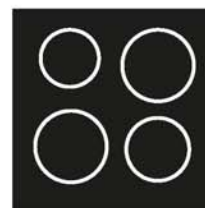


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



EKID9940.0



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

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

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

2405283000 H11

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209-401631
Telefax: (0209) 4 01-7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter
www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Teka Austria GmbH Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80-15
Telefax: (01) 8 66 80-50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

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

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter
www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten
und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir
bei Ihrer Kundendienstsanforderung die folgenden Informationen:

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

Halten Sie zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

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

Gelsenkirchen, im November 2010
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH

Garantiebedingungen

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

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

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

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

Verpackungs-Entsorgung

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

Altgeräte-Entsorgung



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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen

Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

Hier finden Sie...

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise und Warnungen	4
Für Anschluss und Funktion	4
Für das Kochfeld allgemein	4
Für Personen	5
Gerätebeschreibung	6
Bedienung durch Sensortasten	7
Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	7
Bedienung	8
Das Kochfeld	8
Topferkennung	8
Betriebsdauerbegrenzung	8
Sonstige Funktionen	8
Überhitzungsschutz (Induktion)	8
Geschirr für Induktionskochfeld	9
Energiespartipps	9
Kochstufen	9
Restwärmeanzeige	9
Gerät betriebsbereit schalten	10
Tastenbetätigung	10
Kochfeld und Kochzone einschalten	10
Kochzone ausschalten	10
Kochfeld abschalten	10
STOP-Funktion	11
Recall-Funktion	11
Kindersicherung	12
Brückenfunktion	12
Abschaltautomatik (Timer)	13
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	13
Ankochautomatik	14
Warmhaltefunktion	14
Verriegelung	15
Powerstufe	15
Powermanagement	15
Lüfter verwenden	16
Lüfternachlauf	16
Reinigung und Pflege	17
Glaskeramik-Kochfeld	17
Kochmulden Lüfter	17
Was tun bei Problemen?	18
Montageanleitung	19
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	19
Belüftung	19
Einbau	19
Einbau Kochmulden Lüfter	20
Elektrischer Anschluss	21
Technische Daten	21
Inbetriebnahme	21

Sicherheitshinweise und Warnungen

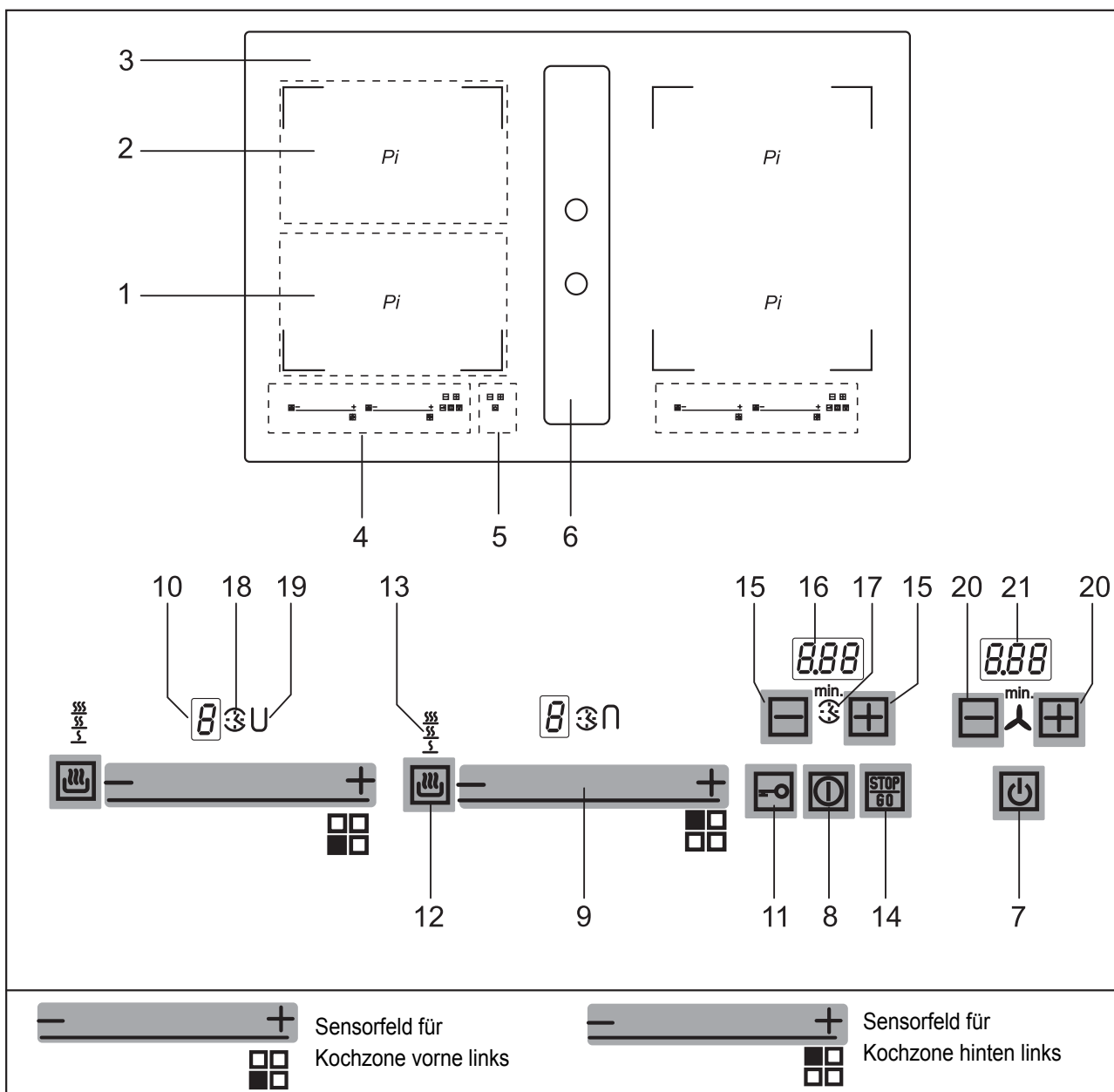
Für Anschluss und Funktion

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

Für das Kochfeld allgemein

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
 - Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
 - Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
 - Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
 - Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glaschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
 - Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
 - Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
 - Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
 - Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
 - Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
 - Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
 - Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2).
 - Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
 - Das Glaskeramik-Kochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
 - Achten Sie darauf dass keine Gegenstände (z.B. Putztuch) in unmittelbarer Umgebung des Kochfeldabzuges liegen. Diese können durch die Luftströmung eingesaugt werden. Grundsätzlich sind Flüssigkeiten und Kleinteile vom Gerät fernzuhalten.
 - Betreiben Sie das Gerät nie ohne eingesetzten Fettfilter.
 - Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr!
 - Frittieren ist nur unter ständiger Beobachtung gestattet, Flambieren ist nicht zulässig!
 - Bei Betrieb kaminabhängiger Holz- Kohle- Gas oder Ölfeuerstätten muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden.
 - Der maximal zulässige Unterdruck, der durch die Dunsthaube im Raum der kaminabhängigen Feuerstätte bewirkt wird, darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreiten, sonst besteht Vergiftungsgefahr.
- ## Für Personen
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
 - Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
 - Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
 - Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Induktionskochzone vorne links 2. Induktionskochzone hinten links 3. Glaskeramik-Kochfeld 4. Touch-Control Bedienfeld 5. Stand-by Taste und Lüftesteuerung 6. Lüfter | <ul style="list-style-type: none"> 7. Stand-by Taste 8. Ein/Aus-Taste (Kochfeld) 9. Sensorfeld 10. Kochstufen-Anzeige 11. Verriegelungs-Taste 12. Warmhalte-Taste 13. Anzeige der Warmhaltestufe (3 Stufen) 14. STOP-Taste (Pausezeichen) 15. Minus- /Plus-Taste Timer 16. Timer-Anzeige 17. Anzeige für Eieruhr 18. Anzeige für Kochstellentimer 19. Brückenfunktion 20. Minus- /Plus-Taste Lüfter 21. 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 (7)

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. 10 Min. in Betriebsbereitschaft.

Achtung! Hat das Gerät komplett abgeschaltet, wird auch keine Restwärmanzeige mehr angezeigt!

Ein-/Aus-Taste (8) Kochzonen links oder rechts







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

Kochstufen-Anzeige (10)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H** Restwärme
- P** Powerstufe
- U** Topferkennung
- A** Ankochautomatik
- ||** Stop-Funktion
- U** Warmhaltefunktion
- L** Kindersicherung

Symbole

-    Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 92°C
-  Timerfunktion, Abschaltautomatik
-  Kurzzeitwecker
-  Brückenfunktion

Verriegelungstaste (11)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste (12)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

Powerstufe im Sensorfeld (13)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste (14)

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

Recall-Funktion (14)

(Wiederherstellungsfunktion)

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

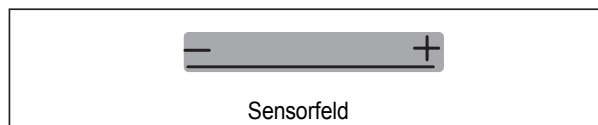
Minus- /Plus-Taste Lüfter (20)

Mit diesen Tasten werden die Leistungsstufen des Lüfters gewählt und die Nachlaufzeit eingestellt.

Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

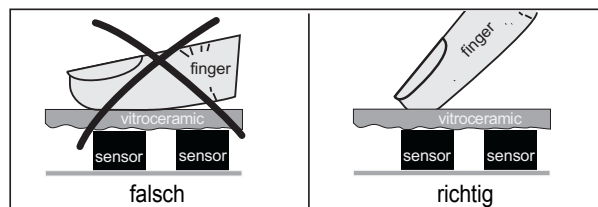
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

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

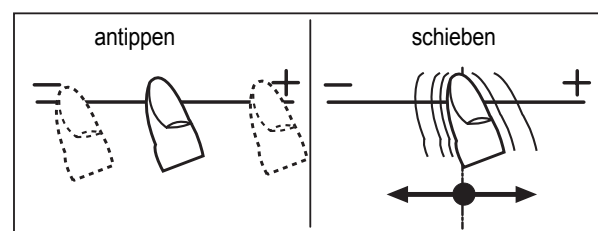


Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise.

Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



Achtung:

Längeres Betätigen (ca. 3 Sek.) eines Sensorfeldes kann die Ankochautomatik „A“ aktivieren.
Siehe Absatz „Ankochautomatik“.

Das Kochfeld


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


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

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

Topferkennung

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

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

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

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
220 x 190	115

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

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

Betriebsdauerbegrenzung


Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.


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


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

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

Sonstige Funktionen

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

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

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

Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

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

Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

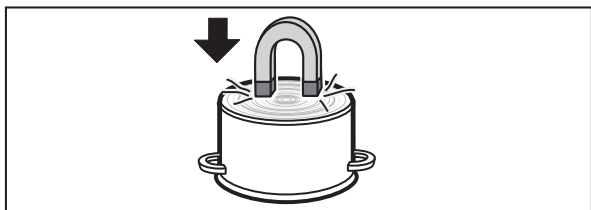
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium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

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

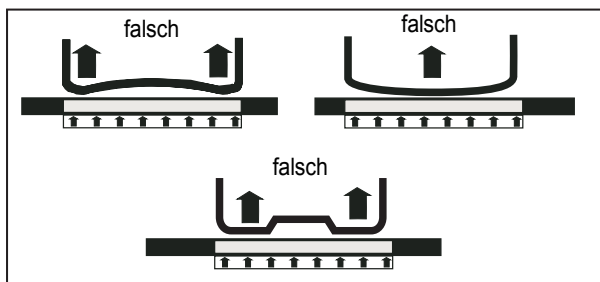
Magnettest:

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

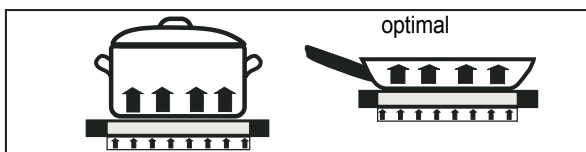


Hinweis:

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



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



Richtig: gutes Kochgeschirr!







Energiespartipps

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

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

Kochstufen

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

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
	Schmelzen  42°C
	Warmhalten  70°C
	Köcheln  92°C
1-2	Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

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

Restwärmanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige H ausgestattet.

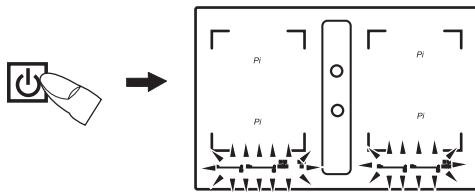
Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

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

Achtung! Hat das Gerät komplett abgeschaltet, wird auch keine Restwärmanzeige mehr angezeigt!





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. 10 Min. in Betriebsbereitschaft.

Achtung! Hat das Gerät komplett abgeschaltet, wird auch keine Restwärmanzeige mehr angezeigt!

Tastenbetätigung

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

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

Kochfeld und Kochzone einschalten

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

2. Gleich anschließend das **Sensorfeld** einer Kochzone betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.

+ links..... Kochstufe 0

+ Mitte Kochstufe 6

..... rechts Kochstufe P*

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“

Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone das entsprechende **Sensorfeld** betätigen.

3. Gleich anschließend geeignetes **induktionstaugliches Kochgeschirr** auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.

So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol .

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

Kochzone ausschalten

4. a) Das Sensorfeld ganz links betätigen, oder

b) auf dem Sensorfeld den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern

c) die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** der Kochzonen links oder rechts betätigen. Die entsprechenden Kochzonen werden ausgeschaltet.

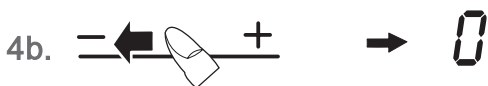
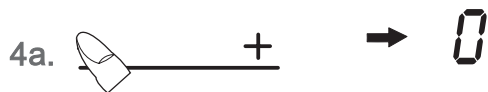
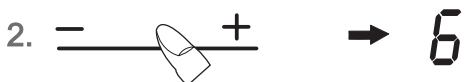
Kochfeld abschalten

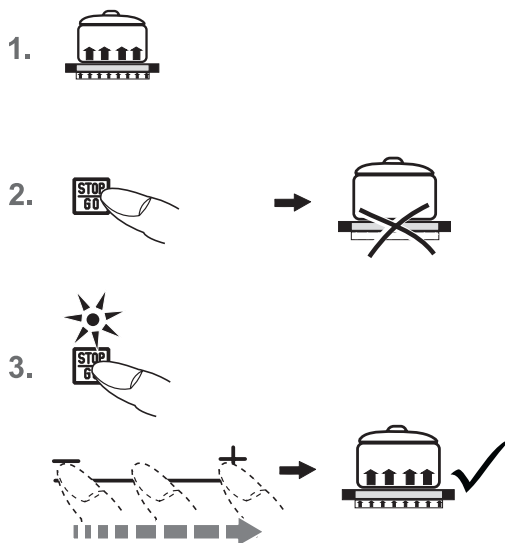
5. Die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung ausgeschaltet.

Hinweis:

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

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







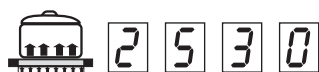


STOP-Funktion

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

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

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. **STOP-Taste**  betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen  auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **STOP-Taste**  und danach das **blinkende Sensorfeld** =  links neben der STOP-Taste betätigt wird. Beim Betätigen des Sensorfeldes über **das ganze Sensorfeld gleiten** (sliden). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten bleibt die STOP-Funktion aktiv.

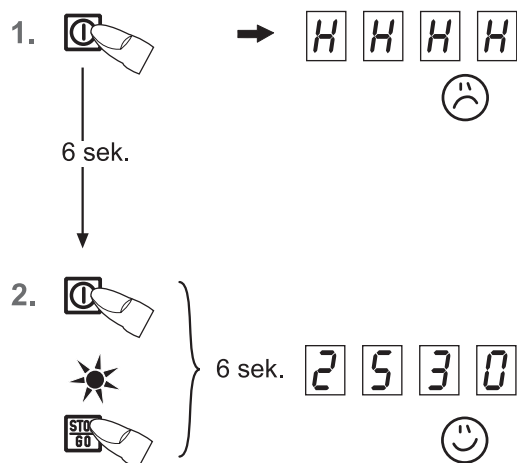





Recall-Funktion

(Wiederherstellungsfunktion)

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

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



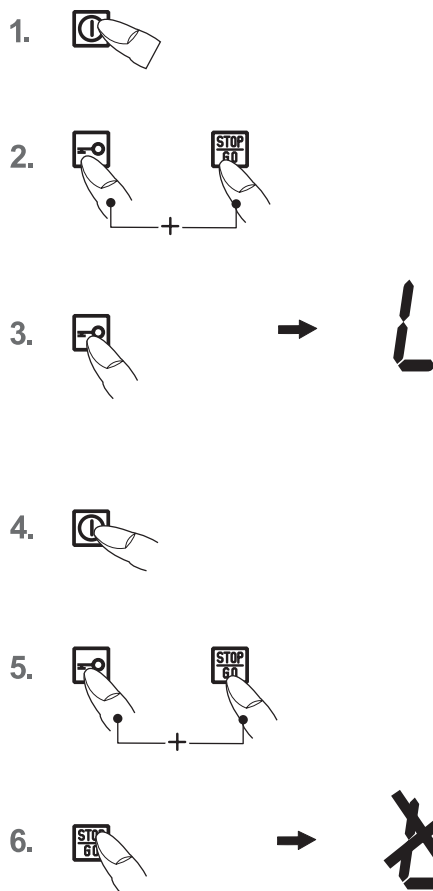
1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld**  ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld**  erneut betätigen. Die LED der STOP-Taste blinkt. Gleich anschließend die **STOP-Taste**  betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind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

Wiederhergestellt werden:

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

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)



Kindersicherung **L**

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

Kindersicherung einschalten

1. Die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** betätigen (ca. 1 Sek.), um das gesamte Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf die **Verriegelungs-Taste** und die **STOP-Taste** gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Verriegelungs-Taste** betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein **L** für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

4. Die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** betätigen.
5. Gleich darauf die **Verriegelungs-Taste** und die **STOP-Taste** gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **STOP-Taste** betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das **L** erlischt.

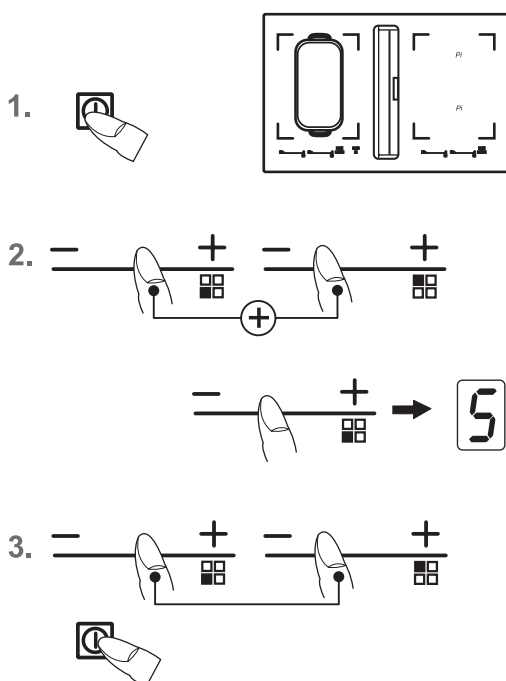
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

- Die **Ein-/Aus-Taste Kochfeld** betätigen.
- Gleich darauf die **Verriegelungs-Taste** und die **STOP-Taste** gleichzeitig betätigen.
Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden.
Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

Hinweise

- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.




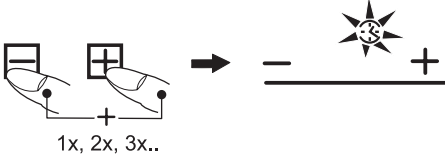
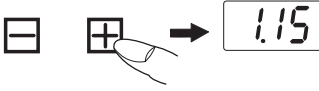
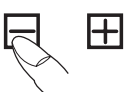
Brückenfunktion **UN**

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion **das Sensorfeld** der **vorderen und hinteren Kochzone** gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol **UN**. Die Bedienung erfolgt durch das **Sensorfeld** der **vorderen Kochzone**.
3. Zum Deaktivieren die beiden **Sensorfelder** erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.








Hinweise

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







1. 
2. 
1x, 2x, 3x..
3. 
4. 


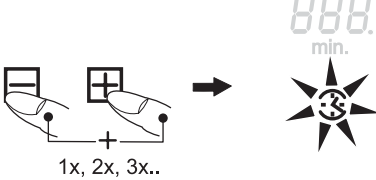


Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 10 Sek. (0.10) bis 1 Std. 59 Min. (1.59) eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Plus-**  **und Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen, bis das Symbol  für die gewünschte Kochzone aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die **Plus-**  **oder Minus-Taste**  betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der  oder  Taste abgeschaltet werden kann.








Hinweise

- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 3 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Plus-**  **und Minus-Taste**  gleichzeitig so oft betätigen, bis das entsprechende Symbol  für die gewünschte Kochzone aufleuchtet. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Durch gleichzeitiges Betätigen der **Plus-**  **und Minus-Taste**  die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der **Minus-Taste**  löschen („0“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.








1. 
2. 
1x, 2x, 3x..
3. 
4. 

Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet

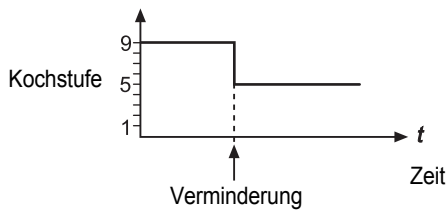
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Plus-**  **und Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol  aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die **Plus-**  **oder Minus-Taste**  betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der  oder  Taste abgeschaltet werden kann.

Kurzzeitwekereinstellung falls bereits Kochzonen in Betrieb sind

- Die **Plus-**  **und Minus-Taste**  gleichzeitig so oft betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol  aufleuchtet.
- Zum Einstellen der Zeit die **Plus-**  **oder Minus-Taste**  betätigen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der  oder  Taste abgeschaltet werden kann.

Hinweis:

- 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.



Ankochautomatik **A**

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

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

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

- 1.
2.
lange drücken (ca. 3 Sek)
3. **6**

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

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

Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe erhöht werden. Die Verringerung der Fortkochstufe schaltet die Ankochautomatik ab.

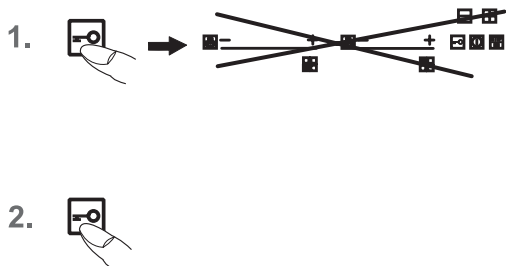
- 1.
2. → **42°C**
 1x, 2x, 3x → **70°C**
 → **92°C**
3.
 →

Warmhaltefunktion **U**

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

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Durch mehrmaliges Betätigen der **Warmhalte-Taste** die gewünschte Warmhaltestufe wählen:
 - entspricht ca. 42°C
 - entspricht ca. 70°C
 - entspricht ca. 92°C
3. Zum Ausschalten das **Sensorfeld** **+** links betätigen oder die **Warmhalte-Taste** betätigen.


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




Verriegelung

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

Verriegelung einschalten

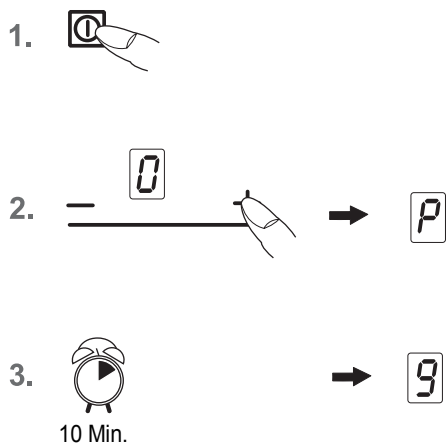
1. Die **Verriegelungs-Taste**  betätigen. Die LED über der Verriegelungstaste leuchtet.

Verriegelung ausschalten

2. Die **Verriegelungs-Taste**  betätigen. Die LED über der Verriegelungstaste erlischt.


Hinweise

- Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.




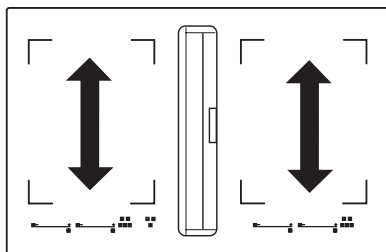
Powerstufe **P**

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Das **Sensorfeld ganz rechts bei +**  der gewünschten Kochzone betätigen. Die Kochstufen-Anzeige zeigt ein **P**. Die Powerstufe ist eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das **P** erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige **Sensorfeld**  betätigen.



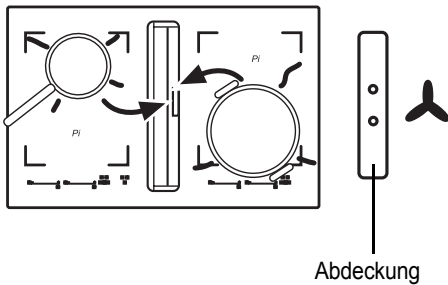
Module (Powermanagement)

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.



1. →
2. →
3. →

Lüfter verwenden

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

Vor Inbetriebnahme des Lüfters Abdeckung vollständig abnehmen.

Lüfter ein- und ausschalten

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

Lüfternachlauf

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

Lüfternachlauf einstellen

1. →
2. →
3. →

1. Die **Plus-** **und Minus-Taste** vom Lüfter gleichzeitig betätigen. Der Lüfternachlauf von 10 Minuten ist eingestellt. Es leuchtet das Symbol für Nachlauf **min**.

2. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen der **Plus-** **und Minus-Taste** werden 60 Minuten eingestellt.

3. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen wird der Nachlauf ausgeschaltet.

Nachlaufzeit

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

Die Nachlaufzeit ist für einen Kochmulden-Lüfter funktionswichtig. Nicht immer können alle Kochgerüche und -dämpfe unmittelbar erfasst werden. Deshalb hilft die Nachlaufzeit bei der Wiedererfassung nicht primär erfasster Kochdünste.

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

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

Tipps

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



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

Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

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

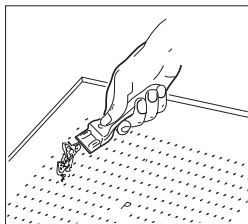
Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmutartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glaschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden

oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Kochmulden Lüfter

Reinigung der Metallfettfilter

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

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

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

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

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

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

Reinigung und Pflege des Lüfters

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

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

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

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

Service

Der Filter muss zugänglich bleiben.

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

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



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

Bitte beachten

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?


Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

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

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

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

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

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Es erscheint das Topfzeichen ?

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

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

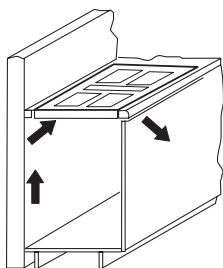
Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

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

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 20 mm empfohlen.

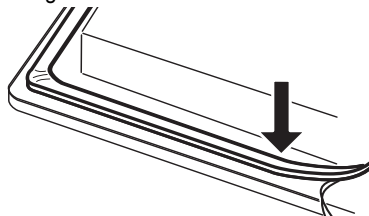
Einbau

Wichtige Hinweise

- 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.

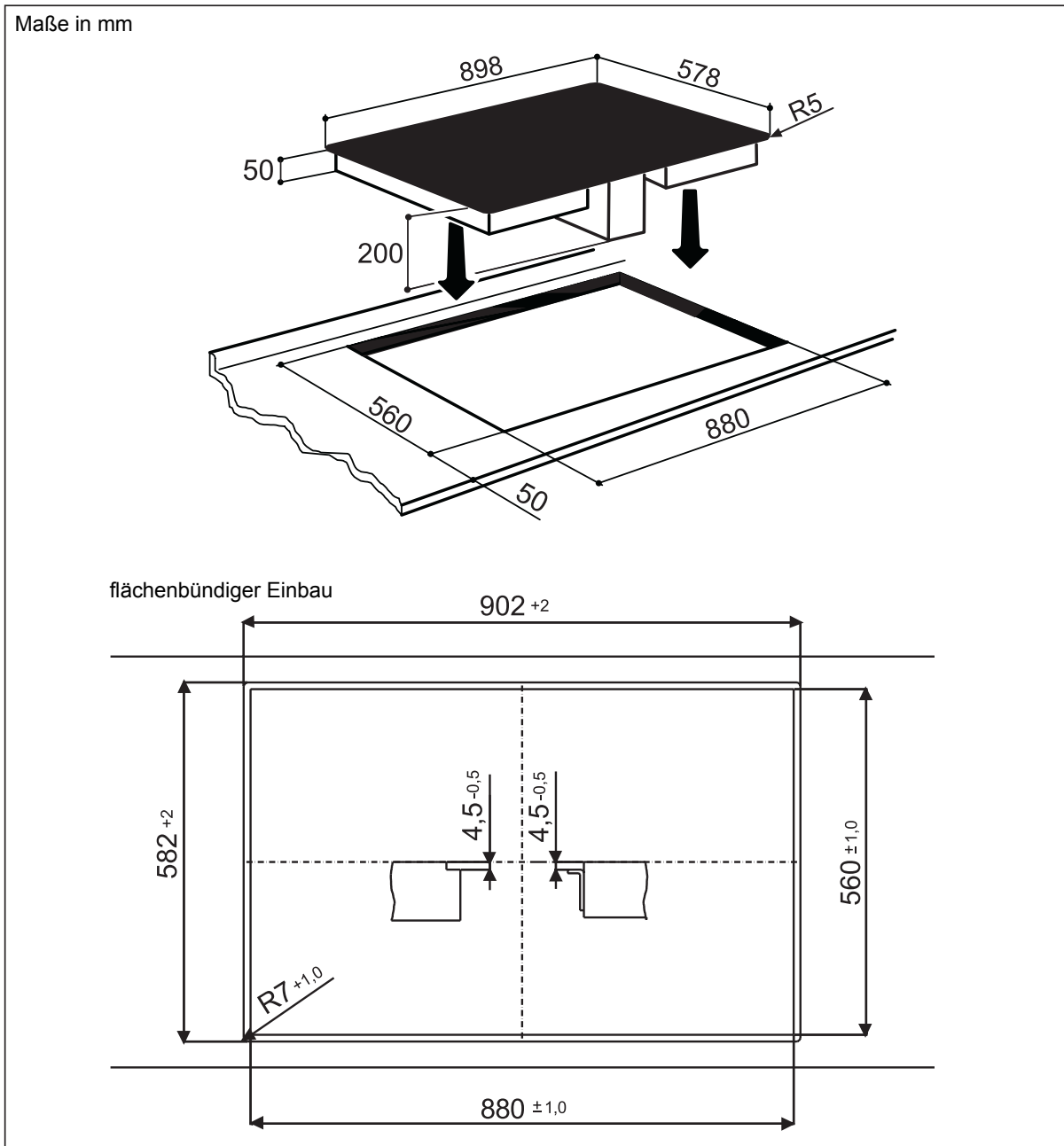


- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln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



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 Lüftungschacht oder durch die Hauswand nach draußenführen.
- 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 Compair Flow 150 - System von Naber 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.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt. So müssen gegebenenfalls Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.

