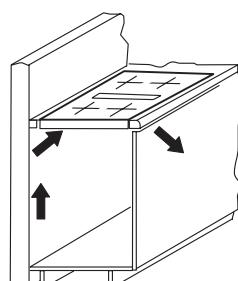
Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Sicherung der Hausinstallation ausschalten und den Kundendienst rufen.

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.

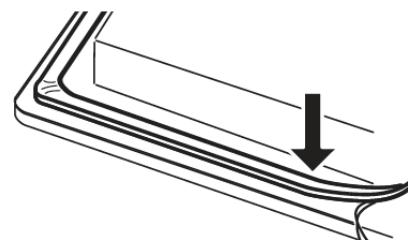
Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten, dass möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.

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.

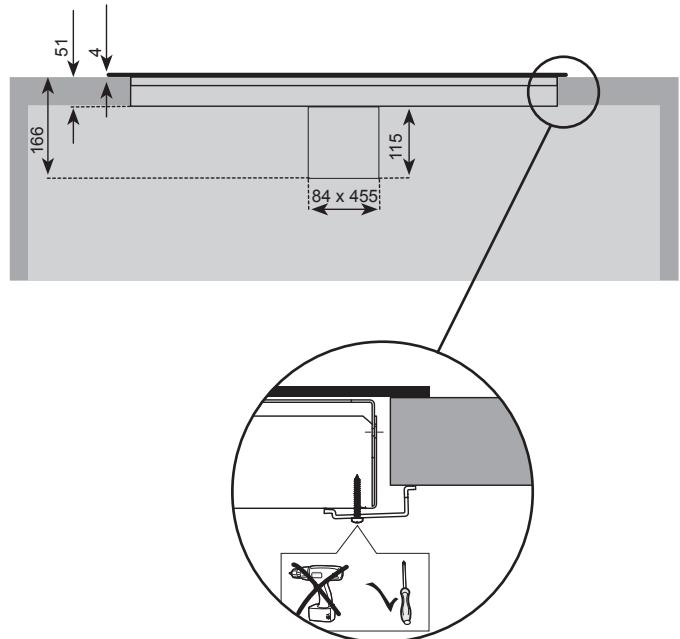
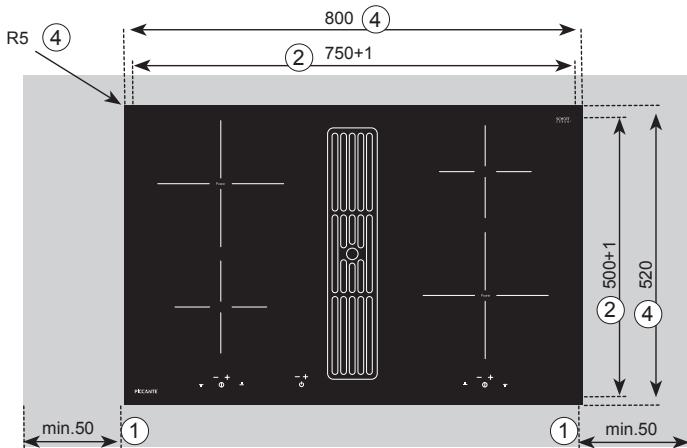
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Variable Einbaumöglichkeiten:

Wählen Sie beim Einbau zwischen:

Aufliegender Einbau



Lasche

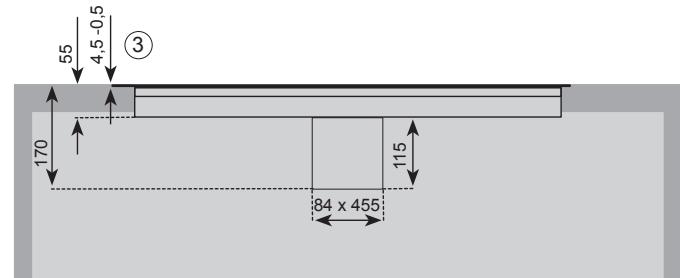
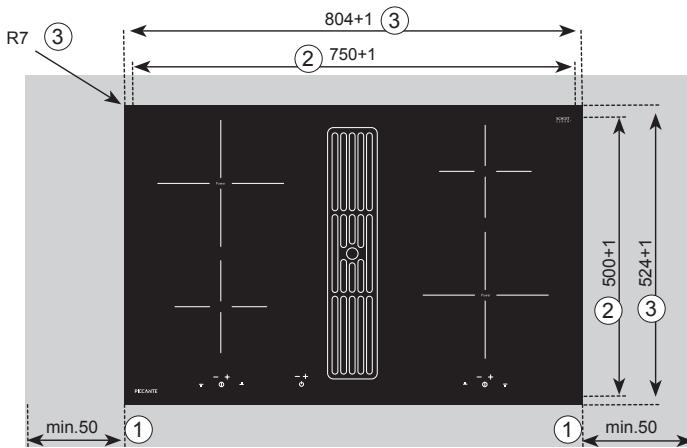
- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungsmöglichkeiten einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen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

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

Wichtig

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

Flächenbündiger Einbau



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

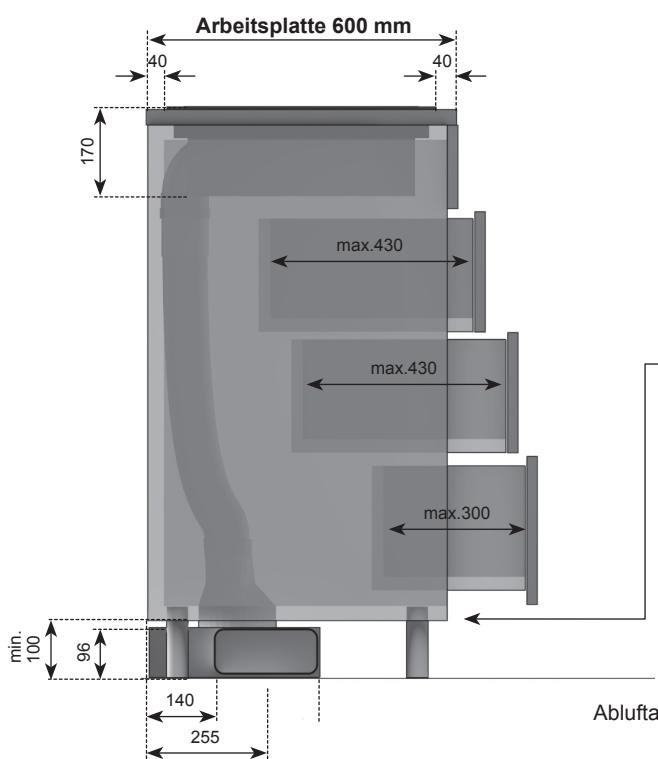
Das Kochfeld ohne Kleber in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen und ausrichten. Gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unterlegen.

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

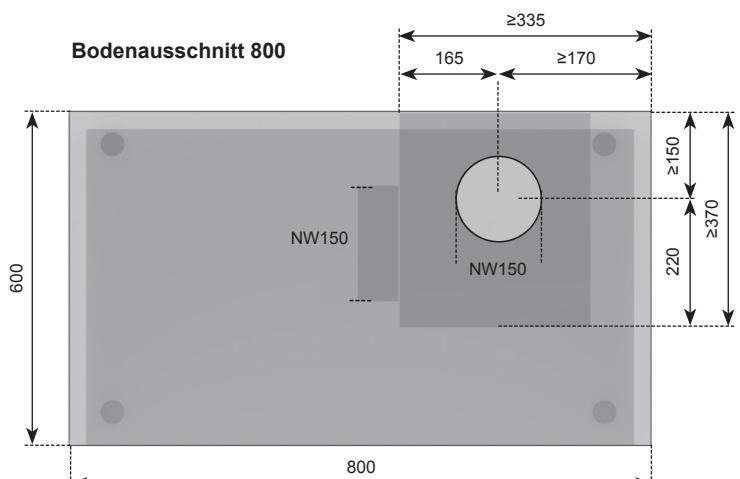
Wichtig

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.

(D)



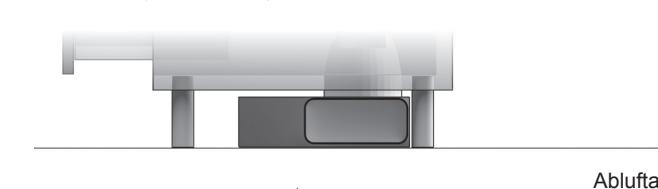
Bodenausschnitt 800



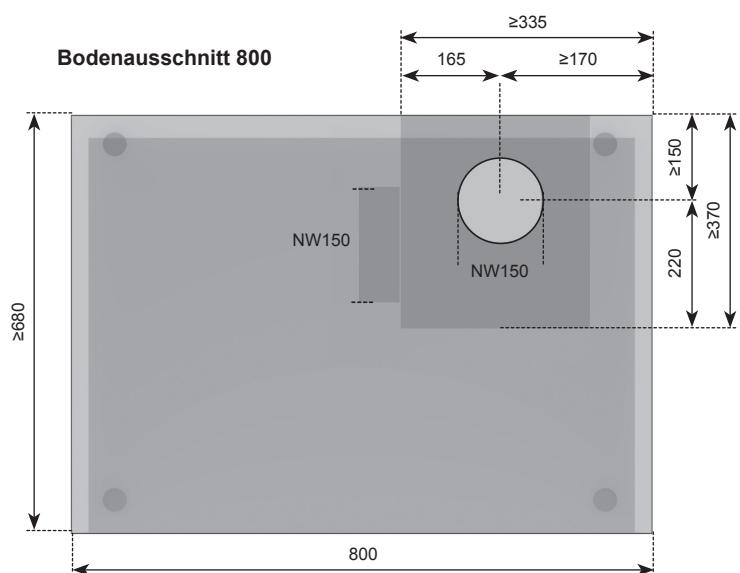
Abluftauslass rechts

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.



Bodenausschnitt 800



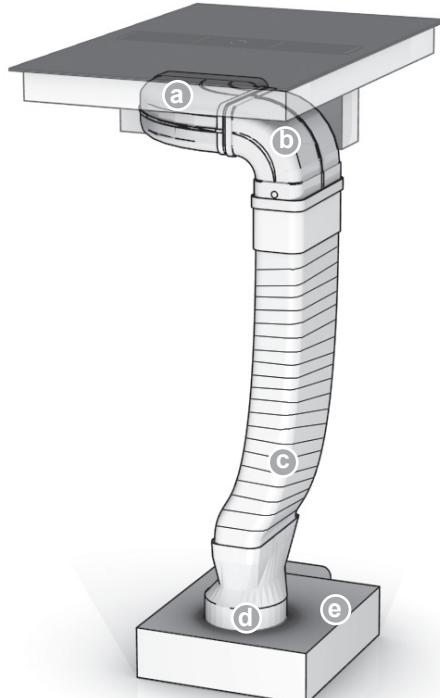
Abluftauslass rechts

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.

Zusammenbau Abluftsystem

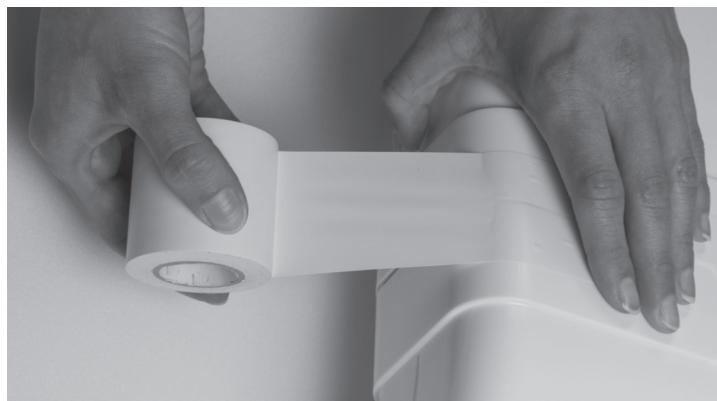
Die einzelnen Abluftkomponenten werden gemäß Abbildung ineinander gesteckt.

**Zu Punkt C**

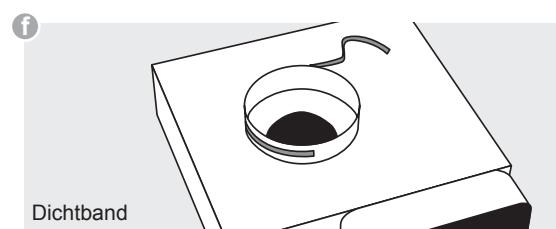
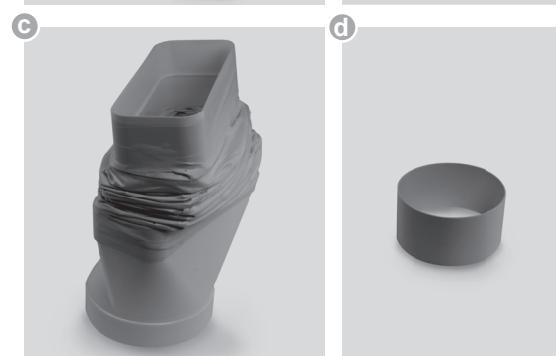
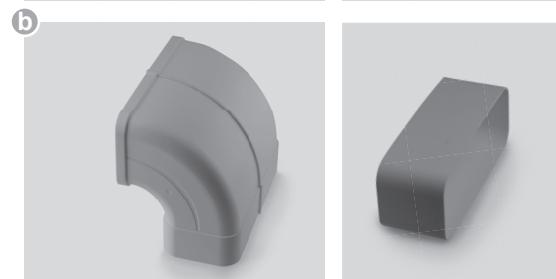
Das flexible Verbindungsstück wird bei einer Arbeitsplattentiefe von 600 mm verwendet. Achten Sie bei der Verlegung auf eine möglichst stramme und faltenfreie Installation. Kürzen Sie hierzu überflüssiges Material.

Zu Punkt f

Vor dem Aufstecken des Übergangsstücks (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!

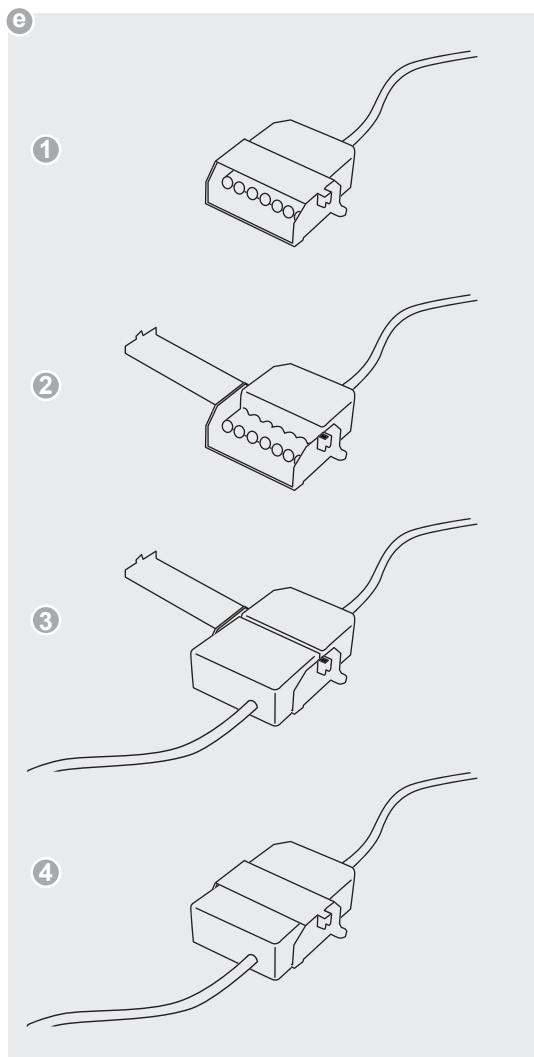
Für den Lüfteranschluss verbinden Sie die beiden 7-poligen Stecker.

Steckersicherung am 7 poligen Stecker (Lüfter) des Kochfeldes öffnen und denn 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 Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen. Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug kompatible System eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden.
- Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm² vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt. Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.

Wichtig

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

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

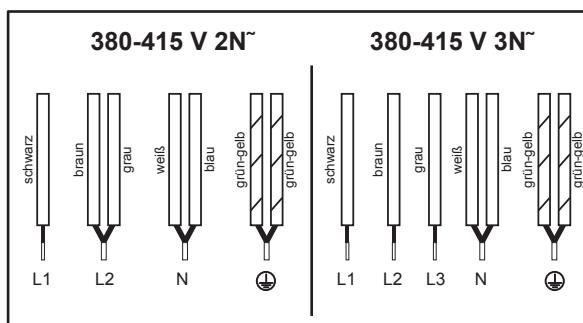
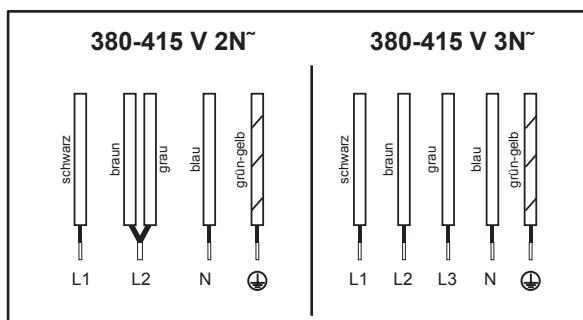
Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlusschema 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

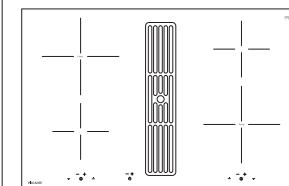


Technische Daten

Abmessungen Kochfeld

Höhe/Breite/Tiefe _____ mm

170 x 800 x 520



Kochzonen

vorne links	_____ cm / kW	16 / 1,4
hinten links	_____ cm / kW	20 / 2,3 (3,0)*
hinten rechts	_____ cm / kW	16 / 1,4
vorne rechts	_____ cm / kW	20 / 2,3 (3,0)*

Kochfeld	kW
Lüfter	0,115

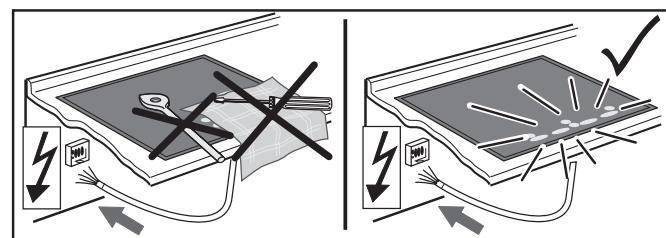
* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe.

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.

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 _____ 23

Pour le raccordement et le fonctionnement	23
Pour la table de cuisson	23
Pour les personnes	24

Description de l'appareil _____ 25

Commande par touches sensitives	26
---------------------------------	----

Utilisation _____ 27

Pour la table de cuisson	27
Détection des récipients	27
Limitation de la durée de fonctionnement	27
Autres fonctions	27
Protection en cas de surchauffe (induction)	27
Vaisselle pour table de cuisson à induction	28
Conseils pour économiser de l'énergie	28
Positions de cuisson	28
Indicateur de chaleur résiduelle	28
Commuter l'appareil prêt à l'emploi	29
Utilisation des touches	29
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson	29
Arrêter la zone de cuisson	29
Arrêter la table de cuisson	29
Sécurité enfants	30
Arrêt automatique (minuterie)	31
Minuterie (sablier) (Zone de cuisson désactivée)	31
Intensité «Power»	32
Powermanagement	32
Utiliser le ventilateur	33
Arrêt temporisé du ventilateur	33

Nettoyage et entretien _____ 34

Table de cuisson vitrocéramique	34
Ventilateur de table de cuisson	34

Que faire en cas de problèmes ? _____ 35

Montage	36
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	36
Ventilation	36
Montage	37
Assemblage du système d'évacuation d'air	39
Montage du ventilateur de table de cuisson	40
Raccordement électrique	41
Caractéristiques techniques	41
Mise en service	41



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 sensitives défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie ! Ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer d'objets métalliques (casseroles, couverts, couvercle de ventilateur, etc.) sur la table de cuisson à induction, parce qu'ils risquent de devenir brûlants. Risque de brûlures !
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.

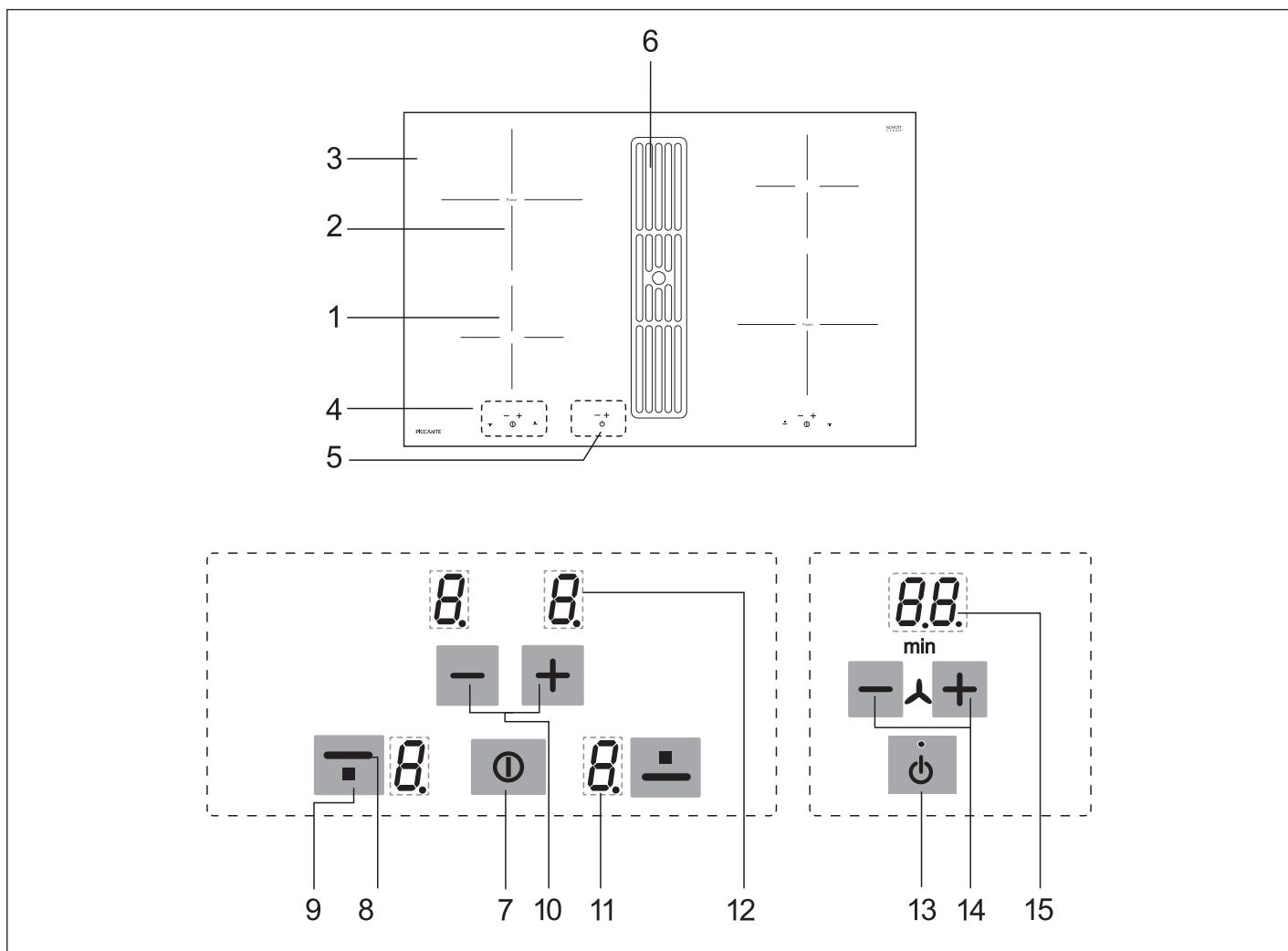


- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Maintenir les touches sensitives propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensitives !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensitives 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 sensitives 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.

- Les vapeurs de cuisson dégagent de l'humidité supplémentaire dans l'air ambiant.
- En mode « Recyclage d'air », cette humidité des vapeurs de cuisson n'est que très peu éliminée. C'est pourquoi il faut toujours veiller à un apport suffisant d'air frais, p. ex. grâce à une fenêtre ouverte ou une ventilation des pièces.
- Assurer en permanence un climat intérieur normal et agréable (entre 45 et 60 % d'humidité)
- Après chaque utilisation en mode « Recyclage d'air », actionner l'aspiration de plan de cuisson pendant env. 20 minute à l'allure basse ou activer la fonction automatique de ventilation temporisée.

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.

- Zone de cuisson à induction avant gauche
 - Zone de cuisson à induction arrière gauche
 - Table de cuisson vitrocéramique
 - Panneau de commande Touch Control
 - Touche Veille et commande de ventilateur
 - Ventilateur
 - Touche Marche/Arrêt (table de cuisson)
 - Touche de sélection de zone de cuisson
 - Symbole pour l'attribution de l'emplacement de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique
 - Touche Plus (augmenter) / Touche Moins (réduire)
 - Affichage position de cuisson
 - Affichage de minuterie
 - Touche Veille
 - Touche Moins/Plus de ventilateur
 - Affichage Ventilateur

Commande par touches sensitives

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

Touche 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 la 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 Zone de cuisson sélectionnée

H Indicateur de chaleur résiduelle

P Intensité «Power»

L Sécurité enfants

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 minimal 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 sensitives – 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 sensitives.

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.

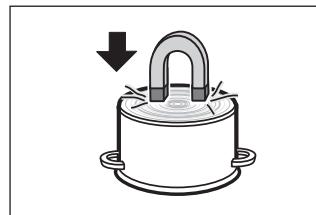
Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

Pour savoir si un récipient convient :

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

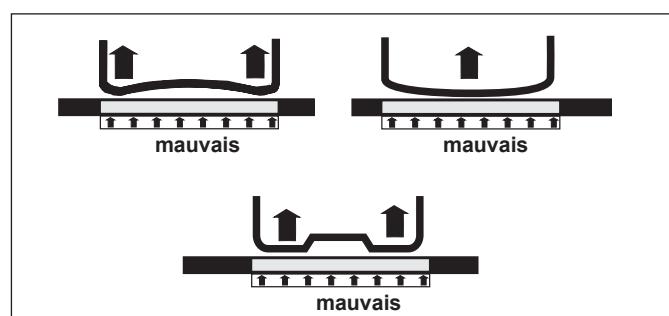
Test à l'aimant :

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

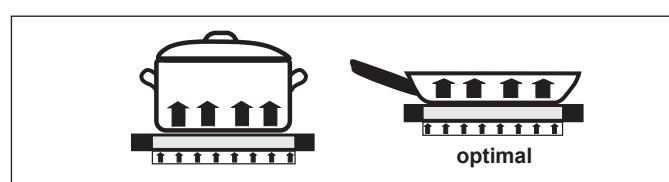


Important

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'électro-nique ne peut pas détecter correctement la température.



Correct : bon ustensile de cuisson !

Conseils pour économiser de l'énergie

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

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.