Elektrischer Anschluss

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

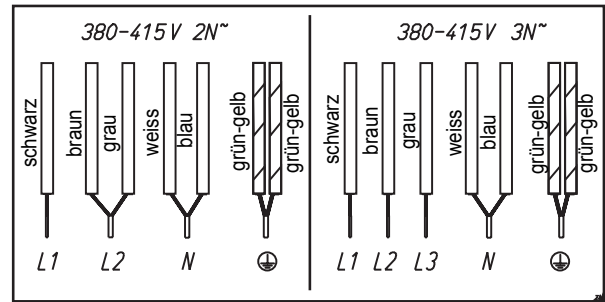
Anschlusswerte

Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz
Komponentennennspannung: 220-240V

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

Anschlussmöglichkeiten



Technische Daten

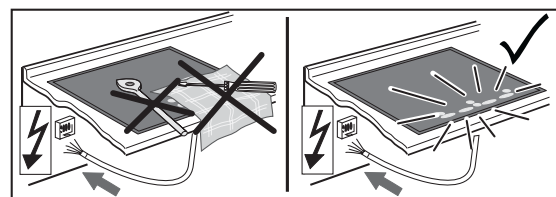
Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	200 x 900 x 580
Kochzonen	
alle cm / kW	19x22/ 2,2 (3,7)*
Lüfter kW	0,3
Kochfeld gesamt kW	7,7

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten vorhanden sein!



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

Disposing of the packaging

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

Disposing of old appliances



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

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

Appropriate use

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

- Using the hob in shops, offices and other similar working environments
- Using the hob in agricultural enterprises
- Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use of the hob by B & Bs

It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

For your information...

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

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

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

Contents

Safety Instructions and Warnings	23
For connection and operation	23
General information on the hob	23
For persons	24
Appliance description	25
Operating the hob with the sensor keys.....	26
Worth knowing about the slider (touch-control)	26
Operation	27
The hob.....	27
Pan recognition	27
Operation time limit.....	27
Other functions.....	27
Protection against overheating (induction).....	27
Cookware for induction hobs	28
How to cut power consumption.....	28
Power settings	28
Residual heat display	28
Switch the device ready	29
Operating the keys.....	29
Switching on the hob and cooking zones.....	29
Switching off a cooking zone	29
Switching off the hob.....	29
STOP function	30
Recall function	30
Childproof lock	31
Bridging function	31
Automatic switch-off (timer)	32
Minute minder (egg timer)	32
Automatic boost function	33
Keep-warm function	33
Locking	34
Power boost	34
Power management.....	34
Using the fan.....	35
Fan run.....	35
Cleaning and care	36
Glass ceramic hob	36
Specific soiling	36
Hob with fan.....	36
The worktop does not work?	37
Instructions for assembly	38
Safety instructions for kitchen unit fitters	38
Ventilation	38
Installation.....	38
Installation of the hob fan.....	39
Electrical connection	40
Technical data.....	41
Putting the appliance into operation.....	41

For connection and operation

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

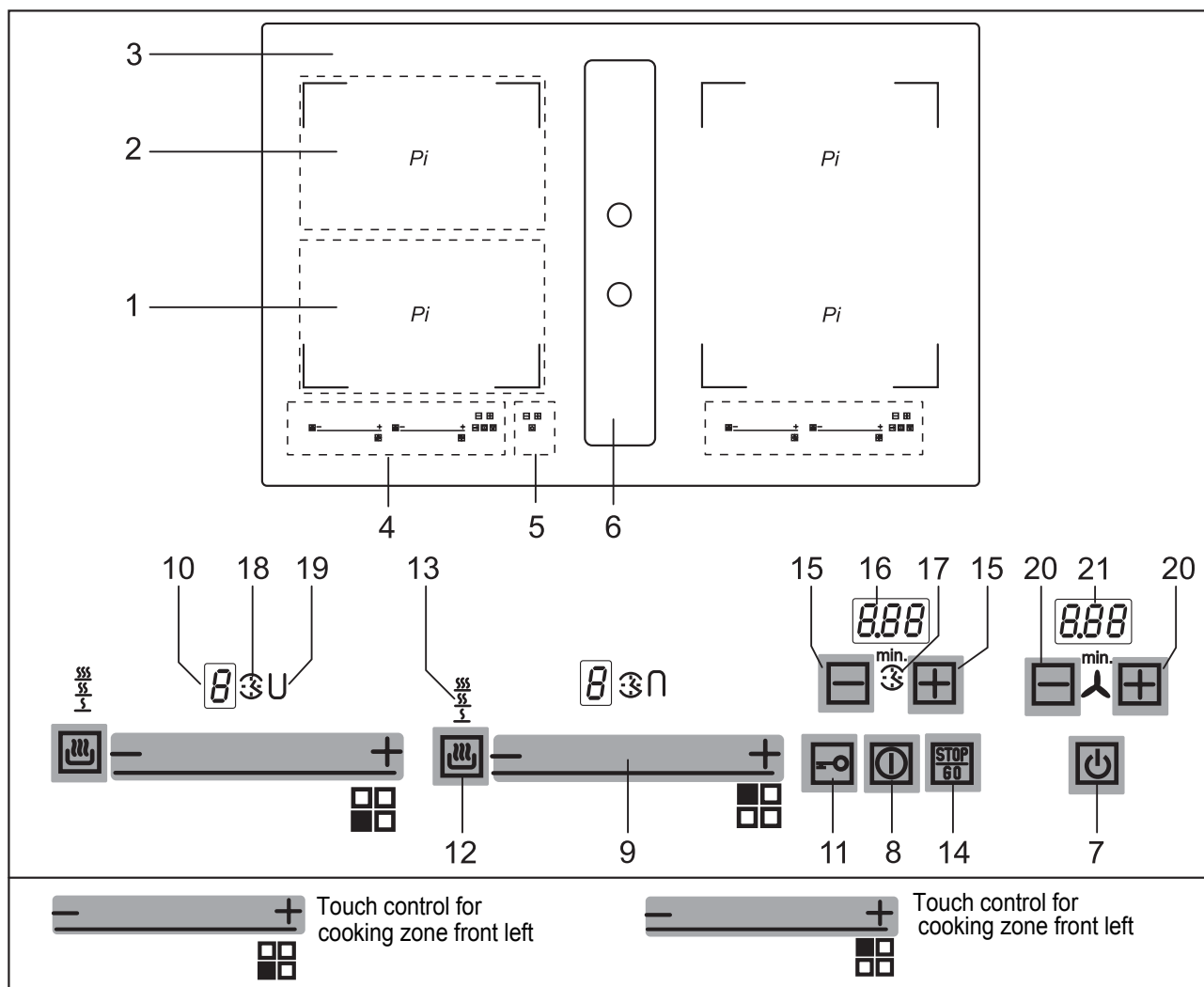
General information on the hob

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

- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
- Do not operate the appliance without filter.
- Filter with too much fat deposits causes fire hazard!
- Fireplace dependent when operating wood coal gas or oil furnaces need to ensure an adequate air supply.
- The maximum allowable negative pressure (caused by the hood) must not exceed 4 Pa (0.04 mbar), otherwise there is a risk of poisoning .e

For persons

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



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Induction cooking zone front 2. Induction cooking zone back 3. Glass ceramic surface 4. Touch-control operating panel 5. Standby key and fan control 6. Fan | <ol style="list-style-type: none"> 7. Standby key 8. ON/OFF key (hob) 9. Touch control 10. Power setting display 11. Locking key 12. Warming key 13. Display of keep-warm function (3 levels) 14. STOP key (interval sign) 15. Minus-/Plus Timer key 16. Timer display 17. Symbol egg timer 18. Display cooking zone timer 19. Bridge function 20. Minus-/Plus fan key 21. Fan display |
|---|---|

Operating the hob with the sensor keys

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

The touch control sensor key will then be indicated as “key”.

Standby key (7)

With this key, the unit is switched operational. The key is like the main switch. After switching off using this button the unit remains about 10 min. in standby mode.

Attention! If the device is switched off completely, no more residual heat indicator is displayed!

ON/OFF key (8) cooking zones left or right

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

Power setting display (10)

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

- H** Residual heat
- P** Power boost function
- U** Pan recognition
- A** Automatic boost function
- ||** STOP function
- U** Keep-warm function
- L** Lock

Symbols

- Keep warm function 42°C/ 70°C/ 92°C
- Timer function
- Minute minder
- Bridging function (operating cooking zones simultaneously)

Lock key (11)

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

Keep warm key (12)

For melting, holding and simmer

Power level in the sensor field

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

STOP key (14)

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

Recall function (14)

(recovery function)

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

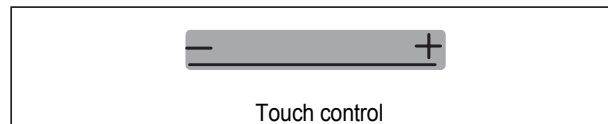
Minus-/Plus fan key (20)

With this keys the power levels of the fan are selected and the fan run is set.

Worth knowing about the slider (touch-control)

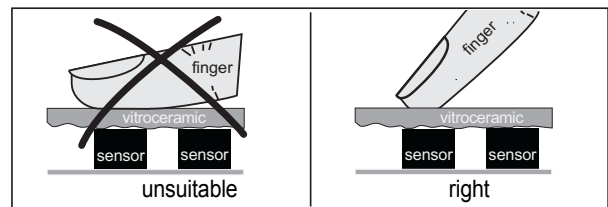
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The touch control recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

The term touch control is used to mean slider from now on.



What must be observed when operating touch controls?

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

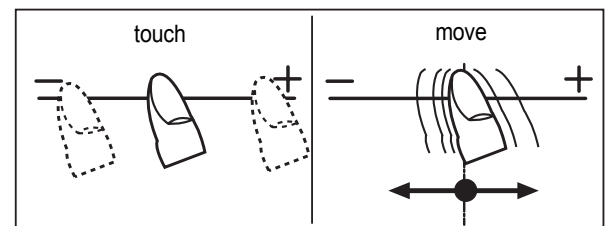


Press the touch control lightly or move your finger around

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

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

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



Attention:

Pressing a sensor key and keeping it pressed (for approx. 3seconds) may activate the automatic boost function A. See the section on Automatic boost function.

The hob

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

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

Advantages of the induction hob

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

Pan recognition

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

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

If a pot or pan placed on a cooking zone is smaller than the cooking zone and the pan recognition still switches on, only the amount of power needed will be supplied.

Pan recognition limits

Cooking zone dimension (mm)	Recommended pan base minimum diameter (mm)
220 x 190	115

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on.

Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency.

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

Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.

The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart).

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

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

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

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

Other functions

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

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

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

Protection against overheating (induction)

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

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically.

Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked.

Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

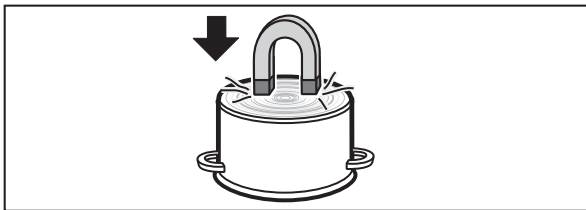
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special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

This is how to establish the suitability of a pot

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

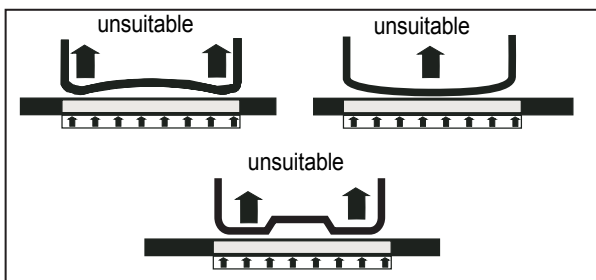
Magnet test:

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

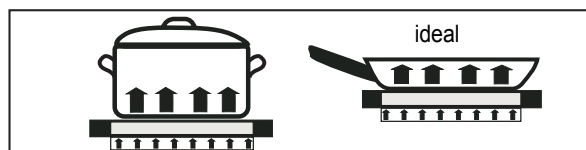


Please note:

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



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



suitable cookware!

How to cut power consumption

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

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

Power settings

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

Setting	Suitable for
0	Off, using remaining heat
	Melting 42°C
	Keep warm 70°C
	Simmering 92°C
1-2	Simmering small quantities (lowest power setting)
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power setting (highest power output)

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

Residual heat display

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

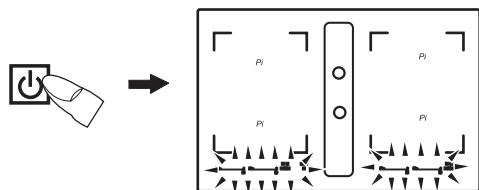
As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

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


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

Attention! If the device is switched off completely, no more residual heat is displayed!





Switch the device ready

With the **Standby key** , the unit is switched operational. The key is like the main switch. After switching off using this button the unit remains about 10 min. in standby mode. First there is a self-test of the controls and then the indicators light up briefly.

After switching off using this button the unit remains about 10 min. in standby mode.

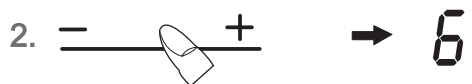
Attention! If the device is switched off completely, no more residual heat is displayed!


Operating the keys


The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be **followed** by the pressing of a subsequent key.







The next key will need to be pressed **within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.

Switching on the hob and cooking zones




1. Press the **ON/OFF key hob**  (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears and a short signal will sound. The controls are ready for operation.


2. The **touch control**  of a cooking zone must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

-   left power level 0
-   center power level 6
-   right power level P *

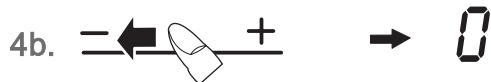
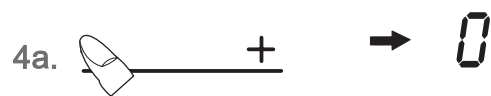
See the section on Worth knowing about the slider (touch control).

Press the respective **touch control**  to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.





3. Immediately put cookware **suitable for induction cooking** onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up.

As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol .


If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.



Switching off a cooking zone

4. a) Press the **touch control**   on the far left or
 - b) Drag your finger to the left across the **touch control**  to reduce the power setting to 0
 - c) Press the **ON/OFF key hob** . The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

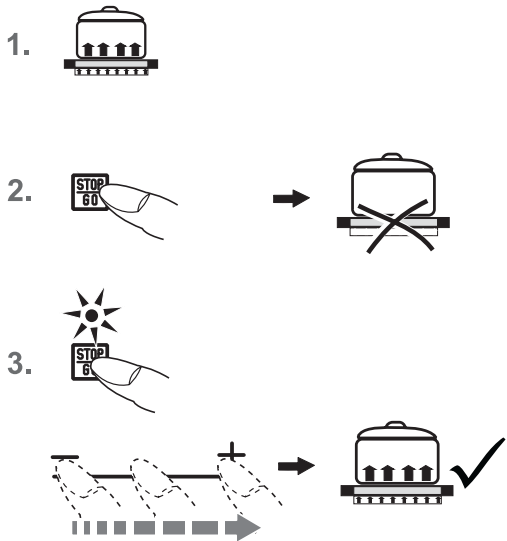
Switching off the hob

5. Press the **ON/OFF key hob** . The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

Please note:

The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones are switched off manually (power setting 0) and no key/touch control is pressed afterwards.

* The Power boost function is activated immediately. Refer to Section "Power boost function".

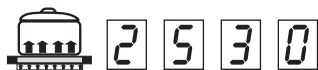


STOP function

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

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

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the **STOP key** . Instead of the selected power settings, the interval sign **//** will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the **STOP key** and then the flashing sensor field **= ±** left of the STOP key. When operating the sensor field slide over the complete sensor field. The second key must be pressed within 10 seconds as otherwise the stop function remains.

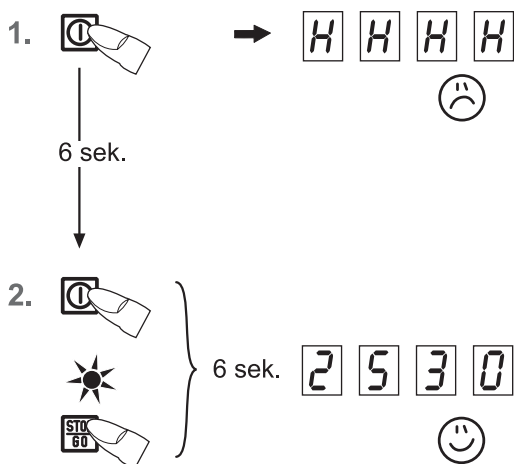


Recall function

(Restoration function)

After inadvertently switching the hob off the last setting can be restored.

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



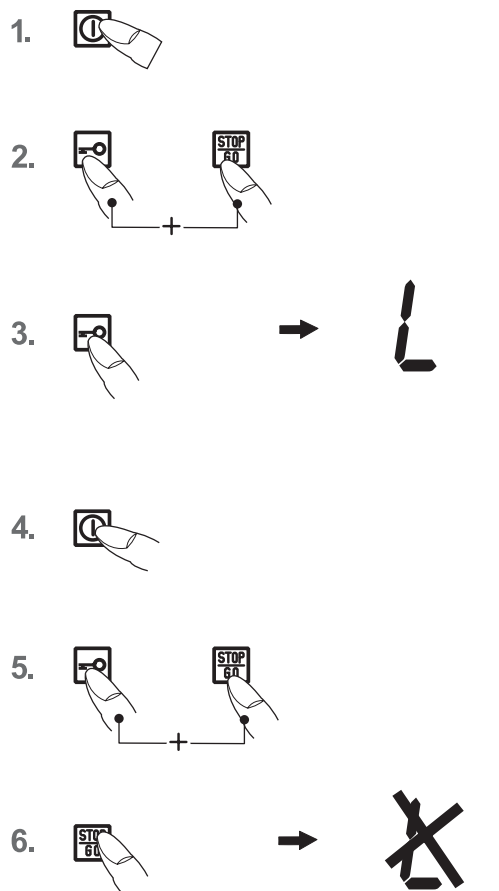
1. The hob is inadvertently turned off by the **ON/OFF key hob** .
2. Within 6 seconds after turning it off, press the **ON/OFF key hob** again. The LED on the STOP button flashes. Then immediately press the **STOP key** . The original cooking levels are restored. The cooking process is continued.

What can be restored:

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

Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)



Childproof lock

The childproof lock is to prevent children from accidentally or intentionally turning on the induction hob. The controls are locked.

Activating the childproof lock

1. Press the **ON/OFF key hob** (approx. 1 sec) until the power setting shows 0.
2. Immediately afterwards press the **Lock key** and the **STOP key** simultaneously.
3. Subsequently press the **Lock key** to activate the child lock. The power setting displays an L for childproof lock; operation is locked and the hob will switch off.

Switching off the childproof lock

4. Press the **ON/OFF key hob** .
5. Immediately afterwards press the **Lock key** and the **STOP key** simultaneously.
6. Then press the **STOP key** to turn off the child lock. The L disappears.

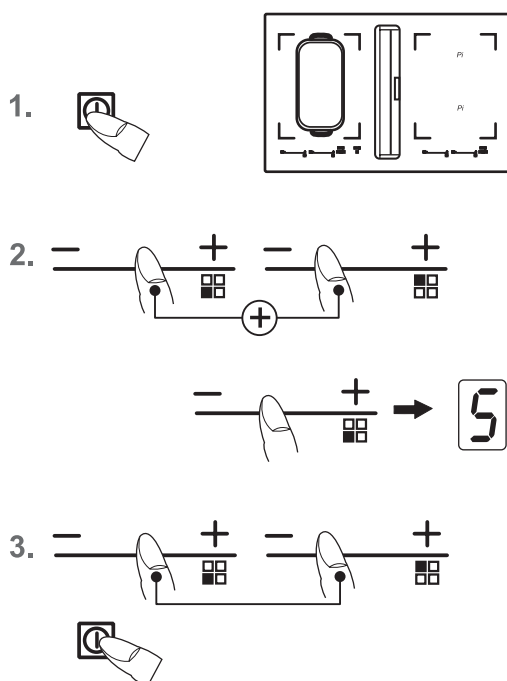
Cancel the childproof lock only for a cooking process

Prerequisite: The childproof lock is turned on to step 1 - 3.

- Press the **ON/OFF key hob**
- Immediately afterwards press the **Lock key** and the **STOP key** simultaneously.
Now the user can be turned on a cooking zone.
After switching off the hob the lock is activated again (switched on).

Note

- In case of a power cut the childproof lock will be cancelled, i.e. deactivated.



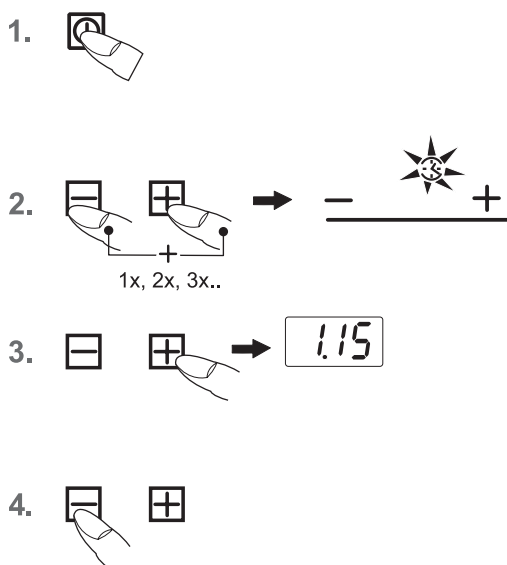
Bridging function

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

1. Switch on the hob.
2. Press the **touch control** of the **rear and front cooking zones** simultaneously to activate the bridging function.
The bridging function is activated, the symbol appears.
Operation is carried out with the **touch control** of the **front cooking zone**.
3. To deactivate the two **touch controls** press them simultaneously again or switch off the hob.

Note

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



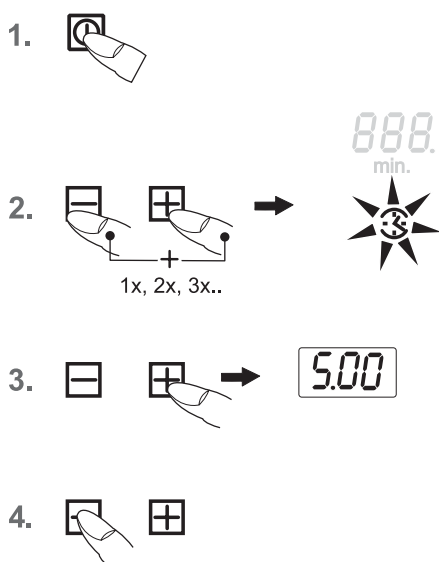
Automatic switch-off (timer)

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after an adjustable period of time. Cooking times ranging from 10 sec (0.10) to 1 h 59 min (1.59) can be set.

1. Switch on the hob. Switch on one or more cooking zones and select the required power settings.
2. Press the **Plus-** and **Minus-key** simultaneously until the symbol for the desired cooking zone lights up.
3. To set the time press the **Plus-** or **Minus-key** . After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced. The decimal point flashes.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing the Plus- or Minus-key .

Notes

- Repeat steps 2 to 4 to program the automatic switch-off device for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) push the Plus- and Minus-key simultaneously until the symbol for the desired cooking zone lights up. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: select the cooking zone by pressing the Plus- and Minus-key simultaneously until the symbol for the desired cooking zone lights up and press the Minus-key to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.



Minute minder (egg timer)

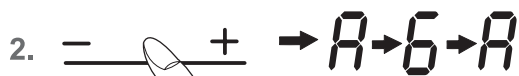
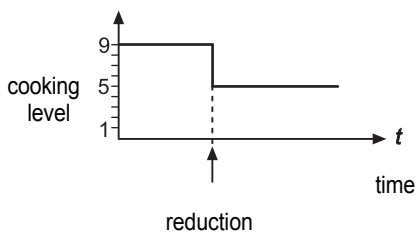
1. Switch on the hob.
2. Press the **Plus-** and **Minus-key** simultaneously until the symbol under the timer display lights up.
3. To set the time press the **Plus-** or **Minus-key** . After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced. The decimal point flashes.
4. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing the Plus- or Minus-key .

Setting timer if cooking zones are in operation

- Press the **Plus-** and **Minus-key** simultaneously until the symbol under the timer display lights up.
- To set the time press the **Plus-** or **Minus-key** .
- Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing the Plus- or Minus-key .

Please note:

- The minute minder remains in operation when the left or right hob is switched off. Switch the left or right hob on to adjust the time.



Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)



Selected cooking level	Automatic boost function Time (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Automatic boost function **A**

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

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

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

- Switch on the hob.
- Press the **touch control** and **keep it pressed (for approx. 3 seconds)** to activate the function and immediately select a specific simmering setting:

..... left.....simmering setting 1

..... centre.....simmering setting 6

..... right.....simmering setting 8

The symbol **A** will light up. This will activate the automatic boost function. **A** and the selected simmering setting will blink alternately.

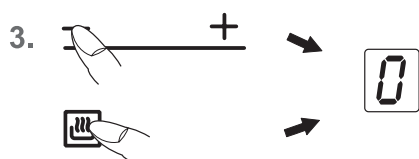
- The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The **A** symbol will go off.

Note

- The simmering setting can be raised while the automatic boost function is in operation. A reduction in the simmering setting will switch off the automatic boost function.



1x, 2x, 3x



Keep-warm function **U**

With the keep-warm function **U** you can use one of the cooking zones to keep food warm. The respective cooking zone is operated at a low power level.


- Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
- By repeatedly pressing the **Warming key** select the setting:
 - corresponds to about 42°C
 - corresponds to about 70°C
 - corresponds to about 92°C
- To switch off the function press the **touch control** on the far left or press the **Warming key** .

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


Locking

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

Activating the lock

1. Press the **Lock key**  to activate the function. The control lamp above the Lock key will light up.

Switching off the lock


2. Press the **Lock key**  to deactivate the function. The control lamp above the Lock key will go off.

Notes


- An activated lock will remain activated even if the hob is switched off. It must therefore be de-activated when cooking is re-commenced.
- In the event of a power cut the lock will be cancelled, i.e. deactivated.

Power boost **P**

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

1. Switch on the hob.
2. Press the respective **touch control**  **on the far right** to allocate it to a specific cooking zone. The power setting display shows **P** and the power boost setting has been switched on.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The **P** will go off and power setting 9 will be reset.

Please note:

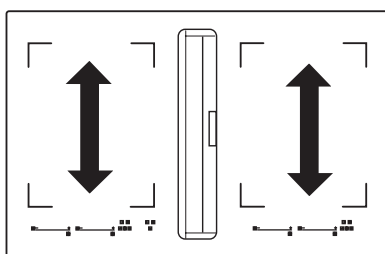
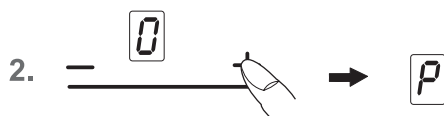
Press the respective **touch control**  to prematurely switch off the power boost setting.

Power management

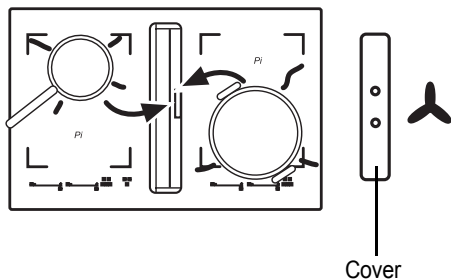
For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level.

If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module.

The display for this cooking zone will initially blink, after which the highest-possible power setting will be consistently displayed.



Modules (power management)



Using the fan

In the center of the cooktop, the fan is positioned with the air exhaust downward.

Remove the cover completely before using the fan.

Switching the fan on and off

1. Press the **Standby key** (about 1 sec.) until the unit goes into standby mode.
2. Press the **plus key** from the fan. Then you can choose with the **plus- or minus key** a desired power level 1, 2, 3 or 4. The symbol for the fan lights up. The intensive level 4 remains for 10 minutes, then it will automatically switch back to level 3.
3. To switch off the fan press the **minus key** until 0 is displayed.