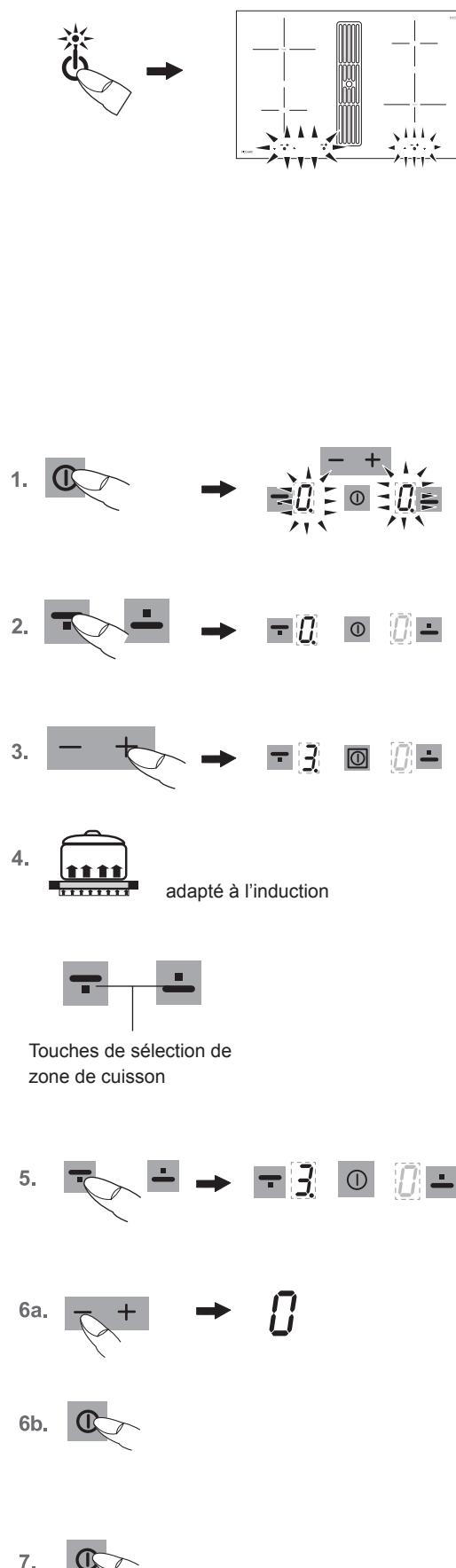
Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

1. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (p. ex. ⏺ pour la zone avant). L'affichage des positions de cuisson correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
2. Sélectionner une position de cuisson avec les touches **Plus +** ou **Moins -**. Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
3. Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson **adapté à la cuisson par induction** 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

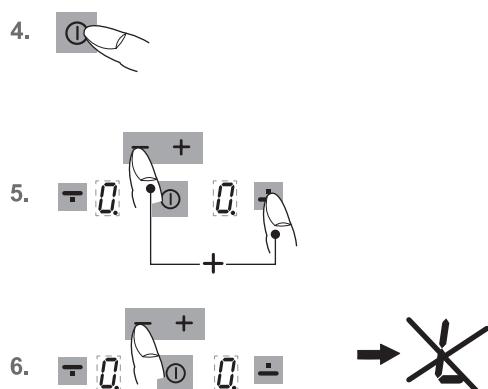
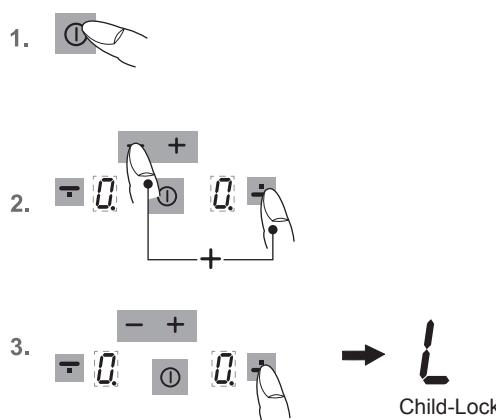
5. Appuyer sur la **touche de la zone de cuisson souhaitée** (p.ex. ⏺ pour la zone avant). L'affichage des positions de cuisson correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
6. a) Actionner à plusieurs reprises la **touche Moins -** jusqu'à ce que l'affichage des positions de cuisson affiche 0, ou bien
b) Actionner la **touche Marche/Arrêt ①** 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. Actionner la **touche Marche/Arrêt de table de cuisson ①**. 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. Actionner la **touche Marche/Arrêt de la table de cuisson** ① (env. 1 s) pour mettre en marche l'ensemble de la table.
2. Ensuite, actionner simultanément la **touche Moins —** et la **touche de sélection de zone de cuisson** située à côté à droite **— / □**.
3. Ensuite, actionner 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. Actionner la **touche Marche/Arrêt** de table de cuisson ①.
5. Ensuite, actionner simultanément la **touche Moins —** et la **touche de sélection de zone de cuisson** située à côté à droite **— / □**.
6. Ensuite, appuyer sur la **touche Moins —**, afin de désactiver la sécurité enfants. Le L s'éteint.

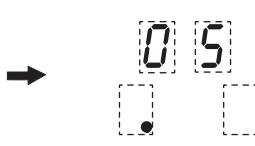
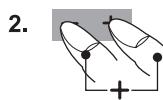
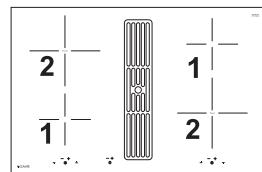
Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

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

- Actionner la **touche Marche/Arrêt** de table de cuisson ①.
- Ensuite, actionner 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.



réglé 5 minutes



témoin lumineux (point des décimales)

Arrêt automatique (minuterie) ☺

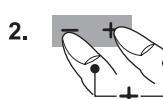
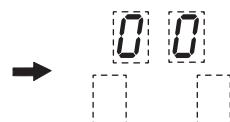
L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 01 à 99 minutes.

1. Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(s) 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 -**.



réglé 12 minutes



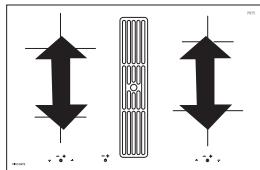
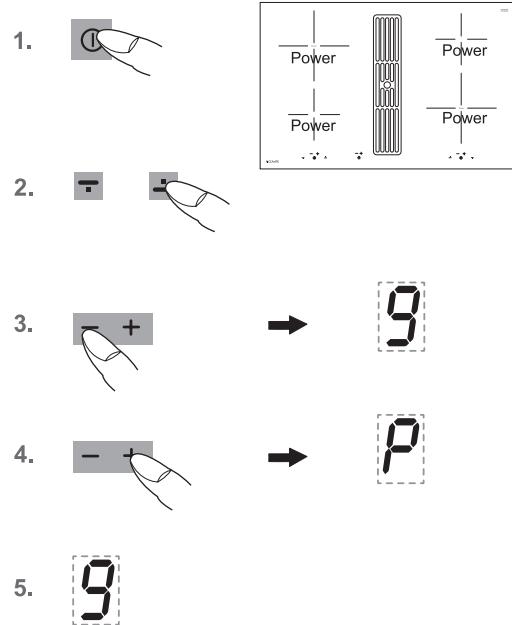
Minuterie (sablier)

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.

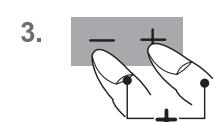
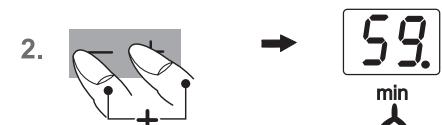
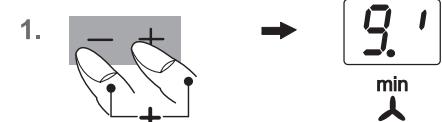
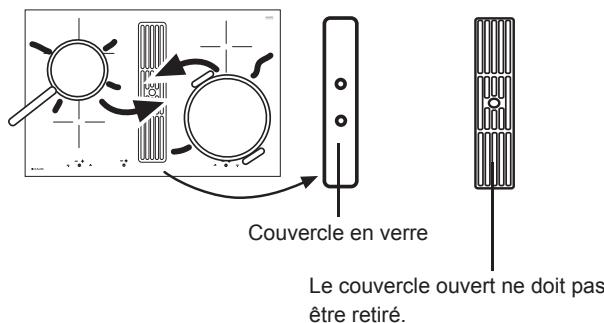
1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (p. ex. pour la zone arrière). L'affichage des positions de cuisson correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
3. Actionnez une fois la **touche Moins —** pour activer l'intensité 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.



Utiliser le ventilateur

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

Important

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

Mettre en marche et arrêter le ventilateur

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

Astuce :

Pour que l'aspiration puisse bien fonctionner même pour des récipients de cuisson hauts (p. ex. cuiseur à asperges), vous pouvez placer une cuiller de cuisine sous le couvercle du côté du ventilateur.

Arrêt temporisé du ventilateur

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

Réglage de l'arrêt temporisé de ventilateur

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

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

Durée d'arrêt temporisé

Après chaque procédure de cuisson, le moteur de ventilateur doit continuer de fonctionner pendant une durée de 10 à 20 minutes.

Si le ventilateur fonctionne au moins pendant 15 minutes, un fonctionnement temporisé d'environ 15 minutes à allure faible se poursuivra après la coupure de la zone de cuisson.

Ceci permet d'assurer un fonctionnement optimal et l'élimination des vapeurs résiduelles de cuisson.

En cas d'utilisation avec des filtres de recirculation d'air, toujours régler cet arrêt temporisé pour une durée de 10 à 60 minutes afin d'obtenir une élimination optimale des odeurs.

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

Important

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



- 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 nettoyants 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

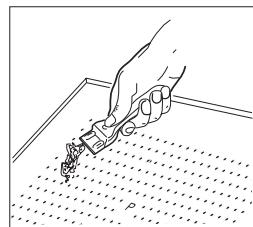
2. Nettoyez et entrenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

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

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'enrassement 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.

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.

Remplacer le filtre à charbon actif tous les 5 à 24 mois.

Que faire en cas de problèmes ?



F

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 électrique !

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 sensitives sont-elles verrouillées (sécurité enfants) ?
- Les touches sensitives 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 r' clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

Il s'agit d'une activation en continu des touches sensitives 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 r' , 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 défective. 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 U s'affiche.

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

Le symbole de casserole U 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 ?

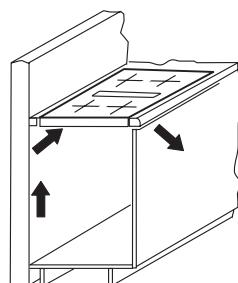
Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

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 contreplaques 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.

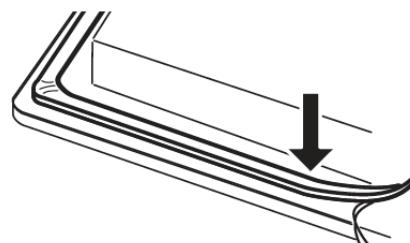
Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.

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 20mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.

Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou 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'étanchéité 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.

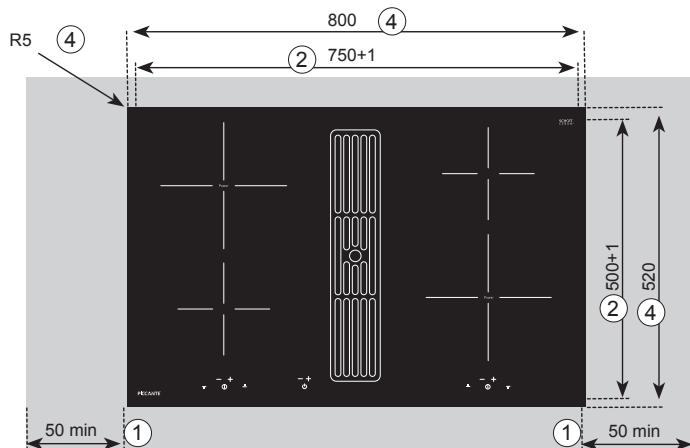
Découpe du plan de travail

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**Languette**

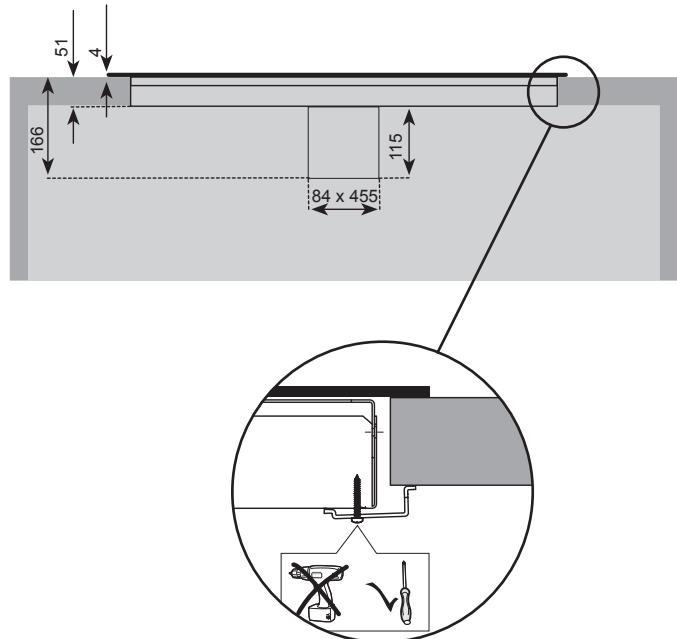
- Poser la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet ; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis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

(1) Espace minimal par rapport aux meubles avoisinants

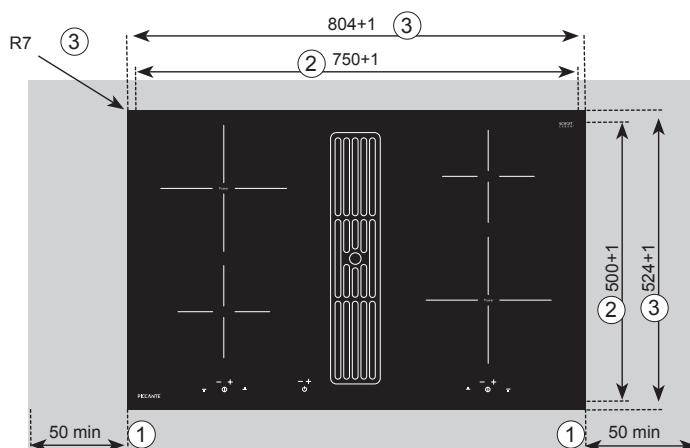
(2) Dimensions de la découpe

(3) Dimensions du fraisage

(4) Dimension hors tout du plan de cuisson

**Important**

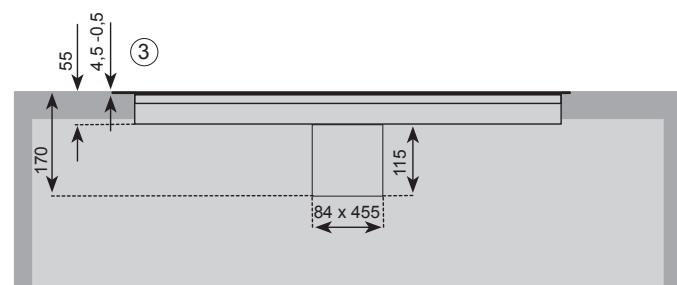
Veillez à poser la table de cuisson en vitrocéramique parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vider et de la fendre.

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.

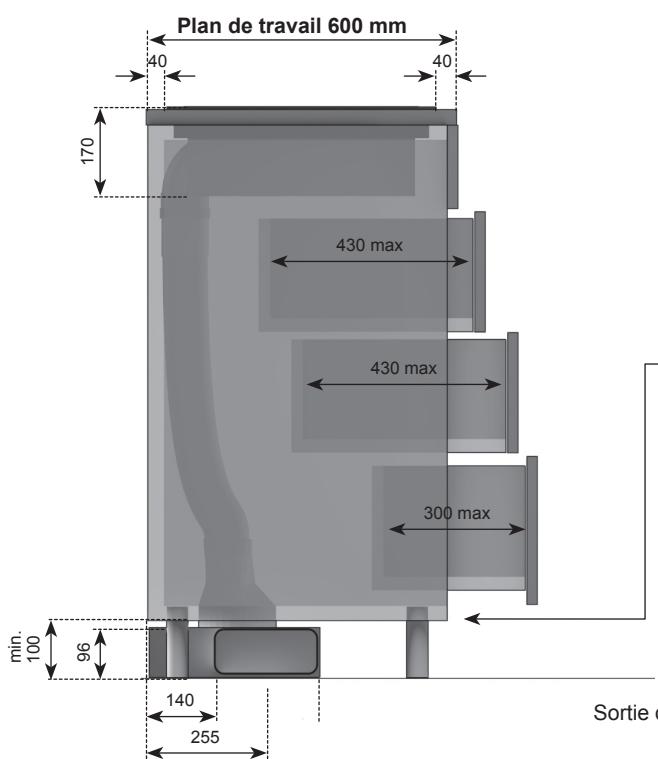
Combler l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail avec une colle silicone résistante aux hautes températures.

**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.

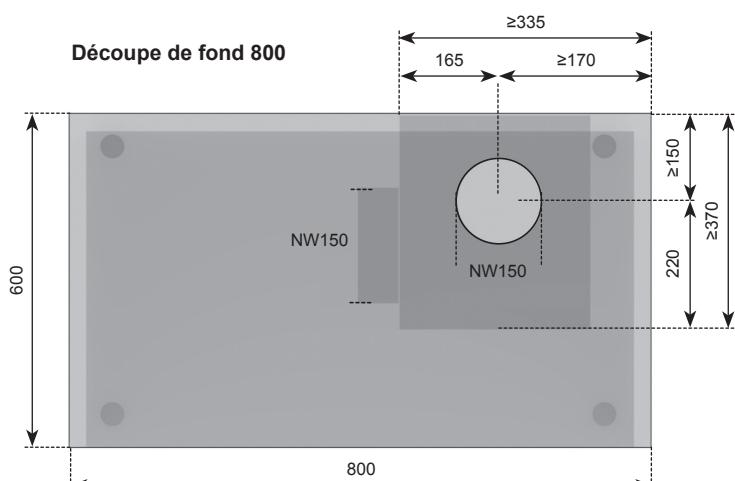
Montage

(F)



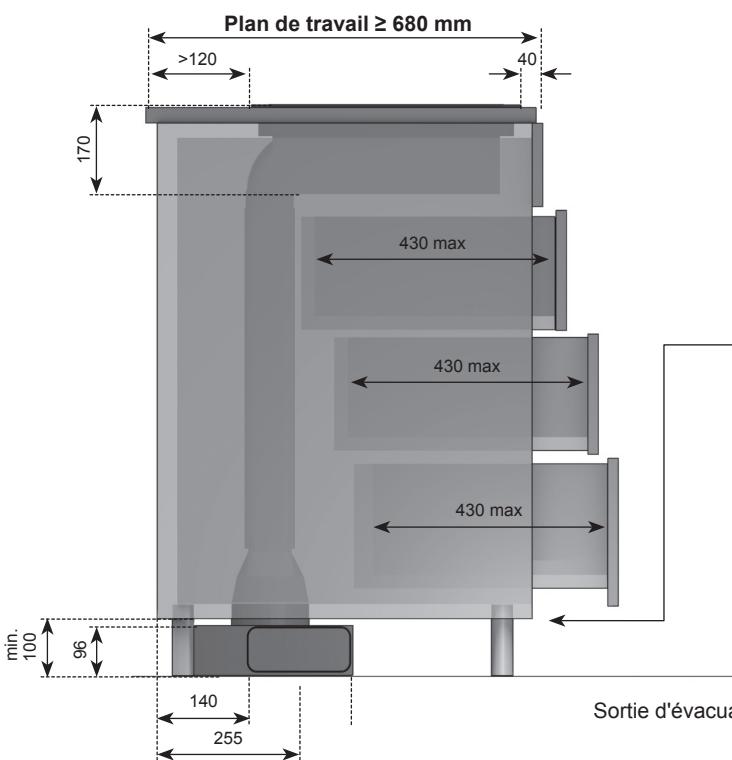
Sortie d'évacuation d'air à gauche

Découpe de fond 800



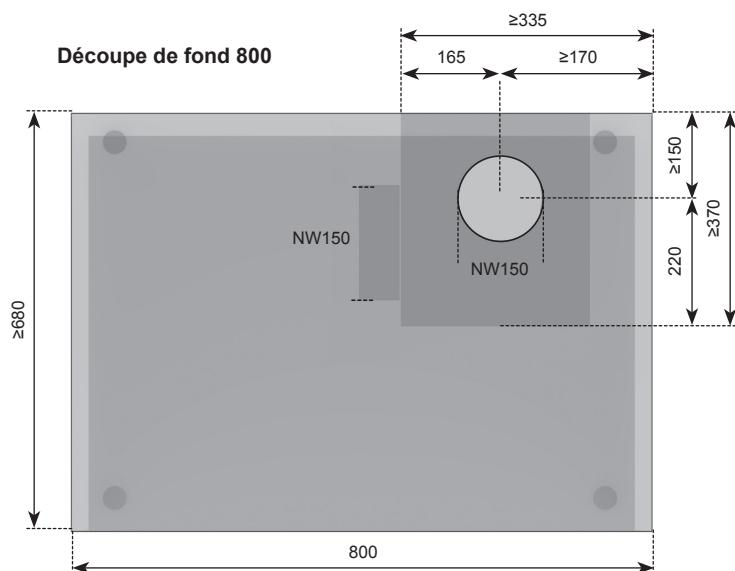
Évacuation d'air au choix à gauche ou à droite :
en fonction de la situation de montage, la position de l'évacuation d'air peut être à gauche ou à droite. Pour une planification optimale, respecter ici les cotes ci-contre.

Sortie d'évacuation d'air à droite



Sortie d'évacuation d'air à gauche

Découpe de fond 800

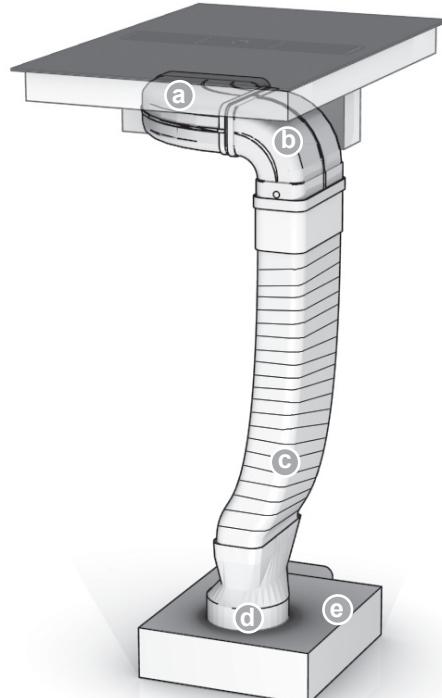


Évacuation d'air au choix à gauche ou à droite :
en fonction de la situation de montage, la position de l'évacuation d'air peut être à gauche ou à droite. Pour une planification optimale, respecter ici les cotes ci-contre.

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

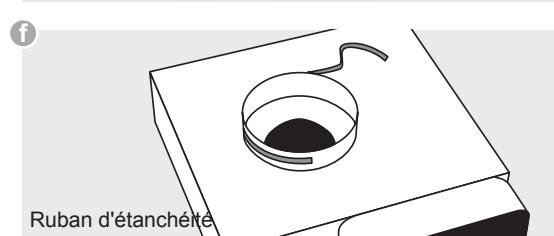
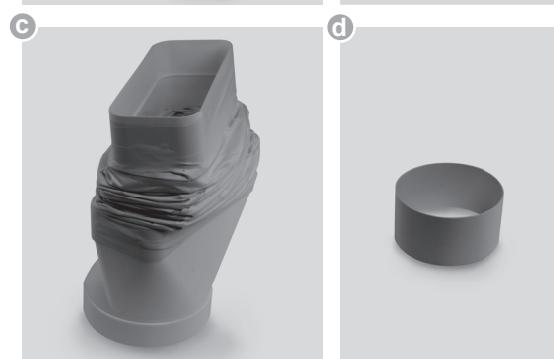
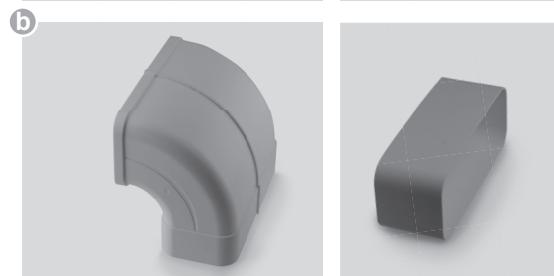
Avant d'enficher la pièce intermédiaire (d) sur le ventilateur de socle (e), placer du ruban d'étanchéité sur la tubulure de raccordement du ventilateur de socle (f).



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) :



Filtre à charbon actif

Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur

Attention !

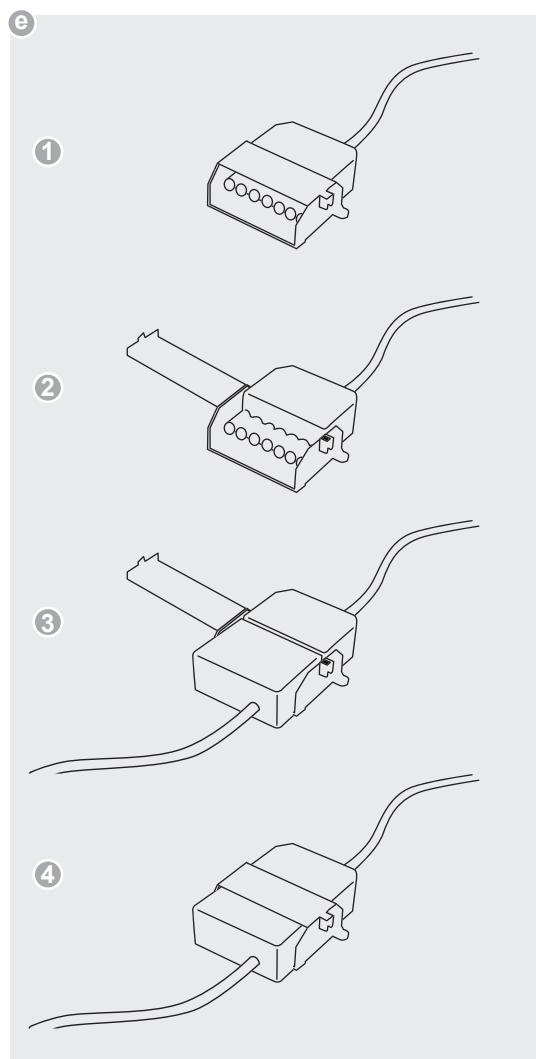
Le branchement du ventilateur doit être réalisés avant le raccordement au réseau !

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. La 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 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 proximités du ventilateur de table de cuisson (combustion de charbon, de mazout ou de gaz), une ventilation suffisante doit alors être assurée sous peine de risque d'empoisonnement. Le fonctionnement inoffensif de la table de cuisson est assuré lorsque la dépression engendrée par le ventilateur de table de cuisson ne dépasse pas 0,04 mbar (4 Pa) et qu'une quantité d'air suffisante d'air peut s'écouler dans le local.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent satisfaire aux critères de la classe d'incendie B 1 DIN 4102. Veiller à ce que le diamètre nominal intérieur des raccords d'évacuation de l'appareil ne soit pas réduit.
- Toujours utiliser le système recommandé et compatible avec l'évacuation de table de cuisson.
- Le diamètre nominal intérieur des conduites d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150mm.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent être aussi courtes que possible, ne pas présenter d'angles à 90°, mais des coude d'une angulation supérieure, ni de réductions du diamètre.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 150mm. Aucun coude ne doit être positionné à moins de 50 cm du ventilateur.
- Toujours prévoir une section de tube d'env. 50 cm entre deux coudes/angles.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 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.

Important

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

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

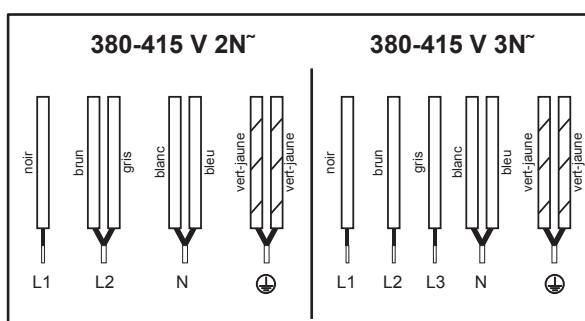
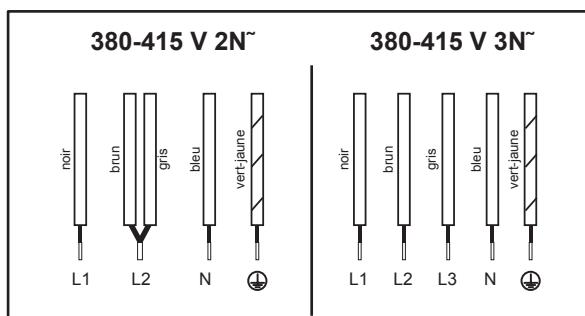
Tension secteur : 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

Appareil livré avec cordon d'alimentation

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- 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

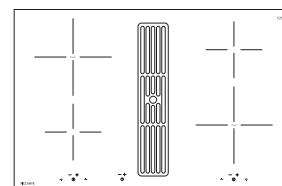


Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson

Hauteur/ Largeur/ Profondeur_mm

170 x 800 x 520



Zones de cuisson

avant gauche_____cm / kW

16 / 1,4

arrière gauche_____cm / kW

20 / 2,3 (3,0)*

arrière droite_____cm / kW

16 / 1,4

avant droite_____cm / kW

20 / 2,3 (3,0)*

Table de cuisson kW

Ventilateur_____kW

7,4

Ventilateur_____kW

0,115

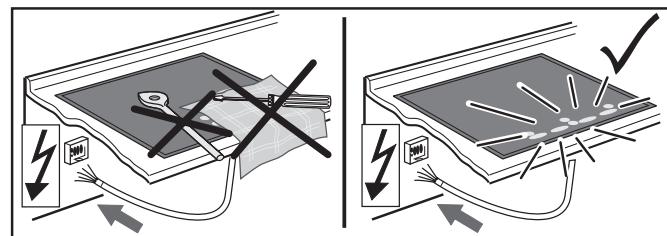
* Puissance, la position Power étant activée

Mise en service

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

Important

Lors du branchement, veillez à ce qu'aucun objet ne soitposé sur les touches sensitives du Touch-Control !



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

Smaltimento dell'imballo

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimesa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.



Smaltimento degli apparecchi usati

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

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

- l'utilizzo in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro analoghi
- l'utilizzo in aziende agricole
- l'utilizzo da parte di clienti negli hotel, nei motel e in altri tipici ambienti di dimora
- l'utilizzo in pensioni con servizio di prima colazione

Il piano cottura non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti e deve essere utilizzato soltanto sotto sorveglianza.

Qui trovate...

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

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

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

Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

Per il collegamento e il funzionamento	43
Per il piano di cottura	43
Per le persone	44

Descrizione dell'apparecchio

Uso dei tasti a sensore	46
-------------------------	----

Comandi

Il piano di cottura	47
Riconoscimento pentola	47
Limitazione della durata d'esercizio	47
Altre funzioni	47
Protezione da surriscaldamento (induzione)	47
Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	48
Consigli per il risparmio d'energia	48
Livelli di potenza	48
Indicazione di calore residuo	48
Mettere l'apparecchio pronto per l'uso	49
Uso dei tasti	49
Accensione del piano e della zona di cottura	49
Spegnimento della zona di cottura	49
Spegnimento del piano di cottura	49
Sicurezza bambini	50
Spegnimento automatico (timer)	51
Orologio contaminuti (zona di cottura spenta)	51
Livello Power	52
Gestione potenza	52
Usare la cappa aspirante	53
Tempo di alimentazione successiva della cappa aspirante	53

Pulizia e manutenzione

Piano di cottura	54
Ventilatore	54

Che fare in caso di problemi?

Montaggio	56
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	56
Ventilazione	56
Incasso	57
Composizione del sistema di sfiato	59
Incasso del ventilatore del piano di cottura	60
Collegamento elettrico	61
Dati tecnici	61
Messa in funzione	61



Per il collegamento e il funzionamento

Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.

Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.

Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.

Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

Per il piano di cottura

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

lidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.

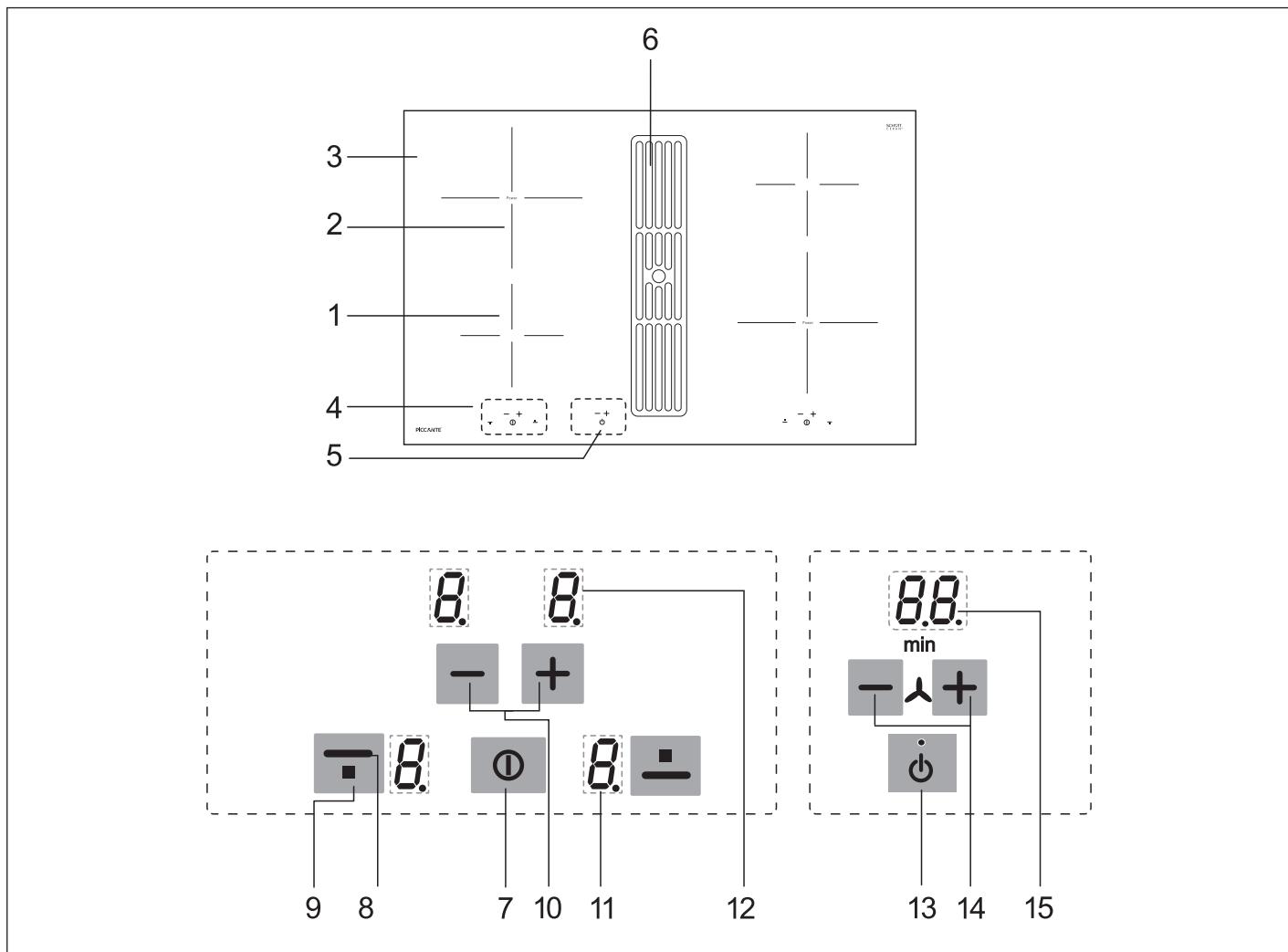
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere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



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

Per le persone

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



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura ad induzione anteriore sinistra
2. Zona di cottura ad induzione posteriore sinistra
3. Dimensioni del piano di cottura
4. Pannello comandi Touch-Control
5. Tasto Stand-by e regolazione della cappa aspirante
6. Ventilatore
7. Tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura
8. Tasto di selezione della zona di cottura
9. Simbolo per l'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano di cottura
10. Tasto Più (alzare) / Tasto Meno (diminuire)
11. Indicazione del livello di cottura
12. Indicazione del timer
13. Tasto Stand-by
14. Tasto Più / Meno del ventilatore
15. Indicazione del ventilatore

Uso dei tasti a sensore

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

Tasto Stand-by ⏻ (13)

Con questo tasto si mette l'apparecchio pronto per l'uso. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale. Dopo lo spegnimento, l'apparecchio rimane ancora pronto per l'uso per ca. 120 minuti. Attenzione! Quando l'apparecchio è completamente spento non ci sia neanche più l'indicazione di calore residuo.

Tasto di accensione/spegnimento ⏹ (7)**Zone di cottura sinistra e destra**

Con questo tasto si spegne la parte destra o sinistra del piano di cottura.

Tasto per la selezione della zona di cottura;**p.e. anteriore ▨ (8)**

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

Tasto Più — / Tasto Meno + (10)

Con questi due tasti si possono regolare ed impostare il livello di potenza, lo spegnimento automatico e il contaminuti.

Diminuire i valori con il tasto Meno, aumentarli con il tasto Più.

Indicazione del livello di cottura (11)

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

Indicazione del calore residuo

Livello Power

Sicurezza bambini

ER03 Messaggio d'errore

Spira di controllo Funzione Timer

Tasto Più / Meno del ventilatore (14)

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

Indicazione del ventilatore (15)

Livello del ventilatore

min Tempo di alimentazione successiva della cappa aspirante

Il piano di cottura

Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola.

Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

Vantaggi del piano di cottura ad induzione

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

Rilevamento pentola

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

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di cottura impostato.

La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura; nell'indicatore del livello di potenza lampeggia il simbolo .

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

Limiti nel rilevamento pentola

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

Diametro zona di cottura	Diametro minimo del fondo pentola
190 x 210 mm	120 mm

Importante

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

Limitazione della durata d'esercizio

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

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

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

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

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

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

Altre funzioni

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

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

Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata. Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

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

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

Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

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

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

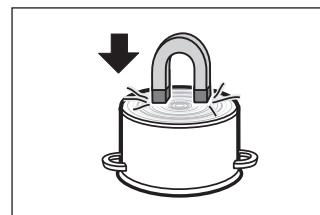
Recipienti adatti	Recipienti inadatti
Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso	Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	
Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio inox, ferri e alluminio con fondo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

Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

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

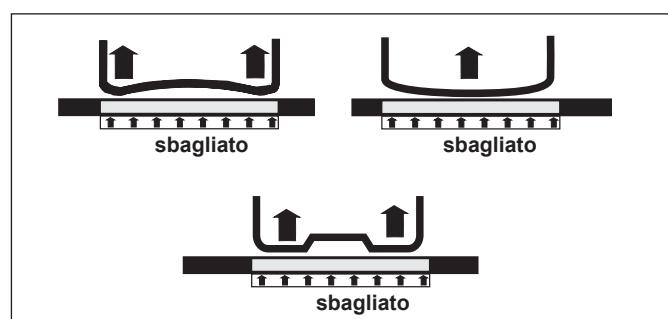
Test del magnete

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

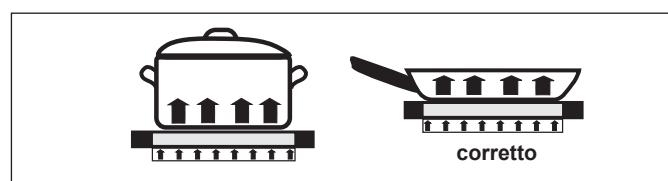


Importante

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



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



Corretto: stoviglie adeguate!

Consigli per il risparmio d'energia

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

- Quando si preparano piatti dai lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

Livelli di potenza

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

Livello di potenza	Idoneo per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
1-2	Cottura di minori quantità (potenza minima)
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grosse quantità, arrostimento di pezzi più grandi
6	Arrostimento, soffritto con farina
7-8	Cottura al forno
9	Arrostire / rosolare, cuocere
P	Livello Power (potenza massima)

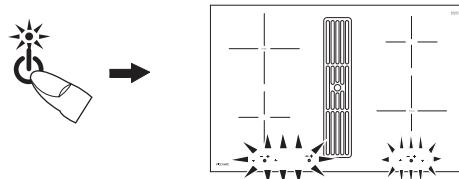
Se si utilizzano pentole senza coperchio, selezionare un livello di cottura superiore.

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H. La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.



Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni! La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma è riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.



Mettere l'apparecchio pronto per l'uso

Con il tasto Standby si mette l'apparecchio pronto per l'uso.

Questo tasto è in pratica l'interruttore principale. Viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, e le indicazioni si accendono brevemente.

Dopo lo spegnimento, l'apparecchio rimane ancora pronto per l'uso per ca. 120 minuti.

Attenzione! Quando l'apparecchio è completamente spento non ci sia neanche più l'indicazione di calore residuo.

Comando a tasti

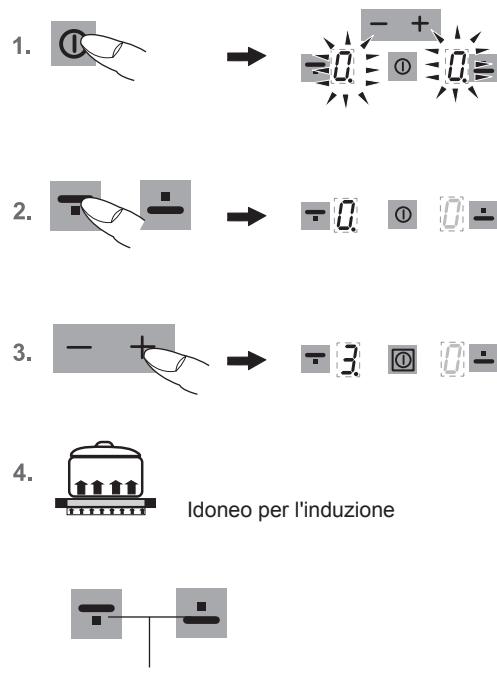
Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi subito dopo un altro.

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

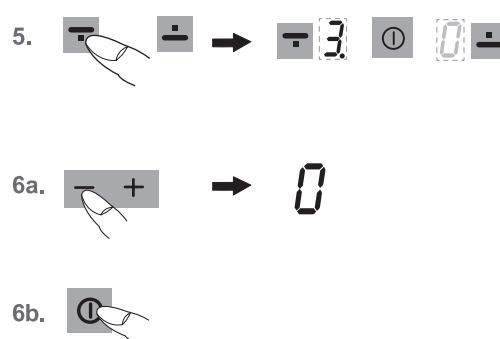
Accensione del piano e della zona di cottura

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

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



Tasti di selezione delle zone di cottura



Spegnimento della zona di cottura

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



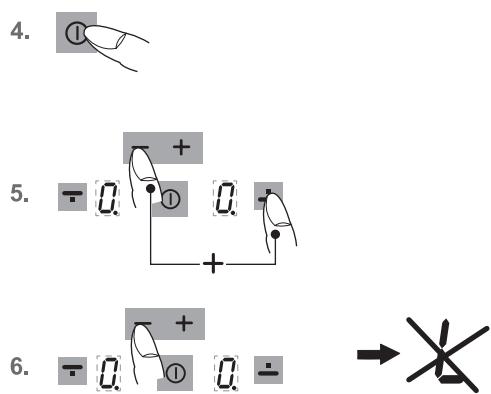
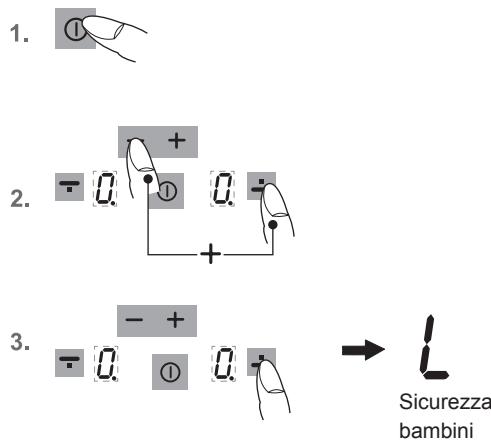
Spegnimento del piano di cottura

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



La sicurezza contro i bambini L

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



Attivazione della sicurezza bambini

- Azionare il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura ① (ca. 1 s.) per spegnere completamente il piano di cottura.
- Premere quindi contemporaneamente il tasto **Meno —** e il tasto **selettore della zona di cottura T / L**.
- Premere poi lo stesso tasto selettore della zona di cottura **T / L** per attivare la sicurezza bambini. Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco bambini); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

Disattivazione della sicurezza bambini

- Azionare il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura ①.
- Premere quindi contemporaneamente il tasto **Meno —** e il tasto **selettore della zona di cottura T / L**.
- Premere poi il tasto **Meno —** per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

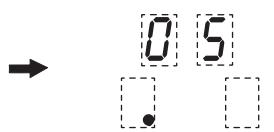
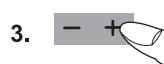
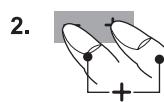
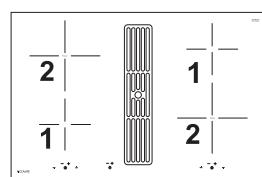
Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

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

- Azionare il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura ①.
- Premere quindi contemporaneamente il tasto **Meno —** e il tasto **selettore della zona di cottura T / L**. L'utente può accendere la zona di cottura appena che si è spento il simbolo L.
- Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.

Importante

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



impostato a 5 minuti



Spia di controllo (punto decimale)

Spegnimento automatico (timer) ⊖

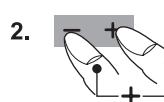
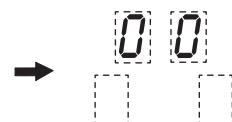
Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 01 e 99 minuti.

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

Importante

Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico), premere ripetutamente e contemporaneamente il tasto **Più +** e **Meno —** fino a quando non si accende la spia di controllo (punto decimale) per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.

Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, selezionare la relativa zona di cottura e impostarla a 0 con il tasto **Meno —**.



impostato a 12 minuti



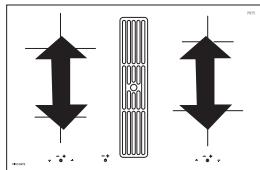
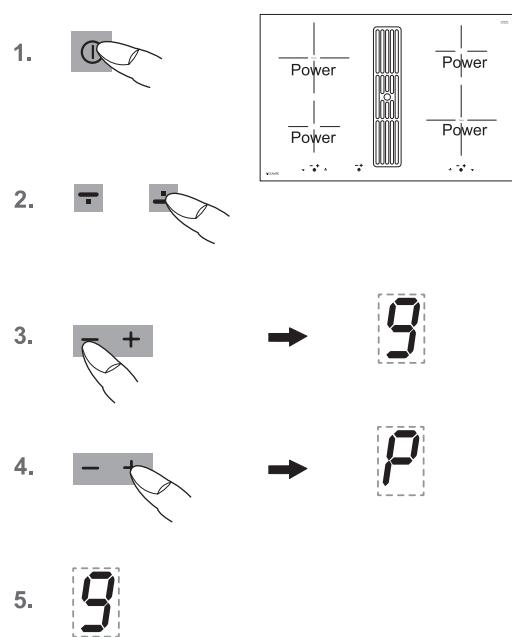
Orologio contaminuti

Le zone di cottura sono bloccate

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere contemporaneamente una volta i tasti **Più +** e **Meno —**. L'indicazione del timer è ben illuminato. La spia di controllo (punto decimale) non deve accendersi nelle indicazioni del livello di potenza.
3. Impostare il tempo in minuti premendo il tasto **Più +** o **Meno —**.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di spegnimento).

Importante

L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spenta la parte destra o sinistra del piano di cottura. Accendere la parte destra o sinistra per cambiare il tempo.



Moduli (gestione potenza)

Funzione Power

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

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

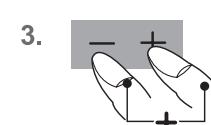
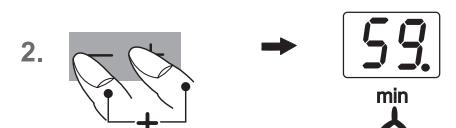
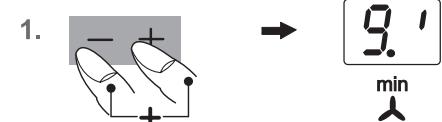
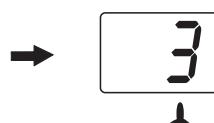
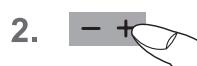
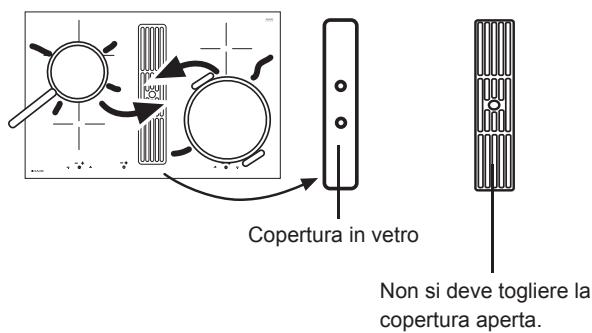
Importante

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

Gestione potenza

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima.

Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo. A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.



Usare la cappa aspirante

La cappa aspirante si trova nel centro del piano di cottura con lo scarico verso il basso.

Prima di usare il piano di cottura togliere completamente la copertura in vetro del ventilatore. Non bisogna rimuoverla nei modelli con copertura in acciaio aperta.

Importante

Non mettere la copertura sul piano cottura a induzione!

Pericolo di ustionarsi!

Accensione e spegnimento della cappa aspirante

1. Azionare il tasto Stand-by (ca. 1 s.), fino a che l'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Toccare il tasto Più + della cappa aspirante. Usare adesso i tasti Più + o Meno — per scegliere il livello di potenza desiderato 1, 2, 3 o 4 del ventilatore. Si accende il simbolo del ventilatore. Il livello di potenza intensivo 4 rimane acceso per 10 minuti. Dopo questo periodo si ritorna automaticamente al livello 3.
3. Per spegnere la cappa toccare il tasto Meno — fino a che non si vede l'indicazione 0.

Suggerimento

Affinché la cappa aspirante funzioni bene anche con pentole alte (per es. l'asparagiaria), potete mettere, dal lato della ventola, un cucchiaino ne da portata sotto il coperchio della pentola.

Tempo di alimentazione successiva

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

Regolazione del tempo di alimentazione successiva

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

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

Tempo di alimentazione successiva

Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura,

Se la ventola è in funzione per almeno 15 minuti, dopo lo spegnimento la ventola gira ancora in automatico per circa 15 minuti a bassa velocità per garantire un funzionamento ottimo e l'eliminazione completa dei vapori.

Per raggiungere una ottimale rimozione degli odori, regolare il funzionamento successivo del ventilatore sempre a 10 - 60 minuti.

I casi molto rari può succedere che al momento della riaccensione del ventilatore le molecole di odore memorizzate si connettono con il vapore d'acqua e sono puoi di nuovo percepibili. Questi odori residui scompaiono durante il funzionamento successivo.

Importante

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



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

Dimensioni del piano di cottura

Importante!

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

Pulizia dopo l'uso

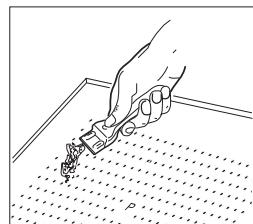
1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

Manutenzione settimanale

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

Particolari tipi di sporco

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



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

Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Dopo il raffreddamento della superficie, continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

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

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

Lo **sfregamento dei fondi** delle pentole sulla superficie potrebbe causare la formazione di aree lucide, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detergenti non appropriati. La loro rimozione, abbastanza difficile, può essere eseguita con comuni detergenti.

Pulire quindi, se necessario, più volte il piano. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

Cappa aspirante del piano di cottura

Pulizia dei filtri antigrasso metallici

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

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

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

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

Non far funzionare mai la cappa senza il filtro inserito!

Dopo la pulizia, inserire il filtro asciutto nella cappa aspirante.

Fare sempre attenzione che: la presa deve essere visibile dopo l'inserimento. Pulire l'interno della cappa facilmente raggiungibile con un panno umido con un po' di detersivo e fare attenzione a parti sporgenti.

Pulizia e manutenzione della cappa aspirante

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

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

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

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

Servizio

Il filtro deve rimanere accessibile.

Sostituire il filtro a carbone attivo del filtro ogni 5 - 24 mesi.



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

Importante

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

Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura ad induzione non si accende?

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

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

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

E' visualizzato il codice di errore E2?

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

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

E' visualizzato il codice d'errore E8?

Errore al ventilatore destro o sinistro. L'apertura di aspirazione è bloccata o coperta oppure è difettoso il ventilatore. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

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

È visualizzato il codice d'errore U400?

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

È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

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

È visualizzato il simbolo ?

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

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

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

Le pentole usate emettono rumori?

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

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

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

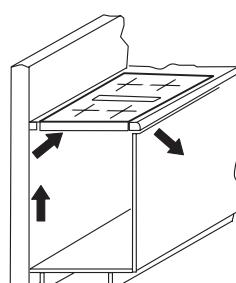
Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

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

Ventilazione

- Il piano di cottura ad induzione è dotato di un ventilatore che si accende e spegne automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori di temperatura dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Se la potenza di una zona di cottura aumenta e riduce automaticamente (v. il capitolo Protezione contro il surriscaldamento), questo significa che probabilmente il raffreddamento non risulta sufficiente. Occorre aprire la parete posteriore del mobile nell'area dell'apertura del piano di lavoro e di rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.
- Raccomandiamo uno spazio anteriore di almeno 5 mm, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.



Incasso

Importante

Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.

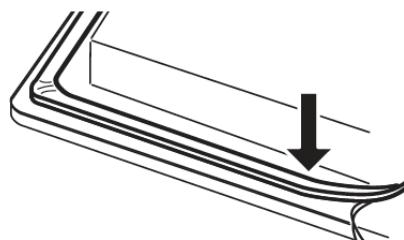
Realizzando il montaggio sopra un cassetto, si deve prestare attenzione che possibilmente non ci sono oggetti appuntiti. Questi oggetti potrebbero angolarsi alla parte inferiore del piano di cottura e bloccare il cassetto.

Se si trova una parete intermedia al di sotto del piano di cottura essa deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura per garantire una circolazione ottimale dell'aria attorno al piano di cottura.

A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore sotto o in diretta prossimità del piano di cottura.

Guarnizione del piano di cottura

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



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

Intaglio del piano di lavoro

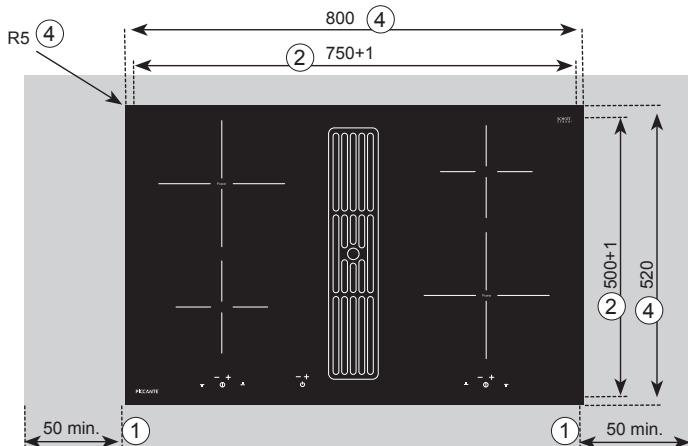
Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati. La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e a filo con il perimetro dell'intaglio. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

Montaggio variabile

Selezionare tra

Incasso appoggiato

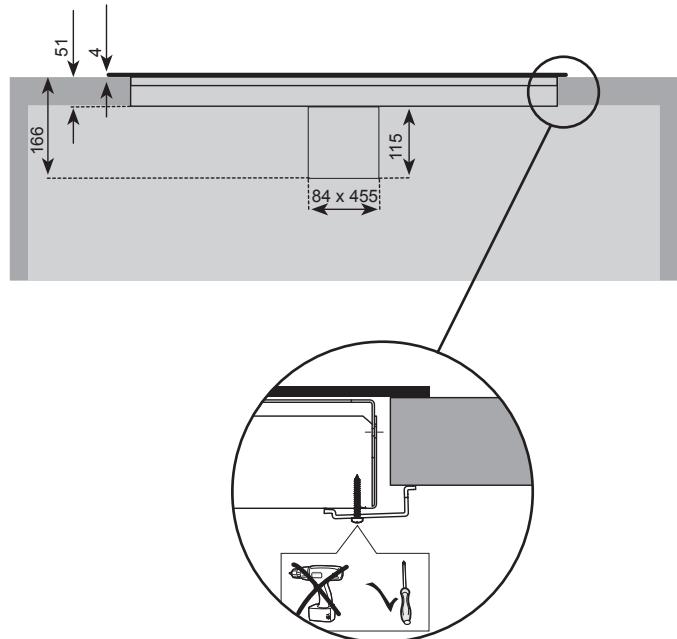


Linguetta

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



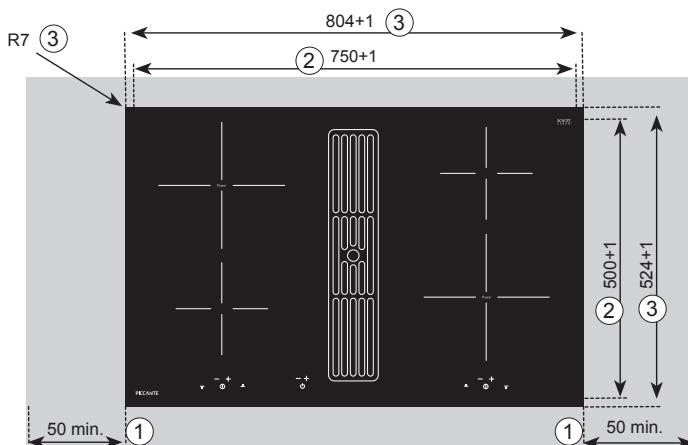
- ① Distanza minima dalle pareti confinanti (40mm)
- ② Dimensione di ritaglio
- ③ Misure d'incasso
- ④ Dimensioni esterne del piano di cottura



Importante

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

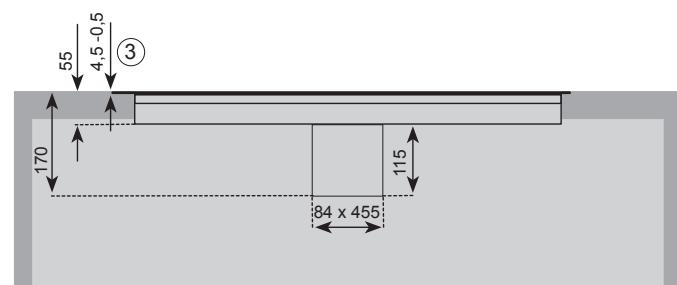
Incasso a filo della superficie



Incollare il nastro ermetico nell'angolo dello spigolo d'appoggio del piano di lavoro, in modo che la colla siliconica non possa fuoriuscire da sotto il piano di cottura.