Fan run

The fan run is used after cooking to eliminate cooking odors. In addition, the filters are dried in the fan.

Setting the fan run

1. Press the **plus- and minus key** from the fan simultaneously. The fan run for 10 minutes is set. It lights up the symbol **min** for fan run.
2. Press again the **plus- and minus key** simultaneously to set the fan run for 60 minutes.
3. By pressing again simultaneously the keys, the fan run will be switched off.

Follow-up time

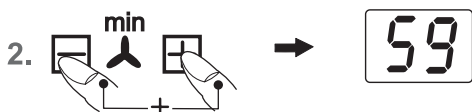
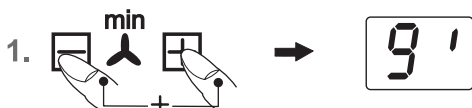
The fan motor should continue running for 5 - 10 minutes every time the hob is used for cooking.

When operating with circulation filters, please always use a follow-up time of 10-60 minutes after cooking, to reach the optimal odor elimination.

In very rare cases it can happen that when restarting the fan, odor molecules stored in the filter mingle with the steam and can be sensed again. These residue odors will disappear during further operation.

Tips

You can put a wooden spoon under the lid of your pot on the fan side when using a tall cooking pot (such as an asparagus pot) in order to ensure that the extractor also works well with tall pots.





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

Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly cleaning

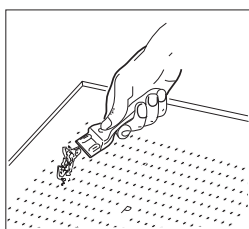
2 Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

Please follow the manufacturer's instructions carefully.

When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

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



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

Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass

scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

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

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

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

Hob with fan

Cleaning the metal grease filter

Clean the metal grease filter at least once a month or when it is covered with grease or when in intensive use. The filter can be washed in the dishwasher or rinsed in a mild solution of dish washing liquid.

To remove the filter, remove the covering of the filter and push out upwards the U-shaped air-conducting sheet from stainless steel from the filter. The filter can now be removed by pressing down the lock that is placed in the shell handle.

The filter can be washed in the dishwasher. It must be placed in the dishwasher in vertical position. Please exclusively use rinse agent that is compatible with aluminium, to avoid damage or discoloration of the filter.

Do not place filter right beside glasses or white porcelain.

Don't operate the fan without the grease filter!

After the cleaning of the filter, it can be reinserted to the fan.

Please ensure that the shell handle is still visible when the filter is placed back.

If possible, when cleaning the filter also clean the inside of the fan with a cloth moistened with a mild solution of dish washing liquid. Be vigilant about protruding components in the inside of the fan.

Cleaning and care of the fan

The fan should best be cleaned at every cleaning of the filter.

Condensation water can accumulate under the filter when water boils and evaporates if there is no lid on the pot, which is entirely normal. Still, the water should be removed and the inside of the fan should be cleaned.

The ventilation holes in the covering ensure that even when the fan is in standby mode and the cover is in place without the blower fan running, residual moisture can evaporate from the inside of the fan.

If irritating odors escape, please clean the filter and the inside of the fan.

Clean the fan with a soft cloth moistened with a mild solution of dish washing liquid.

Service

The filter must remain accessible.

For active carbon filters, replace the carbon filter mats every 5-24 months.

For plasma filters, replace the filter mats every 5 years (max.).



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

Please note

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


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

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!


You can't switch your induction hob on?

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

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

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

Clean the surface or remove the item.

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

Error code E2 is indicated?

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

See the section on "Protection against overheating".

See the section on "Ventilation".

Error code E8 is indicated?

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

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

See the section on "Protection against overheating".

See the section on "Ventilation".

Error code U400 is indicated?

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

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

The pot sign appears?

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

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

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

Is the cookware you are using making noises?

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

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

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

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

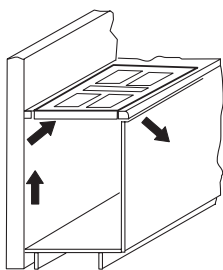
There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

Safety instructions for kitchen unit fitters

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

Ventilation

- The induction hob is equipped with a ventilator. The ventilator switches on or off automatically. If the temperature produced by the electronic device exceeds a certain level, the ventilator turns on in low speed. In case the induction hob is being used intensively, the ventilator switches to a higher speed. If the electronics was cooled sufficiently, the ventilator reduces the speed and switches off automatically.
- Clearance between the induction hob and kitchen furniture or built-in units must provide for sufficient ventilation of the induction hob.
- If the power level of a cooking zone is automatically raised or lowered (see section on thermal cut-off device) it is likely that the cooling system does not cool sufficiently. In this case we recommend that the back wall of the bottom kitchen unit in the area of the worktop cut-out be opened and that the front transverse strip of the unit be removed over the entire width of the appliance in order to promote the circulation of air.



In order to better ventilate the hob, an air gap of 20 mm should be left at the front.

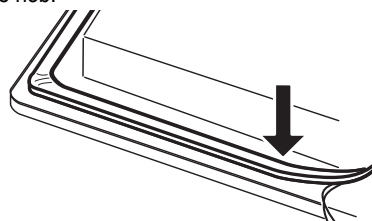
Installation

Important information

- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.
- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

Sealing of the hob

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

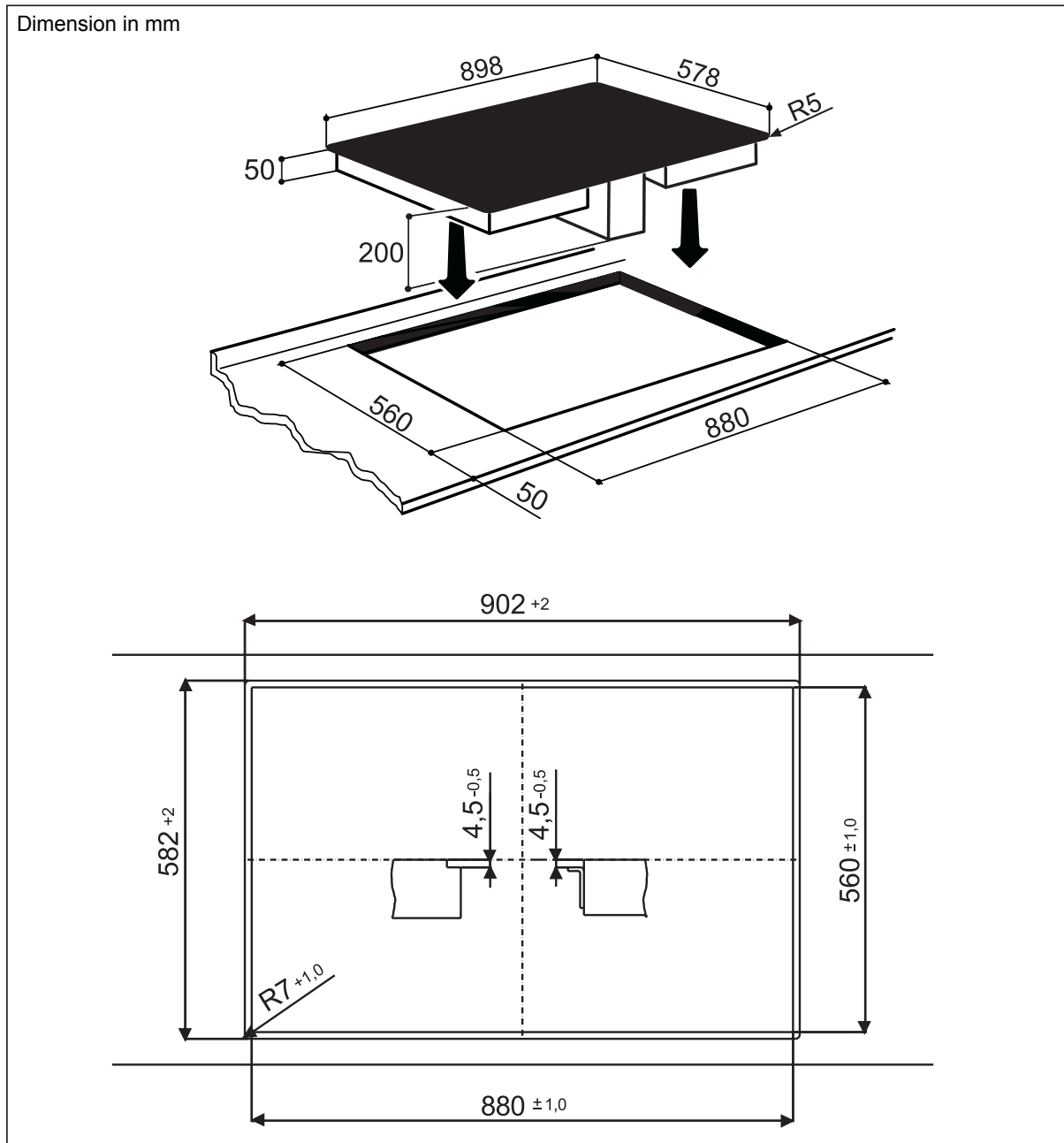


- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).

Working surface cut-out

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

The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.



Installation of the hob fan

- The product may only be connected by an authorised qualified technician in compliance with applicable local regulations. The same applies for the exhaust connections. The fitter is responsible for perfect functioning at the installation location.
- When carrying out installation work, please observe the relevant Building Regulations of the states and the energy supply companies.
- The hob fan can be operated in the extraction air and recirculation air mode.
- Lead the outgoing air outside through a ventilation shaft intended for this purpose or through the wall of the building.
- The outgoing air may not be lead into a smoke or exhaust gas chimney that is in use. If in doubt, please consult the district master chimney sweep.
- If a fireplace requiring a chimney (coal, wood, oil or gas firing) is used in the environment of the hob fan, you will need to ensure that there is a sufficient supply of inlet air, otherwise a risk of poisoning will arise. Operation of the hob fan will be safe provided that the negative pressure caused by the hob fan does not exceed 0.04 mbar (4 Pa) and that sufficient inlet air can flow into the room.
- Exhaust air ducts must comply with fire class B 1 DIN 4102. Please make sure that the minimum nominal diameter of the appliance connections is not reduced.
- The Naber Compair Flow 150 system which is recommended for the air flow and is compatible with the hob extractor should always be used.
- The nominal diameter of the circulating air pipes may not be less than 150 mm.

- Exhaust pipes should be very short with wide curves (no 90° curves) and no reduction of the diameter.
- Always use pipes with a diameter of not less than 150 mm. Elbows/bends may not be installed closer than 50 cm in front of the fan module. Always insert a straight piece of approx. 50 cm between two bends/elbows.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should at least correspond to the exhaust air duct.
- During installation, make sure that the convection air unit remains accessible when the kitchen has been completely mounted. This means that the levelling feet of the kitchen units will need to be repositioned if necessary.

Electrical connection

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

Power supply

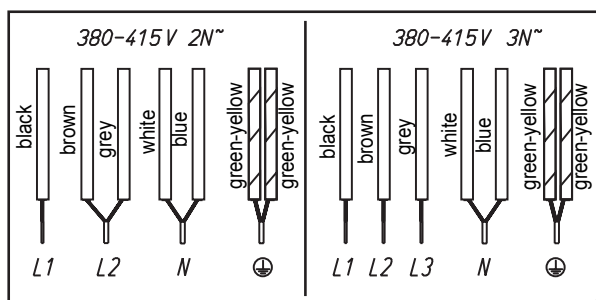
Mains voltage: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Component rated voltage: 220-240V

Mains cable available in the factory

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

Electrical connections



Technical data

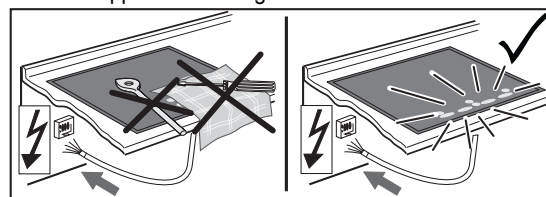
Hob dimensions	
Height/ Width/ Depth mm	200 x 900 x 580
Cooking zones	
all cm / kW	19x22/ 2.2 (3.7)*
Fan kW	0.3
Hob, total kW	7.7

* Power when the power boost function is activated

Putting the appliance into operation

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

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



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

Élimination de l'emballage

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

Élimination des appareils hors service



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

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

Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans les ménages et autres endroits semblables. Les autres endroits semblables sont :

- l'utilisation dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels semblables
- l'utilisation dans les exploitations agricoles
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres lieux de résidence typiques
- l'utilisation dans des chambres d'hôtes

Il ne doit pas être détourné de sa destination première et utilisé uniquement 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.

Sommaire

Consignes de sécurité et avertissements	43
Pour le raccordement et le fonctionnement	43
Pour la table de cuisson en général.....	43
Pour les personnes	44
Description de l'appareil	45
Commande par touches sensibles.....	46
Informations importantes concernant le Slider (champ sensible).....	46
Utilisation	47
La table de cuisson	47
Détection des récipients	47
Limitation de la durée de fonctionnement.....	47
Autres fonctions	47
Protection en cas de surchauffe (induction).....	47
Vaisselle pour table de cuisson à induction	48
Conseils pour économiser de l'énergie.....	48
Positions de cuisson	48
Indicateur de chaleur résiduelle	48
Mettre l'appareil en marche	49
Utilisation des touches	49
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson	49
Arrêter la zone de cuisson	49
Arrêter la table de cuisson	49
Fonction STOP	50
Fonction rappel	50
Sécurité-enfants	51
Fonction de pontage	51
Arrêt automatique (minuterie)	52
Minuterie (sablier)	52
Précuisson automatique	53
Fonction de maintien au chaud	53
Verrouillage	54
Position Power	54
Powermanagement.....	54
Utiliser le ventilateur.....	55
Temps de marche par inertie du ventilateur	55
Nettoyage et entretien	56
Table de cuisson vitrocéramique	56
Salissures résistantes	56
Ventilateur plaque de cuissons	56
La table de cuisson ne fonctionne pas ?	57
Instructions de montage	58
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	58
Ventilation	58
Montage	58
Montage d'un ventilateur pour la table de cuisson.....	59
Raccordement électrique	60
Caractéristiques techniques.....	61
Mise en service	61

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.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou par son Service Après Vente ou par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

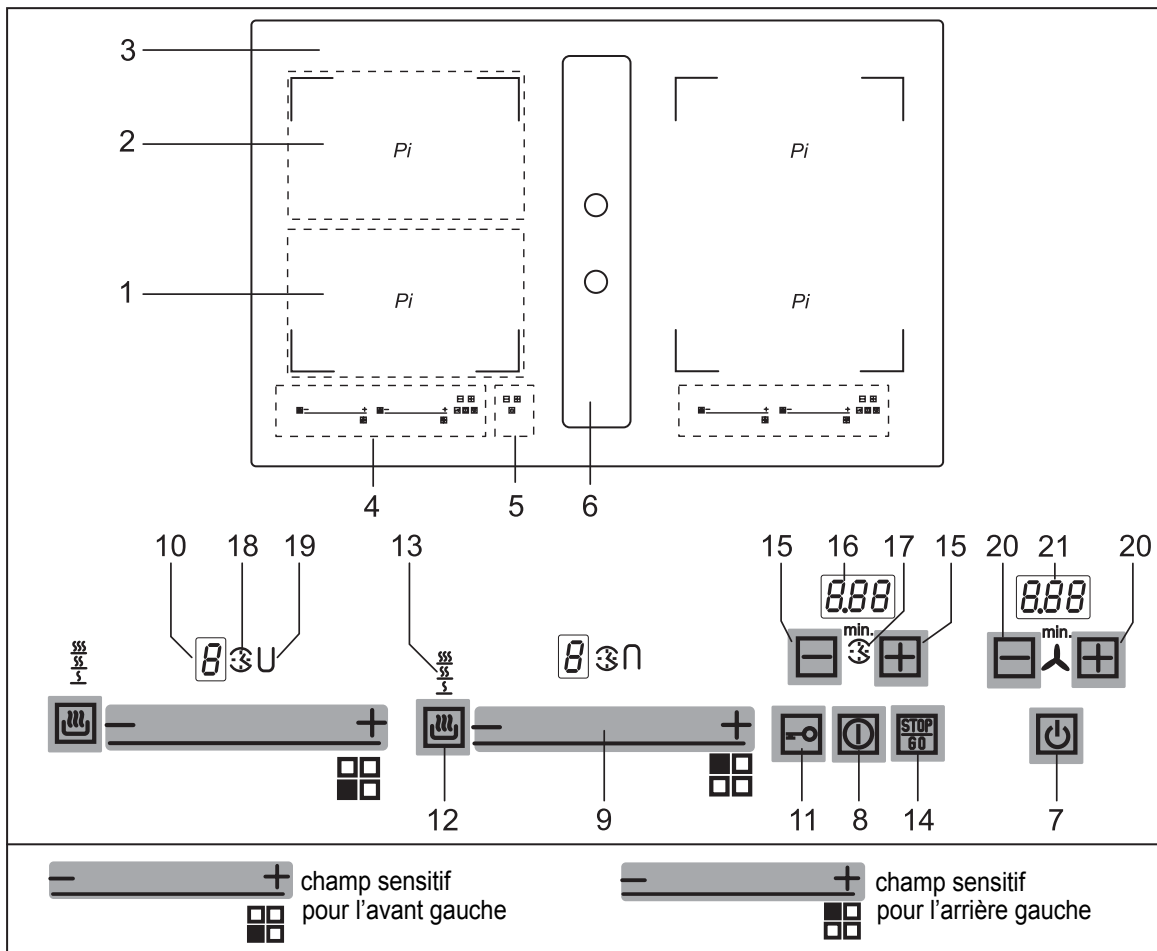
Pour la table de cuisson en général

- La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance!
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Evitez 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. Eviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- 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 la cuisson, arrêtez impérativement la zone de cuisson au moyen de la touche de commande sensitive et ne comptez pas uniquement sur la détection automatique 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, par ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p.ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne déposez pas d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts, ...) sur la table à induction; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures!
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !

- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensibles. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Posez les grandes casseroles idéalement sur les zones de cuisson arrières, afin d'éviter une température trop élevée au niveau des touches sensibles (surchauffe Touch-Control; affichage erreur E2).
- 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 !
- Veillez à ce qu'aucun objet (p. ex. chiffon de nettoyage) ne se trouve à proximité immédiate de l'aspiration de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, tenir à l'écart de l'appareil les liquides et les objets de petite taille.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Des filtres trop gras présentent un risque d'incendie !
- En cas d'utilisation de foyers de charbon de bois, de gaz, de bois ou de fuel, assurez-vous d'un apport d'air suffisant.
- La sous-pression maximale admissible causée par la hotte dans la zone du foyer ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar), sinon il ya un risque d'intoxication .

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.
- N'utilisez des seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables. L'utilisation 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).



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Zone de cuisson à induction avant 2. Zone de cuisson à induction arrière 3. Table de cuisson vitrocéramique 4. Bandeau de commande Touch-Control 5. Touche de veille et commande des ventilateurs 6. Ventilateur | <ol style="list-style-type: none"> 7. Touche de veille 8. Touche Marche/Arrêt (plaque de cuisson) 9. Champ sensible 10. Affichage des positions de cuisson 11. Touche de verrouillage 12. Touche de maintien au chaud 13. Niveaux de température (3 étapes) 14. Touche STOP (symbole pause) 15. Touche plus et moins de minuterie 16. Affichage minuterie 17. Minuterie (sablier) 18. Arrêt automatique 19. Fonction de pontage 20. Touche plus/moins ventilateur 21. Affichage ventilateur |
|--|--|

Commande par touches sensibles

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

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

Touche de veille (7)

Cette touche allume la plaque de cuisson. Elle fait ainsi office d'interrupteur général. La plaque reste encore en mode opérationnel pendant env. 10 mn si vous voulez l'éteindre avec cette touche.

Attention ! Si la plaque est complètement éteinte, il n'y aura plus d'indication de chaleur résiduelle.

Touche Marche/Arrêt (8) (Zones de cuisson gauche ou à droite)

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

Affichage de la position de cuisson (10)

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

H Chaleur résiduelle

P Position Power

U Détection des récipients


A Pré-cuisson automatique

|| Fonction Stop

U Fonction de maintien au chaud

L Sécurité-enfants

Symboles

Niveaux de température 42°C/ 70°C/ 92°C

Fonction minuterie, arrêt automatique

Fonction Timer

UNFonction de pontage (faire fonctionner des zones de cuisson simultanément)

Touche de verrouillage (11)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Touche de maintien au chaud (12)

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

Niveau pleine puissance du champ sensitif

Le niveau pleine puissance offre une capacité supplémentaire aux zones de cuisson par induction.

Touche Stop (14)

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

Fonction rappel (14) (Fonction de Restauration)

Après une commutation accidentelle de la table de cuisson, le dernier réglage peut être restauré.

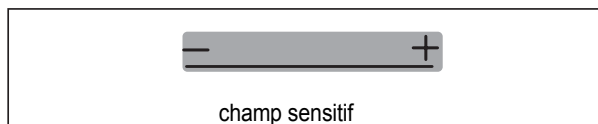
Touche plus/moins ventilateur (20)

Ces touches vous permettent de choisir le niveau de puissance du ventilateur et son temps de marche par inertie.

Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

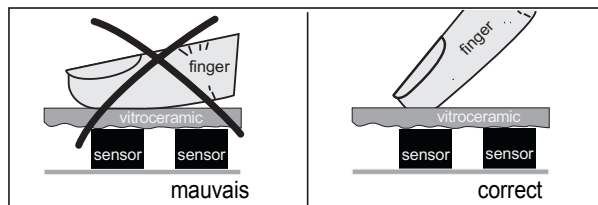
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (position de cuisson) en fonction du déplacement.

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



A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

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

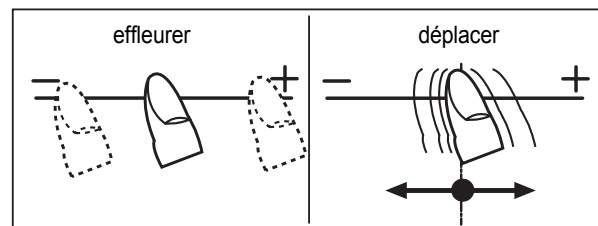


Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

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

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

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



Attention!

Un appui prolongé (env. 3 sec.) sur un champ sensitif peut activer la pré-cuisson automatique «A».

Voir paragraphe «Pré-cuisson automatique».

La table de cuisson


La surface de cuisson est composée d'une table 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 de l'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'adduction d'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

Zones de cuisson Dimensions (mm)	Diamètre minimum recommandé de la casserole (mm)
220 x 190	115

Le fond des récipients de cuisson ne doit pas être inférieur à un certain diamètre qui est nécessaire à la mise en fonctionnement de l'induction.

Centrez toujours la casserole par rapport à la zone de cuisson, afin d'optimiser la chauffe.

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).

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).

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

Autres fonctions

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

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

Pour effacer le symbole , appuyez sur la même touche ou arrêtez et remettez en marche la table de cuisson.

Protection en cas de surchauffe (induction)

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

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

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

Une ventilation manquante ou insuffisante dans le meuble peut 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».

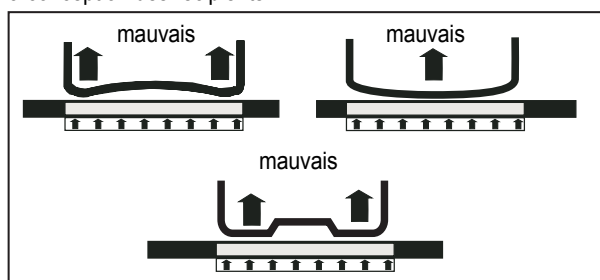
Test à l'aimant:

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

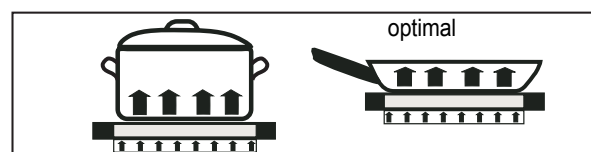


Remarque:

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



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



Correct: bon ustensile de cuisson!

Conseils pour économiser de l'énergie

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

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées 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.

Positions de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt
	faire fondre 42°C
	maintenir au chaud 70°C
	mijoter à feu doux 92°C
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

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

Indicateur de chaleur résiduelle

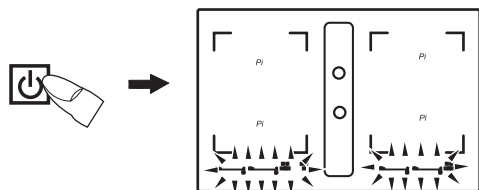
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

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.

Attention! Si l'appareil est complètement éteint, il n'y aura plus d'indication de chaleur résiduelle !



Mettre l'appareil en marche

La **touche de veille**  met l'appareil en marche. Elle fait ainsi office d'interrupteur général. Il s'ensuit ainsi un auto-test de la platine et les afficheurs s'allument brièvement.

La plaque reste encore en mode opérationnel pendant env. 10 mn si vous voulez l'éteignez avec cette touche.

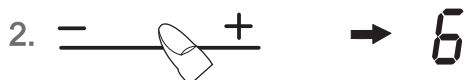
Attention ! Si la plaque est complètement éteinte, il n'y aura plus d'indication de chaleur résiduelle.

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.

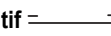
L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu **sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

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




1. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt (plaque de cuisson)**  jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit.

La commande est prête à fonctionner.

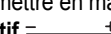
2. Tout de suite après, activez le **champ sensible**  d'une zone de cuisson. Une position de cuisson est activée.

●  + gauche position de cuisson 0


= ●  + centre position de cuisson 6

=  droite position de cuisson P *

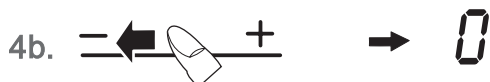
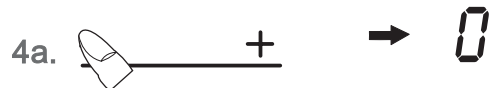
Voir paragraphe « Informations importantes concernant le Slider (champ sensible) »

Pour modifier le niveau de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionnez le **champ sensible**  correspondant.

3. Posez, 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 posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre le niveau de cuisson réglée et le symbole .


Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respectez les indications données au chapitre « Détection des récipients ».



Arrêter la zone de cuisson

4. a) Actionnez le **champ sensible**  tout à fait à gauche ou

b) déplacez le doigt posé sur le **champ sensible**  vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0 ou

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

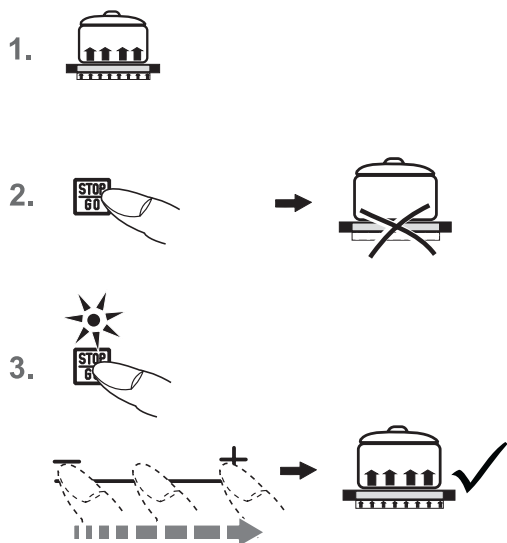
Arrêter la table de cuisson

5. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt (plaque de cuisson)** . La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Remarque:

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




* Le niveau pleine puissance est immédiatement activée. Voir paragraphe « niveau pleine puissance ».

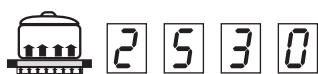


Fonction STOP

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

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

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activez la **touche Stop** . Le symbole Pause // s'allume à la place des positions de cuisson sélectionnée.
3. Pour arrêter l'interruption, appuyer d'abord sur la **touche Stop**  puis sur le **champ sensitif**  clignotant à gauche près de la touche STOP.
Pour activer le champ sensitif, **effleurer toute la surface du champ sensitif**.
L'appui sur la deuxième touche doit s'effectuer dans les 10 secondes, sinon la fonction STOP reste activée.

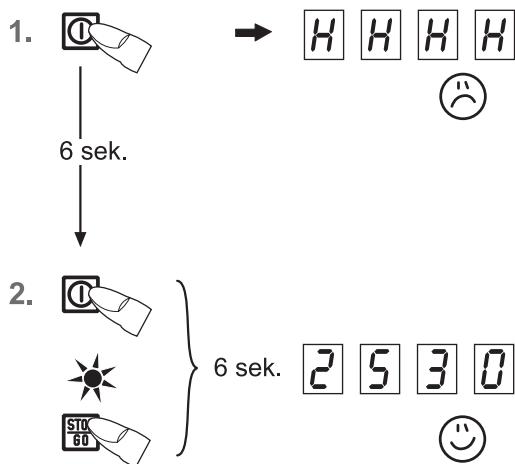





Fonction rappel

(Fonction de Restauration)

Après une commutation accidentelle de la table de cuisson, le dernier réglage peut être restauré.

La fonction de rappel ne fonctionne que si au moins une zone de cuisson est allumée.



1. La table de cuisson est éteint accidentellement par le **touche Marche/Arrêt (plaque de cuisson)** .
2. Appuyez de nouveau sur la **touche Marche/Arrêt (plaque de cuisson)**  dans le 6 secondes. La LED de la touche STOP clignote. Puis appuyez immédiatement sur la **Touche Stop** .
Les niveaux de cuisson d'origine sont restaurés. Le processus de cuisson se poursuit.