Inserire il piano di cottura nel ritaglio del piano di lavoro e allineare. Eventualmente mettere una piastra spessore.

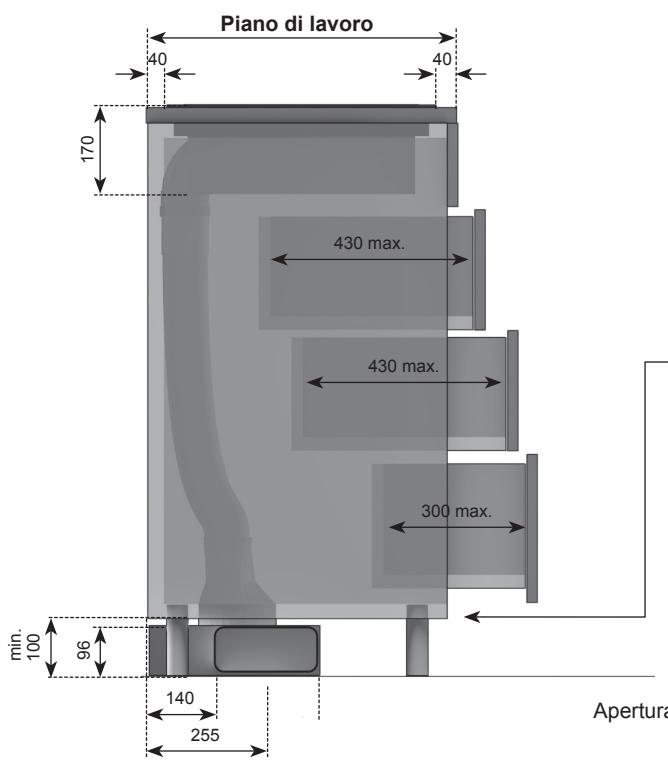
Compilare la fessura tra piano di cottura e piano di lavoro con un collante resistente al calore .



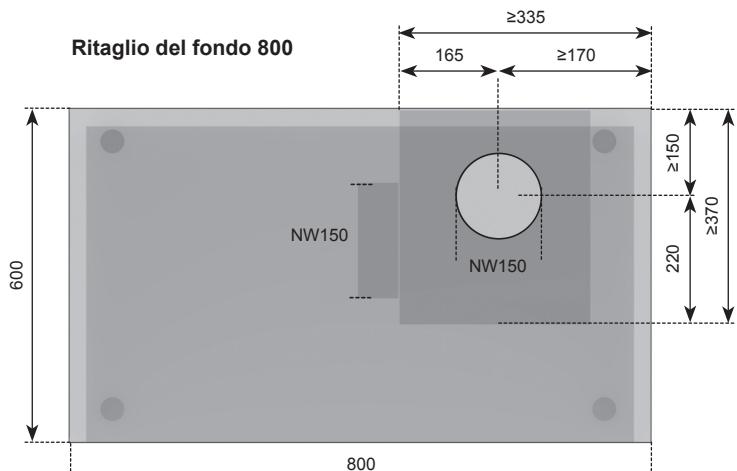
Importante

La colla siliconica non deve fuoriuscire da sotto il piano di cottura. Più avanti, una eventuale estrazione del piano di cottura non sarà più possibile. La garanzia perde di validità se non sono osservate le presenti indicazioni.

Montaggio



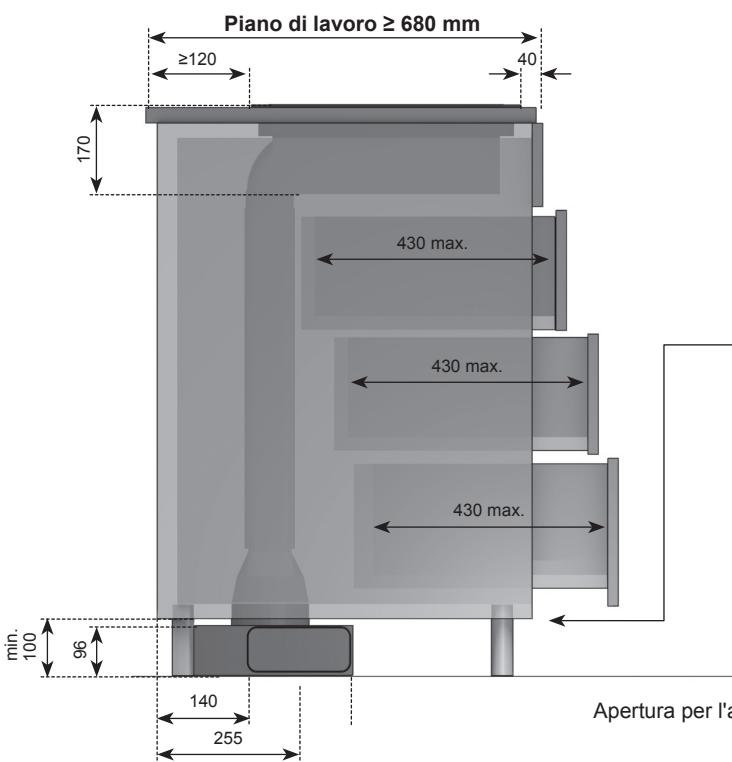
Ritaglio del fondo 800



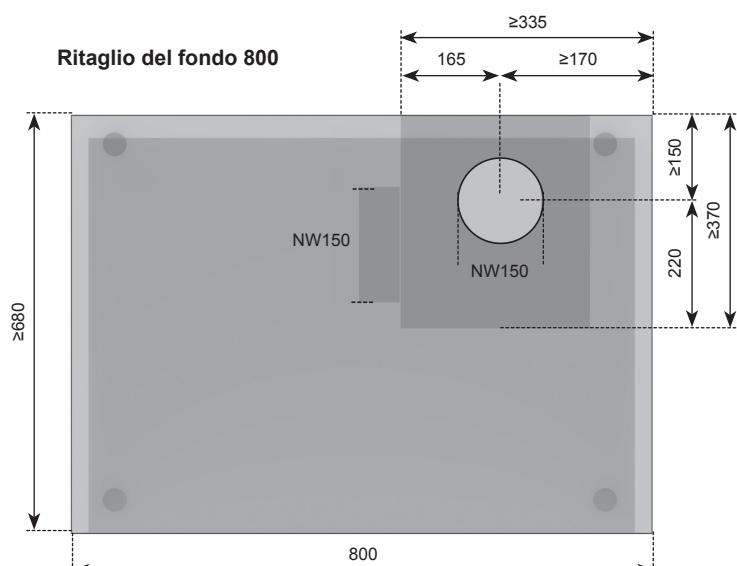
Aria di scarico a scelta a sinistra o a destra:

A seconda di situazione posizionare l'aria di scarico a sinistra o a destra Perciò osservare le misure a fronte per l'incasso ottimo

Aria di scarico a destra



Ritaglio del fondo 800



Aria di scarico a scelta a sinistra o a destra:

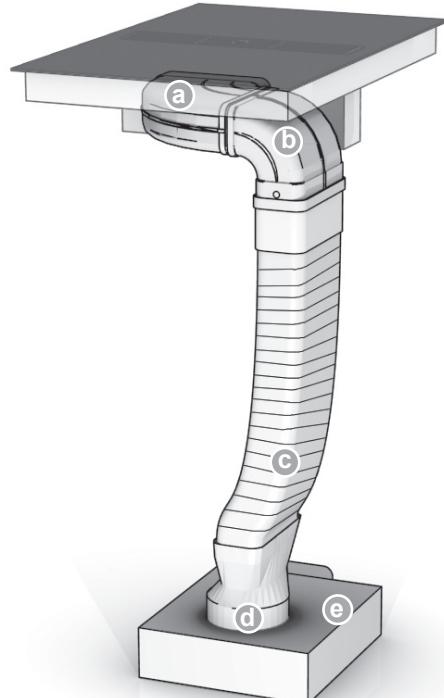
A seconda di situazione posizionare l'aria di scarico a sinistra o a destra Perciò osservare le misure a fronte per l'incasso ottimo

Aria di scarico a destra



Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria

Inserire i singoli componenti con indicato nei disegni

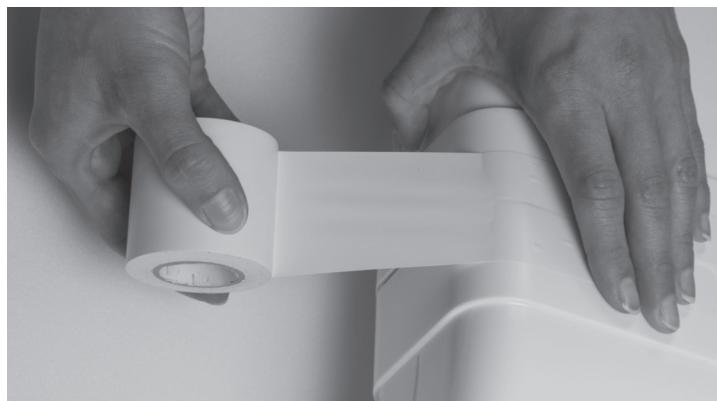


Al punto (c)

L'elemento flessibile è usato per piani di lavori di 600 mm di profondità. Durante i lavori fare attenzione che l'installazione sia rigida e ben tirata. Accorciare tutto il materiale superfluo.

Al punto (f)

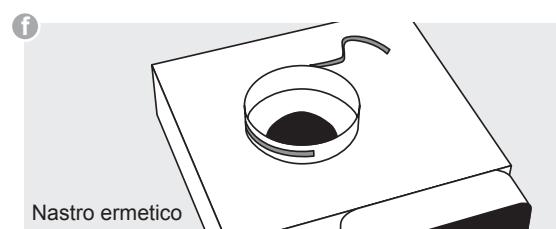
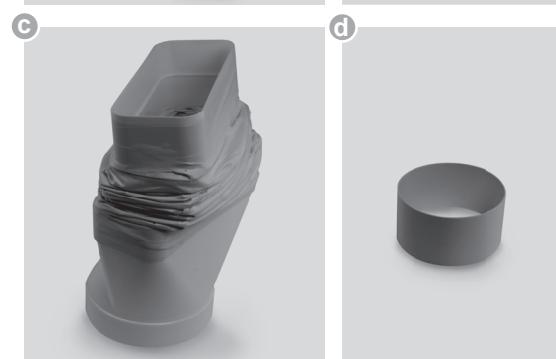
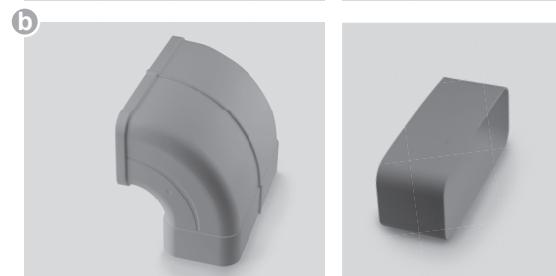
Mettere il nastro ermetico al raccordo (f) prima di inserire l'elemento transitorio (d) sul ventilatore di base (e).



Importante!

Incollare a tenuta stagna tutti i componenti con il nastro ermetico accluso, come mostrato nel disagno.

Componenti del canale di scarica (inclusi)



Filtro di base (opzionale):



Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore

Attenzione!

Collegare il ventilatore prima dell'allacciamento alla rete elettrica!

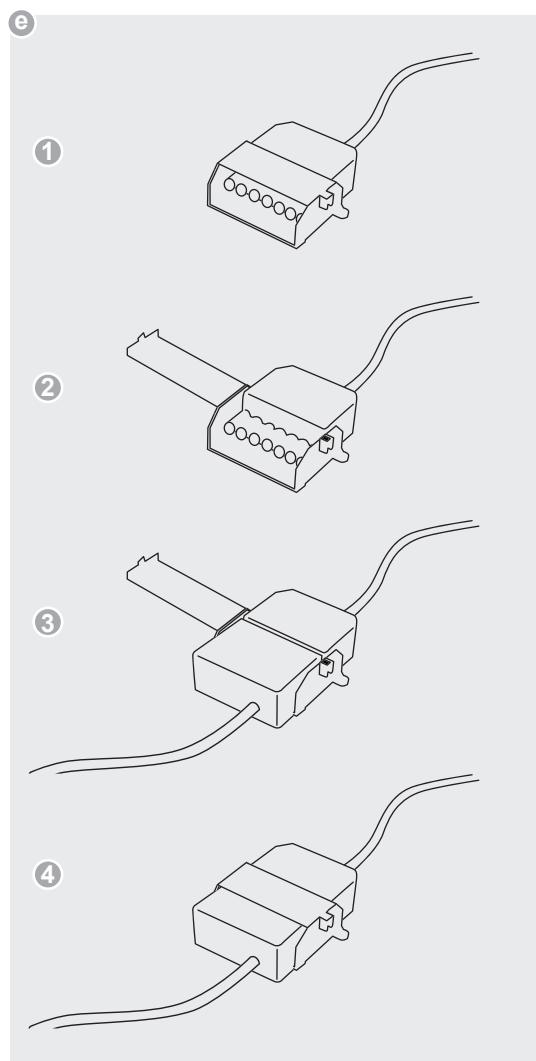
Per il collegamento al ventilatore abbinare i due connettori a 7 poli.

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

Attenzione!

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

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



Incasso della cappa aspirante del piano di cottura

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

Importante

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

Collegamento elettrico

- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.

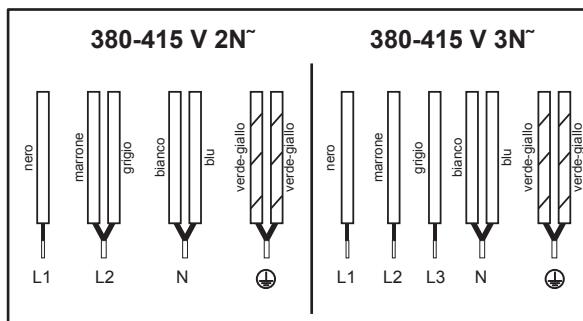
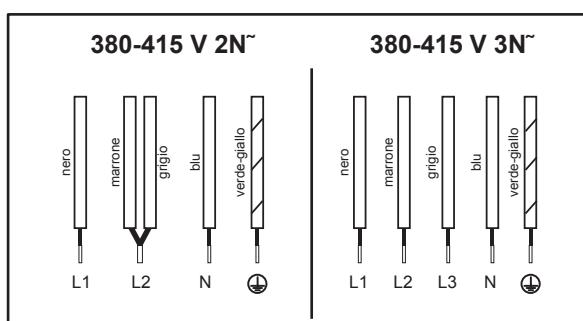
Valori di collegamento

Tensione di rete 380-415V 3N~, 50/60Hz
Tensione nominale dei componenti 220-240V

Collegamento da parte della fabbrica

- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento va effettuato in conformità allo schema di collegamento, tranne il cavo è dotato di una spina.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.

Possibilità di collegamento

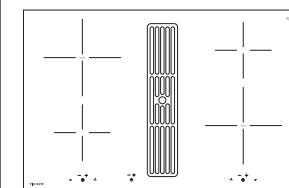


Dati tecnici

Dimensioni del piano di cottura

Altezza / larghezza / profondità mm

170 x 800 x 520



Zone di cottura kW

anteriore sinistra	cm / kW	16 / 1,4
posteriore sinistra	cm / kW	20 / 2,3 (3,0)*
posteriore destra	cm / kW	16 / 1,4
anteriore destra	cm / kW	20 / 2,3 (3,0)*

Piano di cottura kW

Ventilatore	kW	7,4
-------------	----	-----

	kW	0,115
--	----	-------

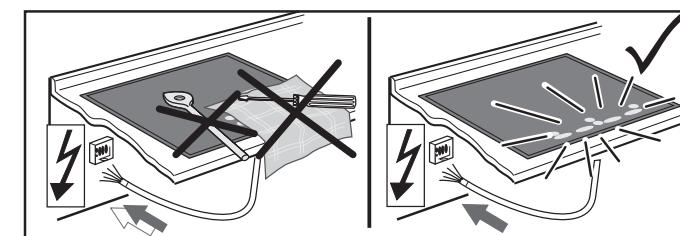
* Potenza con funzione Power attiva

Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

Importante

Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori durante il collegamento alla rete elettrica!



Pulire la superficie di cottura con una spugna umida e quindi asciugarla.

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

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 toestel, zodat u er lang plezier aan beleeft.

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

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

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen _____ 63

Voor aansluiting en werking	63
Voor de kookplaat	63
Voor personen	63

Beschrijving van het toestel _____ 65

Bediening met sensortoetsen	66
-----------------------------	----

Bediening _____ 67

Voor de kookplaat	67
Panherkenning	67
Gebruiksduurbeperking	67
Andere functies	67
Oververhittingsbeveiliging (inductie)	67
Kookgerei voor inductiekookplaat	68
Tips om energie te besparen	68
Kookstanden	68
Restwarmteweergave	68
Toestel in operationele modus zetten	69
Bediening van de toetsen	69
Kookplaat en kookzone inschakelen	69
Kookzone uitschakelen	69
Kookplaat uitschakelen	69
Kinderbeveiliging	70
Automatische uitschakeling (timer)	71
Kookwekker (eierwekker) (kookzone uitgeschakeld)	71
Powerstand	72
Powermanagement	72
Ventilator gebruiken	73
Ventilatornoeloop	73

Reiniging en onderhoud _____ 74

Keramische kookplaat	74
Kookplaatventilator	74

Wat te doen bij problemen? _____ 75

Montage	76
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur	76
Ventilatie	76
Montage	77
Montage afzuigsysteem	79
Inbouw kookplaatventilator	80
Elektrische aansluiting	81
Technische gegevens	81
Inbedrijfstelling	81



Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het toestel mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het toestel mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturings-systeem 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 au-bain-marie-pannen. Au-bain-marie-pannen kunnen ongemerkt droogkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetten en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie altijd in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het toestel uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.

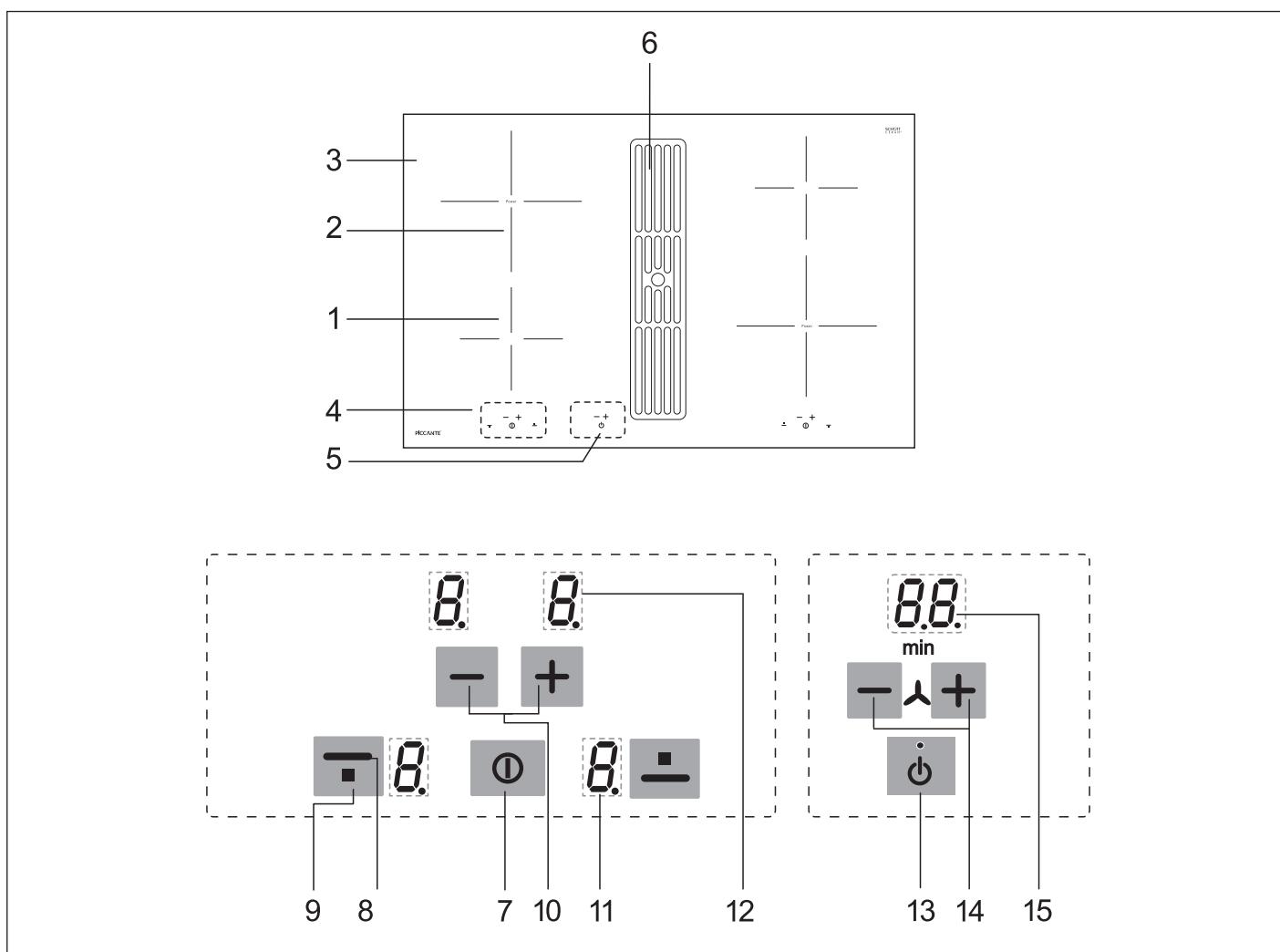
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie en vooral suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraaper 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. Opgelat, 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 sensortoetsen schoonhouden omdat verontreinigingen door het toestel als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensortoetsen plaatsen!
- Als pannen tot over de sensortoetsen overkoken, is het raadzaam om op de UIT-toets te drukken.
- Hete pannen niet in de buurt van de sensortoetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.
- Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensortoetsen te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2).
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen (bijv. schoonmaakdoekje) in de directe nabijheid van de kookplaatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom naar binnen gezogen worden. In beginsel moeten vloeistoffen en kleine onderdelen uit de buurt van het toestel worden gehouden.
- Gebruik het toestel nooit zonder vetfilter.
- Verzadigde vetfilters leveren brandgevaar op!
- Frituren is alleen onder voortdurend toezicht toegestaan, flamberen is niet toegestaan!
- Bij het gebruik van haardgekoppeld hout-, kool-, gas- of olievuur moet voor voldoende aanvoerlucht worden gezorgd.
- De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuigkap in de ruimte van het haardgekoppeld vuur wordt veroorzaakt, mag de 4 Pa (0,04 mbar) niet overschrijden, anders bestaat er vergiftigingsgevaar.
- Tijdens het koken wordt door de damp extra vocht aan de kamerlucht afgegeven.
- In circulatiebedrijf wordt het vocht uit de damp maar voor een klein deel verwijderd. Er moet daarom altijd voor voldoende toevoer van verse lucht, worden gezorgd, bijvoorbeeld door een geopend raam of door het gebruik van huisventilatie.
- Zorg altijd voor een normaal en behaaglijk ruimteklimaat (45 - 60 % luchtvuchtigheid).
- Schakel na elk gebruik in circulatiebedrijf de kookplaatafzuiging ca. 20 minuten lang op een lage stand of activeer de automatische naloop.

Voor personen

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

1. Inductiekookzone links voor
2. Inductiekookzone links achter
3. Keramische kookplaat
4. Touch-control-bedieningsveld
5. Stand-by-toets en ventilatorbediening
6. Ventilator
7. Aan/Uit-toets (kookplaat)
8. Kookzonekeuzetoets
9. Symbol voor het aanwijzen van de kookzonepositie op de keramische kookplaat
10. Plus-toets (verhogen) / Min-toets (verlagen)
11. Kookstandweergave
12. Timerweergave
13. Stand-by-toets
14. Min-/plus-toets ventilator
15. Weergave ventilator

Bediening met sensortoetsen

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

Stand-by-toets ⏻ (13)

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

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

Aan/uit-toets ⏹ (7) kookzones links of rechts

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

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 kookwkker ingesteld.

Met de min-toets wordt de aangewezen waarde verlaagd, met de plus-toets verhoogd.

Kookstandweergave ⏹ (11)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:
brandt fel kookzone is gekozen (geselecteerd)

R Restwarmte weergave

P Powerstand

L Kinderbeveiliging

ER03 Foutmelding

Controlelampje ⏹ timerfunctie

Min-toets / Plus-toets (14)

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

Weergave ventilator ⏹ (15)

 _____ ventilatorstand

min _____ ventilatornaloop

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 warmtevormende stroom induceert.

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

Voordelen van het inductiekookveld

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

Panherkenning

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

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

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

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

Panherkenningsgrenzen

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.

Kookzondiameter	Aanbevolen minimale diameter 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!

Gebruiksduurbeperking

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

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking 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 gebruiksduurbeperking 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 bedrijfsduurbeperking, 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 sensortoetsen langer of tegelijk worden ingedrukt (bijv. door een per ongeluk op de sensortoetsen geplaatste pan), wordt er niet geschakeld.

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

Oververhittingsbeveiliging (inductie)

Als de kookplaat langdurig op vol vermogen wordt gebruikt, kan bij een hoge kamertemperatuur de elektronica niet meer voldoende worden gekoeld. Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt evt. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd.

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

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

Kookgerei voor inductiekookplaat

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

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

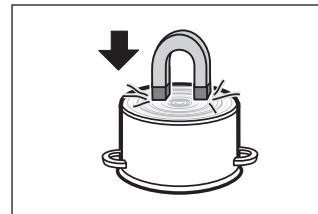
Geschikte pannen	Ongeschikte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale bodem	

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

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

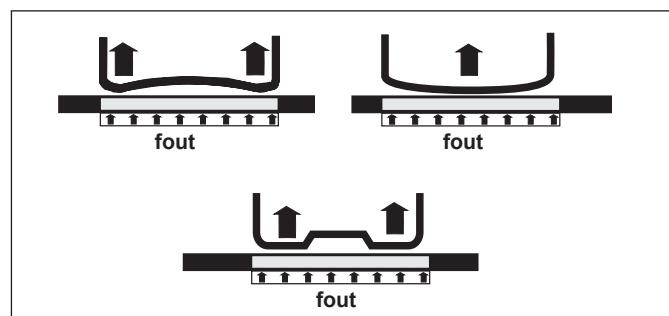
Magneettest:

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

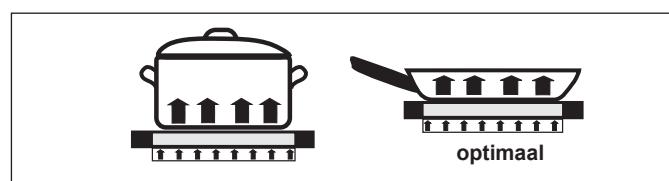


Belangrijk

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 uw kookgerei 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 beschadigd raken.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

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, doorbraden van grotere 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.

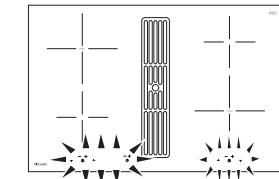
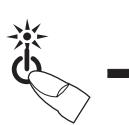
Restwarmteweergave

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.