Sont restaurés:

- Les niveaux de toutes les zones de cuisson
- Minutes et secondes des minuteries affectées aux plaques de cuisson programmées
- dispositif de cuisson automatique
- Le niveau pleine puissance





Ne sera pas restauré

- Compteur limitation automatique de la durée de fonctionnement (il recompte à partir de 0).





Sécurité-enfants

La sécurité enfants permet d'empêcher la mise en marche accidentelle de la zone de cuisson par induction par des enfants. L'utilisation sera bloquée.

Activer la sécurité enfant




1. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt (plaque de cuisson)**  jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0
2. Appuyer tout de suite après simultanément sur les **touche de verrouillage**  et **touche STOP** .
3. Appuyer enfin sur la **touche de verrouillage**  pour activer la sécurité enfant. Un L s'affiche pour Child-Lock ; la plaque est bloquée et s'éteint.

Désactiver la sécurité enfant

4. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt (plaque de cuisson)** .
5. Appuyer tout de suite après simultanément sur les **touche de verrouillage**  et **touche STOP** .
6. Appuyer enfin sur la **touche STOP**  pour désactiver la sécurité enfant. Le L s'éteint.

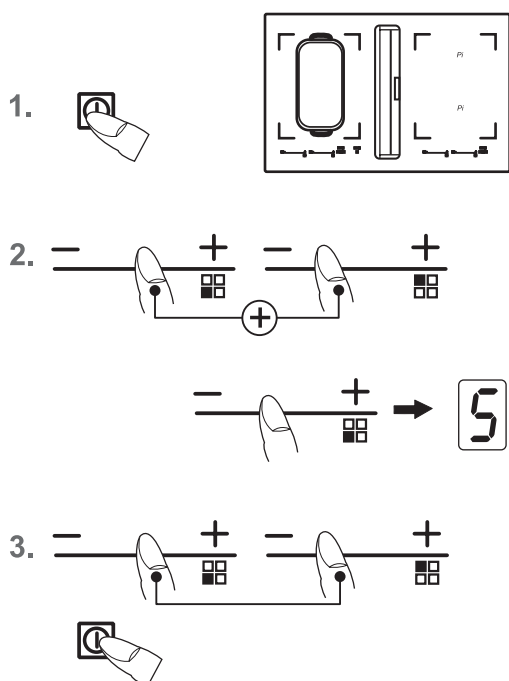
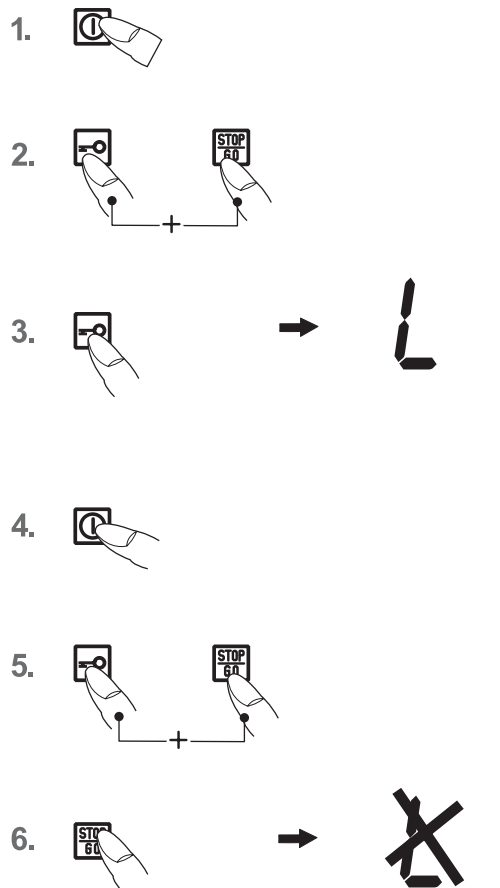
Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

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

- Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt (plaque de cuisson)** .
 - Appuyer tout de suite après simultanément sur les **touche de verrouillage**  et **touche STOP** .
- Maintenant l'utilisateur peut mettre en fonctionnement la zone de cuisson. Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).





Remarque

En cas de panne de courant, la sécurité enfants est désactivée.




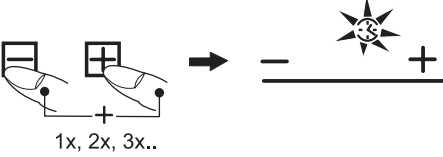

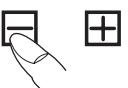
Fonction de pontage

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

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément le **champ sensitif**  **de la zone de cuisson avant et arrière**. La fonction de pontage est activée, le symbole  s'affiche. Les zones de cuisson seront commandées via le **champ sensitif**  **de la zone de cuisson avant**.
3. Pour désactiver les deux **champs sensitifs** , effleurer à nouveau simultanément les deux champs sensitifs ou arrêter la zone de cuisson.








Consignes

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







1. 
2.  1x, 2x, 3x..
3. 
4. 


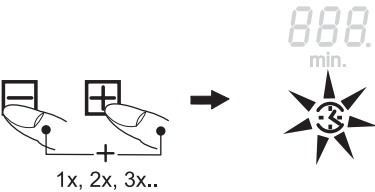


Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Peuvent être réglés des temps de cuisson allant de 10 secondes (0.10) à 1 h 59 min (1,59).

1. Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
2. Appuyer simultanément sur les **touches plus**  et **moins**  jusqu'à ce que le symbole  pour la zone de cuisson s'allume.
3. Appuyer sur la **touche plus**  ou **moins**  pour programmer le temps.
Après quelques secondes, la saisie est prise en compte et la cuisson commence. Le point décimal s'allume.
4. Une fois la cuisson terminée, la zone de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit temporairement et peut être éteint par l'appui sur la touche plus  ou moins .








Conseils!

- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 4.
- Pour vérifier le temps écoulé (arrêt automatique), appuyer simultanément sur les **touches plus**  et **moins**  jusqu'à ce que le symbole  pour la zone de cuisson s'allume. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson: sélectionnez la zone de cuisson en appuyant simultanément sur les **touches plus**  et **moins**  et effacer le temps en appuyant sur le **touches moins**  („0“).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.








1. 
2.  1x, 2x, 3x..
3. 
4. 

Minuterie (sablier)

Les zones de cuisson sont éteints.

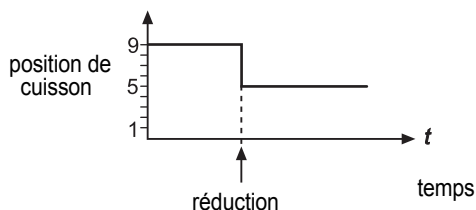
1. Mettre la plaque de cuisson en marche.
2. Appuyer simultanément sur les **touches plus**  et **moins**  jusqu'à ce que le symbole  se trouvant sous la minuterie s'allume.
3. Réglez le temps en appuyant sur les **touches plus**  ou **moins** .
- Après quelques secondes, la saisie est prise en compte et la cuisson commence. Le point décimal s'allume.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et peut être éteint en appuyant sur les **touches plus**  ou **moins** .

Certaines zones de cuisson sont déjà en service.

- Appuyer simultanément sur les **touches plus**  et **moins**  jusqu'à ce que le symbole  se trouvant sous la minuterie s'allume.
- Réglez le temps en appuyant sur les **touches plus**  ou **moins** .
- Une fois le temps est terminée un signal sons qui peut être désactivé en appuyant sur les **touches plus**  ou **moins** .

Remarque:

- La minuterie reste en marche, même si le côté droit ou le côté gauche de la plaque de cuisson est éteint. Pour modifier le temps, allumer le côté droit ou le côté gauche de la plaque.

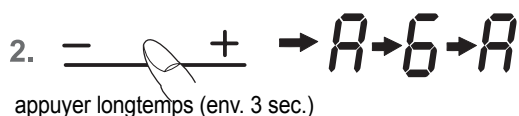


Précuisson automatique **A**

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, réglez seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson de la position précuisson automatique à la position plus basse.

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



- Mettre en marche la table de cuisson.
- Appuyez sur le **champ sensitif** pendant **3 sec. env.** pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine position de cuisson :

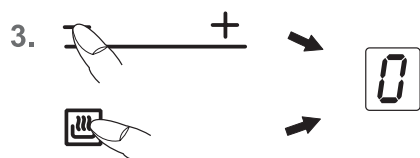
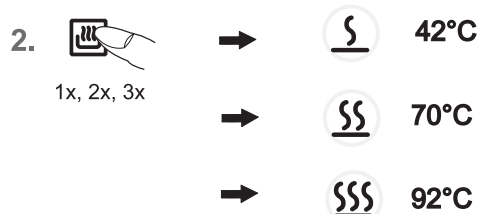
- gauche intensité de poursuite de cuisson 1
 - centre intensité de poursuite de cuisson 6
 - droite intensité de poursuite de cuisson 8
- A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.

- La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur la position de cuisson réduite. Le symbole A s'éteint.

Position de cuisson sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Conseils!

- Pendant la précuisson automatique, la position de cuisson peut être augmentée. Une diminution de la position de cuisson arrête la précuisson automatique.

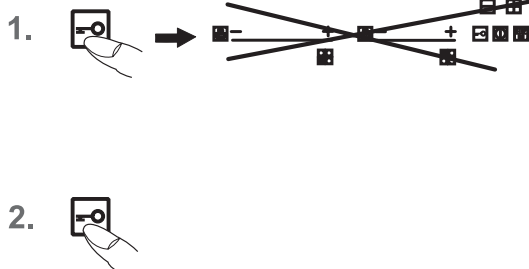


Fonction de maintien au chaud **U**

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

- Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
- En appuyant plusieurs fois sur le **touche de maintien au chaud** , sélectionner le réglage de maintien au chaud:
 - correspond à environ 42 ° C.
 - correspond à environ 70 ° C
 - correspond à environ 92 ° C.
- Pour désactiver **champ sensitif** , appuyer à gauche ou sur la **touche de maintien au chaud** .

La fonction maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes; ensuite, la zone de cuisson est arrêtée.



Verrouillage

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

Activer le verrouillage

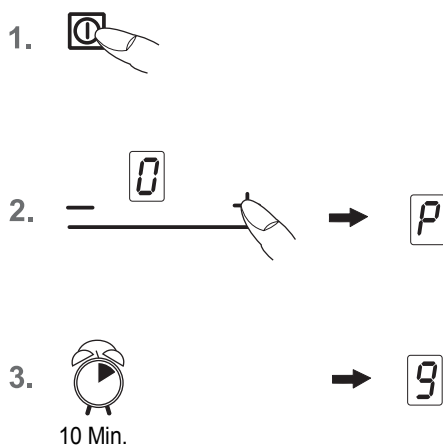
1. Appuyez sur la touche de verrouillage, afin d'activer la fonction. La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'allume.

Désactiver le verrouillage

2. Appuyez sur la touche de verrouillage, afin de désactiver la fonction. La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint.




Conseils!

- Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson!
- En cas de coupure de courant, le verrouillage activé est supprimé, c'est-à-dire, il est désactivé.




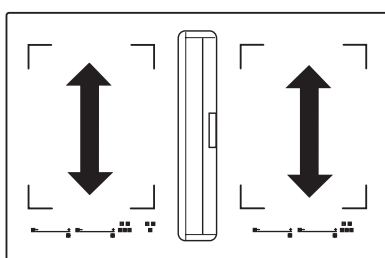
Position Power

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.

1. Mettre la plaque de cuisson en marche.
2. Appuyer le **champ sensitif complètement vers la droite**  pour obtenir la pleine puissance de la zone de cuisson souhaitée. Un  s'affiche. Le niveau pleine puissance est activé.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le symbole  s'éteint et la cuisson continue sur la position 9.

Remarque:

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



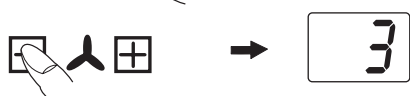
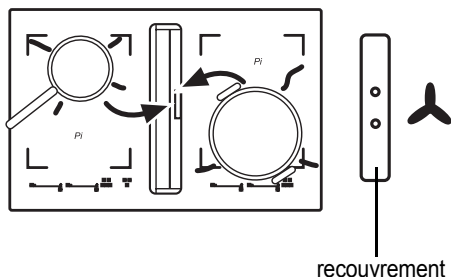
Module (Powermanagement)

Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, si la technique le permet, 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; puis l'intensité de cuisson maximum possible sera indiquée de manière constante.



Utiliser le ventilateur

Le ventilateur se trouve au milieu de la plaque de cuisson, son extracteur se trouvant en bas.

Avant de mettre le ventilateur en marche, retirez complètement son recouvrement.

Allumer et éteindre le ventilateur

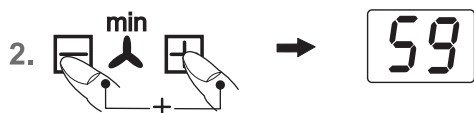
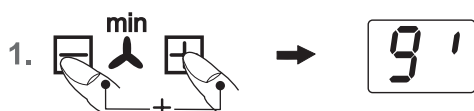
1. Appuyer sur la **touche de veille** (pendant env. 1 s.) jusqu'à ce que l'appareil soit opérationnel.
2. Appuyer sur la **touche plus** du ventilateur. Sélectionner ensuite la puissance voulue 1, 2, 3 ou 4 à l'aide des **touches plus** ou **moins** . Le symbole du ventilateur s'allume. Le niveau intensif 4 reste allumé pendant 10 mn (pour faire revenir un plat à pleine puissance par ex.) puis revient automatiquement vers la puissance 3.
3. Pour l'éteindre, appuyer sur la **touche moins** jusqu'à obtenir 0.

Temps de marche par inertie du ventilateur

Ce temps de marche par inertie est utilisé pour éliminer les dernières odeurs de cuisine. Il permet en même temps de sécher les filtres du ventilateur.

Programmer le temps de marche par inertie du ventilateur

1. Allumer les **touches plus** et **moins** du ventilateur en même temps. Le temps de marche par inertie est programmé à 10 mn. Le symbole du temps d'inertie **min** s'allume.
2. Appuyer sur les **touches plus** et **moins** de nouveau en même temps pour obtenir 60 mn.
3. Appuyer enfin en même temps sur les deux touches pour l'éteindre.



Temps de marche par inertie

Le moteur du ventilateur doit tourner pendant env. 5 à 10 minutes après chaque cuisson.

Le temps de marche par inertie est important pour un ventilateur de plaque de cuisson. En effet, les odeurs et vapeurs de cuisine ne sont pas toujours captées à la source. Ce temps d'inertie permet ainsi de capter le reste d'odeurs et de vapeurs.

En cas d'utilisation d'un filtre à recyclage, veuillez toujours utiliser un temps de marche par inertie entre 10 et 60 mn pour obtenir l'élimination complète des odeurs.

Il est possible, mais rarement, quand vous rallumez le ventilateur, que des molécules d'odeurs résidant encore dans le filtre se mélangent à de la vapeur d'eau et se font rappeler à leur souvenir. Ces odeurs disparaissent pendant que le ventilateur continue de marcher.

Conseils

Pour que l'aspiration fonctionne également en cas de casseroles hautes (p. ex. casserole pour asperges), vous pouvez placer une cuillère en bois sous le couvercle, du côté du ventilateur.



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

Table de cuisson vitrocéramique

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

Nettoyage après l'utilisation

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

Entretien hebdomadaire

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

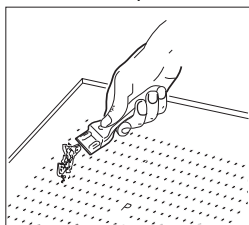
Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.

Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

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

Des **restes alimentaires débordés** doivent d'abord être détremés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



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

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

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

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

Ventilateur plaque de cuissons

Nettoyage du filtre à graisse métallique

Veillez le nettoyer au moins une fois par mois, ou s'il est trop gras, le mettre dans le lave-vaisselle ou dans un liquide nettoyant doux.

Pour retirer le filtre, soulever le carter du ventilateur puis le déflecteur d'air en inox en forme de U vers le haut pour le sortir du ventilateur. Retirer maintenant le filtre. Pressez le verrouillage de la poignée coquille vers le bas et retirez le filtre.

Les filtres peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Les positionner bien droit dans le lave-vaisselle. Veillez n'utiliser qu'un produit de rinçage compatible pour l'aluminium pour ne pas endommager les filtres ou modifier leur couleur.

Ne pas les mettre à côté de verres ou de la porcelaine claire.

N'utiliser pas le ventilateur sans filtre à graisse !

Après le nettoyage et le séchage du filtre, le remettre dans le ventilateur.

Veillez veiller à ce que la poignée coquille soit bien visible après l'avoir remise. Si possible, profiter de chaque changement de filtre pour nettoyer à chacun fois l'intérieur du ventilateur avec un chiffon trempé dans du liquide vaisselle, puisqu'il devient plus accessible, tout en faisant attention aux pièces faisant saillie dans l'intérieur du ventilateur.

Nettoyage et soin du ventilateur

Il est recommandé de le nettoyer à chaque changement de filtre. De l'eau de condensation peut s'être accumulée sous le filtre en cas de cuisson intensive sans couvercle sur la casserole. Ceci est tout à fait normal. Il faut cependant éliminer l'eau et nettoyer l'intérieur du ventilateur.

Les ouvertures dans le recouvrement permettent à l'humidité résiduelle (provenant de la cuisson et du nettoyage) de s'échapper, même à l'état de repos du ventilateur avec le carter dessus et sans ventilation.

Si des restes d'odeurs gênantes devaient cependant s'échapper, veuillez nettoyer le filtre et l'intérieur du ventilateur.

Nettoyer le ventilateur avec un chiffon humide trempé dans du liquide vaisselle doux.

Entretien

Le filtre doit rester facilement accessible.

En cas de filtre à charbon actif, renouveler le coussin de filtre de carbone tous les 5 à 24 mois.

En cas de filtre plasma, renouveler les coussins de filtre de carbone après 5 ans d'utilisation (max.).



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

Notez

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

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

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

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


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

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

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

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

Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet.

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

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

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

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe.

Voir chapitre Ventilation.

Le code d'erreur E8 s'affiche.

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

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

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe.

Voir chapitre Ventilation.

Le code d'erreur U400 s'affiche ?

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

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

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

Le symbole de casserole s'affiche.

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

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

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

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

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

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

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

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

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

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

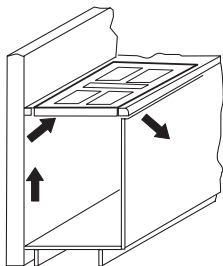
Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles ou revêtements plastiques des meubles voisins doivent résister à la chaleur (75°C au minimum). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Respectez 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'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

Ventilation

- La plaque de cuisson à induction dispose d'une ventilation qui se met en marche et s'arrête automatiquement. Lorsque la température de l'électronique dépasse un certain seuil, la ventilation se met en marche à petite vitesse. Si la plaque à induction est utilisée intensément, la ventilation commute sur une vitesse plus élevée. Dès que l'électronique est suffisamment refroidie, la ventilation réduit sa vitesse, puis s'arrête 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, ainsi que de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.



Pour une meilleure ventilation de la plaque de cuisson, une fente d'air de 20 mm est aménagée à l'avant de la plaque.

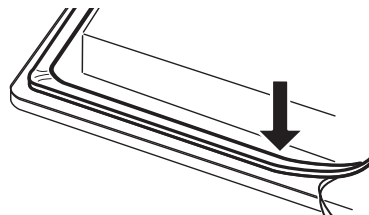
Montage

Renseignements importants

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

Joint d'étanchéité

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



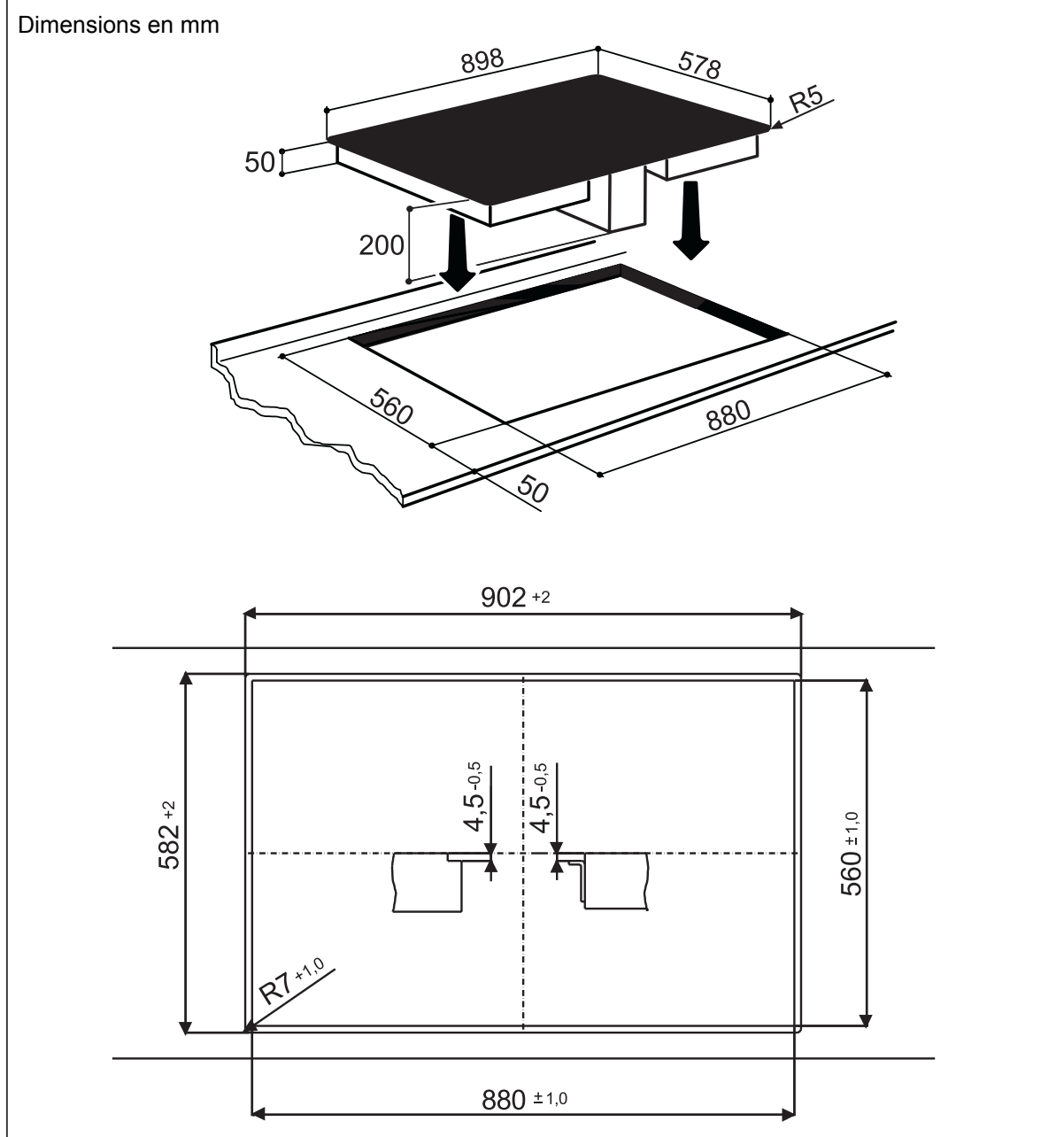
- Évitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de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

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.



Montage d'un ventilateur pour la table de cuisson

- Le produit ne doit être raccordé que par un professionnel agréé dans le respect des prescriptions légales en vigueur ; cela vaut également pour les raccordements des conduites d'évacuation d'air. L'installateur est responsable du fonctionnement correct sur le site d'installation !
- Veuillez, lors du montage, respecter les directives en matière de construction émises par les différents pays et par les sociétés d'approvisionnement en énergie.
- Le ventilateur de la table de cuisson peut être utilisé aussi bien pour évacuer l'air que pour aérer.
- L'évacuation de l'air vers l'extérieur doit s'effectuer par l'intermédiaire d'un conduit de ventilation prévu à cet effet ou par un trou fait à travers le mur de la maison.
- Elle ne doit pas être dirigée dans un conduit utilisé pour évacuer de la fumée ou du gaz. En cas d'incertitude, contactez une autorité locale compétente.
- Si un foyer utilisant du charbon, du bois, de l'huile ou du gaz est utilisé à proximité du ventilateur de table de cuisson, veillez à ce qu'il y ait suffisamment de ventilation pour éviter des intoxications. Une utilisation du ventilateur respectant les normes d'incendie est garantie, si la dépression résultant de son utilisation ne dépasse pas les 0,01mbar (4 PA) et si de l'apport d'air frais permet de ventiler la pièce.
- Les conduites d'évacuation doivent respecter la norme d'incendie B 1 DIN 4102. Ne réduisez pas le diamètre nominal minimum des deux raccords de l'appareil.
- Toujours utiliser le système Compair Flow 150 Naber recommandé et compatible avec l'aspiration de la table de cuisson.

- Les conduites d'évacuation doivent être le plus court possible, ne pas passer par des coudes de 90° mais par des coudes légers et ne doivent pas comporter de sections transversales.
- Ne jamais choisir un diamètre de tuyau inférieur à 150 mm. Aucun coude ne doit être installé à moins de 50 cm du module de ventilateur. Toujours installer un segment rectiligne d'env. 50 cm de long entre deux coudes.
- Les caissons muraux, ainsi que la découpe dans le bandeau de socle, doivent présenter un diamètre au moins aussi important que celui de la conduite d'évacuation d'air.
- Lors du montage, veillez à ce que le module de recirculation d'air reste accessible même à l'issue de l'installation de la cuisine. Ainsi, les pieds des armoires de cuisine devront être déplacés le cas échéant.

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

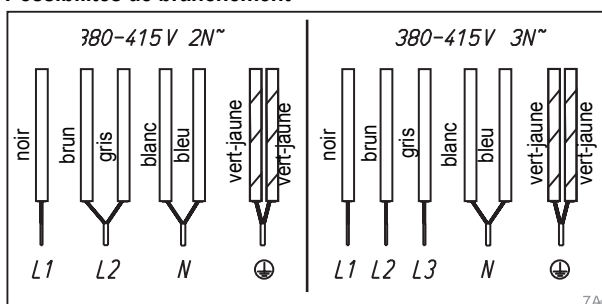
Tension secteur: 380-415V 3N~, 50/60Hz

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

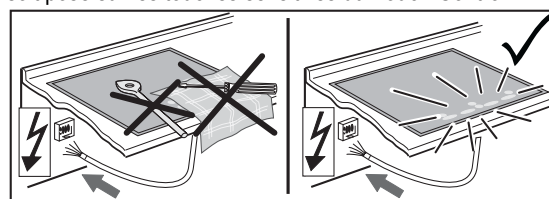
Dimensions de la table de cuisson	
hauteur/ largeur/ profondeur . . . mm	200 x 900 x 580
Zones de cuisson	
tout cm / kW	19x22/ 2,2 (3,7)*
fan kW	0,3
Table de cuisson globale. . . . kW	7,7

* 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, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles 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.

Verwijderen van de verpakking

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

Verwijderen van oude apparaten



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

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

Reglementair gebruik

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

- Het gebruik in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomstandigheden
- Het gebruik in landbouwbedrijven
- Het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen
- Het gebruik in logies en ontbijt

Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toezicht worden gebruikt.

Hier vindt u...

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

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

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

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen.....	63
Voor aansluiting en werking.....	63
Voor de kookplaat in het algemeen	63
Voor personen	64
Beschrijving van het apparaat	65
Bediening door sensoren	66
Wat u moet weten over de slider (sensorveld).....	66
Bediening.....	67
De kookplaat.....	67
Panherkenning	67
Gebruiksduurbeperking.....	67
Andere functies	67
Oververhittingsbeveiliging (inductie).....	67
Servies voor inductiekookplaat	68
Tips om energie te besparen	68
Kookstanden	68
Restwarmteaanwijzing	68
Apparaat bedrijfsklaar maken	69
Bediening van de toetsen	69
Kookplaat en kookzone inschakelen.....	69
Kookzone uitschakelen	69
Kookplaat uitschakelen	69
STOP-functie	70
Recall-functie	70
Kinderbeveiliging	71
Brugfunctie	71
Automatische uitschakeling (timer).....	72
Kookwekker (eierwekker)	72
Aankookautomaat	73
Warmhoudfunctie	73
Vergrendeling	74
Powerstand	74
Powermanagement.....	74
Afzuiging gebruiken	75
Nalooptijd van de afzuiging	75
Reiniging en onderhoud.....	76
Keramische kookplaat.....	76
Kookplaatafzuiging.....	76
Wat te doen bij problemen?	77
Montagehandleiding	78
Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur.....	78
Ventilatie	78
Montage	78
Inbouw kookplaatafzuiging.....	79
Elektrische aansluiting	80
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 apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als de netaansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet hij door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het apparaat mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

Voor de kookplaat in het algemeen

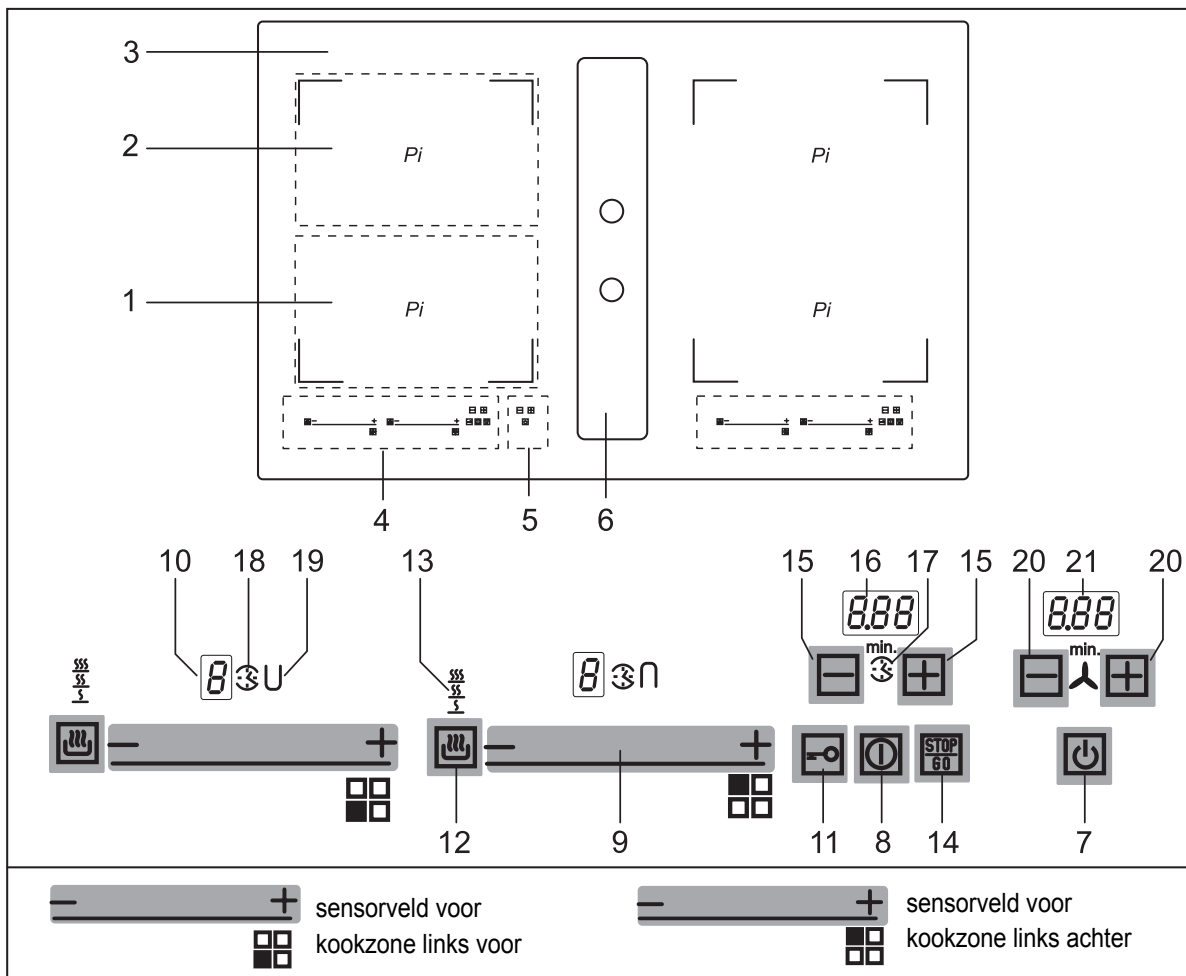
- **Wegens de zeer snelle reactie bij een hoog ingestelde kookstand de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!**
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmingssnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van bain-marie pannen. Bain-marie pannen kunnen onbemerkt leegkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie steeds in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het apparaat uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek ...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, gevaar voor verbranding.
Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren leggen!
Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete potten en pannen mogen de sensoren niet afdekken. In dat geval wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensoren te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2).
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.

- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Let erop dat er geen voorwerpen (bijv. stofdoek) in de onmiddellijke nabijheid van de kookplatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom worden ingezogen. Principeel moeten vloeistoffen en kleine voorwerpen uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Gebruik het apparaat niet zonder ingezette vetfilter.
- Verzadigde vetfilters betekenen brandgevaar!
- Frituren is alleen bij permanent toezicht toegelaten, flamberen is niet toegelaten!
- Bij het gebruik van schoorsteenafhankelijke hout-, kolen-, gas- of olikachels moet voor voldoende luchttoevoer worden gezorgd.
- De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuiging in de opstellingsruimte van de schoorsteenafhankelijke stookinstallatie ontstaat mag niet meer dan 4 Pa (0,04 mbar) bedragen. Anders bestaat vergiftigingsgevaar.

Voor personen

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



1. Inductiekookzone links voor
2. Inductiekookzone links achter
3. Keramische kookplaat
4. Touch-Control-bedieningsveld
5. Stand-by-toets en afzuigingsbesturing
6. Afzuiging
7. Stand-by-toets
8. Aan/Uit-toets (kookplaat)
9. Sensorveld
10. Kookstandaanwijzing
11. Vergrendeltoets
12. Warmhoudtoets
13. Aanwijzing van de warmhoudstand (3 standen)
14. STOP-toets (pauzesymbool)
15. Min/Plus-toets timer
16. Timer-aanwijzing
17. Aanwijzing voor kookwekker
18. Aanwijzing voor kookzonetimer
19. Brugfunctie
20. Min/Plus-toets afzuiging
21. Aanwijzing afzuiging

Bediening door sensoren

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt met touch-control-sensoren. De sensoren functioneren als volgt: met de vingertop een symbool op het keramische oppervlak even aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd.

In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensoren het woord „toets” gebruikt.

Stand-by-toets (7)

Met deze toets wordt het apparaat bedrijfsklaar gemaakt. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar. Na het uitschakelen met deze toets blijft het apparaat noch ca. 10 min. in stand-by.

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

Aan/Uit-toets (8) kookzones links of rechts

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

Kookstandaanwijzing (10)

De kookstandaanwijzing toont de gekozen kookstand, of:

- H** Restwarmte
- P** Powerstand
- U** Panherkenning
- A** Aankookautomaat
- ||** Stop-functie
- U** Warmhoudfunctie
- L** Kinderbeveiliging

Symbolen

- Warmhoudstanden 42°C/70°C/92°C
- Timerfunctie, automatische uitschakeling
- Kookwekker
- Brugfunctie

Vergrendeltoets (11)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

Warmhoudtoets (12)

Om te smelten, warm te houden en te sudderen.

Powerstand in het sensorveld (+)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking.

STOP-toets (14)

Het koken kan met de STOP-toets even worden onderbroken.

Recall-functie (14)

(Herstelfunctie)

Na het per ongeluk uitschakelen van de kookplaat kan de laatste instelling weer worden hernomen.

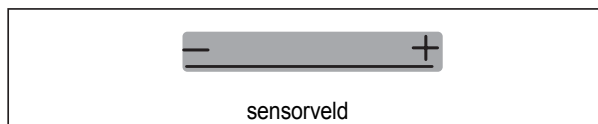
Min/Plus-toets afzuiging (20)

Met deze toetsen worden de vermogensstanden van de afzuiging gekozen en de nalooptijd ingesteld.

Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

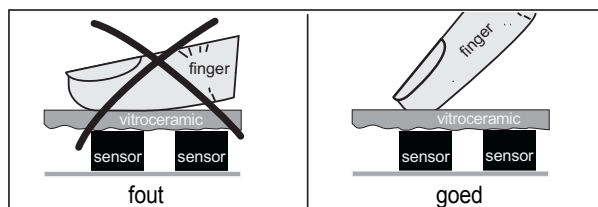
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramisch oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangetoonde waarde (kookstand) volgens de beweging.

Het begrip „slider” [Engels „slide”: schuiven, laten glijden] is in deze handleiding identiek met de term sensorveld.



Waarop moet u bij de bediening letten?

De vinger mag niet te vlak op de keramische plaat worden gezet om te verhinderen dat naburige toetsen/sensorvelden per ongeluk reageren.

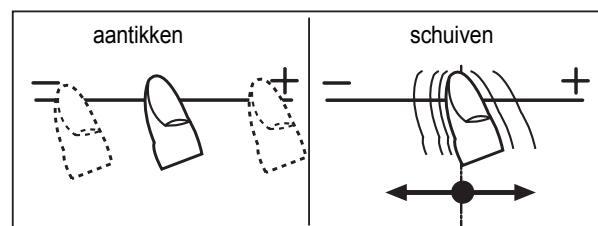


Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

Het sensorveld kan met de vinger worden aangetikt; dan verandert de aangetoonde waarde (kookstand) stapsgewijs.

Als de vinger op het sensorveld wordt geplaatst en dan naar links of naar rechts wordt verschoven, verandert de aangetoonde waarde continu.

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de aanwijzing verandert.



Let op:

Als een sensorveld langer wordt bediend (ca. 3 sec.), kan dat het automatisch aankoken „A” activeren. Zie alinea „Automatisch aankoken”.

De kookplaat


De kookplaat is met een inductiekookveld uitgerust. Een inductiepoel 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 opwarmingssnelheid,
- weinig risico op verbrandingen omdat de kookplaat alleen door de panbodem wordt verwarmd, overkokende gerechten branden niet vast,
- snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

Panherkenning

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

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

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

Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameter panbodem (mm)
220 x 190	115

De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld.

Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

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

Gebruiksduurbeperking





De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperking.

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

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


Als de 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).

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking in minuten
   	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Andere functies

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

Het symbool  knippert en er is gedurende een zekere tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensoren verwijderen.

Om het symbool  te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

Oververhittingsbeveiliging (inductie)

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

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

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

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

Servies voor inductiekookplaat

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

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

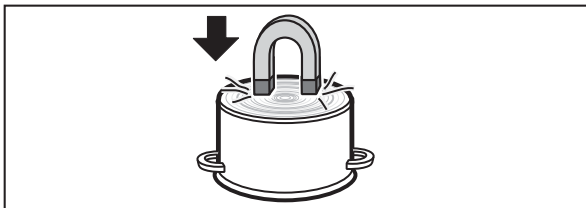
Geschikte pannen	Niet geschikte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale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

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

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

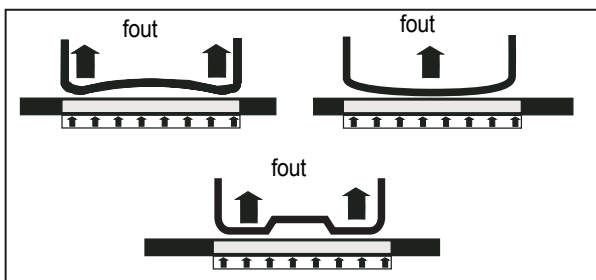
Magneetttest:

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

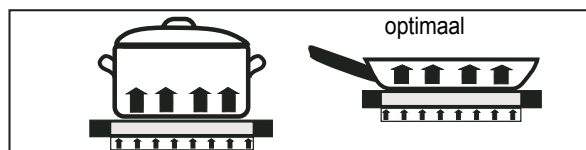


Opmerking:

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



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



Correct: goed kookgerei!

Tips om energie te besparen

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

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

Kookstanden

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

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
	Smelten 42 °C
	Warm houden 70 °C
	Sudderan 92 °C
1-2	Gaar koken van kleine hoeveelheden (laagste vermogen)
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	Powerstand (hoogste vermogen)

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

Restwarmteaanwijzing

De keramische kookplaat is met een restwarmteaanwijzing H uitgerust.

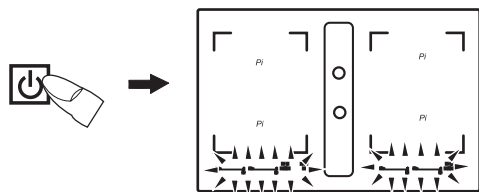


Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.

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.

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



Apparaat bedrijfsklaar maken

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

Na het uitschakelen met deze toets blijft het apparaat noch ca. 10 min. in stand-by.

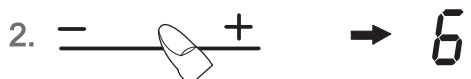
Let op! Als het apparaat volledig uitgeschakeld is, wordt ook geen restwarmte meer aangetoond!

Bediening van de toetsen

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

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

Kookplaat en kookzone inschakelen



1. Zolang op de **Aan/Uit-toets kookplaat** drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandaanwijzingen 0 aantonen en een kort signaal te horen is. De besturing is klaar voor gebruik.

2. Meteen daarna het **sensorveld** van een kookzone aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.

+ linkskookstand 0

+ middenkookstand 6

..... rechtskookstand P*

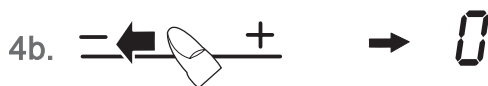
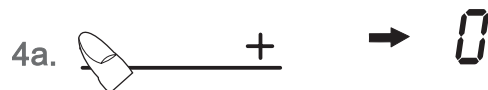
Zie hoofdstuk „Wat u moet weten over de slider (sensorveld)”.

Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende **sensorveld** aanraken.

3. Meteen daarna **voor inductie geschikt kookservies** op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd.

Zolang er geen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool .

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



Kookzone uitschakelen

4. a) Het sensorveld + uiterst links aanraken of

b) de op het sensorveld + geplaatste vinger naar links verschuiven om de kookstand op 0 te verlagen of

c) op de **Aan/Uit-toets kookplaat** van de kookzones links of rechts drukken. De bijbehorende kookzones worden uitgeschakeld.

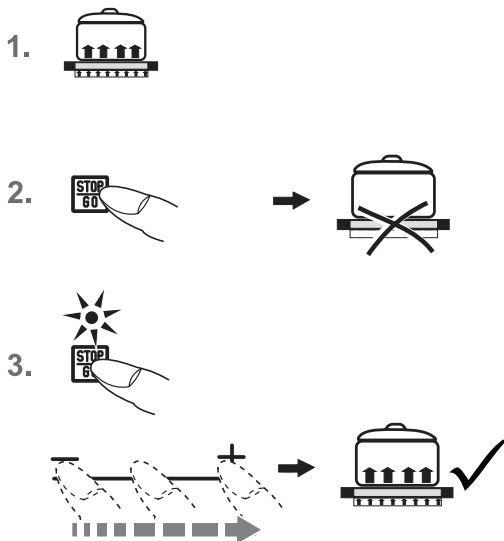
Kookplaat uitschakelen

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

Opmerking:

Als alle kookzones handmatig worden uitgeschakeld (kookstand 0) en vervolgens op geen enkele toets of sensorveld meer wordt gedrukt, wordt de kookplaat na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

* De powerstand wordt meteen geactiveerd. Zie alinea „Powerstand”.

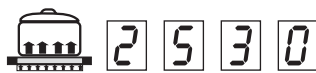


STOP-functie

Het koken kan tijdelijk met de STOP-toets worden onderbroken, bijv. als er aan de deur wordt gebeld. Om het koken met dezelfde kookstanden voort te zetten, moet de STOP-functie worden beëindigd. Een ev. ingestelde timer wordt gestopt en loopt daarna verder.

Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.

1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld.
2. **Op de STOP-toets drukken.** In plaats van de gekozen kookstanden gaat het pauzesymbool aan.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de **STOP-toets** en daarna op het **knipperend sensorveld ±** links naast de STOP-toets te drukken. Bij het aanraken van het sensorveld over **het hele sensorveld glijden** (sliden). De tweede toets moet binnen 10 seconden worden aangeraakt, anders blijft de STOP-functie actief.

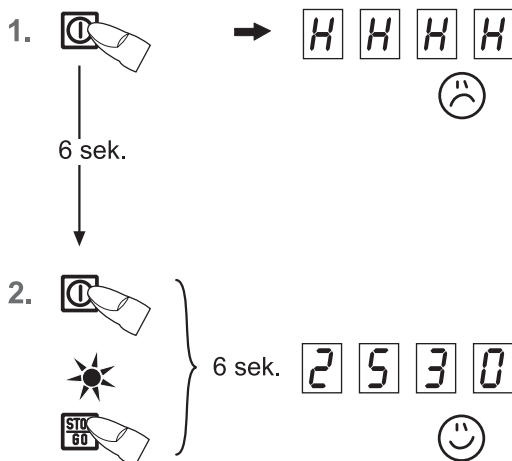


Recall-functie

(Herstelfunctie)

Na het per ongeluk uitschakelen van de kookplaat kan de laatste instelling weer worden hernomen.

De recall-functie functioneert alleen als er ten minste één kookzone is ingeschakeld.



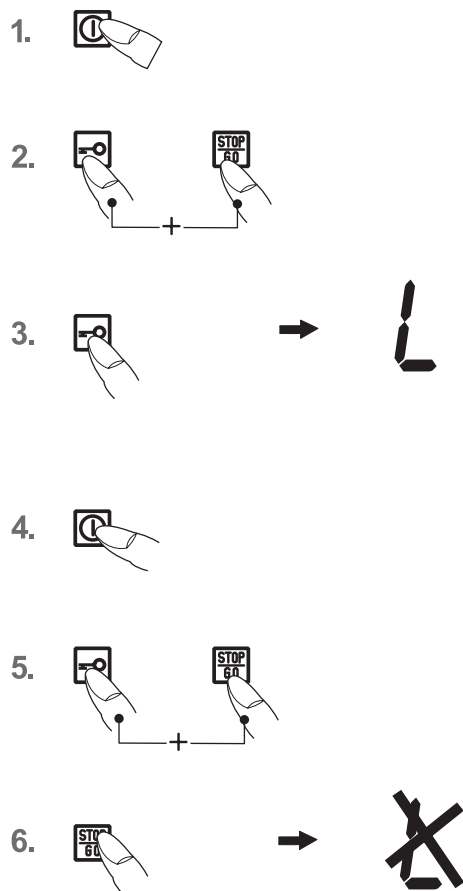
1. De kookplaat werd per ongeluk met de **Aan/Uit-toets kookplaat** uitgeschakeld.
2. Binnen 6 seconden na het uitschakelen opnieuw op de **Aan/Uit-toets kookplaat** drukken. De led van de STOP-toets knippert. Meteen daarna op de **STOP-toets** drukken. De oorspronkelijke kookstanden zijn weer ingesteld. Het kookproces wordt voortgezet.

Hersteld worden:

- de kookstanden van alle kookzones
- de minuten en seconden van voor welbepaalde kookzones geprogrammeerde timers
- het automatisch aankoken
- de powerstand

Niet hersteld worden:

- de tellers van de gebruiksduurbepering (er wordt weer vanaf 0 geteld)



Kinderbeveiliging L

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

Kinderbeveiliging inschakelen

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

Kinderbeveiliging uitschakelen

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

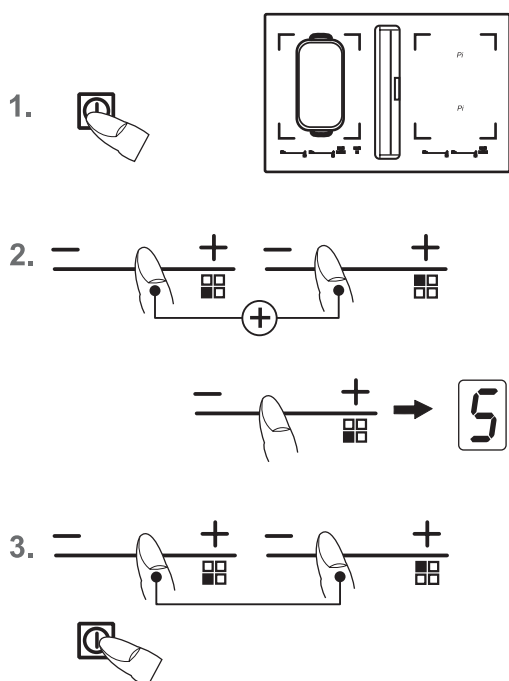
Kinderbeveiliging slechts voor één kookproces uitschakelen

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

- Op de **Aan/Uit-toets kookplaat** drukken.
- Meteen daarna gelijktijdig op de **vergrendeltoets** en de **STOP-toets** drukken.
Nu kan de gebruiker een kookzone inschakelen.
Na het uitschakelen van de kookplaat is de kinderbeveiliging weer actief (ingeschakeld).

Opmerkingen

- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging beëindigd, d.w.z. gedesactiveerd.



Brugfunctie U∩

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


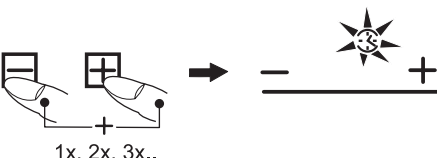


1. De kookplaat inschakelen.
2. Om de brugfunctie in te schakelen het **sensorveld** **van de voorste en achterste kookzone** gelijktijdig aanraken. De brugfunctie is ingeschakeld, het symbool verschijnt. De bediening gebeurt met het **sensorveld** **van de voorste kookzone**.
3. Om de combinatie te desactiveren opnieuw op beide **sensorvelden** tegelijk drukken of de kookplaat uitschakelen.








Opmerkingen

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







Automatische uitschakeling (timer)

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 10 sec. (0.10) tot 1 uur 59 min. (1.59) worden ingesteld.

1. 
2.  1x, 2x, 3x..
3. 
4. 


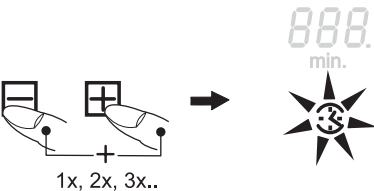


1. De kookplaat inschakelen. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
2. Gelijktijdig op de **plus-**  en **min-toets**  drukken tot het symbool  voor de gewenste kookzone oplicht.
3. Om de tijd in te stellen op de **plus-**  of **min-toets**  drukken. Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. Het decimale punt knippert.
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 de toets  of  te drukken.

Opmerkingen

- Om de automatische uitschakeling voor een andere kookzone te programmeren, de stappen 2 tot 3 herhalen.
- Ter controle van de verstreken tijd (automatische uitschakeling) zo vaak tegelijkertijd op de **plus-**  en **min-toets**  drukken tot het overeenkomstige symbool  voor de gewenste kookzone oplicht. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: door gelijktijdig op de **plus-**  en **min-toets**  te drukken de gewenste kookzone selecteren en de tijd door drukken op de **min-toets**  wissen („0”).
- Als meerdere kookzones met automatische uitschakeling geprogrammeerd zijn, wordt in de timeraanwijzing steeds de kookzone met de kortste tijd aangetoond.








Kookwekker (eierwekker)

De kookzones zijn uitgeschakeld

1. 
2.  1x, 2x, 3x..
3. 
4. 

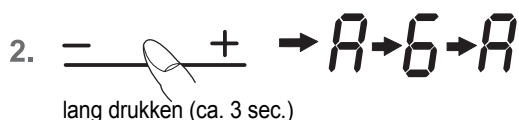
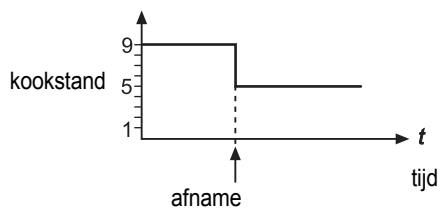
1. De kookplaat inschakelen.
2. Gelijktijdig op de **plus-**  en **min-toets**  drukken tot onder de timeraanwijzing het symbool  oplicht.
3. Om de tijd in te stellen op de **plus-**  of **min-toets**  drukken. Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. Het decimale punt knippert.
4. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op de toets  of  te drukken.

Kookwekkerinstelling als er al kookzones in gebruik zijn

- Zo vaak gelijktijdig op de **plus-**  en **min-toets**  drukken tot onder de timeraanwijzing het symbool  oplicht.
- Om de tijd in te stellen op de **plus-**  of **min-toets**  drukken.
- Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op de toets  of  te drukken.

Opmerking:

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



Ingestelde kookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

Aankookautomaat **A**

Bij de aankookautomaat gebeurt het aan de kook brengen met kookstand 9. Na een bepaalde tijd wordt automatisch naar een lagere doorkookstand (1 tot 8) terugschakeld.

Bij het gebruik van het automatisch aankoken moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

Het automatisch aankoken is geschikt voor gerechten die koud worden opgezet, op hoog vermogen worden verwarmd en op de doorkookstand niet permanent in het oog moeten worden gehouden (bijv. het koken van soepvlees).

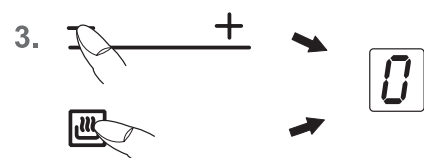
- De kookplaat inschakelen.
- Lang (ca. 3 sec.)** op het **sensorveld** drukken om de functie te activeren en meteen een bepaalde doorkookstand te kiezen:
 - linksdoorkookstand 1
 - middendoorkookstand 6
 - rechtsdoorkookstand 8
 A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.
- Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet. Het symbool A dooft uit.

Opmerkingen

- Tijdens het automatisch aankoken kan de doorkookstand verhoogd worden. Door de doorkookstand te verlagen wordt het automatisch aankoken uitgeschakeld.



1x, 2x, 3x

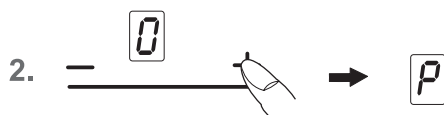


Warmhoudfunctie **U**

Met de warmhoudfunctie **U** kunnen gerechten die klaar zijn met een bepaalde temperatuur warm gehouden worden. De kookzone werkt met laag vermogen.

- Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
- Door meermaals drukken op de **warmhoudtoets** de gewenste warmhoudstand kiezen:
 - komt overeen met ca. 42 °C
 - komt overeen met ca. 70 °C
 - komt overeen met ca. 92 °C
- Om uit te schakelen het **sensorveld** links aanraken of op de **warmhoudtoets** drukken.


De warmhoudfunctie staat 120 minuten ter beschikking, daarna wordt de kookzone uitgeschakeld.




Vergrendeling

Door de vergrendeling kunnen de bediening van de toetsen en de instelling van een kookstand worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

Vergrendeling inschakelen

1. Op de **vergrendeltoets**  drukken. De led boven de vergrendeltoets brandt.

Vergrendeling uitschakelen

2. Op de **vergrendeltoets**  drukken. De led boven de vergrendeltoets gaat uit.

Opmerkingen

- De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Vooraleer weer kan worden gekookt, moet ze daarom eerst gedesactiveerd worden!
- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde vergrendeling beëindigd, d.w.z. gedesactiveerd.

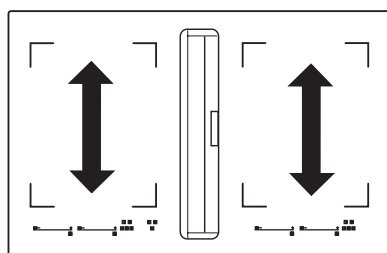
Powerstand **P**

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Het **sensorveld uiterst rechts bij + = _____ ⊕** van de gewenste kookzone aanraken. In de kookstandaanwijzing verschijnt een **P**. De powerstand is ingeschakeld.
3. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De **P** verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

Opmerking:

Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op het overeenkomstige **sensorveld** = _____ ⊕ drukken.



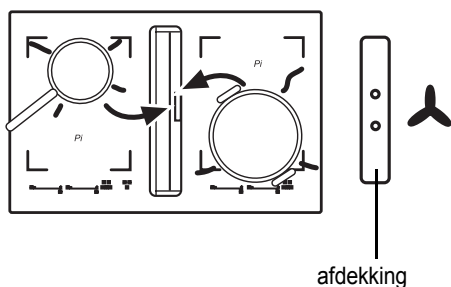
Modules (powermanagement)

Powermanagement

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen.

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone.

De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.



1. →
2. →
3. →

1. →
2. →
3. →

Afzuiging gebruiken

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

Voor ingebruikname van de afzuiging de afdekking volledig verwijderen.

Afzuiging in- en uitschakelen

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

Naloop van de afzuiging

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

Naloop van de afzuiging instellen

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

Nalooptijd

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

De nalooptijd is belangrijk voor de werking van een kookplaatafzuiging. Niet altijd kunnen alle kookgeuren en -dampen meteen worden opgenomen. Daarom helpt de nalooptijd bij het opnemen van kookdampen die niet onmiddellijk werden verwijderd.

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

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

Tips

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



- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat 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

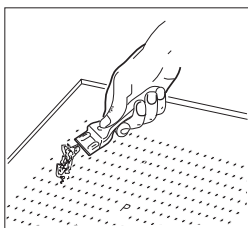
2. Reinig en onderhoud de kookplaat één keer per week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek.

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

De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermende film, die water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op de film 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 lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.



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

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdert u meteen –

zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

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

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

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

Kookplaatafzuiging

Reiniging van de metalen vetfilters

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

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

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

Niet direct naast glazen of lichtgekleurd porselein plaatsen.

Gebruik de afzuiging niet zonder vetfilter!

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

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

Reiniging en onderhoud van de afzuiging

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

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

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

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

Service

Het filter moet toegankelijk blijven.

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

Bij een plasmafilter na 5 jaar (max.) de koolfiltermatten vervangen.



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

Denk eraan

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

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!


De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is de aansluitingskabel aangesloten?
- Zijn de sensoren vergrendeld (kinderbeveiliging)?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd servies gebruikt? Zie hoofdstuk „Servies voor inductiekookplaat”.

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

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

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen.

Om het symbool  te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

De foutcode E2 wordt getoond?

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

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

Zie hoofdstuk Ventilatie.

De foutcode E8 wordt getoond?

Fout aan de ventilator rechts of links. De aanzuigopening is geblokkeerd of afgedekt, of de ventilator is defect.

De inbouwsituatie van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

Zie hoofdstuk Ventilatie.

De foutcode U400 wordt getoond?

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

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

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

Het pansymbool verschijnt?

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

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

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

De gebruikte kookpannen maken geluid?

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

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

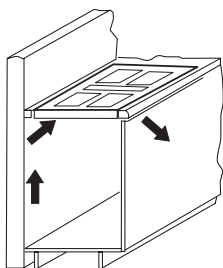
Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het apparaat onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

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 apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

Ventilatie

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



Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt vooraan een luchtspleet van 20 mm aanbevolen.