Toestel in operationele modus zetten

Met de **stand-by-toets** ⏻ wordt het toestel in de operationele modus geschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar. Er vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en de weergavelampjes gaan kort branden.

Na het uitschakelen met deze toets blijft het toestel nog ca. 120 min. in de operationele modus.

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

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.

1. →
2. →
3. →
4. geschikt voor inductie

Kookzonekeuzetoetsen
5. →
6a. →
6b.
7.

Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de **Aan/Uit-toets** ① drukken tot de kookstandweergaven 0 aantonen. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Vervolgens op een **kookzonekeuzotoets** drukken (bijv. ⌂ voor vooraan). De geselecteerde kookstandweergave is helder verlicht.
3. Met de **plus-toets** + of **min-toets** — een kookstand kiezen. Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets de kookstand 9.
4. Meteen daarna **voor inductie geschikt kookgerei** op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd. Zolang er geen metalen pan op de kookzone wordt geplaatst, verschijnt het symbool ⌂. Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk 'Panherkenning'.

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

Kookzone uitschakelen

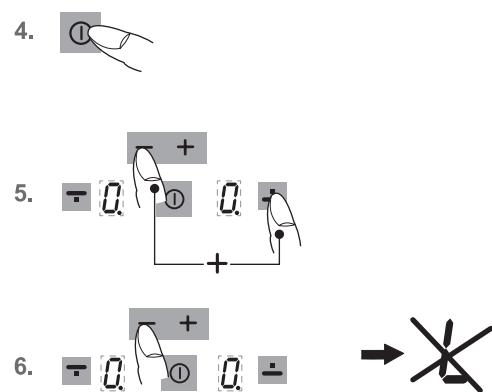
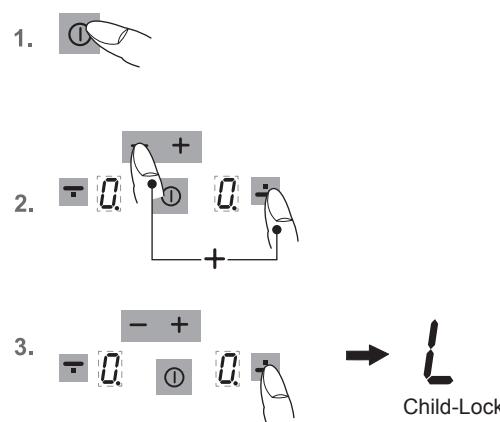
5. Op de **gewenste kookzonekeuzotoets** drukken (bijv. ⌂ voor links voor). De geselecteerde kookstandweergave is helder verlicht.
6. a) Meermaals op de **min-toets** — drukken tot de kookstandweergave 0 aantoon, of
b) Op de **Aan/Uit-toets** ① drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

Kookplaat uitschakelen

7. Op de **Aan/Uit-toets** ① drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging L

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



Kinderbeveiliging inschakelen

1. De **Aan/Uit-toets kookplaat** ① indrukken (ca. 1 sec.) om de complete kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna gelijktijdig op de **min-toets** — en de rechts ernaast liggende **kookzonekeuzetoets** ▼ / ▲ drukken.
3. Vervolgens op de **plus-toets** ▲ / ▼ drukken om de kinderbeveiliging te activeren. In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging uitschakelen

4. Op de **Aan/Uit-toets** ① drukken.
5. Meteen daarna gelijktijdig op de **min-toets** — en de **rechts ernaast liggende kookzonekeuzetoets** ▼ / ▲ drukken.
6. Vervolgens op de **min-toets** — drukken om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De L verdwijnt.

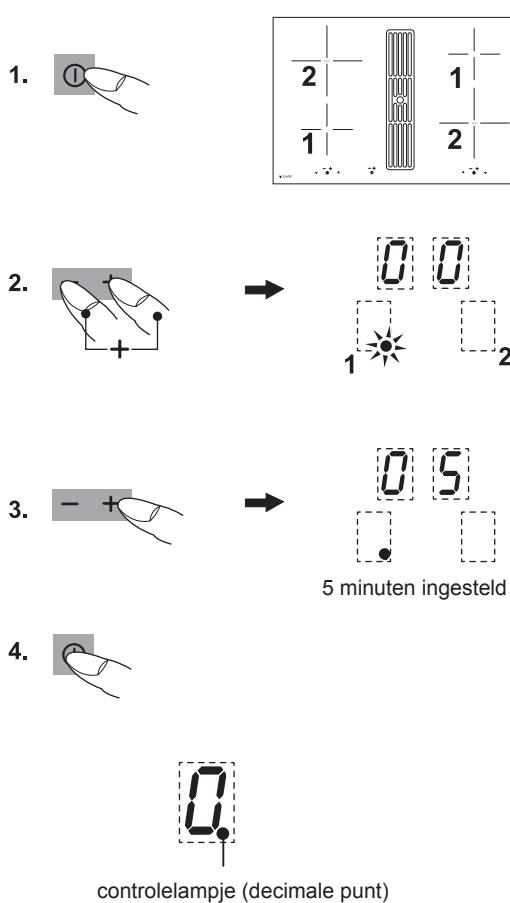
Kinderbeveiliging slechts voor één kookproces uitschakelen

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

- Op de **Aan/Uit-toets** ① drukken.
- Meteen daarna gelijktijdig op de **min-toets** — en de **rechts ernaast liggende kookzonekeuzetoets** ▼ / ▲ drukken. Nadat de L is verdwenen kan door de gebruiker een kookzone ingeschakeld worden.
- Na het uitschakelen van de kookplaat is de kinderbeveiliging weer actief (ingeschakeld).

Belangrijk

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



Automatische uitschakeling (timer) ☺

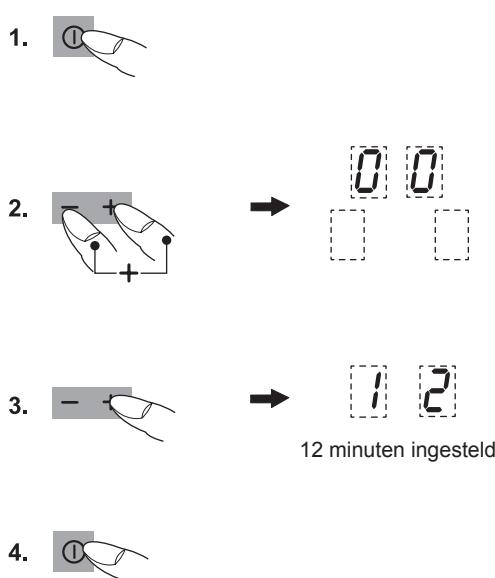
Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 01 tot 99 minuten worden ingesteld.

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

Belangrijk

Ter controle van de verstreken tijd (automatische uitschakeling) zo vaak tegelijk op de **plus-toets +** en de **min-toets —** drukken, tot het controlelampje (decimale punt) van de overeenkomstige kookstandweergave brandt. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.

Automatische uitschakeling vervroegd wissen: de respectievelijke kookzone selecteren en met de **min-toets — 0 instellen.**

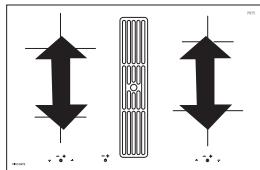
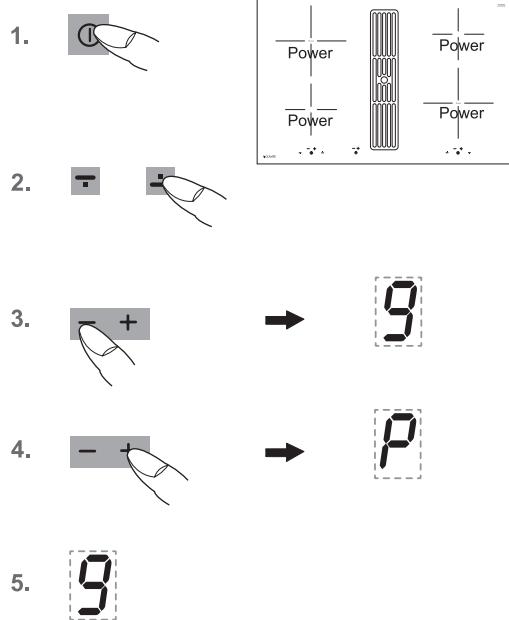


Kookwekker (eierwekker) De kookzones zijn uitgeschakeld

1. De kookplaat inschakelen.
2. Eén keer tegelijkertijd op de **plus-toets +** en **min-toets —** drukken. De timerweergave brandt fel. In de kookstandweergaven mag het controlelampje (decimale punt) niet gaan branden.
3. Meteen daarna met de **plus-toets +** of **min-toets —** de tijd in minuten instellen.
4. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Uit-toets) te drukken.

Belangrijk

De kookwekker blijft ook dan in werking als de linker of rechter kookplaatzijde uitgeschakeld is. Om de tijd te wijzigen de linker of rechter kookplaatzijde inschakelen.



Modules (powermanagement)

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.

Belangrijk

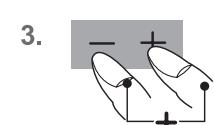
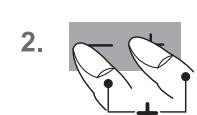
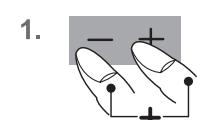
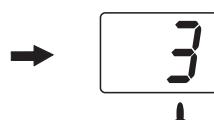
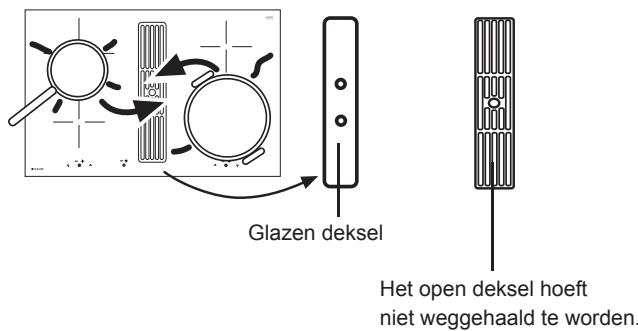
Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op de min-toets drukken. Ogelet, gevaar voor oververhitting! Geen olie/frituurvet met de powerstand heet maken.

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.



Ventilator gebruiken

In het midden van de kookplaat bevindt zich de ventilator met afzuiging naar onderen.

Voor de ingebruikname van de ventilator dient het glazen deksel weggehaald te worden. Bij modellen met een open deksel is weghalen ervan niet vereist.

Belangrijk

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

Ventilator in- en uitschakelen

1. Stand-by-toets indrukken (ca. 1 sec.), tot het toestel in de operationele modus schakelt.

2. De plus-toets van de ventilator indrukken.

Daarna kan met de plus- / of min-toets een gewenste vermogensstand 1, 2, 3 of 4 worden gekozen. Het symbool van de ventilator brandt. De intensieve stand 4 blijft 10 minuten lang ingeschakeld, daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar stand 3.

3. Voor het uitschakelen op de min-toets van de ventilator drukken tot er 0 wordt weergegeven.

Tip

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

Ventilatornaloop

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

Ventilatornaloop instellen

1. De plus- en min-toets van de ventilator tegelijk indrukken. Vervolgens is er een ventilatornaloop van 10 minuten ingesteld. Het symbool van de naloop brandt .

2. Door opnieuw gelijktijdig indrukken van delus- en min-toets worden 60 minuten ingesteld.

3. Door nogmaals tegelijkertijd indrukken wordt de naloop uitgeschakeld.

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

Nalooptijd

Tekens na het koken zou een nalooptijd van de ventilatormotor van 10 - 20 minuten moeten worden ingesteld.

Als de ventilator minstens 15 minuten heeft gewerkt, vindt er na het uitschakelen een automatische naloop van ca. 15 minuten op een lage stand plaats.

Zo wordt een optimale werking en verwijdering van resterende kookdampen gewaarborgd.

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

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

Belangrijk

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



- 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 vlekkenverwijderaar enz.

Reiniging na gebruik

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

Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek.

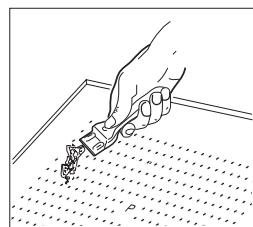
Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant.

De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermend laagje dat water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op deze laag zitten en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

Speciale verontreinigingen

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

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



Ingebrande suiker en gesmolten kunststof direct – zolang deze nog heet is – met een glasschraaper verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

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

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

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookgerei met een aluminium bodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd.

Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.

Kookplaatventilator

Reiniging van de metalen vetfilters

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

Voor het uitnemen van de filters het deksel van de ventilator weghalen en de U-vormige rvs-luchtgeleiderplaat in de aanzuigopening naar boven toe uit de ventilator tillen. Vervolgens het filter uitnemen. Filters kunt u in de vaatwasmachine reinigen. Filters in de vaatwasmachine verticaal zetten. Gebruik a.u.b uitsluitend naspoelmiddel dat geschikt is voor aluminium, om schade en verkleuringen aan de filters te voorkomen.

Niet vlak naast glazen of licht porselein laten afwassen.

Gebruik de ventilator niet zonder vetfilters!

Na de filterreiniging de filters droog weer in de ventilator zetten.

Belangrijk: de greepopening moet na het inzetten zichtbaar zijn. Neem liefst bij ieder filtervervanging de goed toegankelijke binnenzijde van de ventilator af met een met afwasmiddel bevochtigd doekje en let hierbij vooral op uitstekende delen binnenvan de ventilator

Reiniging en onderhoud van de ventilator

Het geniet de voorkeur om de ventilator bij iedere filterreiniging te reinigen. Na langdurige koken van water met geopend deksel kan zich condenswater onder het filter verzamelen. Dat is volkomen normaal. Het water zou echter verwijderd en de binnenzijde van de ventilator gereinigd moeten worden.

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

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

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

Service

Het filter moet toegankelijk blijven.

Actieve koolfilters om de 5 - 24 maanden vervangen.



Ongekwalificeerde ingrepen en reparaties aan het toestel zijn gevaarlijk, omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsleuteling bestaat. Om lichamelijk letsel en schade aan het toestel 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 toestel storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

Hieraan vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Zijn de sensortoetsen vergrendeld (kinderbeveiliging)?
- Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp afgedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk 'Kookgerei voor inductiekookplaat'.

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

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

De foutcode E2 wordt getoond?

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

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

De foutcode E8 wordt getoond?

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

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

De foutcode U400 wordt getoond?

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

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

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

Het pansymbool verschijnt?

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

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

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

De gebruikte kookpannen maken geluid?

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

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

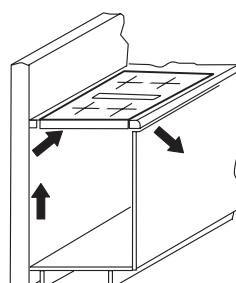
Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

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 toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuit-sparingen moeten volgens de inbouwtrekking worden gerespec-teerd.
- 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, spijkers, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen mogelijke risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsge-vaar.

Ventilatie

- De inductiekookplaat is voorzien van een ventilator die automatisch aan- en uitgaat. Als de temperatuurwaarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden, start de ventilator met lage snelheid. Wordt de inductiekookplaat intensief gebruikt, dan schakelt de ventilator over naar een hogere snelheid. Als de elektronica voldoende is afgekoeld, reduceert de ventilator zijn snelheid en schakelt automatisch uit.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn, zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Als het vermogen van een kookzone regelmatig vanzelf gereduceerd of uitgeschakeld wordt (zie hoofdstuk 'Oververhittingsbeveiliging'), is de koeling waarschijnlijk onvoldoende. In dat geval is het aanbevolen de achterwand van de onderkast ter hoogte van de uitsparing in het werkblad te openen en de voorste dwarslijst van het meubel over de gehele breedte van de kookplaat te verwijderen, zodat een betere luchtcirculatie mogelijk is.
- Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt vooraan een luchtspleet van 5 mm aanbevolen.



Montage

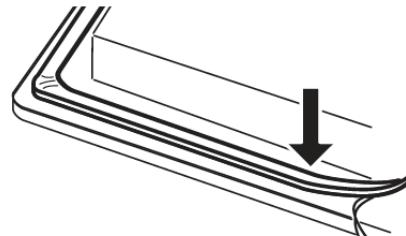
Belangrijk

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 voldoende ventilatie 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 de montage 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 plastic 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.

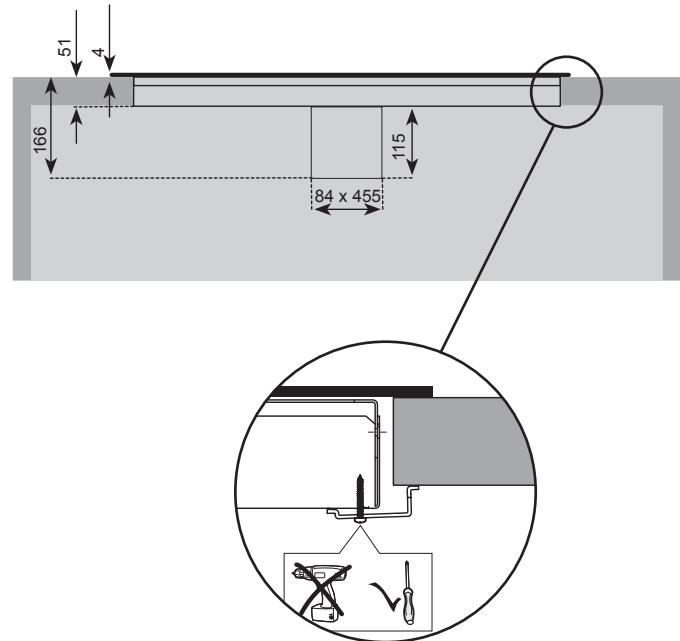
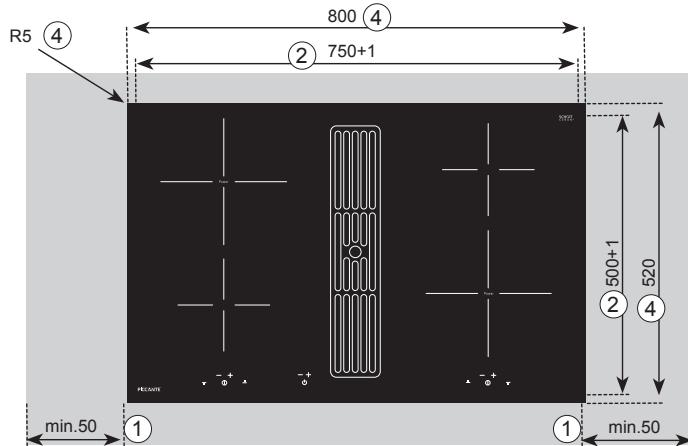
Uitsparing in het werkblad

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 montage mogelijkheden.

Kies voor montage tussen:

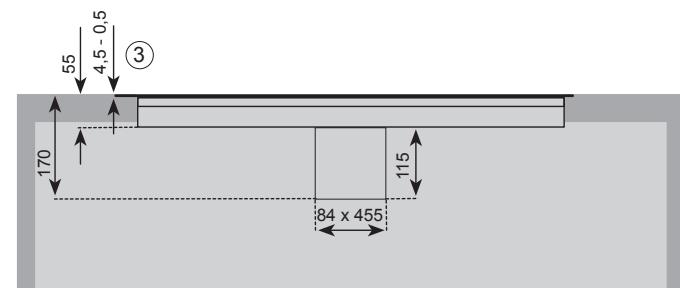
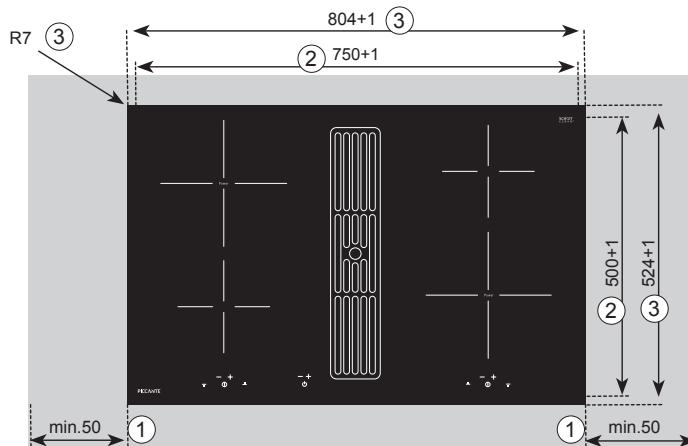
Opliggende montage**Plaatstrip**

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Aan de onderkant de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.

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

Belangrijk

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

Vlakke, randloze montage

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

De kookplaat zonder lijm in de uitsparing van het werkblad leggen en uitlijnen. Eventueel hoogtecompensatieplaten eronder leggen.

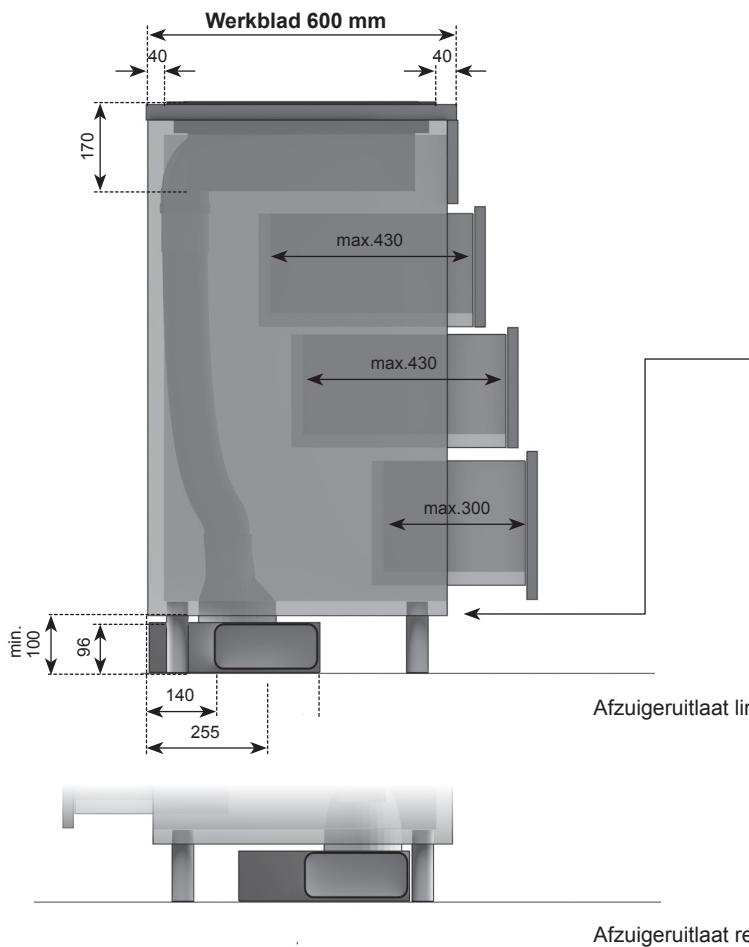
De spleet tussen kookplaat en aanrechtblad met siliconenlijm voegen.

Belangrijk

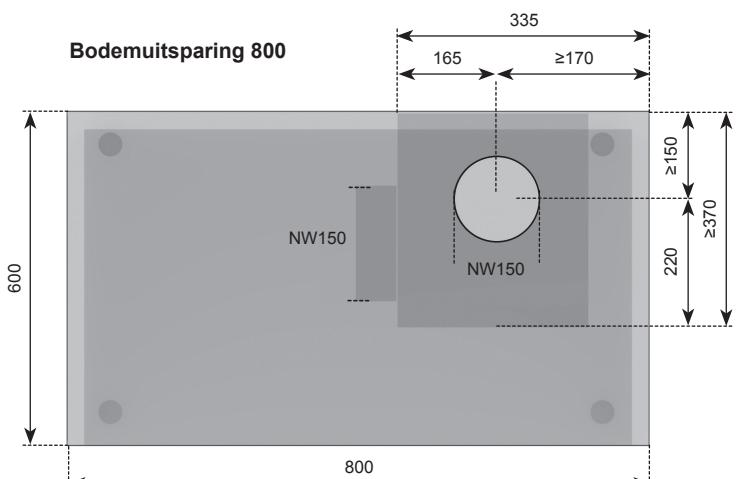
Siliconenlijm mag op geen enkele plaats onder het oplegvlak terechtkomen. Het uitnemen op een later tijdstip wordt daardoor onmogelijk. Bij negeren komt de garantie te vervallen.

Montage

NL

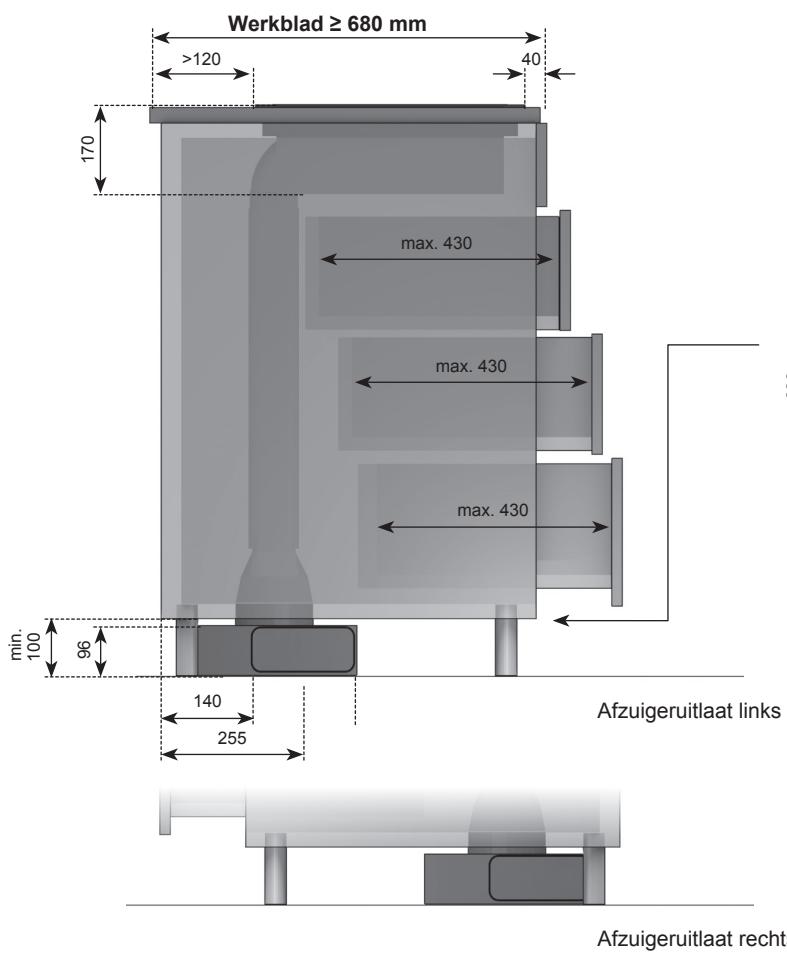


Bodemuitsparing 800

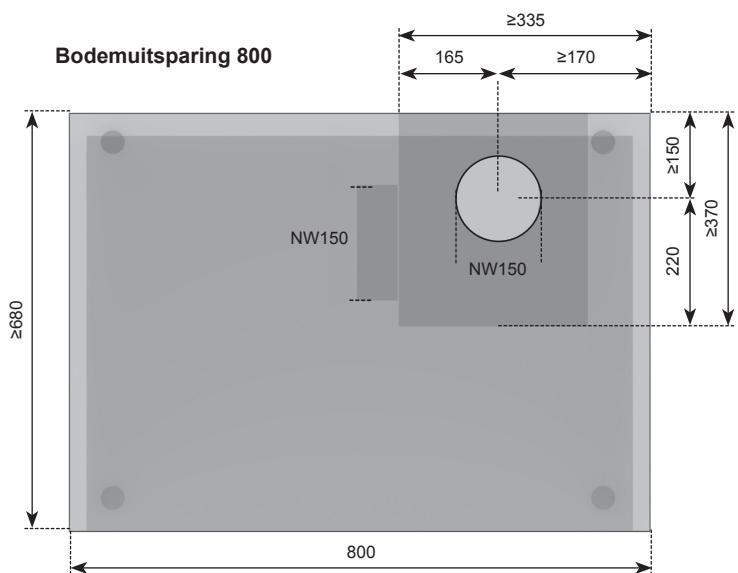


Afzuiging naar keuze links of rechts:
de afvoerlucht kan afhankelijk van de inbouwsituatie
links of rechts gekozen worden. Houd hierbij rekening
met de hiernaast vermelde afmetingen voor een optimale
planning.