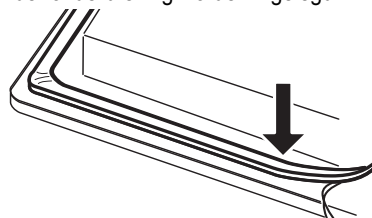
Montage

Belangrijke opmerkingen

- Eventuele dwarslijsten onder het werkblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het werkblad worden verwijderd.
- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om een voldoende 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 het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



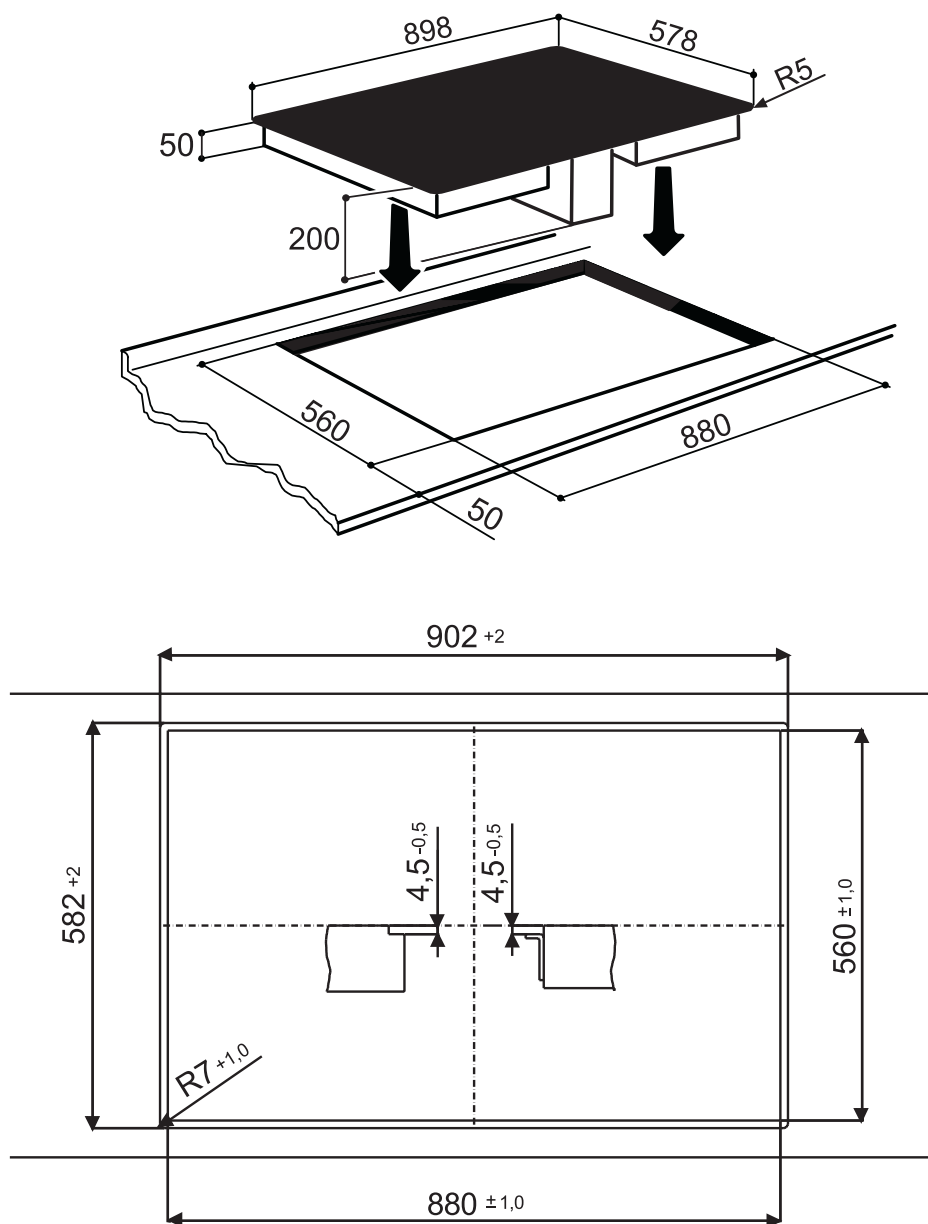
- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels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

Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk 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.

Afmetingen in mm



Inbouw kookplaatafzuiging

- Het product mag alleen door een erkend vakman worden aangesloten, waarbij de plaatselijk geldende voorschriften moeten worden nageleefd; hetzelfde geldt voor de afvoerkanalen. De installateur is verantwoordelijk voor de correcte werking op de plaats van opstelling.
- Let bij het inbouwen op de geldende nationale en plaatselijke bouwvoorschriften en de voorschriften van de energiebedrijven.
- De kookplaatafzuiging kan zowel met luchtafvoer als met recirculatie worden gebruikt.
- De afvoerlucht in een daarvoor voorziene ventilatieschacht of door de buitenmuur naar buiten leiden.
- De afvoertlucht mag niet in een rookkanaal worden geleid dat nog in gebruik is. Win in geval van twijfel advies bij uw schoorsteenveger in.
- Als er in de nabijheid van de kookplaatafzuiging een schoorsteenafhankelijke stookinstallatie wordt gebruikt (kolen-, hout-, olie- of gaskachel) moet voor voldoende luchttoevoer worden gezorgd. Anders bestaat vergiftigingsgevaar. Het gebruik van de kookplaatafzuiging is zonder gevaar mogelijk als de onderdruk die door de door de kookplaatafzuiging ontstaat niet meer dan 0,04 mbar (4 Pa) bedraagt en voor een voldoende toevoer van verse lucht in de opstellingsruimte is gezorgd.
- Afvoerkanalen moeten aan brandklasse B 1 DIN 4102 voldoen. Let erop dat de nominale minimumdiameter van de aansluitpijp van het apparaat niet wordt verkleind.
- Voor de luchtafvoer dient altijd het aanbevolen en met de kookplaatafzuiging compatibele Compair Flow 150-systeem van Naber te worden gebruikt.

- Afvoerkanalen dienen zo kort mogelijk te zijn, mogen niet in een hoek van 90 graden, maar in een ronde boog worden gelegd en mogen geen diameterreducties hebben.
- Nooit een buisdiameter kiezen die kleiner dan 150 mm is. 50 cm voor de afzuigmotor mogen er geen bochten/hoeken worden geplaatst. Tussen twee hoeken/bochten altijd een recht stuk van ca. 50 cm plaatsen.
- De doorsnede van de muurdoorvoer en de uitsparing in het sokkelpaneel moet altijd minstens even groot zijn als het afvoerkanaal.
- Let er bij de installatie op dat de recirculatie-unit ook na het beëindigen van de keukenmontage toegankelijk blijft. Desnoods moeten sokkelvoetjes van de keukenkasten worden verplaatst.

Elektrische aansluiting

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

Aansluitwaarden

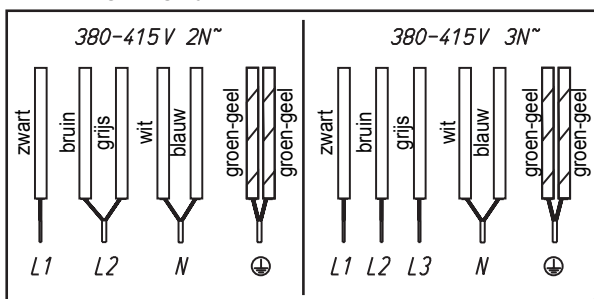
Netspanning: 380-415 V 3N~, 50/60 Hz

Nominale componentenspanning: 220-240 V

Aansluitkabel standaard aanwezig

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

Aansluitingsmogelijkheden



Technische gegevens

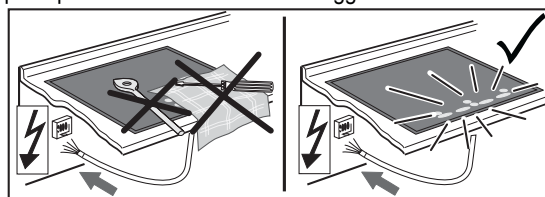
Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ diepte mm	200 x 900 x 580
Kookzones	
alle cm / kW	19x22/ 2,2 (3,7)*
afzuiging kW	0,3
Kookplaat totaal kW	7,7

* 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 sensoren liggen!



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

Eliminación de los materiales de embalaje

En la medida de lo posible, elimine el embalaje de transporte de forma acorde con el medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

Eliminación de los aparatos antiguos



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Contribuyendo a una eliminación correcta de este producto, usted está evitando posibles

consecuencias negativas para el ambiente y para la salud pública. Una eliminación inadecuada representa un peligro tanto para el medio ambiente como para la salud pública. Para obtener más información acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de recogida de basuras o con la tienda donde compró el producto.

Uso previsto

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

- El uso en tiendas, oficinas y otros entornos laborales similares
- El uso en explotaciones agrícolas
- El uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares
- El uso en residencias de alojamiento y desayuno

No debe emplearse para otros fines y tiene que utilizarse siempre bajo supervisión.

Aquí encontrará usted...

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

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

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

Índice

Indicaciones de seguridad y advertencias	83
Conexión y funcionamiento.....	83
Encimera.....	83
Para personas.....	84
Descripción del aparato	85
Manejo mediante teclas de sensor	86
Cosas dignas de saberse acerca del Slider (campo de sensor).....	86
Manejo	87
Encimera de cocción.....	87
Reconocimiento de recipientes	87
Limitación de la duración del funcionamiento	87
Otras funciones.....	87
Protección contra sobrecalentamiento (inducción).....	87
Batería de cocina para la encimera por inducción.....	88
Consejos para el ahorro de energía	88
Niveles de cocción	88
Indicación de calor residual	88
Conectar el aparato para que esté preparado	89
Accionamiento de tecla.....	89
Conexión de la encimera y de zonas de cocción.....	89
Desconexión de la zona de cocción	89
Desconexión de la encimera.....	89
Función de STOP	90
Función recall	90
Seguro para niños	91
Función de puente	91
Automatismo de desconexión (temporizador)	92
Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)	92
Función golpe de cocción	93
Función para mantener caliente	93
Bloqueo de sensores	94
Nivel «power»	94
Gestión de potencia.....	94
Uso del ventilador	95
Marcha residual del ventilador.....	95
Limpieza y conservación	96
Encimera de vitrocerámica	96
Ventilador de encimera	96
Qué hacer en caso de problemas	97
Instrucciones de montaje	98
Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina.....	98
Entrada de aire	98
Montaje	98
Montaje del ventilador de encimera	99
Conexión eléctrica	100
Datos técnicos	100
Puesta en funcionamiento	100

Conexión y funcionamiento

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

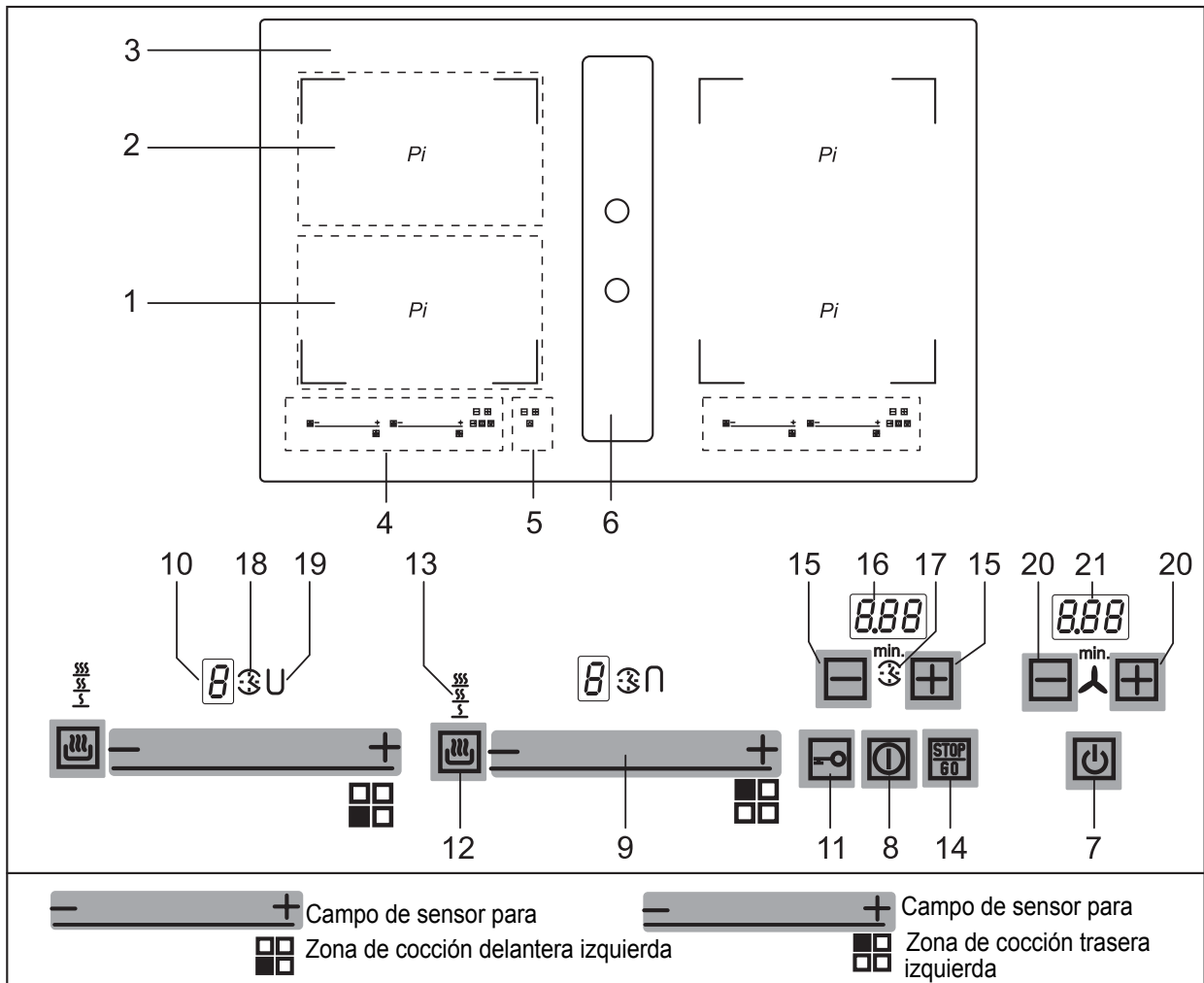
Encimera

- **¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!**
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla Menos correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Desconectar el aparato y cubrir las llamas con cuidado con una tapa o una manta apagafuegos.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden producir la rotura del campo de cocción.
- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- Peligro de incendio: nunca deje objetos sobre la encimera.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las zonas de cocción todo material que pueda fundirse con facilidad como plásticos, láminas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente, (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) para evitar deterioros.
- Nunca se deben colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Existe peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni envases herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- Mantener limpias las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- Ollas y sartenes calientes no deben cubrir las teclas de sensor. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- A ser posible, emplear las zonas de cocción traseras para las ollas más grandes para que las teclas de sensor no se calienten demasiado (sobrecalentamiento del Touch-Control; aviso de error E2).

- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Asegúrese de que no haya objetos (por ejemplo, paño de limpieza) cerca de la unidad extractora. Podrían ser aspirados por la corriente de aire. Por regla general, los líquidos y las piezas pequeñas deben mantenerse alejados del aparato.
- Nunca utilice el aparato sin el filtro de grasa montado.
- Los filtros con exceso de grasa suponen peligro de incendio.
- La freidora solo debe utilizarse bajo constante supervisión. Está prohibido flambear.
- Si se usan fogones de madera, carbón, gas o gasoil con chimenea debe procurarse una ventilación de aire suficiente.
- La subpresión máxima permitida causada por la campana en la habitación de los fogones con chimenea no debe sobrepasar los 4 Pa (0,04 mbar), de lo contrario existe peligro de intoxicación.

Para personas

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



1. Zona de cocción por inducción delante izquierda
2. Zona de cocción por inducción detrás izquierda
3. Encimera de vitrocerámica
4. Panel de mando Touchcontrol
5. Tecla standby y control de ventilador
6. Ventilador

7. Tecla standby
8. Tecla de encendido / apagado (encimera)
9. Campo de sensor
10. Indicador de nivel de cocción
11. Tecla de bloqueo
12. Tecla de mantener caliente
13. Indicador del nivel de mantener caliente (3 niveles)
14. Tecla STOP (señal de pausa)
15. Tecla menos / más del temporizador
16. Indicador del temporizador
17. Indicador para el reloj programador
18. Indicador para el temporizador de zona de cocción
19. Función de puente
20. Tecla menos / más del ventilador
21. Indicador del ventilador

Manejo mediante teclas de sensor

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

Tecla standby (7)

Con esta tecla se conecta el aparato, con lo que queda listo para trabajar. La tecla es, por así decir, el interruptor principal. Tras desconectar el aparato con esta tecla el aparato se mantiene durante 10 min. en modo standby.

¡Atención! Una vez que el aparato se ha desconectado del todo dejan de mostrarse los testigos de calor residual.

Tecla de encendido / apagado (8) para las zonas de cocción izquierda o derecha







Con esta tecla se conecta y desconecta la zona de cocción correspondiente.

Indicador de nivel de cocción (10)

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

- H** Calor residual
- P** Nivel «power»
- U** Reconocimiento de recipientes
- A** Función golpe de cocción
- ||** Función de STOP
- U** Función para mantener caliente
- L** Seguro para niños

Símbolos

-    Niveles de mantener caliente 42°C/ 70°C/ 92°C
-  Función de temporizador, sistema automático de desconexión
-  Avisador de tiempo corto
-  Función de puente

Tecla de bloqueo (11)

Por medio de la tecla de bloqueo resulta posible bloquear las teclas.

Tecla de mantener caliente (12)

Para fundir, mantener caliente y cocer a fuego lento

Nivel «power» en el campo de sensor —

El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción.

Tecla STOP (14)

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP.

Función recall (14) (función de restablecimiento)

Tras desconectar accidentalmente una encimera puede recuperarse la última programación.

Tecla menos / más del ventilador (20)

Con estas teclas se seleccionan los niveles de potencia del ventilador y se ajusta el tiempo de marcha residual.

Cosas dignas de saberse acerca del Slider (campo de sensor)

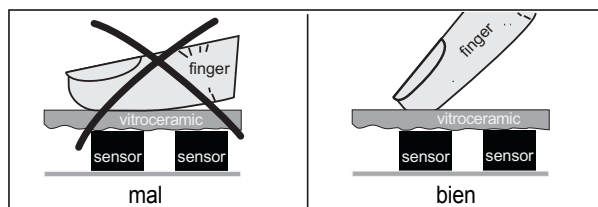
El así llamado Slider funciona por principio del mismo modo que las teclas de sensor, con la diferencia de que es posible desplazar el dedo sobre la superficie de vitrocerámica. El campo de sensor detecta ese movimiento y, en conformidad con el mismo, aumenta o reduce el valor indicado (nivel de cocción).

El concepto slider [del inglés slide: deslizar, resbalar] se emplea en lo sucesivo como sinónimo de campo de sensor.



¿Qué hay que tener en cuenta para el manejo?

Para evitar que reaccionen teclas / campos de sensor vecinos, el dedo no debe colocarse de forma demasiado plana sobre la superficie de la encimera.

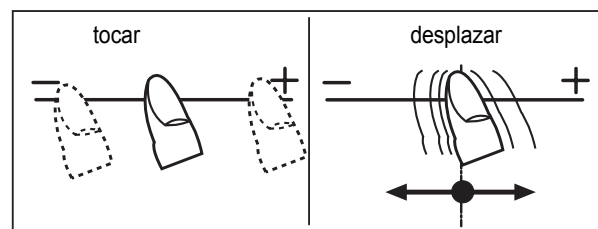


Tocar el campo de sensor o desplazar el dedo sobre el mismo

El campo de sensor puede tocarse con el dedo, y en tal caso el valor indicado (nivel de cocción) cambia paso a paso.

Si se pone el dedo sobre el campo de sensor y de desplaza entonces hacia la izquierda o hacia la derecha, el valor indicado cambia de forma continua.

Cuanto más rápido es el movimiento, tanto más rápido cambia la indicación.



¡Atención!

Si se pulsa un campo de sensor durante un tiempo prolongado (aprox. 3 segundos), es posible que se active la función de golpe de cocción A.

Ver sección «Función golpe de cocción».

Encimera de cocción


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


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

Ventajas de encimera por inducción

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

Reconocimiento de recipientes

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

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

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

Límites del reconocimiento de recipientes

Diámetro de la zona de cocción (mm)	Diámetro mínimo recomendado del fondo de la olla (mm)
220 x 190	115

El fondo de los recipientes de cocción empleados no debe ser inferior a un diámetro determinado, pues de lo contrario no se conecta la inducción.

Centre el recipiente en el centro de la zona de cocción para obtener el mejor grado de efectividad.

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





Limitación de la duración del funcionamiento

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

El tiempo de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado (ver tabla). Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción.


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


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

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del funcionamiento en minutos
   	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Otras funciones

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

Parpadea el símbolo  y suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

Protección contra sobrecalentamiento (inducción)

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

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

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

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

Batería de cocina para la encimera por inducción

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

Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.

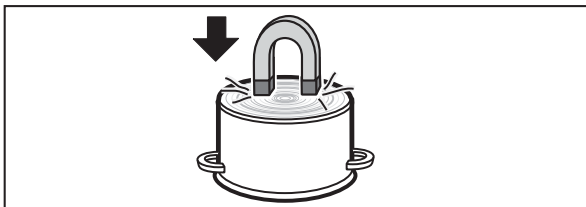
Recipientes de cocción apropiados	Recipientes de cocción inapropiados
Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso	Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica o terracota
Recipientes de fundición con fondo esmaltado	
Recipientes de acero inoxidable de varias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

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

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

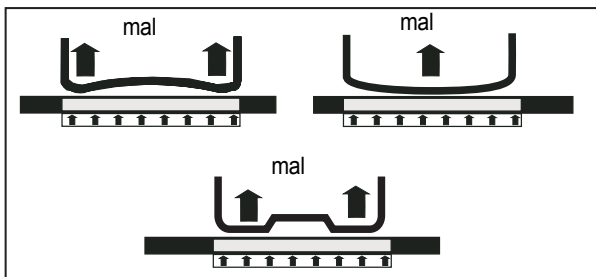
Prueba magnética:

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

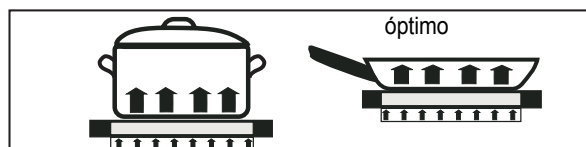


Indicación:

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



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



Bien: buena batería de cocina.

Consejos para el ahorro de energía

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

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

Niveles de cocción

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

Nivel ajustado	Apropiado para
0	Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual Fundir <u>S</u> 42°C Mantener caliente <u>SS</u> 70°C Hervir a fuego lento <u>SSS</u> 92°C
1-2	Prosecución de la cocción de cantidades reducidas (potencia mínima)
3	Proseguir la cocción
4-5	Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores
6	Freír, preparar harina tostada
7-8	Asar
9	Inicio de la cocción y de la fritura, freír
P	Nivel «power» (potencia máxima)

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

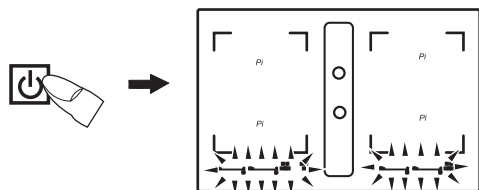
Indicación de calor residual

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H. Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la H después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!

Con una encimera de inducción la superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor devuelto por los recipientes que se encuentran sobre ella.

¡Atención! Una vez que el aparato se ha desconectado del todo dejan de mostrarse los testigos de calor residual.





Conectar el aparato para que esté preparado

Con la tecla **standby** se conecta el aparato, con lo que queda listo para trabajar. La tecla es, por así decir, el interruptor principal. En primer lugar el control ejecuta un test de funcionamiento y los indicadores se iluminan.

Tras desconectar el aparato con esta tecla el aparato se mantiene durante 10 min. en modo standby.

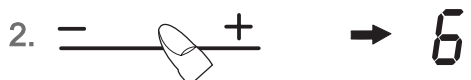
¡Atención! Una vez que el aparato se ha desconectado del todo dejan de mostrarse los testigos de calor residual.

Accionamiento de tecla

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

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

Conexión de la encimera y de zonas de cocción



1. Pulsar la **tecla de encendido/apagado** (aprox. 1 seg.) hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0 y suene una breve señal acústica. El control está listo para el funcionamiento.

2. Pulsar entonces inmediatamente el **campo de sensor** $- \text{-----} +$ de una zona de cocción. Se conecta un nivel de cocción.

● $- \text{-----} +$ Izquierda..... Nivel de cocción 0

$- \text{-----} \bullet \text{-----} +$ Centro..... Nivel de cocción 6

$- \text{-----} \bullet \text{-----} \text{-----} +$ Derecha..... Nivel de cocción P*

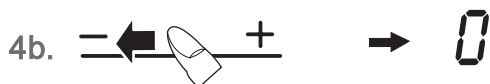
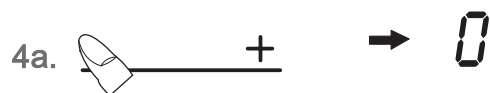
Ver apartado Cosas dignas de saberse acerca del Slider (campo de sensor)

Para cambiar el nivel de cocción o para conectar otra zona de cocción, pulsar el **campo de sensor** $- \text{-----} +$ correspondiente.

3. Inmediatamente después, poner sobre la zona de cocción un **recipiente apto para inducción**. El reconocimiento de recipientes conecta la bobina de inducción. El recipiente se calienta.

Durante tanto tiempo como haya un recipiente sobre la zona de cocción, la indicación cambia entre el nivel ajustado y el símbolo .

Sin recipiente, la zona de cocción se desconecta después de 10 minutos por motivos de seguridad. Observar a este respecto el capítulo «Reconocimiento de recipientes».



Desconexión de la zona de cocción

4. a) Pulse el campo de sensor $\bullet \text{-----} +$ situado a la izquierda o

b) arrastre el dedo hacia la izquierda $\leftarrow \bullet \text{-----} +$ por el campo de sensor para reducir el nivel de cocción a 0

c) pulse la **tecla de encendido / apagado** de la encimera izquierda o derecha. Las zonas de cocción correspondientes se desconectan.

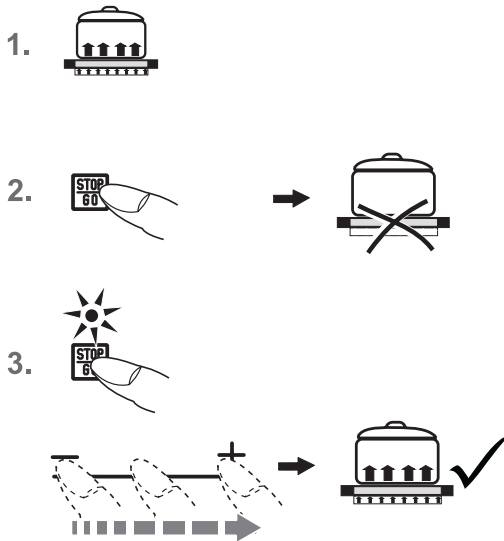
Desconexión de la encimera

5. Pulse la **tecla de encendido / apagado** de la encimera. La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.

Indicación:

Si se desconectan manualmente todas las zonas de cocción (nivel de cocción 0) y seguidamente no se pulsa ninguna tecla / ningún campo de sensor más, la encimera se desconecta automáticamente después de 10.





* El nivel «power» se activa de inmediato. Ver sección del nivel «power».



Función de STOP

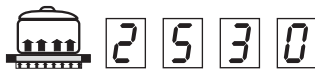
El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP, por ejemplo cuando llaman a la puerta de la casa. Para proseguir después el proceso de cocción con los mismos niveles, hay que anular la función STOP. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y marcha después otra vez.

Por motivos de seguridad, esta función sólo está disponible durante 10 minutos. Después se desconecta la encimera.

1. La vajilla está sobre las zonas de cocción y están ajustados los niveles de cocción deseados.
2. Accionar la **tecla STOP** . En lugar de los niveles de cocción seleccionados se ilumina la señal de pausa .
3. La pausa se finaliza pulsando primero la **tecla STOP**  y, seguidamente, el **campo de sensor** que parpadea  a la izquierda junto a la tecla STOP.

Al accionar el campo de sensor debe deslizarse el dedo por **todo el campo de sensor**.

La pulsación de la segunda tecla tiene que realizarse antes de que transcurran 10 segundos; en caso contrario se mantiene la función de STOP.

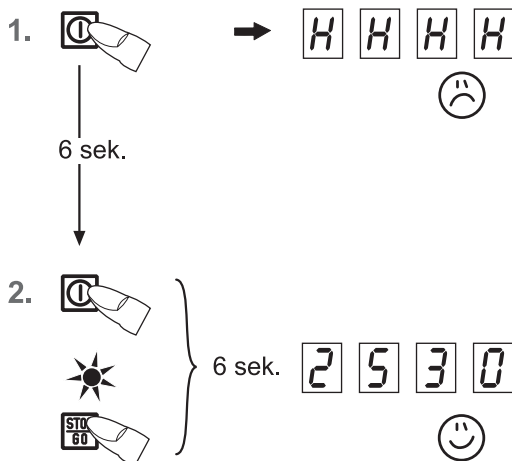





Función recall

(función de restablecimiento)

Tras desconectar accidentalmente una encimera puede recuperarse la última programación.

La función recall solo está operativa si se ha conectado por lo menos una zona de cocción.



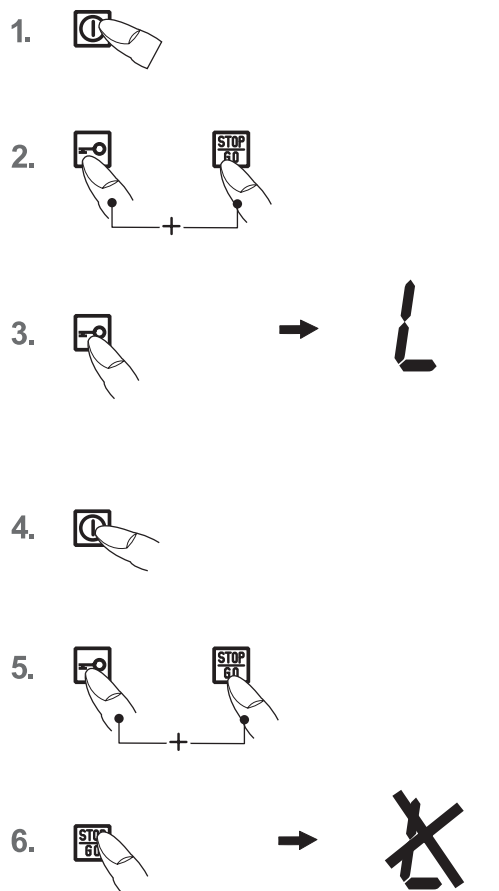
1. La encimera se ha desconectado involuntariamente mediante la correspondiente **tecla de encendido / apagado** .
2. Pulse de nuevo la **tecla de encendido / apagado de la encimera** en un intervalo de 6 segundos  tras la desconexión. El LED de la tecla STOP parpadea. Seguidamente pulse la **tecla STOP** . Los niveles de cocción anteriores se han recuperado. El proceso de cocción continúa.

Se restablecen:

- Niveles de cocción de todas las zonas de cocción
- Minutos y segundos de los temporizadores programados de las zonas de cocción correspondientes
- Función de golpe de cocción
- Nivel «power»

No se restablecen:

- El contador de la limitación de la duración de funcionamiento (se comienza de nuevo a partir de 0)



Seguro para niños L

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

Activación del seguro para niños

1. Pulsar la **tecla de encendido / apagado** de la encimera (aprox. 1 s.) para conectar toda la encimera.
2. Seguidamente, pulsar la **tecla de bloqueo** y la **tecla STOP** simultáneamente.
3. Seguidamente, pulsar la **tecla de bloqueo** para activar el seguro para niños. En las indicaciones de niveles de cocción aparece una L como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

Desactivación del seguro para niños

4. Pulse la **tecla de encendido / apagado** de la encimera.
5. Seguidamente, pulsar la **tecla de bloqueo** y la **tecla STOP** simultáneamente.
6. A continuación, pulsar la **tecla STOP** para desactivar el seguro para niños. La L se apaga.

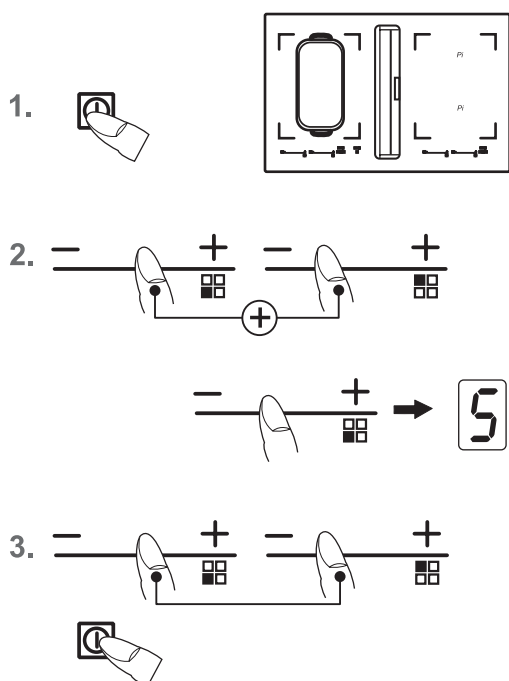
Anulación del seguro para niños para un proceso de cocción

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

- Pulse la **tecla de encendido / apagado** de la encimera.
- Seguidamente, pulsar la **tecla de bloqueo** y la **tecla STOP** simultáneamente. Ahora el usuario puede encender una zona de cocción. Tras desconectar la encimera se activa de nuevo el seguro para niños (conectado).

Indicaciones

- En caso de un corte del suministro eléctrico, el seguro para niños se anula, es decir se desactiva si estuviera conectado.




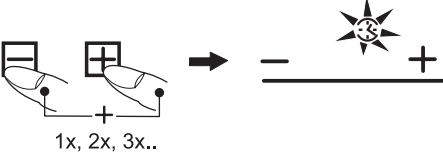

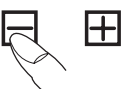
Función de puente U

Las zonas de cocción delantera y trasera pueden conectarse y ser empleadas juntas para una cocción (función de puente). De este modo es posible emplear recipientes de cocción mayores.

1. Conectar la encimera.
2. Para activar la función de puente, tocar simultáneamente el **campo de sensor** de las zonas de cocción delantera y trasera. La función de puente está activada, aparece el símbolo U. El manejo tiene lugar por medio del **campo de sensor** de la zona de cocción delantera.
3. Para desactivar la función hay que pulsar de nuevo los dos **campos de sensor** simultáneamente o desconectar la encimera.








Indicaciones

¡Para que la cocotte o la cacerola pueda ser detectada por el reconocimiento de recipientes, tiene que cubrir las zonas de cocción empleadas por lo menos hasta la mitad!







1. 
2. 
3. 
4. 


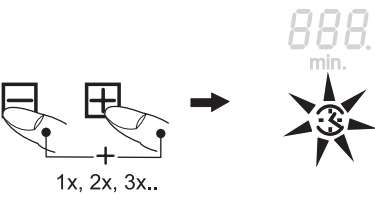


Automatismo de desconexión (temporizador)

Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado todas las zonas de cocción que estuvieran conectadas. Pueden configurarse tiempos de cocción de 10 segundos (0.10) hasta 1 hora 59 minutos (1.59).

1. Conectar la encimera. Conectar una o varias zonas de cocción y seleccionar los niveles de cocción deseados.
2. Pulse las **teclas más**  y **menos**  simultáneamente hasta que se ilumine el símbolo  de la zona de cocción deseada.
3. Para ajustar el tiempo pulse la **tecla más**  o **menos** . Tras unos pocos segundos se acepta la entrada y el tiempo empieza a transcurrir. El punto decimal parpadea.
4. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Suena una señal acústica de duración limitada que puede desconectarse pulsando las teclas  o .








Indicaciones

- Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, repetir los pasos del 2 al 3.
- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión) pulse simultáneamente las **teclas más**  y **menos**  hasta que aparezca el símbolo  correspondiente a la zona de cocción deseada. Entonces es posible leer y modificar el valor correspondiente.
- Anular anticipadamente el automatismo de desconexión: Pulsando simultáneamente las **teclas más y menos**   se selecciona la zona de cocción correspondiente y el tiempo se borra pulsando la **tecla menos**  («0»).
- Si hay programadas varias zonas de cocción con automatismo de desconexión, en la indicación del temporizador se indica siempre la zona de cocción con el menor tiempo.








1. 
2. 
3. 
4. 

Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)

Las zonas de cocción están desconectadas

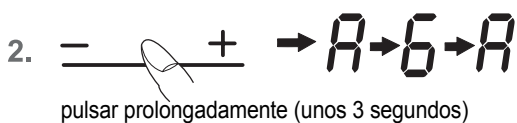
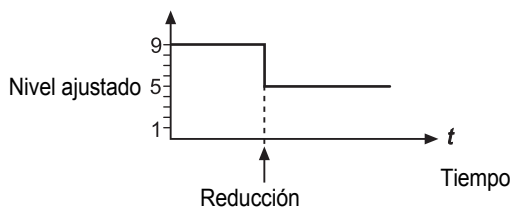
1. Conectar la encimera.
2. Pulse simultáneamente las **teclas más**  y **menos**  , hasta que se ilumine el símbolo  bajo el indicador del temporizador.
3. Para ajustar el tiempo pulse la **tecla más**  o **menos** . La entrada se acepta después de unos pocos segundos, y empieza a contarse el tiempo. El punto decimal parpadea.
4. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando la tecla  o .

Ajuste del temporizador electrónico con zonas de cocción en marcha

- Pulse simultáneamente las **teclas más**  y **menos**  , hasta que se ilumine el símbolo  bajo el indicador del temporizador.
- Para ajustar el tiempo pulse la **tecla más**  o **menos** .
- Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando la tecla  o .

Indicación:

- El temporizador electrónico sigue funcionando aunque el lado izquierdo o derecho de la encimera esté desconectado. Para modificar el tiempo conecte el lado izquierdo o derecho de la encimera.



Función golpe de cocción **A**

Con el automatismo de golpe de cocción, la cocción comienza al nivel 9. Después de un tiempo determinado se cambia a un nivel de cocción más bajo (de 1 a 8).

Cuando se emplea la función golpe de cocción sólo hay que elegir el nivel de cocción con el que se desea que prosiga la cocción después del inicio, ya que la electrónica cambia automáticamente a ese nivel.

La función golpe de cocción es adecuada para platos que se ponen fríos sobre la encimera, que han de calentarse a gran potencia y que no tienen que ser observados permanentemente cuando se hacen al nivel de prosecución de la cocción (tal es el caso de la sopa de carne).

1. Conectar la encimera.
2. Pulsar el **campo de sensor** **prolongadamente (unos 3 segundos)** para activar la función y seleccionar inmediatamente un nivel determinado para la prosecución de la cocción:

- Izquierda nivel de cocción 1
- Centro nivel de cocción 6
- Derecha nivel de cocción 8

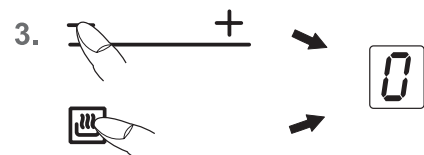
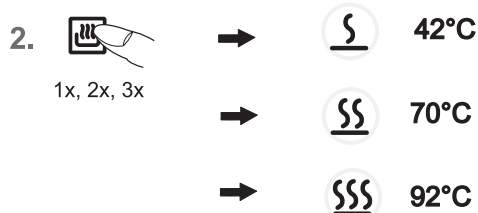
Entonces parpadean alternativamente A y el nivel seleccionado para la prosecución de la cocción.

3. La función golpe de cocción marcha conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) se prosigue la cocción con el nivel de prosecución ajustado. El símbolo A se apaga.

Nivel de cocción ajustado	Función golpe de cocción Tiempo (min:segs)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Indicaciones

- Durante la función de golpe de cocción es posible aumentar el nivel de prosecución de la cocción. La reducción del nivel de prosecución de la cocción desconecta la función de golpe de cocción.

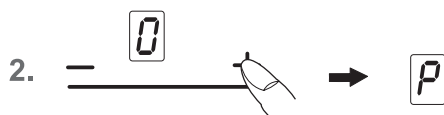


Función para mantener caliente **U**

Por medio de la función para mantener caliente **U** es posible mantener calientes los alimentos a una temperatura determinada. La zona de cocción funciona con menor potencia.

1. Hay un recipiente sobre una zona de cocción y hay seleccionado un nivel de cocción (p.ej. 3).
2. Pulsando varias veces la **tecla de mantener caliente** se seleccionan los niveles deseados para el mantenimiento del calor:
 - equivale a unos 42°C
 - equivale a unos 70°C
 - equivale a unos 92°C
3. Para desconectar pulse el **campo de sensor** a la izquierda o la **tecla de mantener caliente** .


La función para mantener caliente está disponible durante 120 minutos, después se desconecta la encimera.




Bloqueo de sensores

Mediante el bloqueo es posible impedir el manejo y un ajuste de un nivel de cocción. La única tecla que se mantiene activa para la desconexión de la encimera es la tecla de encendido / apagado.

Conexión del bloqueo

1. Pulsar la **tecla de bloqueo** . El LED situado por encima de la tecla de bloqueo se enciende.

Desconexión del bloqueo de sensores




2. Pulsar la **tecla de bloqueo** . El LED situado por encima de la tecla de bloqueo se apaga.

Indicaciones


- El bloqueo activado se mantiene también con la encimera desconectada. ¡La próxima vez que se quiera emplear la encimera primero hay que quitar el bloqueo!
- En caso de un corte del suministro eléctrico, el bloqueo se anula, es decir se desactiva si estuviera conectado.

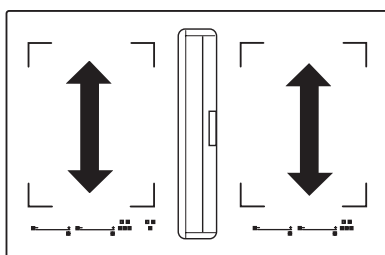
Nivel «power»

El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción. Así es posible poner en ebullición rápidamente una gran cantidad de agua.

1. Conectar la encimera.
2. Pulse el **campo de sensor de la derecha en +**  de la zona de cocción deseada. La indicación de nivel de cocción indica . Ahora el nivel «power» se encuentra activado.
3. El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 minutos.  se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

Indicación:

Para desconectar prematuramente el nivel «power», pulsar el **campo de sensor**  correspondiente.



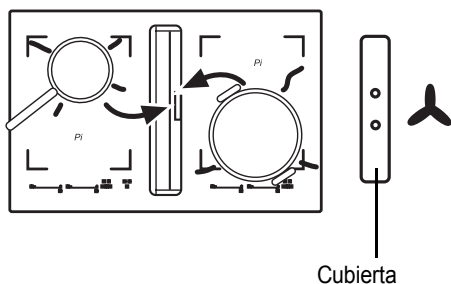
Módulos (gestión de potencia)

Gestión de potencia

Por motivos técnicos, hay siempre dos zonas de cocción reunidas en un módulo y disponen de una potencia máxima.

Si se excede este rango de potencia al conectar un nivel de cocción mayor o el nivel «power», la gestión de potencia reduce el nivel de cocción del módulo-zona de cocción correspondiente.

Después se indica de forma constante el nivel de cocción máximo posible.



1. →
2. →
3. →

1. →
2. →
3. →

Uso del ventilador

En el centro de la encimera está el ventilador con el extractor hacia abajo. Antes de la puesta en marcha del ventilador debe retirarse la cubierta completamente.

Conexión y desconexión del ventilador

1. Pulse la **tecla standby** (aprox. 1 segundo) hasta que el aparato esté preparado para funcionar.
2. Pulse la **tecla más** **del ventilador**. Seguidamente, pulsando la **tecla más** o **menos** seleccione el nivel de potencia deseado 1, 2, 3 o 4. Se ilumina el símbolo del ventilador . El nivel de intensidad 4 se mantiene conectado durante 10 minutos, seguidamente pasa automáticamente al nivel 3.
3. Para desconectar pulse la **tecla menos** del ventilador hasta que se muestre 0.

Marcha residual del ventilador

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

Ajustar la marcha residual del ventilador

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

Tiempo de marcha residual

Tras cada proceso de cocción el motor del ventilador debería seguir funcionando entre 5 y 10 minutos.

El tiempo de marcha residual es muy importante para un ventilador de encimera. No siempre es posible absorber inmediatamente todos los olores y vapores de cocción. Por eso, el tiempo de marcha residual ayuda a absorber los vapores de cocción no absorbidos a la primera.

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

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

Consejos

Para que el extractor también funcione bien con ollas altas (por ejemplo, una olla para cocer espárragos) puede colocar un cucharón debajo de la tapa de la olla por el lado del ventilador.



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

Encimera de vitrocerámica

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

Limpieza después del uso

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

Limpieza semanal

2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica.

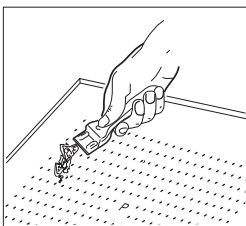
Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

El alto contenido en sílica del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

Suciedad especial

Suciedad fuerte y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.

Alimentos derramados o desbordados hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.



Azúcar quemado y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

La arenilla que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

Cambios de color de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida quemada que no fueron limpiados.

Lugares brillantes se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

Ventilador de encimera

Limpieza de los filtros de grasa de metal

Limpiar los filtros de grasa de metal en el lavavajillas o en agua jabonosa suave como mínimo una vez al mes o en caso de gran acumulación de grasa y uso intensivo.

Para retirar el filtro retire la cubierta del ventilador y saque hacia arriba la chapa conductora en forma de U de la abertura de aspiración. Seguidamente retire el filtro. Para ello, presione el bloqueo del interior del asa hacia abajo y retire los filtros.

Los filtros pueden limpiarse en el lavavajillas. Coloque los filtros verticalmente en el lavavajillas. Use únicamente abrillantadores aptos para aluminio con el fin de evitar daños y decoloraciones de los filtros.

No los lave junto con vasos o porcelana clara.

No use el ventilador sin los filtros de grasa.

Tras limpiar los filtros séquelos y vuelva a montarlos en el ventilador.

Tenga en cuenta lo siguiente: El asa debe ser visible tras el montaje. Tras cada cambio de filtro limpie el interior del ventilador (al que se accede fácilmente) con un paño humedecido en detergente y tenga cuidado con las partes salientes del ventilador.

Limpieza y cuidados del ventilador

La mejor opción es limpiar el ventilador tras cada limpieza de los filtros. Tras una cocción intensiva de agua con la tapa de la olla abierta puede acumularse agua condensada debajo del filtro. Esto es completamente normal. Aún así, debe eliminar el agua y limpiar el interior del ventilador.

Las aberturas de ventilación de la cubierta permiten que el interior del ventilador también pueda escaparse la humedad residual de los procesos de cocción y limpieza estando el ventilador en reposo y con la cubierta puesta sin el extractor en marcha.

Si resultaran olores residuales desagradables limpie el filtro y el interior del ventilador.

Limpiar el ventilador con un paño húmedo y un detergente suave.

Servicio

El filtro debe permanecer accesible.

En un filtro de carbón activo deben cambiarse las esteras de filtro de carbón cada 5 - 24 meses.

En caso de filtro de plasma deben cambiarse las esteras de filtro de carbón como máx. cada 5 años.



Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.

¿Los fusibles saltan repetidas veces?

¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!


¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están bloqueadas las teclas de sensor (seguro para niños)?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Retirar los objetos.
- ¿Se está empleando una batería inadecuada? Ver el capítulo «Batería de cocina para la encimera por inducción».

El símbolo parpadea y suena una señal acústica de duración limitada.

Se produce un accionamiento permanente de las teclas de sensor Touch-Control debido a restos de comida derramados o a partes de vajilla u otros objetos que las cubren.

Solución: Limpiar la superficie o retirar el objeto.

Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

¿Se indica el código de error E2?

La electrónica está demasiado caliente. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación.

Ver el capítulo Protección contra sobrecalentamiento.

Ver el capítulo Ventilación.

¿Se indica el código de error E8?

Error en el ventilador derecho o izquierdo. La apertura de aspiración está bloqueada o tapada, o el ventilador no funciona.

Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación.

Ver el capítulo Protección contra sobrecalentamiento.

Ver el capítulo Ventilación.

¿Se indica el código de error U400?

La encimera está mal conectada. El control se desconecta después de 1 seg. y suena una señal acústica constante. Conectar la tensión de red correcta.

¿Se indica un error de código (ERxx o Ex)?

Se ha presentado un defecto técnico. Llamar al servicio postventa.

¿Aparece el símbolo de olla ?

Se ha conectado una zona de cocción y la encimera espera la colocación de una olla adecuada (reconocimiento de recipientes). Sólo después se da potencia.

¿Sigue parpadeando el símbolo de olla aunque se ha puesto un recipiente?

El recipiente no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.

¿Los recipientes empleados producen ruidos?

Los ruidos vienen determinados técnicamente; no existe peligro ni para la encimera de inducción ni para el recipiente.

¿El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión?

Ello es perfectamente normal, porque se refrigera la electrónica.

¿El campo de cocción produce ruidos (como clics o como crujidos)?

Ello viene determinado por causas técnicas y no resulta posible evitarlo.

¿La encimera presenta grietas o roturas?

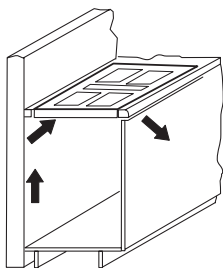
En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (>75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la placa de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 50 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas, y los plásticos representan peligro de asfixia.

Entrada de aire

- La encimera de inducción dispone de un ventilador que se conecta y desconecta de forma automática. Cuando los valores de temperatura del sistema electrónico sobrepasan un nivel determinado se conecta el ventilador a una velocidad reducida. Si se usa intensivamente la encimera de inducción el ventilador sube de velocidad. Una vez el sistema electrónico se haya refrigerado el ventilador reduce la velocidad y se vuelve a desconectar.
- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.
- Si la potencia de una zona de cocción reduce o aumenta automáticamente (ver el capítulo Protección contra el sobrecalentamiento), ello significa que posiblemente la refrigeración no resulte suficiente. En tal caso es recomendable abrir la pared trasera del armario inferior en la zona del recorte de la placa de trabajo, así como retirar el travesaño del mueble por encima de la totalidad de la anchura de la encimera con objeto de que haya un intercambio de aire suficiente.



Para mejorar la ventilación de la encimera se recomienda que en la parte delantera haya un espacio libre mínimo de 20 mm.

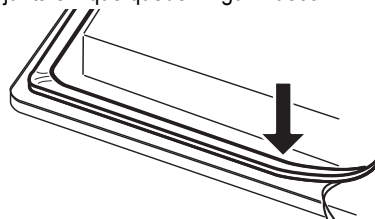
Montaje

Indicaciones importantes

- Los posibles travesaños de debajo de la placa de trabajo deberán retirarse, al menos los situados debajo de la zona del recorte de la placa de trabajo.
- Al realizar el montaje sobre un cajón hay que tener cuidado de, en la medida de lo posible, no guardar en él objetos puntiagudos. Tales objetos podrían ladearse en la parte inferior de la encimera bloqueando entonces el cajón.
- Si hay un entresuelo por debajo de la encimera, con objeto de garantizar una ventilación suficiente de la misma hay que mantener una distancia mínima de 20 mm entre dicho entresuelo y la base de la encimera.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o bajo el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.

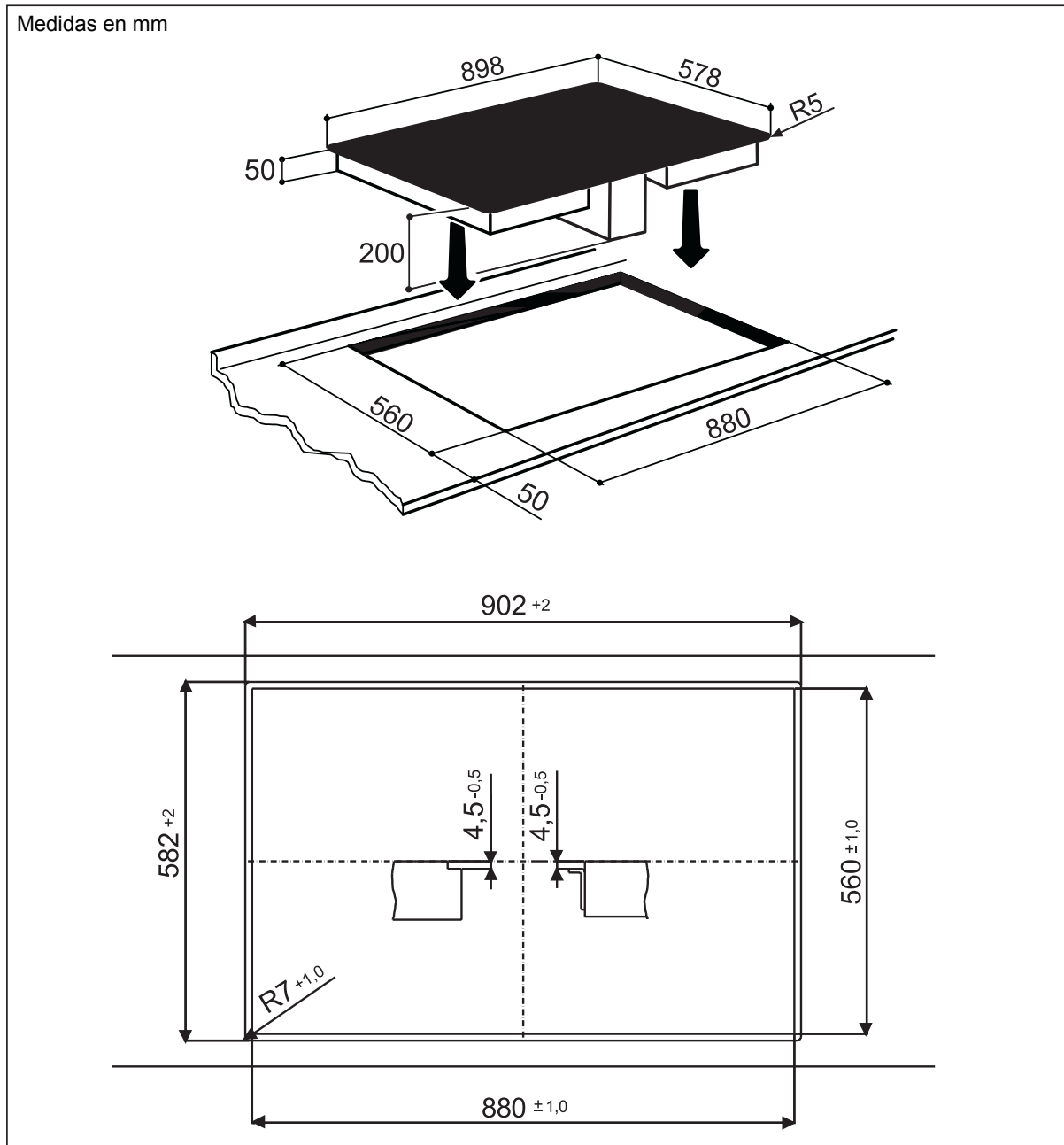


- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la placa de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- **¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia!** En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

Recorte de la placa de trabajo

El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras. Es estrictamente necesario que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera. Comprobar que la junta de la superficie de cocción sienta de forma impecable y que se apoya de forma continua.



Montaje del ventilador de encimera

- El producto solo debe ser conectado por un profesional autorizado de acuerdo con las normas locales correspondientes; lo mismo es válido para las conexiones del ventilador. El instalador es responsable del funcionamiento correcto en el lugar de montaje.
- Durante el montaje deben observarse las normas correspondientes de construcción nacionales y de las empresas suministradoras de energía.
- El ventilador de encimera puede funcionar en modo de extracción y de recirculación de aire.
- El aire de escape debe conducirse hacia el exterior por una chimenea prevista para ello o a través de la pared de la casa.
- El aire evacuado no debe conducirse por una chimenea de humo o de gases de escape. En caso de duda, póngase en contacto con el deshollinador correspondiente.
- Si cerca del ventilador se usa una chimenea con fuego (con fogones de carbón, madera, diésel o gas) debe procurarse que la alimentación de aire sea suficiente porque de lo contrario existe peligro de intoxicación. El funcionamiento debido del ventilador de la encimera queda garantizado si no se rebasa la subpresión de 0,04 bar (4 Pa) causada por el ventilador y si fluye suficiente aire a la habitación.
- Las líneas de conducción del aire de escape deben cumplir con la clase de incendios B 1 DIN 4102. Tenga en cuenta que no debe reducirse el ancho nominal mínimo del tubo de conexión del aparato.
- Para la conducción del aire siempre debería emplearse el sistema Compair Flow 150 de Naber recomendado y compatible con la unidad extractora.

- Las conducciones de escape de aire deben ser lo más cortas posibles y no presentar ángulos de 90 grados sino conducirse en curvas suaves sin reducciones de la sección transversal.
- El diámetro del tubo no debe ser inferior a 150 mm. No deben instalarse arcos o codos a menos de 50 cm del módulo extractor. Entre dos arcos/codos debe emplearse siempre una pieza recta de aprox. 50 cm.
- Las cajas de obra y el recorte del zócalo deben tener una sección como mínimo igual al tubo de salida de aire.
- Asegúrese durante la instalación de que la unidad de recirculación de aire sigue siendo accesible incluso tras finalizar el montaje de la cocina. En consecuencia, es posible que deba mover los pies del zócalo de los armarios de cocina.

Conexión eléctrica

- **¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!**
- Deben respetarse enteramente las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- **¡Atención! Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.**

Valores de conexión

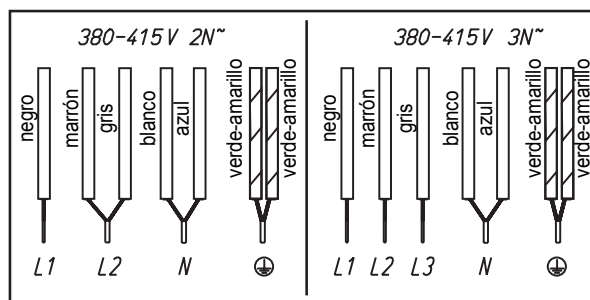
Tensión de red: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tensión nominal de los componentes: 220-240V

El cable de conexión viene de fábrica

- La encimera de cocción está equipada de fábrica con una línea de conexión resistente a la temperatura.
- La conexión a la red se realiza en conformidad con el esquema de conexión, a no ser que la línea de conexión esté equipada ya con una clavija de enchufe.
- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.