Afzuigeruitlaat rechts



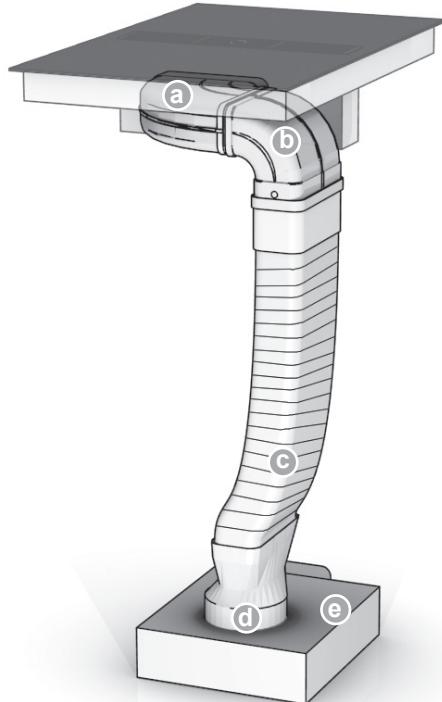
Bodemuitsparing 800



Afzuiging naar keuze links of rechts:
de afvoerlucht kan afhankelijk van de inbouwsituatie
links of rechts gekozen worden. Houd hierbij rekening
met de hiernaast vermelde afmetingen voor een optimale
planning.

Montage afzuigsysteem

De afzonderlijke afzuigercomponenten worden overeenkomstig de afbeelding in elkaar gestoken.

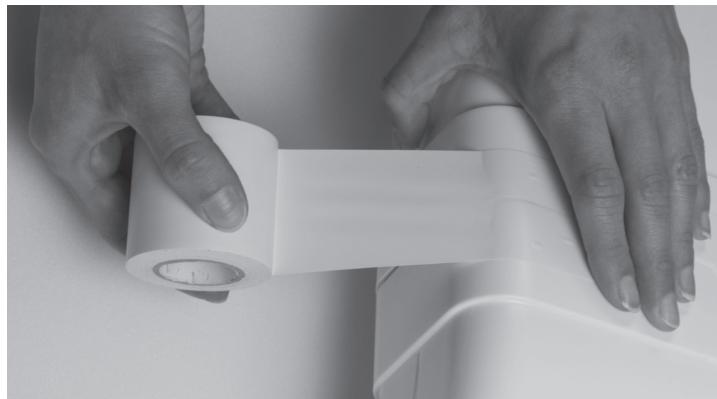


Betreffende punt **c**

Het flexibele verbindingelement wordt bij een werkbladdiepte van 600 mm gebruikt. Zorg bij het aanleggen op een liefst strakke en vouwvrije installatie. Kort overtollig materiaal in.

Betreffende punt **f**

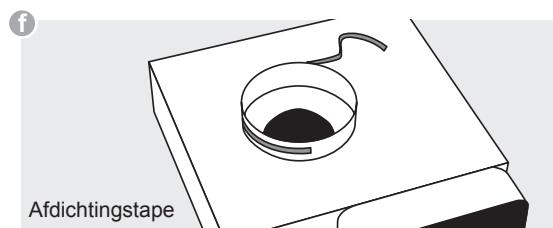
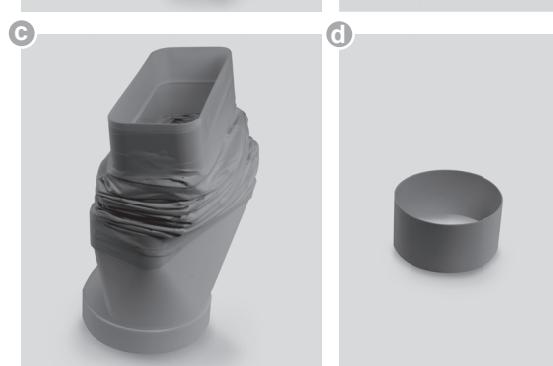
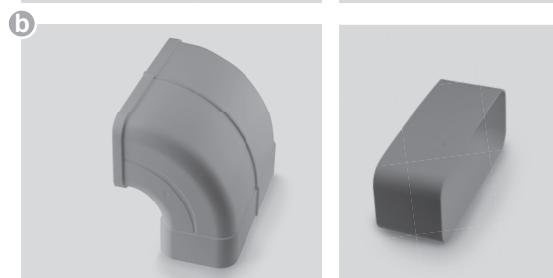
Voor het opsteken van het overgangselement (d) op de plintventilator (e) afdichtingstape rond de aansluitmof (f) aanbrengen.



Belangrijk:

Alle componenten moeten na het in elkaar steken met het bijgevoegde plakband zoals afgebeeld worden aangeplakt.

Afzuigluchtkanaal-componenten (inclusief):



Plintfilter (optioneel):



7-polige stekker aansluiting ventilator

Opgelet

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

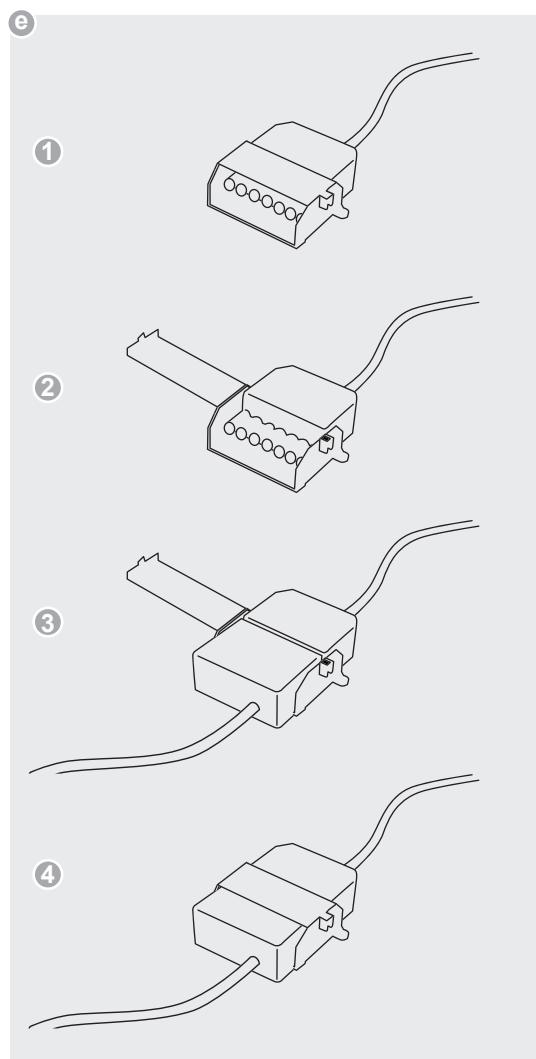
Voor de ventilatoriaansluiting dient u beide 7-polige stekkers met elkaar te verbinden.

Stekkerborging op de 7-polige stekker (ventilator) van de kookplaat openen en de 7-polige contrastekker van de ventilator(en) insteken tot deze goed vastklikt. Aansluitend de stekkerborging weer goed vastzetten.

Opgelet

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

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



Montage kookplaatventilator

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

Belangrijk

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

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 toestel moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het toestel met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het toestel met een van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkkracht wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het toestel worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: door een verkeerde aansluiting kan de vermogenselektronica worden vernield.

Aansluitwaarden

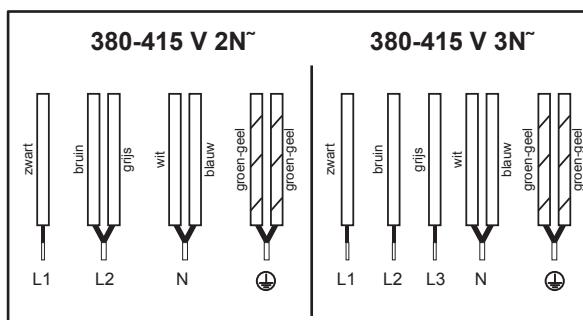
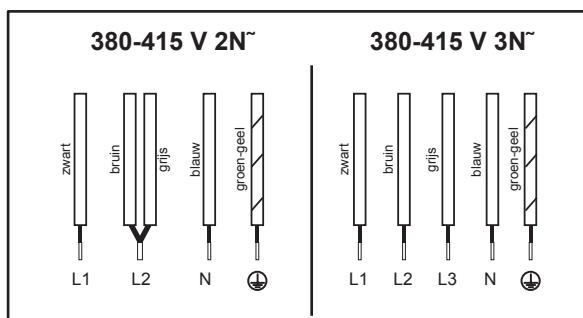
Netspanning: 380-415V 3N~, 50/60Hz

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 toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.

Aansluitingsmogelijkheden

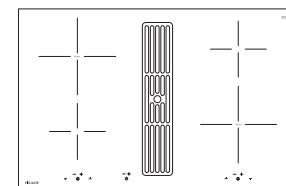


Technische gegevens

Afmetingen kookplaat

hoogte/ breedte/diepte mm

170 x 800 x 520



Kookzones

linksvoor	cm / kW	16 / 1,4
linksachter	cm / kW	20 / 2,3 (3,0)*
rechtsachter	cm / kW	16 / 1,4
rechtsvoor	cm / kW	20 / 2,3 (3,0)*

Kookplaat kW

Ventilator kW

7,4

0,115

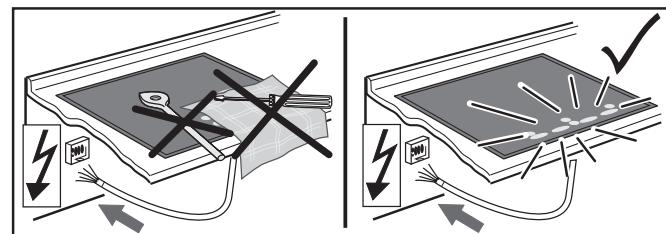
* Vermogen bij ingeschakelde powerstand.

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 sensortoetsen liggen!



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

Avfallshantering av förpackningen

Lämna transportförpackningen till föreskriven avfallshantering. Genom att förpackningsmaterialet tillförs kretsloppet spar man råvaror och minskar uppkomsten av sopor.



Avfallshantering av kasserad produkt

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter.

Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoneffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Avsedd användning

Hällen är uteslutande avsedd för matlagning i hushållet och liknande områden. Liknande områden är:

- Användning i butiker, på kontor och andra liknande arbetsmiljöer.
- Användning i lantbruksföretag.
- Användning genom kunder på hotell, motell och andra typiska boendemiljöer.
- Användning i frukostpensionat.

Hällen får inte användas för andra ändamål och endast under uppsikt.

Här hittar du...

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du börjar använda hällen. Här hittar du viktig information beträffande din säkerhet liksom användning, skötsel och underhåll av hällen. På så sätt kommer du att ha glädje av din häll under lång tid.

Läs först i kapitlet Vad ska man göra vid fel?, om det skulle hända att hällen inte fungerar som den ska. Mindre fel kan du ofta åtgärda själv och spar på så sätt onödiga servicekostnader.

Spara denna bruksanvisning på en säker plats. Överlämna bruks- och monteringsanvisningen till den nya ägaren vid vidareförsäljning för informationens och säkerhetens skull.

Säkerhetsanvisningar och varningar

För installation och funktion	83
För hällen	83
För personer	84

Beskrivning av hällen

Hur man använder touchkontrollerna	86
------------------------------------	----

Så här fungerar din kokhäll

För hällen	87
Kokkärlsavkänning	87
Drifttidsbegränsning	87
Övriga funktioner	87
Överhettningsskydd (induktion)	87
Kokkärl för induktionshällen	88
Så här spar du energi	88
Effektlägen	88
Restvärmehindikering	88
Göra hällen driftklar	89
Manövrering av knapparna	89
Slå på hällen och en värmезon	89
Slå av värmезon	89
Slå av hällen	89
Barnsäkerhetsspärr	90
Avstängningsautomatik (timer)	91
Timer (äggklocka) (värmезon avslagen)	91
Power-effektläge	92
Powerstyrning	92
Använda fläkten	93
Eftergångstid fläkt	93

Rengöring och skötsel

Glaskeramikhäll	94
Hällfläkt	94

Vad ska man göra vid fel?

Montering	96
Säkerhetsanvisningar för montering av kökssnickerier	96
Ventilation	96
Inbyggnad	97
Hopsättning frånluftsystem	99
Inbyggnad hällfläkt	100
Elektrisk anslutning	101
Tekniska data	101
Igångsättning	101



För installation och funktion

- Produkterna är tillverkade i enlighet med tillämpliga säkerhetsbestämmelser.
- Anslutning till elnätet, underhåll och reparation av produkten får endast utföras av en behörig fackman enligt gällande säkerhetsföreskrifter. Ej sakkunnigt utförda arbeten utgör en säkerhetsrisk.
- Om produktens anslutningskabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, kundtjänst eller en annan kvalificerad person, för att undvika risk för skador.
- Hällen får inte användas med ett externt kopplingsur eller en extern fjärrkontroll.

För hällen

- **Eftersom hällen reagerar så snabbt när det högsta effektläget har ställts in får induktionshällen inte lämnas utan uppsikt!**
- Tänk på att värmezonerna värmes upp mycket snabbt när du lagar mat. Låt inte kastruller stå och torrkoka. Risk finns att kastrullerna överhettas!
- Ställ inga tomma kastruller eller stekpannor på påslagna värmezoner.
- Var försiktig vid användning av vattenbadskastruller. Vattenbadskastruller kan torrko-ka utan att man märker det! Detta leder till skador på kastrullen och hällen. För sådana skador gäller inte garantin!
- Slå alltid av en värmezon med den tillhörande Minus-knappen när den har använts färdigt och inte bara genom kokkärlsavkänningen.
- Overhettat fett och olja kan självantända. Ha kokhällen under uppsikt när du lagar mat med mycket fett och olja. Släck aldrig fett och olja som brinner med vatten! Slå av hällen och täck sedan försiktigt över flamorna med t ex ett lock eller en brandfilt.
- Glaskeramikytan är mycket motståndskraftig. Se ändå till att inga hårdare föremål faller ner på den. Punktförformiga slagbelastningar kan leda till att glasytan spricker.
- Risk för elektriska stötar vid glasbrott, sprickor, skåror eller andra skador på glaskeramiken. Hällen ska i så fall omedelbart

tas ur drift. Bryt omedelbart strömmen med säkringen i husets elskåp och kontakta kundtjänst.

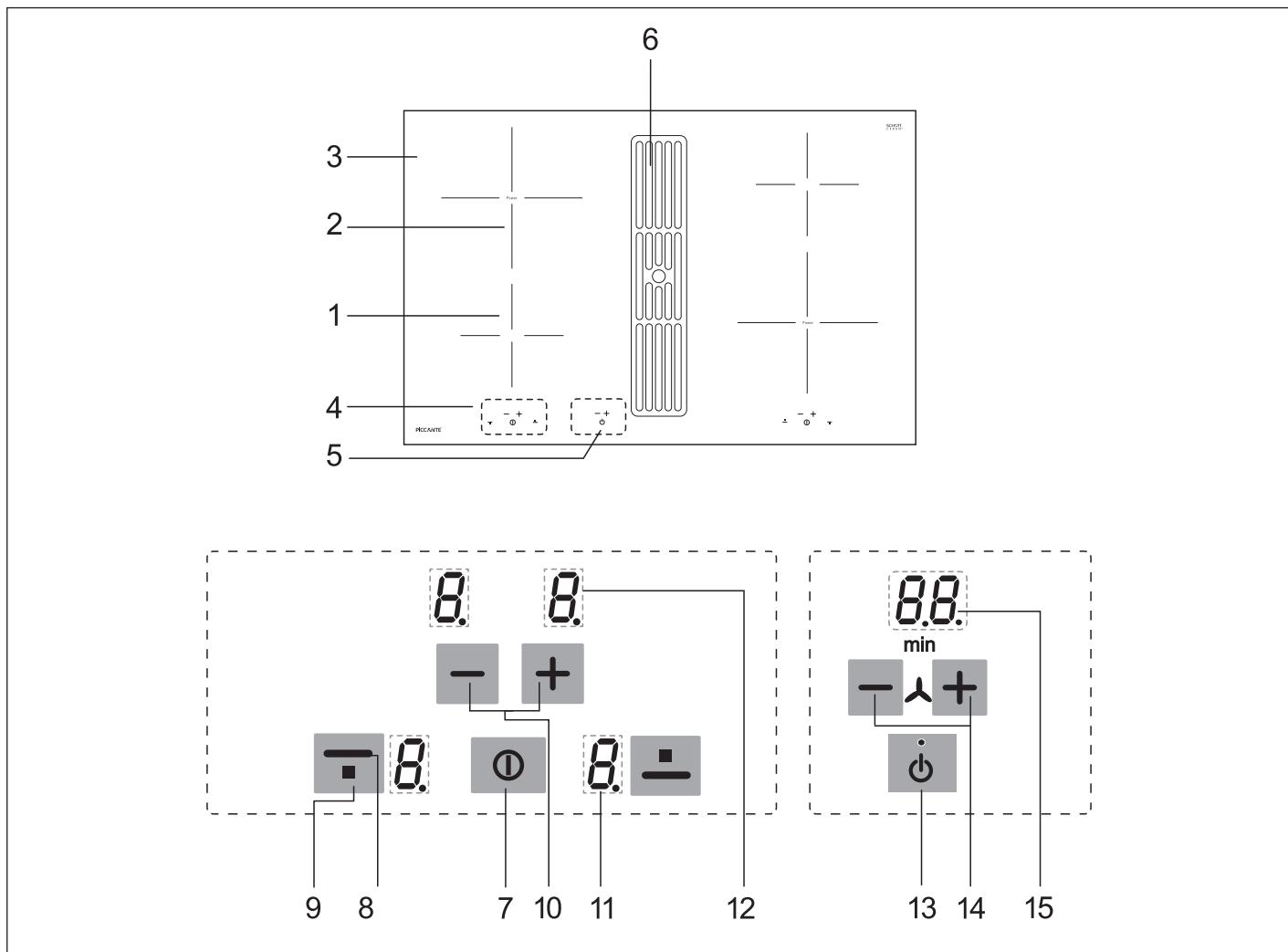
- Om hällen inte går att slå av pga defekt touchkontrollstyrning ska strömmen genast brytas med säkringen i husets elskåp och kundtjänst kontaktas.
- Var försiktig när du arbetar med elektriska hushållsapparater! Anslutningssladdar får inte komma i beröring med de heta värmezonerna.
- Brandrisk! Förvara aldrig föremål på glasytan.
- Hällen får aldrig användas som avställningsyta.
- Lägg ingen aluminiumfolie eller plast på värmezonerna. Se till att allt som kan smälta, som t ex plast, folie och framför allt socker eller sockerhaltiga livsmedel hålls borta från varma värmezoner. Avlägsna genast socker från värmezonen medan det fortfarande är varmt för att undvika skador. Använd rakbladsskrapan.
- Metallföremål som t ex köksredskap, bestick och fläkttäckplatta får inte läggas på induktionshällen, eftersom de kan bli heta. Risk för brännskador!
- Lägg inga eldfarliga, lättantändliga föremål eller föremål som kan deformeras direkt under hällen.
- Metallföremål som bärts på kroppen kan bli heta när de kommer i omedelbar närhet av induktionshällen. Varning! Risk för brännskador. Det gäller inte för ej magnetiserbara föremål (t ex guld- eller silverringar).
- Värmt aldrig upp konservburkar eller laminerade förpackningar på värmezonerna. Risk finns för att de exploderar pga energitillförseln!
- Håll touchkontrollerna rena eftersom hällen kan tolka smuts som fingerkontakt. Placera aldrig föremål (kokkärl, kökshanddukar etc) på touchkontrollerna!
- När kastruller kokar över så pass kraftigt att även touchkontrollerna berörs, rekommenderar vi att trycka på Från-knappen.



- Varma kastruller eller stekpannor får inte förskjutas så att de kommer i närheten av touchkontrollerna eller täcker över dessa. I så fall stängs hällen automatiskt av.
- Centrera alltid kokkärlet så att det står i mitten av värmezonern.
- Använd om möjligt de bakre värmezonerna för stora kastruller så att touchkontrollerna inte blir för varma (överhettning av touchkontroll, felmeddelande E2, slå av touchkontroll).
- Aktivera barnsäkerhetsspärren om det finns djur i huset som eventuellt kan komma i beröring med hällen.
- Glaskeramikhällen får absolut inte rengöras med ångtvätt eller liknande!
- Se till att inga föremål (t ex dammtrasa) ligger i omedelbar närhet av hällfläkten. Dessa kan dras in genom luftströmmen. Principiellt ska vätskor och smådelar hållas borta från hällen.
- Använd aldrig fläkten utan monterat fettfilter.
- Överhettade filter innebär brandrisk!
- Fritering är endast tillåten under ständig uppsikt, flambering är inte tillåten!
- Vid drift av skorstensbunden trä-, kol-, gas- eller oljeeldstad ska man se till att lufttillförseln är tillräcklig.
- Det maximalt tillåtna undertryck som orsakas av fläkten i samma rum som den skorstensbundna eldstaden får inte överstiga 4 Pa (0,04 mbar). I annat fall finns risk för förgiftning.
- Genom matoset som uppstår under matlagningen avges extra fuktighet till rumsluftten.
- Under cirkulationsdriften avlägsnas fuktigheten ur matoset endast i ringa omfattning. Man ska därför alltid se till att tillräckligt med frisk luft tillförs t ex genom ett öppet fönster eller genom användning av ventilationssystem.
- Se alltid till att klimatet i rummet är normalt och behagligt (45 - 60 % luftfuktighet).
- Ställ in hällfläkten på låg nivå under ca 20 minuter eller aktivera eftergångsautomatiken efter varje användning i cirkulationsdrift.

För personer

- Produkten kan användas av barn äldre än 8 år och av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och/eller kunskaper när dessa personer står under uppsikt eller har instruerats om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och har förstått de risker som är förbundna med användningen. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll som ska göras av användaren får inte utföras av barn. Det gäller inte om barnen hålls under uppsikt.
- Ytorna på värmezonerna blir mycket heta när de är påslagna. Se till att småbarn aldrig uppehåller sig i närheten av produkten.
- Endast hällskyddsgaller eller hällskydds-kåpor från hällens tillverkare eller de hällskyddsgaller eller hällskyddskåpor som tillverkaren har godkänt i produktens bruksanvisning får användas. Användning av olämpliga hällskyddsgaller eller hällskydds-kåpor kan leda till olyckor.
- Personer med pacemaker eller inplanterad insulinpump måste försäkra sig om att implantaten inte påverkas av induktionshären (induktionshären har ett frekvensområde på 20-50 kHz).



Dekoren kan avvika från den i figurerna.

1. Induktionsvärmzon vänster fram
2. Induktionsvärmzon vänster bak
3. Glaskeramikhäll
4. Manöverpanel med touchkontroller
5. Stand by-knapp och fläktstyrning
6. Fläkt
7. Till-/Från-knapp (häll)
8. Knapp för val av värmezon
9. Symbol som visar var värmezonen befinner sig på glaskeramikhällen
10. Plus-knapp (öka) / Minus-knapp (reducera)
11. Indikering för effektläge
12. Timerindikering
13. Stand by-knapp
14. Minus-knapp/Plus-knapp fläkt
15. Indikering fläkt

Hur man använder touchkontrollerna

Glaskeramikhällen manövreras med hjälp av touchkontroller. Touchkontrollerna fungerar på följande sätt: Berör symbolerna på glaskeramikhällen med fingertoppen under ett kort ögonblick. En korrekt beröring bekräftas med en signalton. I det följande kallas touchkontrollerna för "knappar".

Stand-by knapp Ø (13)

Med denna knapp görs hällen driftklar. Knappen är således huvudströmbrytaren. När hällen slås av med denna knapp fortsätter hällen att vara driftklar under ca 120 min.

Observera! När hällen är komplett avslagen visas inte heller någon restvärmeyndikering!

Till-/Från-knapp Ø (7) Värmezoner vänster eller höger

Med denna knapp slås den vänstra eller den högra sidan av hällen på och av.

Knapp för val av värmeson, t ex värmeson fram └ (8)

Berör en av knapparna för val av värmeson för att välja värmeson. Effektläget ställs sedan in med Plus-knappen eller Minus-knappen.

Minus-knapp — / Plus-knapp + (10)

Dessa knappar används för att ställa in effektlägen, avstängningsautomatiken och äggklockan.

Minus-knappen reducerar det visade värdet och Plus-knappen ökar det.

Indikering för effektläge Ø (11)

I indikeringen för effektläge visas det valda effektläget, eller: lyser med ljus sken Värmezonens har valts (selektörats)

R _____ Restvärmeyndikering

P _____ Power-effektläge

L _____ Barnsäkerhetsspärr

ER03 _____ Felmeddelande

Kontrollampa  Timerfunktion

Minus-knapp/Plus-knapp fläkt (14)

Med dessa knappar manövreras fläkten (utsugningskåpan). Den kan användas oberoende av hällen.

Indikering fläkt  (15)

 _____ Fläktnivå

min _____ eftergång fläkt

Hällen

Hällen är utrustad med induktionsvärmezoner. En induktionsspole under glaskeramikytan genererar ett elektromagnetiskt växelfält som tränger igenom glaskeramiken och inducerar den värmealstrande strömmen i kokkärlets botten.

En induktionsvärmezon överför inte längre värmen från ett värmelement via kokkärlet till den mat som tillagas, utan den nödvändiga värmen alstras med hjälp av induktionsströmmar direkt i kokkärlet.

Fördelar med induktionshällen

- Energisnål tillagning tack vare direkt energiöverföring till kokkärlet (lämpliga kokkärsl av magnetiserbart material behövs),
- ökad säkerhet eftersom energin endast överförs när kokkärlet ställs på värmezonerna,
- energiöverföring mellan induktionsvärmezon och kokkärlets botten med hög verkningsgrad,
- hög uppvärmningshastighet,
- risken för brännskador är liten, eftersom hällens yta endast värms upp genom kokkärlets botten, mat som kokas över bränns inte fast,
- snabb och exakt reglering av energitillförseln.

Kokkärlsavkänning

När ingen eller en för liten kastrull står på värmezonen sker ingen energiöverföring. Detta visas genom ett blinkande i indikeringen för effektläge.

När en lämplig kastrull ställs på värmezonen slås det inställda effektläget på och indikeringen för effektläge lyser.

Energitillförseln avbryts när kokkärlet tas bort och i indikeringen för effektläge visas ett blinkande .

Om en kastrull eller en stekpanna ställs på en värmezon som egentligen är för stor, men kokkärlsregistreringen ändå aktiverar värmezonen, avges endast så mycket energi som är nödvändigt.

Kokkärlsavkänningens gränsvärden

Kokkärlns botten får inte underskrida en viss diameter eftersom induktionen annars inte slås på. Centrera alltid kastrullen så att den står mitt på värmezonen för att uppnå den bästa verkningsgraden.

Diameter värmezoner	Rekommenderad minimal diameter kastrullbotten
190 x 210 mm	120 mm

Viktigt

Beroende på kokkärlets kvalitet kan den nödvändiga minimala diametern för aktivering av kokkärlsavkänningen avvika!

Drifttidsbegränsning

Induktionshällen är utrustad med en automatisk drifttidsbegränsning. Den kontinuerliga användningstiden för varje värmezon beror på vilket effektläge som har valts (se tabellen).

Inställt effektläge	Drifttidsbegränsning i timmar
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Förutsättning för att värdena i tabellen ska gälla är att inga inställningar för värmezonerna ändras under användningstiden.

När drifttidsbegränsningen har utlöst stängs värmezonen av, det hörs en kort signal och ett H visas i indikeringen.

Avstängningsautomatiken prioriteras framför drifttidsbegränsningen. Det betyder att värmezonerna slås av först när tiden för den automatiska avstängningen har gått ut. (Det är också möjligt att exempelvis ställa in den automatiska avstängningen på 99 minuter och effektläget på 9.)

Övriga funktioner

När en eller flera touchkontroller berörs under längre tid eller samtidigt (t ex när en kastrull oavsiktligt ställs på touchkontrollerna) blockeras kopplingsfunktionen.

En signal hörs och ER03 visas. Efter ett par sekunder slås hällen av. Ta bort föremålet från touchkontrollerna.

Överhettningsskydd (induktion)

När hällen används under längre tid och på full effekt kan elektroniken inte kylas ned i tillräcklig omfattning om rumstemperaturen är hög.

För att inte för höga temperaturer ska uppstå i elektroniken reduceras automatiskt effekten hos värmezonerna.

Om felkoden E2 eller ER21 visas upprepade gånger fastän hällen används normalt och rumstemperaturen är normal så är förmodligen kyliningen av hällen otillräcklig.

Orsaken kan vara att ventilationsöppningar saknas i kökssnickerierna. Kontrollera eventuellt inbyggnaden (se kapitlet Ventilation).

Kokkärl för induktionshällen

De kokkärl som lämpar sig för induktionshällen ska vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

Använd endast kastruller som har en botten som lämpar sig för induktionshällar.

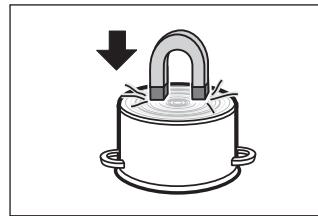
Lämpliga kokkärl	Olämpliga kokkärl
Emaljerade stålkastruller med tjock botten	Kastruller av koppar, rostfritt stål, aluminium, eldfast glas, trä, keramik eller terrakotta
Gjutjärnskärl med emaljerad botten	
Kokkärl av rostfritt stål i flera lager, rostfritt ferritstål eller aluminium med specialbotten	

Så här kan du testa om kokkäret är lämpligt:

Gör den nedan beskrivna magnettesten eller kontrollera att kokkäret är märkt med symbolen "Lämpar sig för matlagning med induktionsström".

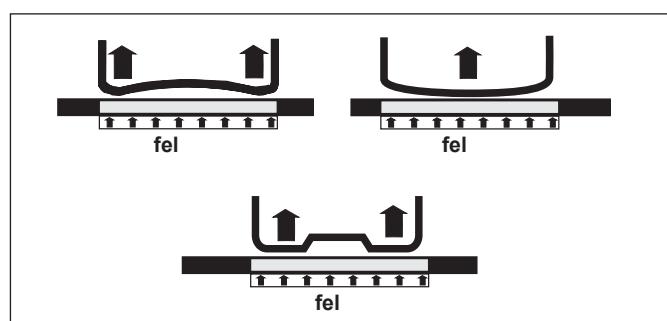
Magnettest

För en magnet mot kokkärets botten. Om den attraheras, kan du använda kokkäret på induktionshällen.

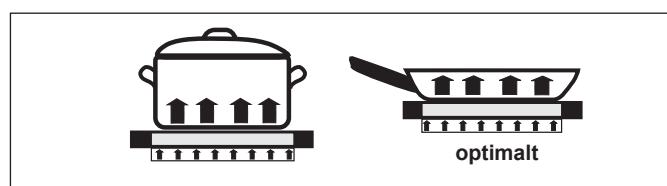


Viktigt

En del kokkärl (gäller några tillverkare) som är lämpade för användning på induktionshällar kan ge upphov till ett visst oljud, som beror på konstruktionen av dessa kokkärl.



Fel: kokkärets botten är välvd. Hällens elektronik kan inte registrera temperaturen korrekt.



Rätt: lämpligt kokkärl!

Så här spar du energi

Här följer några tips om hur du kan använda din nya induktionshäll och kokkärlen på ett energisparande och effektivt sätt.

- Tryckkokare är speciellt tids- och energisparande tack vare övertrycket och det slutna tillagningsutrymmet. Den korta tillagningstiden bevarar vitaminerna i högre grad.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren. När en kastrull står och torrkokar kan den och värmezonerna skadas.
- Sätt om möjligt alltid på ett passande lock på kastruller.
- Använd en kastrull som passar till den mängd mat som ska tillagas. En stor kastrull med bara bottenskyla behöver mycket energi.

Effektlägen

Värmezonerna kan ställas in på flera olika effektlägen. Tabellen visar användningsexempel för de olika effektlägena.

Effektläge	Lämpligt för
0	Från-läge, eftervärme
1-2	Fortsatt kokning av små mängder (lägsta effekt)
3	Fortsatt kokning
4-5	Fortsatt kokning av stora mängder, fortsatt stekning av stora köttbitar
6	Stekning, redning
7-8	Stekning
9	Uppkokning, bryning, stekning
P	Power-effektläge (högsta effekt)

För kokkärl utan lock måste man eventuellt välja ett högre effektläge.

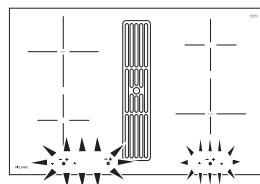
Restvärmeindikering

Glaskeramikhallen indikerar restvärme genom bokstaven H. Så länge indikeringen H lyser efter det att värmezonerna slagits av kan restvärmens användas för att smälta eller hålla maträster varma.

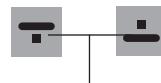


Värmezonen kan fortfarande vara varm fastän bokstaven H har slöcknat. Risk för brännskador!

Själva glaskeramikzonen värmes inte upp direkt utan bara genom den värme som strömmar tillbaka från kokkäret.



lämpad för induktionshäll



Knappar för val av värmezon



Göra hällen driftklar

Med **Stand-by-knappen** ⏻ görs hällen driftklar. Knappen är således huvudströmbrytaren. Först sker en självtest av styrningen och indikeringarna lyser en kort stund.

När hällen slås av med denna knapp fortsätter hällen att vara driftklar under ca 120 min.

Observera! När hällen är komplett avslagen visas inte heller någon restvärmeindikering längre!

Manövrering av knapparna

De här beskrivna funktionerna kräver att man först berör en (val-) knapp och **anslutningsvis** ytterligare en knapp.

Vald funktion släcks om inte nästa knapp berörs **inom 10 sekunder**.

Slå på hällen och en värmezon

1. Berör **Till-/Från-knappen för hällen** ⓘ så länge (ca 1 sek) tills indikeringarna för effektläge visar 0. Styrningen är nu driftklar.
2. Berör sedan en **knapp för val av värmezon** (t ex └ för värmezon fram). Indikeringen för effektläge för den valda värmezonen lyser med ljus sken.
3. Välj ett effektläge med **Plus-knappen** + eller **Minus-knappen** —. Med Plus-knappen ställs effektläge 1 in, med Minus-knappen effektläge 9.
4. Placera därefter genast ett lämpligt och **induktionsdugligt kokkärl** på värmezonen. Kokkärlsavkänningen kopplar till induktionsspolen. Kokkälet värmits upp. Så länge inget kokkärl av metall ställs på värmezonen visas symbolen U. Värmezonen stängs av säkerhetsskål av efter 10 minuter om inget kokkärl ställs på. Observera kapitlet Kokkärlsavkänning.

Upprepa stegen 2 till 4 om flera värmezoner ska användas samtidigt.

Slå av värmezon

5. Berör önskad **knapp för val av värmezon** (t ex └ för värmezon fram). Indikeringen för effektläge för den valda värmezonen lyser med ljus sken.
6. a) Berör **Minus-knappen** — flera gånger tills indikeringen för effektläge visar 0 eller
b) Berör **Till-/Från-knappen för hällen** ⓘ. Hela hällen slås av (alla värmezoner slås av).

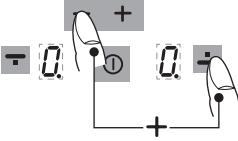
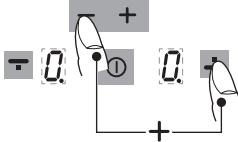
Slå av hällen

7. Berör **Till-/Från-knappen för hällen** ⓘ. Hällen slås av oberoende av vilka inställningar som har gjorts.

Barnsäkerhetsspärr L

Barnsäkerhetsspärren förhindrar att barn avsiktligt eller oavsiktligt slår på induktionshällen. För att förhindra detta spärras manövreringen.

Aktivera barnsäkerhetsspärren

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

Låsa upp barnsäkerhetsspärren

4. Berör Till-/Från-knappen för hällen ①.
5. Berör därefter genast Minus-knappen — och knappen för val av värmezon bredvid till höger $\text{---} / \text{---}$ samtidigt.
6. Berör sedan Minus-knappen — för att låsa upp barnsäkerhetsspärren. Bokstaven L slockey.

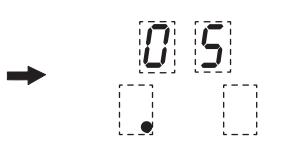
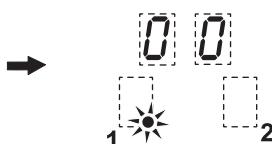
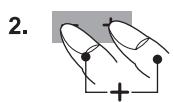
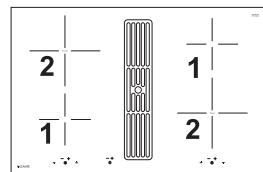
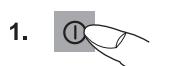
Låsa upp barnsäkerhetsspärren för en tillagningsprocess

Förutsättning: barnsäkerhetsspärren har aktiverats enligt punkt 1-3.

- Berör Till-/Från-knappen för hällen ①.
- Berör därefter genast Minus-knappen — och knappen för val av värmezon bredvid till höger $\text{---} / \text{---}$ samtidigt. När bokstaven L har slockey kan en värmezon slås på.
- När värmezonen sedan slås av är barnsäkerhetsspärren aktiv igen (inkopplad).

Viktigt

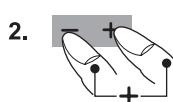
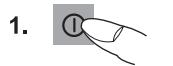
Den aktiverade barnsäkerhetsspärren upphävs inte vid strömbrott utan kvarstår (är aktiverad).



5 minuter har ställts in



Kontrolllampa (decimalpunkt)



12 minuter har ställts in



Avstängningsautomatik (timer) ⏱

Avstängningsautomatiken gör att varje påslagen värmzon slås av automatiskt efter en inställbar tid. Tiden kan ställas in mellan 01 och 99 minuter.

- Slå på hällen. Slå på en eller flera värmezoner och välj önskade effektlägen.
- Berör **Plus-knappen +** och **Minus-knappen —** samtidigt tills kontrollampen (decimalpunkt) för den önskade värmezonen lyser. Timerindikeringen lyser med ljust sken.
- Ange därefter genast tillagningstiden med **Plus-knappen +** eller **Minus-knappen —**. Berör **Plus-knappen +** och **Minus-knappen —** samtidigt så ofta tills kontrollampen (decimalpunkt) för den aktuella indikeringen för effektläge lyser för att programmera avstängningsautomatiken för ytterligare en värmzon.
- När tiden är ute slås värmezonen av. Först hörs en tidsbegränsad signal som kan stängas av genom att beröra en valfri knapp (med undantag för Till-/Från-knappen).

Viktigt

Berör **Plus-knappen +** och **Minus-knappen —** samtidigt så ofta tills kontrollampen (decimalpunkt) för den aktuella indikeringen för effektläge lyser för att kontrollera den tid som gått (avstängningsautomatik). Det visade värdet kan läsas av och även ändras. Stänga av avstängningsautomatiken i förtid: Välj den aktuella värmezonen och ställ in med **Minus-knappen —**.

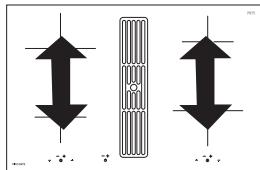
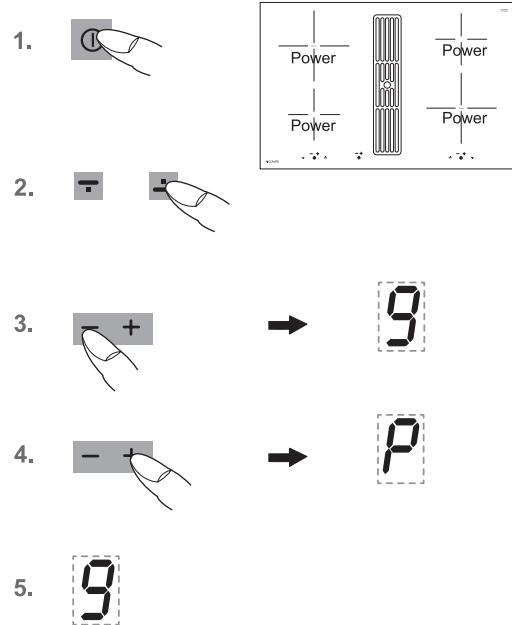
Timer (äggklocka)

Värmezonerna är avslagna

- Slå på hällen.
- Berör **Plus-knappen +** och **Minus-knappen —** samtidigt en gång. Timerindikeringen lyser med ljust sken. Kontrollampen (decimalpunkt) får inte börja lysa i indikeringarna för effektläge.
- Ställ därefter genast in tiden i minuter med **Plus-knappen +** eller **Minus-knappen —**.
- När tiden är ute hörs en tidsbegränsad signal som kan stängas av genom att beröra en valfri knapp (med undantag för Från-knappen).

Viktigt

Timern fortsätter att gå även om den vänstra eller den högra delen av hällen är avslagen. Slå på den vänstra eller den högra delen av hällen för att ändra tiden.



Moduler (powerstyrning)

Power-effektläge P

Power-effektläget innebär att induktionsvärmezonerna får ännu mer effekt. Det är därför enkelt att snabbt koka upp större mängder vatten. Power-effektläget arbetar under 5 minuter och värmens sänks sedan automatiskt till effektläge 9.

1. Slå på hällen.
2. Berör sedan en **knapp för val av värmezon** (t ex för värmezon bak). Indikeringen för effektläge för den valda värmezonen lyser med ljust sken.
3. Berör **Minus-knappen —** en gång för att ställa in det högsta effektläget 9.
4. Berör **Plus-knappen +** en gång för att aktivera Power-effektläget. I indikeringen för effektläge visas ett P.
5. Efter 5 minuter slås power-effektläget automatiskt av. Bokstaven P släcks och värmens sänks automatiskt till effektläge 9.

Viktigt

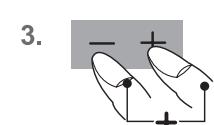
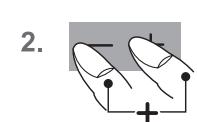
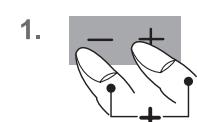
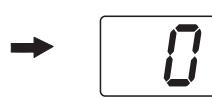
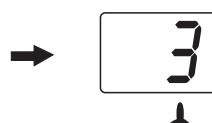
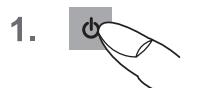
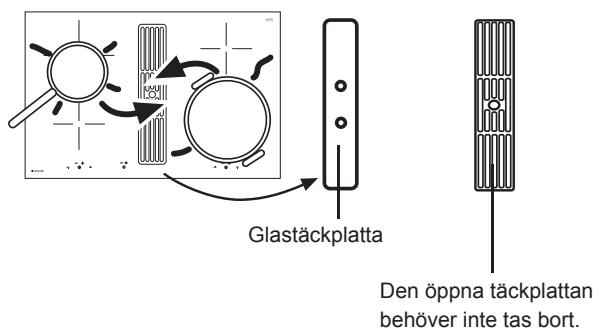
Berör Minus-knappen för att slå av power-effektläget i förtid.

Varning, fara för överhettning! Värm inte upp olja eller frityrfett på powerläget.

Powerstyrning

Vardera två värmezoner fungerar tekniskt som en modul och förfogar över en maximal effekt.

Om detta effektområde överskrids när ett högt effektläge eller powerfunktionen ställs in reducerar powerstyrningen effektläget för modulens andra värmezon. Indikeringen för denna värmezon blinkar först. Därefter visas det max möjliga effektläget konstant.



Använda fläkten

I mitten av hällen befinner sig fläkten med utlopp nedåt.

Ta bort glastäckplattan helt innan fläkten tas i drift. Hos modeller med öppen täckplatta behöver den inte tas bort.

Viktigt

Lägg inte täckplattan på induktionshällen! Risk för brännskador!

Slå på och stänga av fläkten

1. Berör Stand-by-knappen ⏪ (ca 1 sek), tills fläkten görs driftklar.
2. Berör fläktens Plus-knapp +. Ställ sedan in önskad effektnivå 1, 2, 3 eller 4 med Plus- + / eller Minus-knappen —. Symbolen för fläkten lyser. Intensivnivån 4 arbetar under 10 minuter och sedan sänks nivån automatiskt till 3.
3. Berör fläktens Minus-knapp — tills 0 visas för att stänga av fläkten.

Tips

För att fläkten ska fungera bra även vid höga kokkärl (t ex sparris-kastrull) kan en slev läggas under kastrullen lock på fläktsidan.

Eftergång fläkt

Fläktens eftergång används efter tillagningen för att matlagningslukt ska försvinna. Dessutom torkas filtren i fläkten.

Ställa in fläktens eftergång

1. Berör fläktens Plus- + och Minus-knapp — samtidigt. Fläktens eftergång har ställts in på 10 minuter. Symbolen för eftergång min lyser.
2. Genom att på nytt beröra Plus- + och Minus-knappen — samtidigt ställs 60 minuter in.
3. Genom att på nytt beröra knapparna samtidigt stängs eftergången av.

Fläknivån kan ställas in fritt och förändras när eftergången är inställd.

Eftergångstid

En eftergång för fläktmotorn på 10 - 20 minuter ska ske efter varje tillagningsprocedur.

När fläkten har varit på minst 15 minuter sker en automatisk eftergång på ca 15 minuter på låg nivå när fläkten stängs av. På så sätt är funktionen optimal och kvarvarande matos försvinner garanterat.

Använd alltid en eftergångstid på 10 - 60 minuter vid drift med cirkulationsfilter för att lukten ska försvinna helt.

När fläkten slås på igen kan det i sällsynta fall hända att de luktmedleyker som har lagrats i filtret blandas med vattenånga och därfor kan förnimmas igen. Denna restlukt försvinner under den fortsatta användningen.

Viktigt

Se till att ventilationen är tillräcklig vid cirkulationsdrift så att luftfuktigheten kan avledas.



- Slå av hällen och låt den kallna före rengöring.
- Glaskeramikhällen får absolut inte rengöras med ångtvätt eller liknande!
- Se till att bara torka snabbt över Till-/Från-knappen vid rengöring. På så sätt undviker man oavsiktlig påslagning!

Glaskeramikhäll

Viktigt!

Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel som t ex grovt skurmedel, repande svampar eller rost- och fläckborttagningsmedel.

Rengöring efter användning

1. Rengör alltid hällen när den är nedsmutsad och helst efter varje användning. Använd en fuktig trasa och lite handdiskmedel. Torka därefter torrt med en ren trasa så att inga diskmedelsrester bli kvar på ytan.

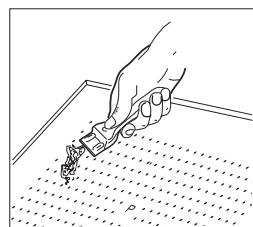
Skötsel en gång i veckan

2. Rengör och vårdar hela hällen grundligt en gång i veckan med ett i handeln vanligt förekommande rengöringsmedel för glaskeramikhällar. Läs alltid igenom tillverkarens rekommendationer.

När rengöringsmedlen appliceras skapar de en skyddsfilm som verkar vatten- och smutsavvisande. All nedsmutsning lägger sig ovanpå filmen och är sedan lättare att ta bort. Torka därefter ytan torr med en ren trasa. Se till att inga rengöringsmedelsrester blir kvar på ytan eftersom de får en aggressiv verkan vid upphettning och kan därför förändra hällens yta.

Speciell nedsmutsning

Stark nedsmutsning och fläckar (kalkfläckar, pärlmorglänsande fläckar) går lättare att ta bort när hällen är ljummen. Använd i handeln vanligt förekommande rengöringsmedel. Gå tillväga som beskrivs under punkt 2.



Mat som kokat över **torkar man först bort med en våt trasa och avlägsnar sedan smutsrester med en speciell rakbladsskrapa för glaskeramikhällar**. Rengör sedan ytan såsom beskrivs under punkt 2.

Fastbränt socker och smält plast

ska tas bort omedelbart med en rakbladsskrapa medan det fortfarande är varmt.

Rengör sedan ytan såsom beskrivs under punkt 2 när den har kallnat.

Sandkorn som eventuellt faller på hällen när man skalar potatis eller sköljer sallad kan orsaka repor när man skjuter kastruller på hällen. Se därför till att inga sandkorn ligger kvar på hällen.

Färgförändringar av hällen har inget inflytande på glaskeramikens funktion eller stabilitet. Det rör sig inte om skador på hällen utan om matrester som inte har avlägsnats och därför bränts fast.

Glänsande ställen uppstår genom att kastrullbottnar skavs av – det gäller speciellt om man använder kokkärl av aluminium – eller att man har använt fel rengöringsmedel. Dessa ställen är mycket svåra att ta bort även med de speciella rengöringsmedlen.

Upprepa eventuell rengöringen flera gånger. Genom användning av aggressiva rengöringsmedel och kokkärlsbottnar som skrapar mot hällens yta nöts dekoren bort med tiden och mörka fläckar uppstår.

Hällfläkt

Rengöring av metallfettfiltren

Rengör metallfettfiltren i diskmaskin eller med vatten och diskmedel minst en gång i månaden eller vid stark fettbildning och intensiv användning.

Ta ut filtret genom att ta bort fläktens täckplatta och lyfta upp den U-formade, rostfria luftledplåten i insugningsöppningen ur fläkten. Ta nu ut filtret.

Filtren kan rengöras i diskmaskin. Ställ filtren lodrätt i diskmaskinen. Använd enbart aluminiumkompatibla sköljmedel för att undvika skador och missfärgningar på filtren.

Diska inte direkt bredvid glas eller ljust porstlin.

Använd aldrig fläkten utan fettfilter.

Sätt tillbaka filtret i fläkten först när det är torrt efter filterrengöringen.

Observera följande: Det musselformiga handtaget ska vara synligt efter monteringen. Torka om möjligt av fläktens lättåtkomliga inre med en duk fuktad med diskmedel vid varje filterbyte och var försiktig med delar som står ut i fläktens inre.

Rengöring och skötsel av fläkten

Det är bäst att senast rengöra fläkten i samband med varje filterren- göring. Efter intensiv bortkokning av vatten med öppet kastrullock kan kondensvattnet samlas under filtret. Det är helt normalt. Vattnet bör dock avlägsnas och fläktens inre rengöras.

Ventilationsöppningarna i täckplattan ser till att eventuell kvarvarande fuktighet från matlagning och rengöring kan försvinna ur fläktens inre även i avslaget läge utan löpande fläkt och med påsatt täckplatta.

Rengör filtret och fläktens inre om störande restlukt skulle strömma ut. Fläkten rengör man bäst med en fuktig, mjuk duk och milt diskvattnen.

Service

Filtret ska vara åtkomligt.

Byt aktivkolfiltre i intervall om 5 - 24 månader.



Okvalificerade ingrepp och reparationer på produkten är farliga, eftersom risk för elektriska stötar och kortslutning föreligger. För att undvika kroppsskador och materialskador på produkten ska man därför låta bli att göra sådana ingrepp och reparationer. Låt en behörig elektriker eller en teknisk kundtjänst utföra dessa arbeten.

Viktigt

Om fel skulle uppstå på produkten ska man först se efter i denna bruksanvisning om man inte själv kan åtgärda felet.

Nedan hittar du tips hur du kan åtgärda fel.

Säkringen går flera gånger.

Kontakta vår tekniska kundtjänst eller en elektriker!

Det går inte att slå på induktionshällen.

- Har säkringen i elskåpet gått?
- Är nätnätslutningskabeln ansluten?
- Är touchkontrollerna låsta (barnsäkerhetsspärr)?
- Är touchkontrollerna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller metallföremål? Ta i så fall bort föremålen.
- Använder du fel sorts kokkärl? Se kapitlet Kokkärl för induktionshällar.

Symbolen blinkar och det hörs en tidsbegränsad konstant signal.

Touchkontrollerna aktiveras permanent av mat som kokat över, kokkärl eller andra föremål.

Åtgärd: Rengör hällen eller ta bort föremålet. Berör samma knapp igen för att radera symbolen eller slå av hällen och slå på den igen.

Visas felkoden E2?

Elektroniken är för varm. Kontrollera inbyggnaden av hällen och framför allt om ventilationen är tillräcklig.

- > Se kapitlet Överhettningsskydd.
- > Se kapitlet Ventilation.

Visas felkoden E8?

Fel på fläkten till höger eller vänster. Sugöppningen är blockerad eller övertäckt eller så är fläkten defekt. Kontrollera inbyggnaden av hällen och framför allt om ventilationen är tillräcklig.

- > Se kapitlet Överhettningsskydd.
- > Se kapitlet Ventilation.

Visas felkoden U400?

Hällen är felaktigt installerad. Styrningen kopplas från efter 1 sek och det hörs en permanent signal. Anslut till rätt nätspänning.

Visas en felkod (ERxx eller Ex)?

Det föreligger ett tekniskt fel. Kontakta kundtjänst.

Visas kokkärlssymbolen ?

En värmezon har slagits på och hällen väntar på att ett lämpligt kokkärl ställs på värmezonens (kokkärlsregistrering). Först därefter värms kokkäret upp.

Visas kokkärlssymbolen fastän ett kokkärl har ställts på värmezonen?

Kokkäret är inte lämpat för induktion eller så har det en för liten diameter.

Kokkärlen som används låter illa.

Det har tekniska orsaker och innebär ingen risk för induktionshällen eller själva kokkäret.

Kylfläkten fortsätter att gå fastän hällen är avslagen.

Det är normalt eftersom elektroniken kyls ner.

Hällen låter konstigt (klickar eller knakar).

Det har tekniska orsaker och kan inte undvikas.

Hällen har sprickor eller brott.

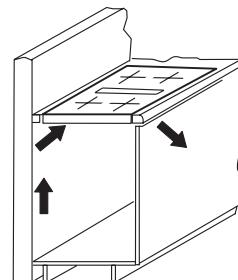
Risk för elektriska stötar vid glasbrott, sprickor, skårer eller andra skador på glaskeramiken. Hällen ska i så fall omedelbart tas ur drift. Bryt omedelbart strömmen med säkringen i husets elskåp och kontakta kundtjänst.

Säkerhetsanvisningar gällande montering av kökssnickerier

- Faner, lim och plastbeläggningar på intilliggande kökssnickerier måste vara temperaturbeständiga ($> 75^{\circ}\text{C}$). Om faner och beläggningar inte är tillräckligt temperaturbeständiga kan de deformeras.
- Efter avslutad inbyggnad ska det inte vara möjligt att beröra strömförande delar.
- Det är tillåtet att använda vägglistor av massivt trä på arbetsbänken bakom hällen om de minimiavstånd som anges i inbyggnadsritningen observeras.
- De minimiavstånd som gäller för kokhällens urtag i bakkant framgår av inbyggnadsritningen och ska beaktas.
- Om kokhällen byggs in omedelbart intill ett högskåp ska ett säkerhetsavstånd på minst 50 mm observeras. Högskåpets sidoyta måste vara belagd med ett värmetåligt material. Av arbetstekniska skäl bör avståndet emellertid uppgå till minst 300 mm.
- Förpackningsmaterial (plastfolie, polystyren, spikar etc) ska avlägsnas så att det befinner sig utom räckhåll för småbarn, eftersom dessa delar eventuellt kan medföra risker. Smådelar kan sväljas och plastfolie kan orsaka kvävning.

Ventilation

- Induktionshällen har en fläkt som automatiskt slås på och stängs av. När elektronikens temperaturvärdet överskrider en viss tröskel startar fläkten på låg hastighet. När induktionshällen används intensivt växlar fläkten till en högre hastighet. När elektroniken har kylts ner tillräckligt reducerar fläkten sin hastighet och stängs sedan automatiskt av.
- Avståndet mellan induktionshällen och kökssnickerier eller inbyggd utrustning måste vara tillräckligt stort för att garantera tillräcklig ventilation av inductionssystemet.
- Om det upprepade gånger skulle hända att en värmezon slås av eller värmen avtar av sig själv (se kapitlet Överhettningsskydd) så beror det sannolikt på att kylningen är otillräcklig. I ett sådant fall rekommenderar vi att öppna bakväggen på underskåpet under urtaget i arbetsbänken och att ta bort skåpets främre tvärlist över hela hällens bredd så att en bättre ventilation uppstår.
- För bättre ventilation av hällen rekommenderar vi en luftspalt på minst 5 mm i framkant.



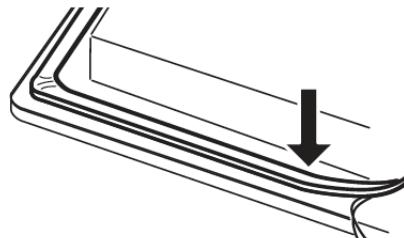
Montering

Viktigt

Eventuella tvärlister under arbetsbänken måste avlägsnas. Det gäller åtminstone för området under urtaget i arbetsbänken. Byggs hällen in ovanför en låda ska man se till att inga spetsiga föremål förvaras i lådan. Dessa kan bli hängande i hällens undersida och blockera lådan. Är en mellanskiva monterad under hällen ska avståndet till hällens undersida uppgå till minst 20 mm för att garantera tillräcklig ventilation. Pga brandrisken ska man se till att inga brandfarliga eller lättantändliga föremål eller sådana som deformeras av värme befinner sig direkt bredvid eller under hällen eller placeras i dess närhet.

Tätningslist för hällen

Innan hällen byggs in ska den medföljande tätningslisten sättas fast runtom.



- Se till att ingen vätska kan tränga in mellan hällen och arbetsbänken eller mellan arbetsbänken och väggen. Det gäller speciellt när elektriska apparater är inbyggda under hällen.
- När det gäller inbyggnad av hällen i ojämnm arbetsbänk – t ex med keramisk eller liknande beläggning (kakelplattor etc) – ska tätningen som eventuellt befinner sig på hällen avlägsnas och tätningen mellan häll och arbetsbänk åstadkommas med hjälp av plastiska tätningsmaterial (kitt).
- Hällen får aldrig monteras med silikon! Hällen kan i så fall inte demonteras utan att skador uppstår på den.

Urtag i arbetsbänken

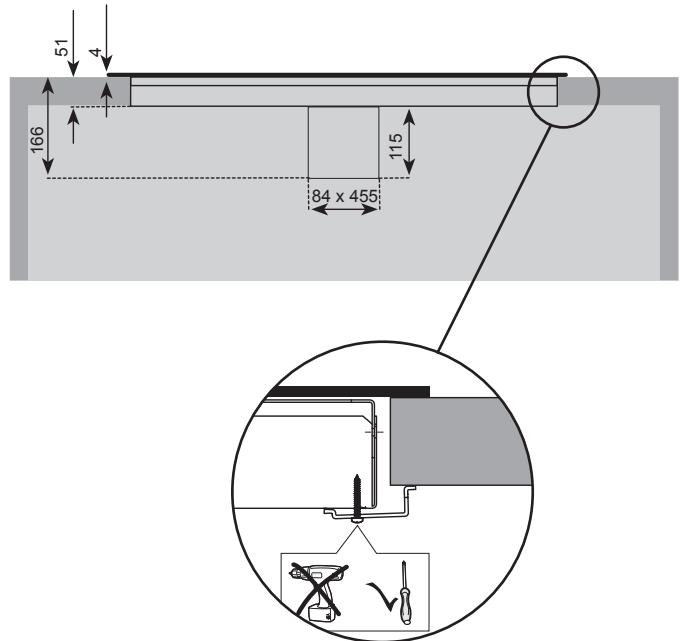
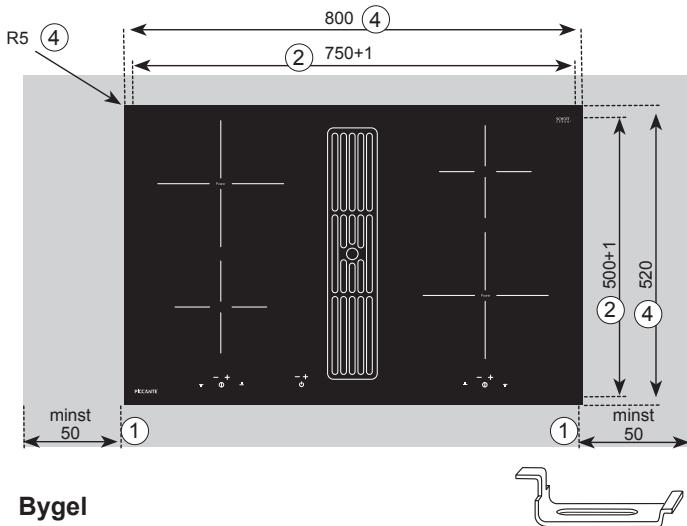
Urtaget i arbetsbänken ska göras så exakt som möjligt med ett bra och rakt sågblad eller med en överfräs. Försägla där efter urtagets kanter så att ingen fuktighet kan tränga in.

Urtaget för hällen görs enligt bilderna. Glaskeramikytan måste ligga jämnt och i ett plan. Spänningar kan leda till att glasplattan spricker. Se till att kokhällens tätning sitter felfritt och runtom.

Variabla monteringsmöjligheter:

Välj vid monteringen mellan:

Ovanpåliggande montering



Bygel

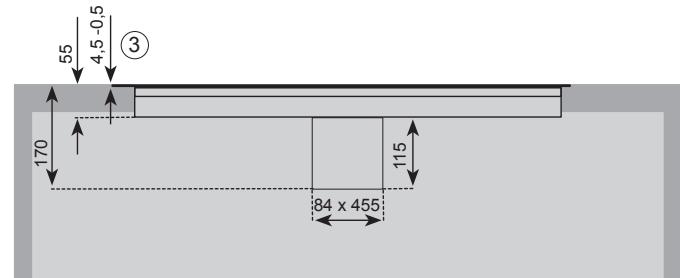
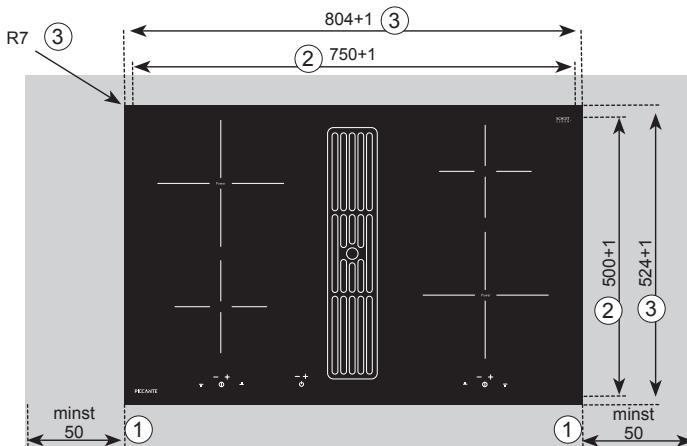
- Placera hällen i urtaget och justera in den.
- Sätt fast byglarna från undersidan med skruvar i de befintliga fixeringsmöjligheterna, justera in dem och dra åt.
- Dra bara åt skruvarna för hand med en skravmejsel. Använd inga batteriskruvdragare.
- Se till att byglarna placeras korrekt när arbetsbänken är tunn.

- ① Minimivstånd till intilliggande väggar
- ② Urtagsmått
- ③ Utfräsningsmått
- ④ Hällens yttre mått

Viktigt

Om hällen sitter snett eller om spänningar uppstår är det risk för att glaskeramikytan spricker under monteringen!

Montering i plan med arbetsbänken



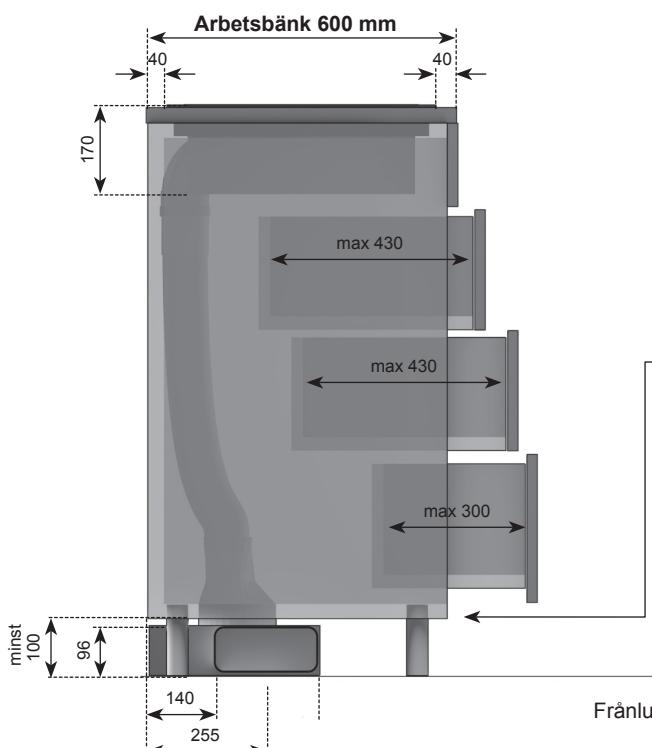
Sätt fast tätningsbandet i urfräsningshörnet där hällen vilar på arbetsbänken, så att silikonlimmet inte kan tränga in under hällens.

Placera hällen utan lim i urtaget i arbetsbänken och rikta in den. Lägg eventuellt under plattor som höjdcompensering.

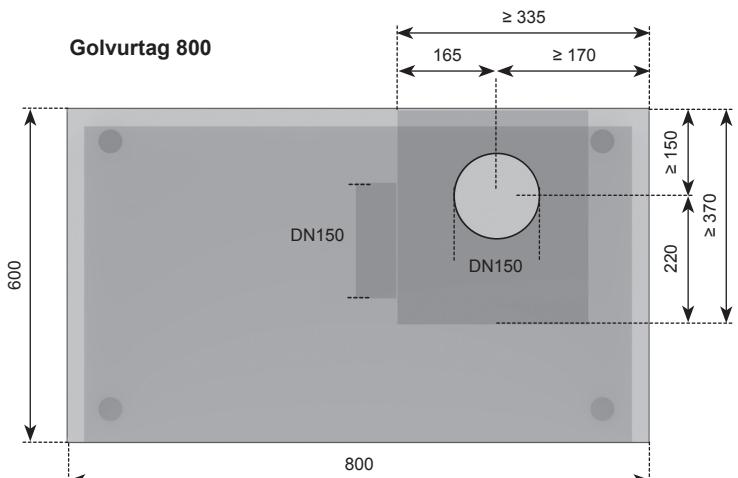
Täta nu fogen mellan häll och arbetsbänk med värmetyligt silikonlim.

Viktigt

Silikonlimmet får inte på något ställe tränga in under hällens kontaktyta. I så fall är det inte längre möjligt att demontera hällen vid ett senare tillfälle. Om dessa anvisningar inte följs upphör garantin att gälla.

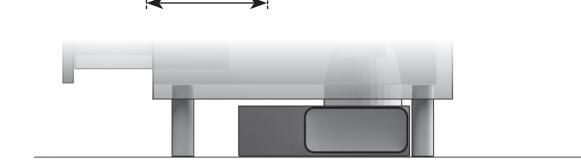


Golvurtag 800

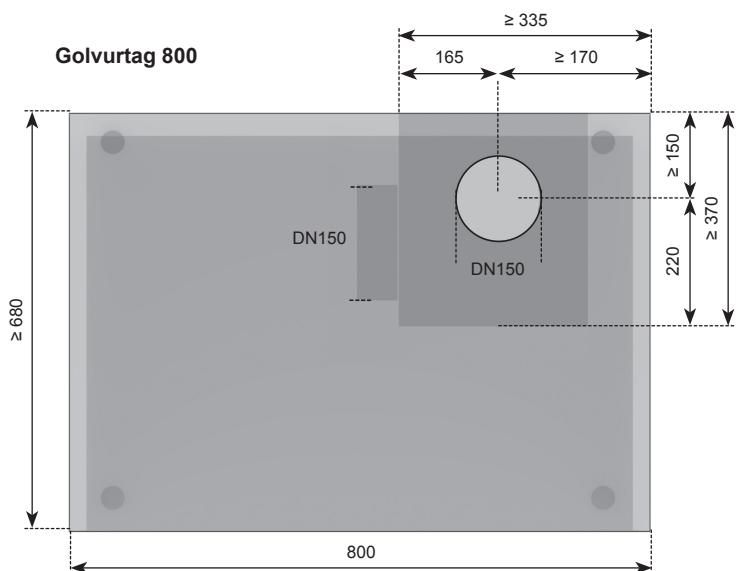


Frånluftsutlopp höger

Frånluft valfritt vänster eller höger:
Frånluften kan beroende på monteringssituation väljas till vänster eller till höger. Observera för detta ändamål de nämnda mätten för en optimal planering.



Golvurtag 800

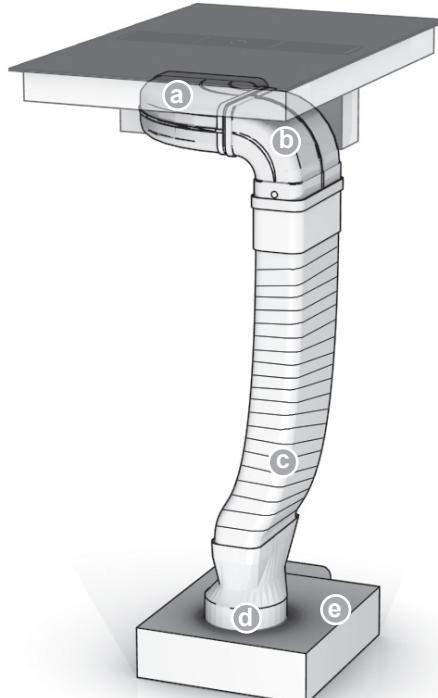


Frånluftsutlopp höger

Frånluft valfritt vänster eller höger:
Frånluften kan beroende på monteringssituation väljas till vänster eller till höger. Observera för detta ändamål de nämnda mätten för en optimal planering.

Hopsättning frånluftsystem

De enskilda frånluftskomponenterna sätts ihop enligt bilden.

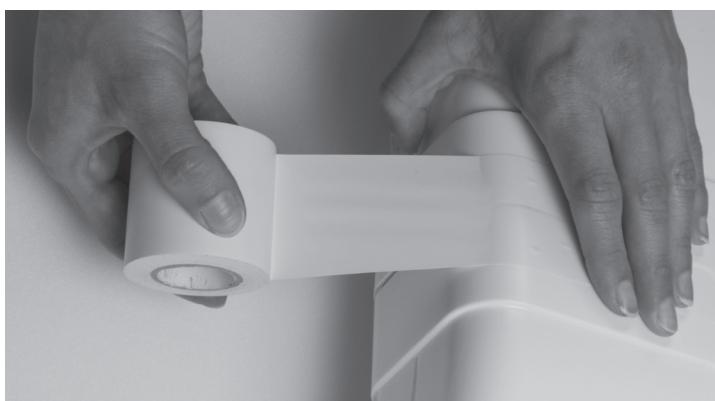


Till punkt C

Det flexibla förbindelsestycket används för arbetsbänkar med ett djup på 600 mm. Se till att installationen sker så stramt och veckfritt som möjligt. Kapa för detta ändamål överflödigt material.

Till punkt f

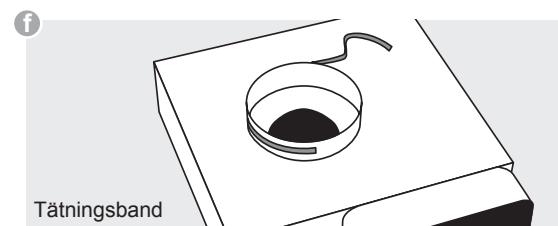
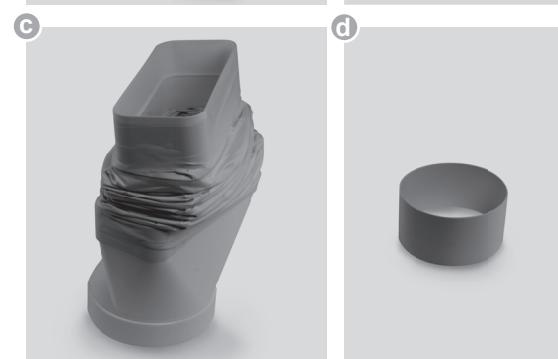
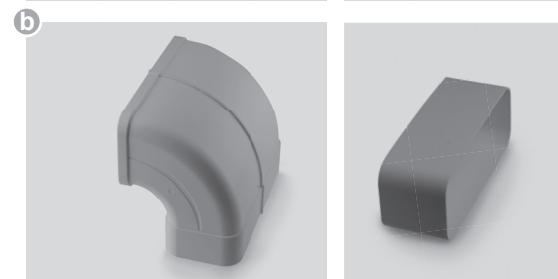
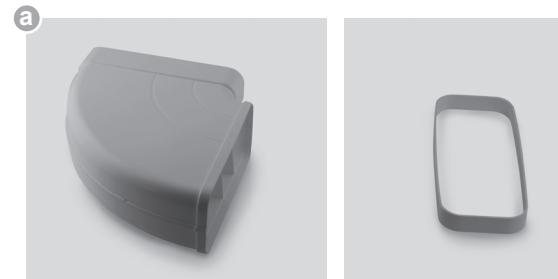
Sätt på tätningsband på sockelfläktens anslutningsstos (f) innan övergångsstycket (d) monteras på sockelfläkten (e).



Viktigt:

Alla komponenter ska efter hopsättningen klisters ihop tätt med det medföljande klisterbandet såsom avbildas.

Komponenter för frånluftskanal (inklusive):



Sockelfilter (tillval):



7-polig kontaktanslutning fläkt

Varng!

Insticksförbindelsen fläkt måste ske före nätanslutningen!

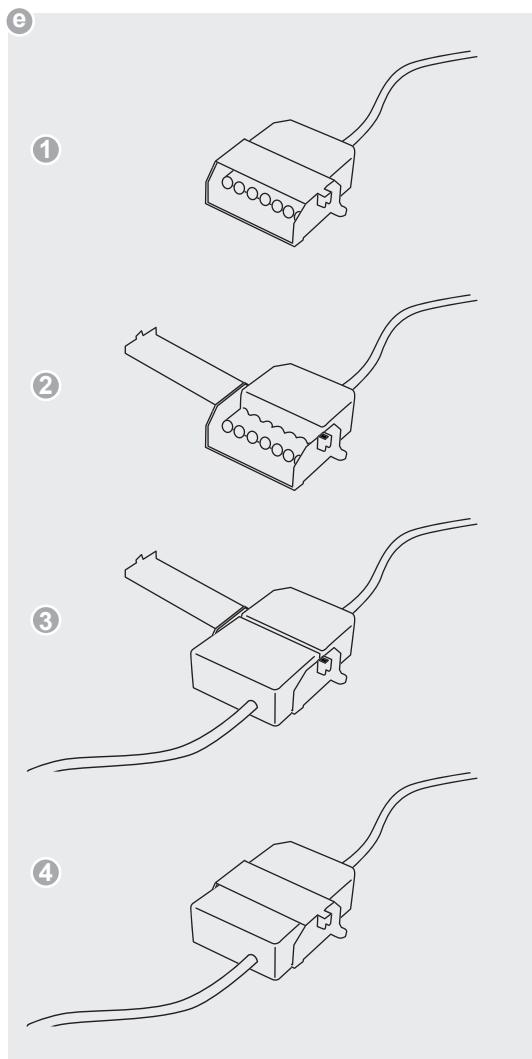
För fläktanslutningen ska de båda 7-poliga kontakterna förbindas.

Öppna kontaktsäkringen på hällens 7-poliga kontakt (fläkt) och anslut fläktens 7-poliga motkontakt (e) så att denna snäpper in säkert. Stäng sedan kontaktsäkringen igen.

Observera!

Hällen måste absolut göras strömlös innan insticksförbindelsen öppnas igen. Anslutning till elnätet får först ske när insticksförbindelsen har utförts.

Hällen får först slås på när fläktens motkontakt har anslutits säkert och kontaktsäkringen är stängd.



Inbyggd hälf läkt

- Produkten får endast anslutas av en behörig fackman under beaktande av de regionalt gällande föreskrifterna. Detsamma gäller för fränluftsanslutningarna. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen!
- Observera de tillämpliga byggnadsföreskrifterna och el-leverantörens föreskrifter vid inbyggnaden.
- Hälf läkt kan användas som fränluftsfläkt eller cirkulationsfläkt.
- Fränluftens kan avledas genom en för detta ändamål avsedd ventilationskanal eller genom husväggen och ut.
- Fränluftens får inte ledas i en rök- eller avgaskanal som redan används. Kontakta behörig sotare om du är osäker.
- Om en skorstensbunden eldstad bedrivs i närheten av hälf läkt (kol-, trä-, olje- eller gaseldning) måste man se till att lufttillförseln är tillräcklig. I annat fall föreligger risk för förgiftning. Hälf läkt kan användas riskfritt när det undertryck som orsakas av hälf läkt inte överskrider 0,04 mbar (4 Pa) och tillräckligt med luft kan strömma in i rummet.
- Fränluftskanaler ska motsvara brandklass B 1 DIN 4102. Se till att den minsta nominella diametern för fläktens anslutningsstos inte reduceras.
- Man ska alltid använda det system som rekommenderas för luftstyrningen och som är kompatibelt med hällens fläkt.
- Cirkulationsrören nominella diameter får inte underskrida 150 mm.
- Fränluftskanaler ska vara så korta som möjligt, inte ledas i 90 graders vinkel utan i mjuka böjar och inte ha några diameterreduceringar.
- Välj aldrig en rördiameter som är mindre än 150 mm. 50 cm framför fläktelementet får inga böjar/vinklar dras.
- Montera alltid ett rakt stycke på ca 50 cm mellan två vinklar/böjar.
- Vägggenomföringar liksom urtaget i sockellisten ska ha minst samma diameter som fränluftskanalen. Det ska finnas en utströmningsöppning på minst 500 cm². Kapa sockellisterna i höjden eller gör passande öppningar.
- Se vid installationen till att cirkulationsenheten är åtkomlig även efter den färdiga köksmonteringen. Eventuellt ska köksskåpens sockelfötter placeras om.

Viktigt

Se till att ventilationen är tillräcklig vid cirkulationsdrift så att luftfuktigheten kan avledas.

Elektrisk anslutning

- Den elektriska installationen får endast utföras av en behörig elektriker!
- De lagliga föreskrifterna och den lokala el-leverantörens installationsvillkor ska följas i detalj.
- Hällen ska säkras med en brytare som skiljer ut alla faserna. Brytarens kontaktavstånd bör vara minst 3 mm. Lämpliga brytare är automatsäkring, säkring och relä. När hällen installeras eller repareras ska den göras strömlös med en av dessa anordningar.
- Skyddsledaren måste vara så lång att den belastas först efter anslutningskabelns strömförande ledare om dragavlastningen inte skulle fungera.
- Överflödig kabellängd ska dras ut ur inbyggnadsområdet under hällen.
- Elnätets spänning måste överensstämma med den spänning som anges på typskylden.
- Inga strömförande delar på den inbyggda kokhällen ska kunna beröras.
- Observera! En felaktig installation kan leda till att elektroniken förstörs.

Anslutningsvärden

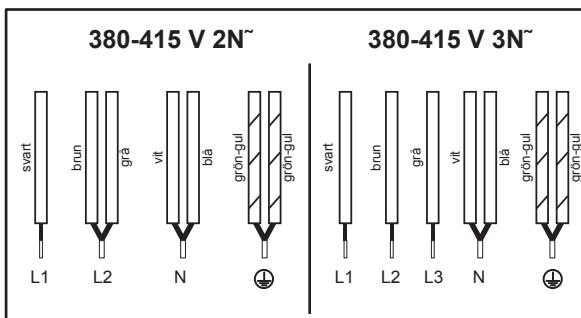
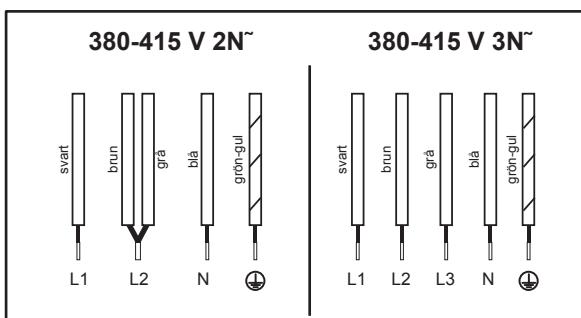
Nätpåslagning: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Komponentmärkpåslagning: 220-240V

Anslutningsledning finns med från fabriken

- Hällen är från fabriken utrustad med en temperaturbeständig anslutningskabel.
- Nätanslutningen görs enligt kopplingsschemat om inte anslutningsledningen redan är försedd med en stickkontakt.
- Om produktens anslutningskabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, kundtjänst eller en annan kvalificerad person, för att undvika risk för skador.

Anslutningsmöjligheter

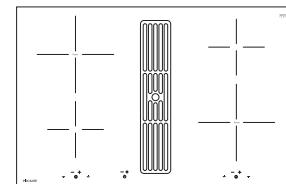


Tekniska data

Dimensioner häll

Höjd/Bredd/Djup _____ mm

170 x 800 x 520



Värmezoner

vänster fram _____ cm / kW

16 / 1,4

vänster bak _____ cm / kW

20 / 2,3 (3,0)*

höger bak _____ cm / kW

16 / 1,4

höger fram _____ cm / kW

20 / 2,3 (3,0)*

Häll **kW**

7,4

Fläkt _____ kW

0,115

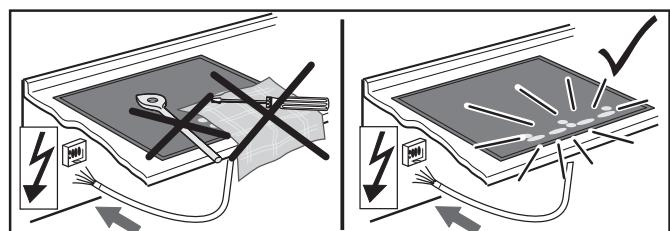
* Effekt vid påslaget power-effektläge.

Igångsättning

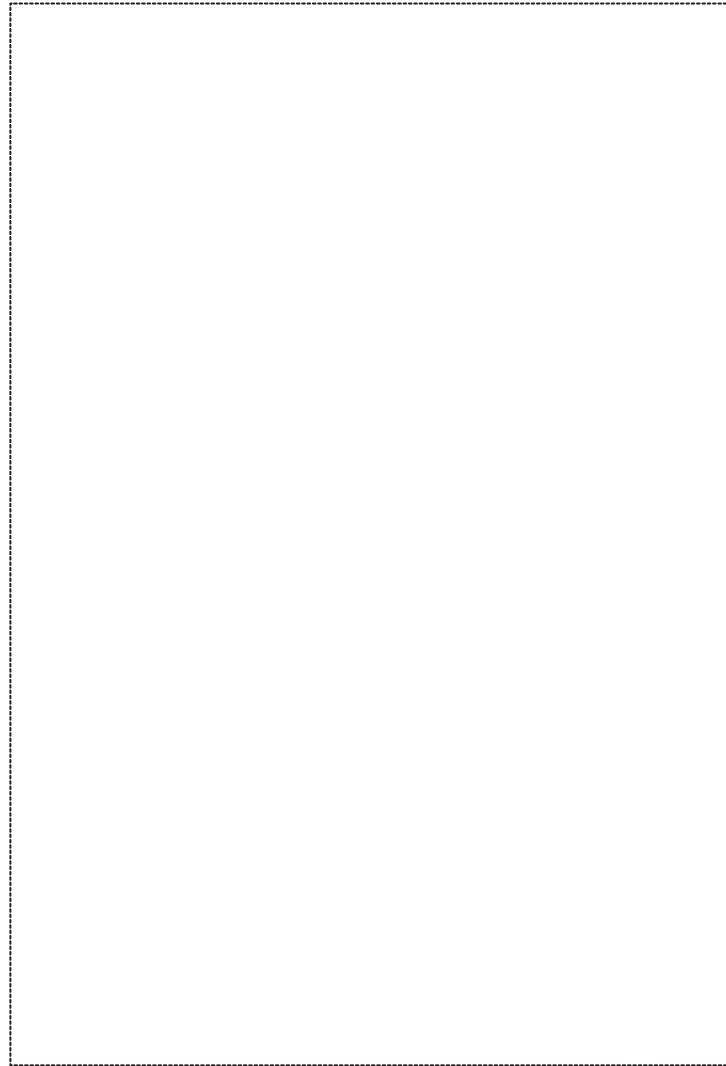
När hällen är inbyggd och försörjningsspänningen har kopplats till (anslutning till elnätet) kör styrningen först en självtest och serviceinformation för kundtjänst visas.

Viktigt

När hällen ansluts till elnätet får det inte finnas några föremål på touchkontrollerna!



Torka kort av hällen med en svamp och vatten med lite diskmedel och torka den sedan torrt.



Kundendienst / Customer Service:

Hotline: +49 180 5004840

© Alle Rechte vorbehalten.

Durch Foto und Drucklegung bedingte Farbabweichungen, sowie Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.