Posibilidades de conexión



Datos técnicos

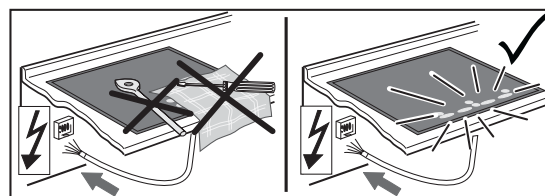
Dimensiones Encimera	
Alto/ Ancho/ Largo mm	200 x 900 x 580
Zonas de cocción	
todas cm / kW	19x22/ 2,2 (3,7)*
Ventilador kW	0,3
Encimera total kW	7,7

* Potencia con el nivel «power» conectado

Puesta en funcionamiento

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Importante: ¡Para la conexión a la red no debe haber objetos sobre las teclas de sensor del Touch Control!



Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

Eliminação dos aparelhos antigos



O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

Para garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Utilização conforme as determinações

A placa de cozinhar só deve ser usada para a preparação de alimentos em uso doméstico e áreas semelhantes. Áreas semelhantes são:

- A utilização em lojas, escritórios e ambientes de trabalho similares
- A utilização em explorações agrícolas
- A utilização por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de habitação característicos
- A utilização em pensões com oferta de pequeno-almoço

Não deve ser utilizada para outros fins e só deve ser usada sob vigilância.

Aqui você encontra...

Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento. Aqui encontra indicações importantes referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em utilizá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Caso surjam problemas». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

Índice

Indicações de segurança e avisos	102
Ligação e funcionamento.....	102
Placa de cozinhar	102
Pessoas	103
Descrição do aparelho	104
Comando através das teclas de sensor	105
Informações importantes sobre o Slider (campo de sensor).....	105
Utilização	106
A placa de cozinhar	106
Detetor de painelas	106
Limitação do tempo de funcionamento.....	106
Outras funções	106
Proteção contra o sobreaquecimento (indução).....	106
Louça para placa de cozinhar de indução	107
Dicas para poupar energia	107
Níveis de cozimento	107
Indicação do calor residual	107
Comutar o aparelho para o modo de espera.....	108
Acionamento de teclas	108
Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar	108
Desligar a zona de cozinhar	108
Desligar a placa de cozinhar	108
Função STOP	109
Função Recall	109
Proteção para crianças	110
Função de ponte	110
Sistema automático de desconexão (temporizador)	111
Avisador de tempo curto (cronómetro para ovos)	111
Sistema automático de levar a ferver	112
Função de manutenção do calor	112
Bloqueio	113
Nível «Power»	113
Gestão do nível Power	113
Usar o ventilador.....	114
Marcha posterior do ventilador	114
Limpeza e manutenção	115
Placa vitrocerâmica	115
Ventilador da placa de cozinhar	115
Caso surjam problemas	116
Instruções de montagem	117
Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha	117
Ventilação	117
Instalação	117
Instalação do ventilador da placa de cozinhar.....	118
Ligação elétrica.....	119
Características técnicas.....	119
Colocação em funcionamento	119

Ligação e funcionamento

- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- A ligação à rede, a manutenção e a reparação dos aparelhos só podem ser efetuadas por um técnico autorizado de acordo com as disposições de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Se o cabo de ligação deste aparelho se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou um sistema externo de ação remota.

Placa de cozinhar

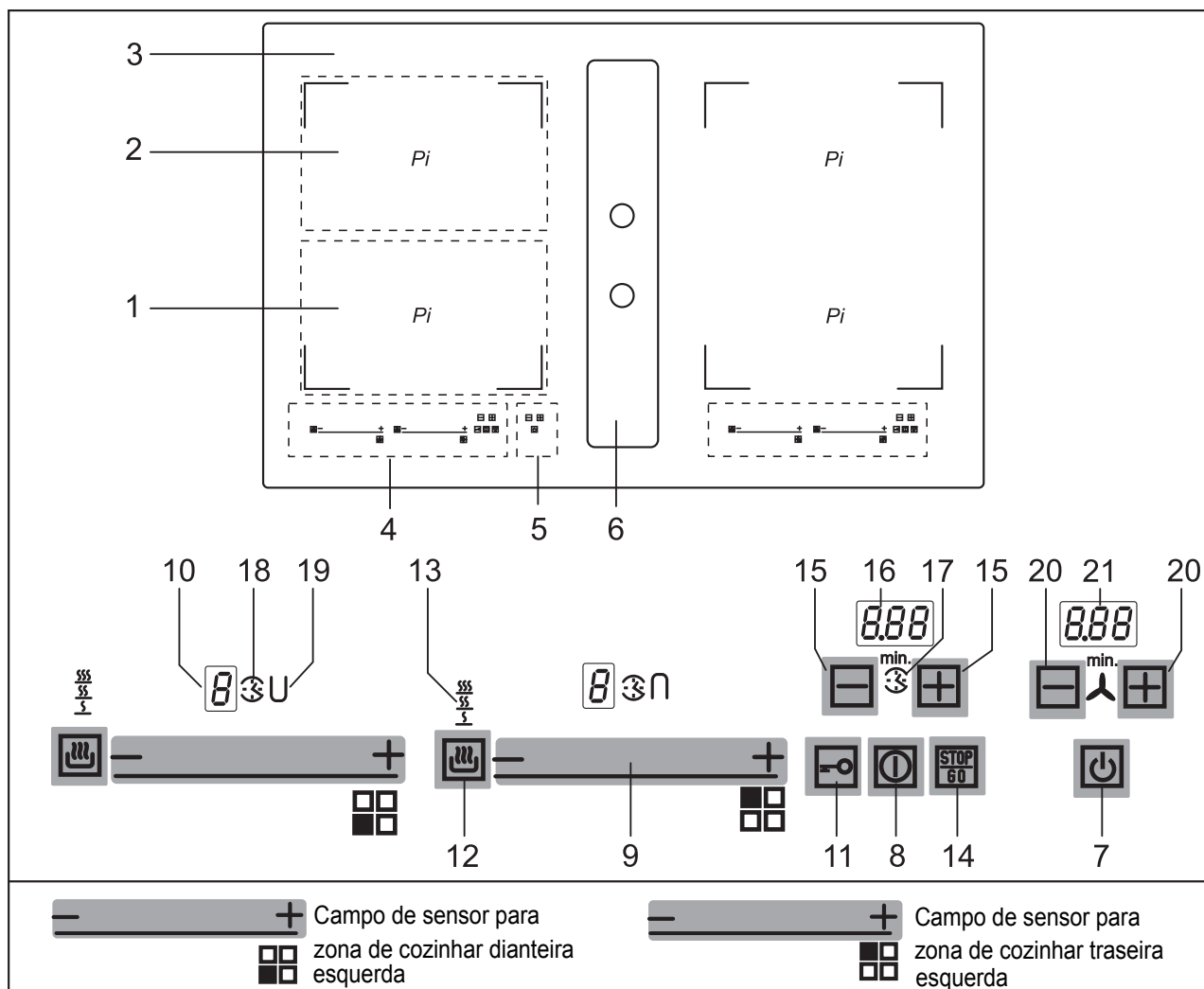
- **Não deixe a placa de cozinhar de indução acionada sem estar a tomar conta da mesma, devido à reação muito rápida em caso do ajuste de nível de cozimento alto!**
- Ao cozinhar, esteja atento à alta velocidade de aquecimento das zonas de cozinhar. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas.
- Cuidado ao usar panelas de banho-maria. As panelas de banho-maria podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Após o uso de uma zona de cozinhar, desligue-a sem falta com a tecla Menos e não apenas através do detetor de panelas.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Nunca apague gorduras e óleos em chamas com água! Desligue o aparelho e cubra cuidadosamente as chamas, p. ex. com uma tampa ou um cobertor de amianto.
- A placa vitrocerâmica é muito resistente. Evite, no entanto, que objetos duros caiam sobre a mesma. Pancadas com objetos pontiagudos podem provocar a rutura da placa de cozinhar.

- Se houver ruturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque elétrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Caso não seja possível desligar a placa de cozinhar, devido a um defeito no sistema de comando dos sensores, desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- Perigo de incêndio: nunca coloque objetos sobre a placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objetos.
- Não coloque papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Mantenha distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remova imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Nunca pousar objetos de metal (louça, talheres, ...) sobre a placa de cozinhar de indução porque podem ficar muito quentes. Perigo de queimaduras!
- Não coloque sobre a placa de cozinhar objetos combustíveis ou inflamáveis que possam causar perigo se a placa for ligada involuntariamente.
- Objetos de metal que sejam usados no corpo podem ficar muito quentes se estiverem próximos da placa de cozinhar de indução. Cuidado, perigo de queimaduras.
Objetos não magnetizáveis (p. ex. anéis de ouro ou de prata) não são afetados.
- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Mantenha as teclas de sensor limpas, uma vez que a sujidade pode ser detetada pelo aparelho como contacto de dedos. Nunca coloque objetos (panelas, panos da louça, etc.) sobre as teclas de sensor! Se o conteúdo das panelas transbordar sobre as teclas de sensor, recomendamos o acionamento da tecla DESL.

- As teclas de sensor não podem ser cobertas por painéis e frigideiras quentes. Se tal acontecer, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Sempre que possível, use painéis grandes nas zonas de cozinhar traseiras, para que as teclas de sensor não sejam demasiado aquecidas (sobreaquecimento do Touch-Control; mensagem de erro E2).
- Se o utilizador tiver animais de estimação em casa que possam alcançar a placa de cozinhar, a segurança para crianças deve ser ativada.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Assegure-se de que não se encontram objetos (p. ex. pano de limpeza) nas imediações do exaustor da placa de cozinhar. Estes objetos podem ser aspirados devido à corrente de ar. Por princípio é preciso manter peças pequenas e líquidos afastados do aparelho.
- Nunca opere o aparelho sem o filtro de gordura inserido.
- Filtros com excesso de gordura significam perigo de incêndio! Só é permitido fritar sob observação constante e não é permitido flambejar!
- Se forem operados sistemas de aquecimento dependentes de chaminés com madeira, carvão, gás ou óleo, é preciso garantir uma entrada de ar suficiente.
- A depressão máxima permitida, que é provocada pelo exaustor na divisão do sistema de aquecimento dependente da chaminé, não pode exceder 4 Pa (0,04 mbar), caso contrário corre-se risco de intoxicação.

Pessoas

- Estes aparelhos podem ser usados por crianças a partir dos 8 anos, assim como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, se estiverem sob vigilância ou tiverem sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e tiverem entendido os perigos associados. Não deixe as crianças brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças, a não ser que se encontrem sob vigilância.
- As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças pequenas afastadas.
- Só é permitido usar grades de proteção de placas de cozinhar ou coberturas de placas de cozinhar do fabricante da placa de cozinhar ou as grades de proteção de placas de cozinhar ou as coberturas de placas de cozinhar autorizadas pelo fabricante no manual de instruções. A utilização de grades de proteção de placas de cozinhar ou coberturas de placas de cozinhar não adequadas pode provocar acidentes.
- As pessoas com estimulador cardíaco ou com implante de bombas de insulina têm de se certificar de que o seu implante não seja prejudicado pela placa de cozinhar de indução (a gama de frequência da placa de cozinhar de indução é de 20 a 50 kHz).



- 1. Zona de cozinhar de indução frontal esquerda
- 2. Zona de cozinhar de indução traseira esquerda
- 3. Placa vitrocerâmica
- 4. Painel de comando Touch-Control
- 5. Tecla de stand-by e controlo do ventilador
- 6. Ventilador
- 7. Tecla de stand-by
- 8. Tecla LIG/DESL (placa de cozinhar)
- 9. Campo de sensor
- 10. Indicador dos níveis de cozimento
- 11. Tecla de bloqueio
- 12. Tecla para manter quente
- 13. Indicador do nível de manutenção do calor (3 níveis)
- 14. Tecla STOP (símbolo de pausa)
- 15. Tecla Menos / Mais do temporizador
- 16. Indicador do temporizador
- 17. Indicação de marcador de tempo
- 18. Indicação de temporizador das zonas de cozinhar
- 19. Função de ponte
- 20. Tecla Menos / Mais do ventilador
- 21. Indicação do ventilador

Comando através das teclas de sensor

O comando da placa de cozinhar vitrocerâmica é efetuado através de teclas de sensor Touch-Control. As teclas de sensor funcionam da seguinte forma: toque brevemente com a ponta do dedo num símbolo na superfície vitrocerâmica. Cada acionamento correto é confirmado com um sinal acústico. A seguir, a tecla de sensor Touch-Control é designada como «Tecla».

Tecla stand-by (7)

Com esta tecla, o aparelho é comutado para o modo de espera. A tecla é por assim dizer o interruptor principal. Depois de ser desligado com esta tecla, o aparelho ainda fica durante cerca de 10 min. em modo de espera.

Atenção! Se o aparelho for completamente desligado, o calor residual também deixa de ser indicado!

Tecla LIG/DESL (8) de zonas de cozinhar à esquerda ou à direita




Com esta tecla é ligado e desligado o lado de zonas de cozinhar esquerdo ou direito.

Indicador dos níveis de cozimento (10)

O indicador dos níveis de cozimento mostra o nível de cozimento selecionado ou:

- H** Calor residual
- P** Nível «Power»
- U** Detetor de painelas
- A** Sistema automático de levar a fervera
- II** Função de parar
- U** Função de manutenção do calor
- L** Proteção para crianças

Símbolos

-  Níveis de manutenção do calor 42°C/ 70°C/ 92°C
-  Função de temporizador, sistema automático de desconexão
-  Avisador de tempo curto
- UN** Função de ponte

Tecla de bloqueio (11)

Através da tecla de bloqueio é possível bloquear as teclas.

Tecla para manter quente (12)

Para derreter, manter quente e cozinhar em lume brando

Nível Power no campo de sensor (+)

O nível Power coloca à disposição das zonas de cozinhar de indução uma função adicional.

Tecla STOP (14)

O processo de cozinhar pode ser interrompido brevemente com a função STOP.

Função Recall (14) (Função de restabelecimento)

Após uma desconexão acidental da placa de cozinhar é possível restabelecer o último ajuste.

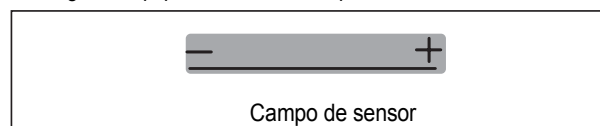
Tecla Menos / Mais do ventilador (20)

Com estas teclas são selecionados os níveis de potência do ventilador e é ajustado o tempo de marcha posterior.

Informações importantes sobre o Slider (campo de sensor)

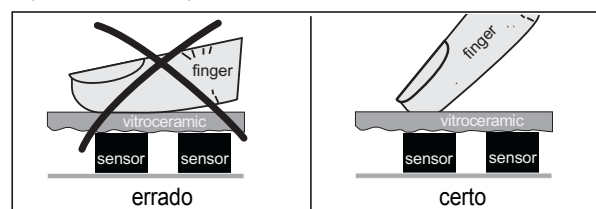
O Slider funciona fundamentalmente como as teclas de sensor, com a diferença de se poder colocar o dedo sobre a superfície de vitrocerâmica e, a seguir, deslocá-lo. O campo de sensor deteta este movimento e aumenta ou diminui o valor indicado (nível de cozimento) consoante o movimento.

O termo «slider» [inglês «slide»: deslocar, deixar escorregar] é em seguida equiparado com o campo de sensor.



O que deve ser considerado para a utilização?

O dedo não deve ser colocado demasiado achatado à superfície de vitrocerâmica, para que as teclas/ os campos de sensor adjacentes não reajam acidentalmente.

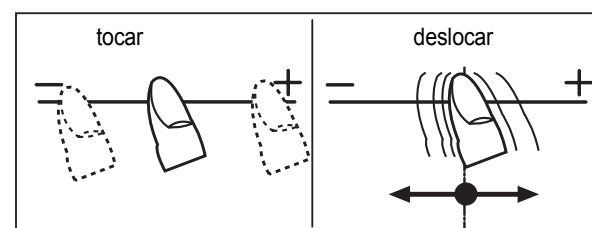


Tocar no campo de sensor ou deslocar o dedo colocado

O campo de sensor pode ser tocado com o dedo, a seguir o valor indicado (nível de cozimento) altera-se progressivamente.

Se o dedo for colocado sobre o campo de sensor e a seguir movimentado para a esquerda ou para a direita, o valor indicado altera-se continuamente.

Quanto mais rápido for o movimento, tanto mais rapidamente é alterada a indicação.



Atenção!

Um acionamento prolongado (aprox. 3 seg.) de um campo de sensor pode ativar o sistema automático para levar a fervera A.

Veja o capítulo «Sistema automático de levar a fervera».

A placa de cozinhar


A superfície de cozinhar está equipada com uma placa de cozinhar de indução. A bobina de indução, localizada por baixo da placa de cozinhar vitrocerâmica, gera um campo alternativo eletromagnético que penetra na vitrocerâmica e induz a corrente geradora de calor no fundo da vasilha de cozinhar.


Numa zona de cozinhar de indução, o calor já não é conduzido para a vasilha de cozinhar por um elemento de aquecimento, sendo sim o calor necessário gerado por correntes de indução diretamente na vasilha de cozinhar.

Vantagens da placa de cozinhar de indução

- Economia de energia ao cozinhar através da condução de energia para a panela (é necessária louça para cozinhar apropriada de material magnetizável).
- Mais segurança, uma vez que a energia só é conduzida se a panela estiver posicionada sobre a zona de cozinhar.
- Condução de energia de alta eficiência entre a zona de cozinhar de indução e o fundo da panela.
- Alta velocidade de aquecimento.
- O perigo de queimadura é mínimo, uma vez que a placa de cozinhar só é aquecida através do fundo da panela. Os alimentos que transbordem da panela não queimam até ficarem incrustados.
- Regulação sensível e rápida da alimentação de energia.

Detetor de panelas

Se em cima da zona de cozinhar ligada não houver nenhuma panela ou estiver uma demasiado pequena, a transmissão de energia não é efetuada. Um  intermitente no indicador dos níveis de cozimento faz referência a isso.

Se for colocada uma panela adequada sobre a zona de cozinhar, o nível ajustado é ativado e o indicador dos níveis de cozimento é aceso. A alimentação de energia é interrompida se a panela for retirada; no indicador aparece um  intermitente.

Se forem colocadas panelas ou frigideiras mais pequenas sobre a zona de cozinhar, com as quais o detetor de panelas ainda consiga ativar, só é transmitida a potência de que estas necessitam.

Limites do detetor de panelas

Diâmetro das zonas de cozinhar (mm)	Diâmetro mínimo do fundo da panela (mm)
220 x 190	115

A louça não pode ter um diâmetro de fundo inferior a um determinado valor, uma vez que de outra forma a indução não é ativada.

Centre sempre a panela no centro da zona de cozinhar para obter o melhor grau de eficiência.

Importante! O diâmetro mínimo necessário para a ativação do detetor de panelas pode divergir em função da qualidade da panela!

Limitação do tempo de funcionamento





A placa de cozinhar de indução possui um sistema automático de limitação do tempo de funcionamento.

O tempo de utilização contínuo de cada zona de cozinhar depende do nível de cozimento selecionado (ver tabela).

A condição prévia é que durante o tempo de utilização não seja efetuada qualquer alteração de ajustes na zona de cozinhar.


Quando a limitação do tempo de funcionamento for acionada, a zona de cozinhar é desligada, um sinal acústico breve soa e um H aparece no display.


O sistema automático de desconexão tem prioridade em relação à limitação do tempo de funcionamento, ou seja, a zona de cozinhar só é desconectada quando o tempo do sistema automático de desconexão tiver decorrido (p. ex., a situação de sistema automático de desconexão com 99 minutos e nível de cozimento 9 é possível).

Nível de cozimento ajustado	Limitação do tempo de funcionamento em minutos
   	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Outras funções

Se carregar duradoura ou simultaneamente em duas ou mais teclas (p. ex. ao colocar por engano uma panela sobre os sensores), a função de conexão não é ativada.

O símbolo  pisca e ao mesmo tempo soa um sinal acústico permanente de tempo limitado. Após alguns segundos dá-se a desconexão. Por favor remova o objeto das teclas de sensor.

Para eliminar o símbolo , carregue na mesma tecla ou desligue e volte a ligar a placa de cozinhar.

Proteção contra o sobreaquecimento (indução)

Se usar a zona de cozinhar durante bastante tempo na potência máxima e com uma temperatura ambiente elevada, a eletrónica já não pode ser arrefecida na proporção necessária.

Para que não haja temperaturas demasiado elevadas na eletrónica, a potência da zona de cozinhar é regulada automaticamente para baixo se tal for necessário.

Se com uma utilização normal da placa de cozinhar e uma temperatura ambiente normal aparecer E2 frequentemente, provavelmente o arrefecimento não é suficiente.

A causa disso pode ser a falta de aberturas de refrigeração no móvel. Dado o caso, a instalação deve ser examinada.

Louça para placa de cozinhar de indução

As panelas usadas sobre a placa de cozinhar de indução têm de ser de metal, ter propriedades magnéticas e uma área de fundo suficiente.

Utilizar panelas com fundo adequado para indução.

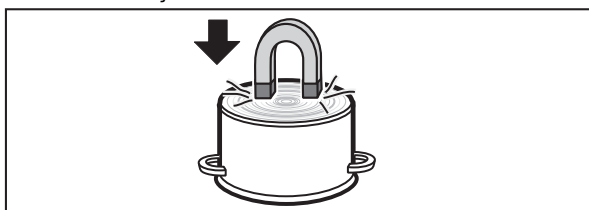
Panelas corretas	Panelas incorretas
Vasilhas de aço esmaltado com fundo espesso	Vasilhas de cobre, de aço inoxidável, de alumínio, de vidro refratário, de madeira, de cerâmica e de terracota
Vasilhas de ferro fundido com fundo esmaltado	
Vasilhas de aço inoxidável de várias camadas, de aço de ferrita inoxidável ou de alumínio com fundo especial	

Proceda como se segue para verificar se as vasilhas são adequadas:

Efetue o teste de magnetismo a seguir descrito ou assegure-se de que a vasilha tem o símbolo de vasilhas adequadas para cozinhar com corrente de indução.

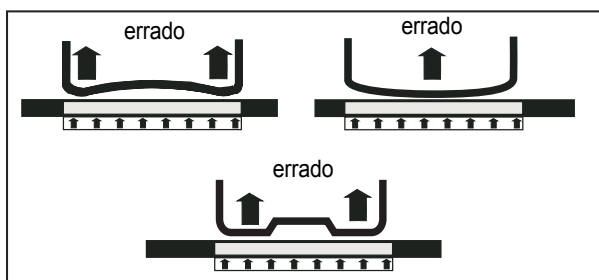
Teste de magnetismo:

Aproxime o ímã ao fundo da vasilha de cozinhar. Se ele for atraído, então a vasilha pode ser usada sobre a superfície de cozinhar de indução.



Indicação:

Ao utilizar panelas adequadas para a indução de determinados fabricantes podem surgir ruídos devido ao tipo de construção dessas panelas.



Errado: o fundo da louça está abaulado. A eletrônica não consegue determinar correctamente a temperatura.



Correto: louça boa!

Dicas para poupar energia

Em seguida encontra algumas indicações importantes para usar eficientemente e poupar energia com a sua placa de cozinhar de indução nova e a louça de cozinhar.

- O diâmetro do fundo da panela deve ser tão grande como o diâmetro da zona de cozinhar.
- Para comprar panelas, tenha em atenção que normalmente é indicado o diâmetro superior da panela. Na maioria das vezes, este é maior do que o fundo da panela.
- Com o seu interior fechado e a sobrepressão, as panelas de pressão poupam particularmente tempo e energia. O tempo de cozedura curto conserva as vitaminas.
- Atenda sempre a uma quantidade suficiente de líquido na panela de pressão, uma vez que ao cozinhar vazia podem ser provocadas danificações da zona de cozinhar e da própria panela devido a sobreaquecimento.
- Sempre que possível, tape as panelas com uma tampa adequada.
- Para cada quantidade de alimentos deve ser usada a panela certa. Uma panela praticamente vazia precisa de muita energia.

Níveis de cozimento

A potência de aquecimento das zonas de cozinhar pode ser ajustada em vários níveis. Na tabela seguinte encontra exemplos para cada um dos níveis.

Nível de cozimento	Adequado para
0	Posição de desligado, aproveitamento do resto de calor
	Derreter 42 °C
	Manter quente 70 °C
	Cozinhar a lume brando 92 °C
1/-2	Continuar a cozinhar pequenas quantidades (potência mínima)
3	Continuar a cozinhar
4/-5	Continuar a cozinhar grandes quantidades, continuar a fritar peças grandes
6	Fritar, fazer molhos
7/-8	Assar
9	Levantar fervura, alourar, fritar
P	Nível Power (potência máxima)

Para panelas sem tampa pode ser necessário seleccionar um nível de cozimento mais elevado.

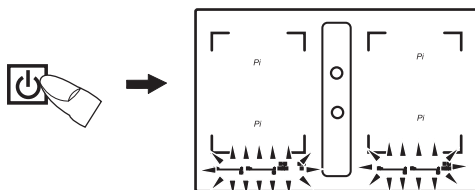
Indicação do calor residual

H


A placa de cozinhar vitrocerâmica está equipada com uma indicação de calor residual H. Enquanto que o H estiver aceso após a desconexão, o calor residual pode ser aproveitado para derreter e manter quentes os alimentos. Depois de a letra H desaparecer, a zona de cozinhar ainda pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Numa placa de cozinhar de indução, a vitrocerâmica não aquece diretamente, mas sim apenas através do calor de retorno da panela.

Atenção! Se o aparelho for completamente desligado, o calor residual também deixa de ser indicado!



Comutar o aparelho para o modo de espera

Com a **tecla stand-by** , o aparelho é comutado para o modo de espera. A tecla é por assim dizer o interruptor principal. Primeiro é realizado um teste automático do sistema de comando e as indicações são brevemente acesas. Depois de ser desligado com esta tecla, o aparelho ainda fica durante cerca de 10 min. em modo de espera.

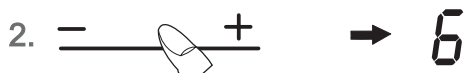
Atenção! Se o aparelho for completamente desligado, o calor residual também deixa de ser indicado!


Acionamento de teclas

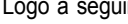
Após o acionamento de uma tecla (de seleção), o comando aqui descrito espera **a seguir** o acionamento de uma tecla seguinte.


O acionamento da tecla seguinte tem de ser sempre iniciado **dentro de 10 segundos**; caso contrário, a seleção é apagada.


Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar




1. Acione a **tecla LIG/DESL**  (aprox. 1 seg.) até que os indicadores dos níveis de cozimento mostrem 0 e soe um sinal acústico breve. O comando está pronto para o funcionamento.

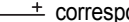
2. Logo a seguir, acione o **campo de sensor**  de uma zona de cozinhar. Um nível de cozimento é ligado.

 esquerda nível de cozimento 0


 centro nível de cozimento 6

 direita nível de cozimento P*

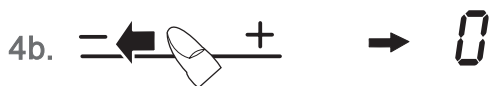
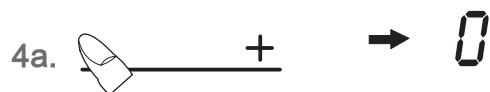
Ver secção «Informações importantes sobre o Slider (campo de sensor)»

Para alterar o nível de cozimento ou ligar mais uma zona de cozinhar, acione o **campo de sensor**  correspondente.

3. Logo a seguir, coloque uma panela adequada, **apta para a indução**, sobre a zona de cozinhar. O detetor de panelas conecta a bobina de indução. A panela é aquecida.


Enquanto que não houver nenhuma panela na zona de cozinhar, o indicador muda entre o nível de cozimento ajustado e o símbolo .


Por motivos de segurança, a zona de cozinhar é desligada após 10 minutos se não estiver uma panela sobre ela. Observar a este respeito o capítulo «Detetor de panelas».




Desligar a zona de cozinhar

4. a) Acione o **campo de sensor**  completamente à esquerda ou

b) Desloque para a esquerda o dedo colocado sobre o campo de sensor  para diminuir o nível de cozimento até 0

c) Acione a **tecla LIG/DESL** da placa de cozinhar  das zonas de cozinhar à esquerda ou à direita. As zonas de cozinhar correspondentes são desligadas.

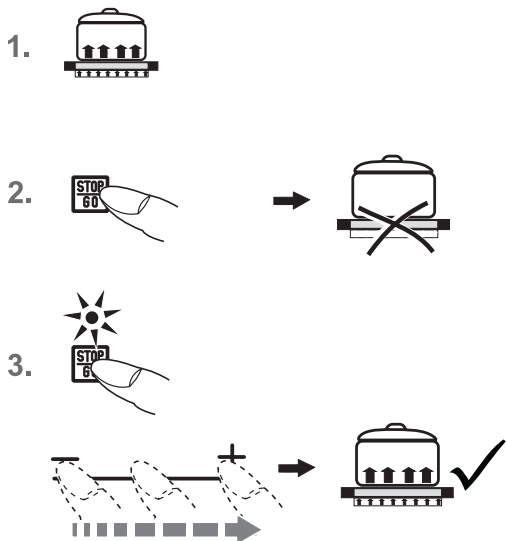
Desligar a placa de cozinhar

5. Acione a **tecla LIG/DESL** da placa de cozinhar . A placa de cozinhar é desligada independentemente do ajuste.

Indicação:

Se todas as zonas de cozinhar forem desligadas manualmente (nível de cozimento 0) e a seguir não for acionada uma tecla/ um campo de sensor, a placa de cozinhar desliga-se automaticamente após 10 segundos.



* O nível Power é logo ativado. Veja o capítulo «Nível Power».

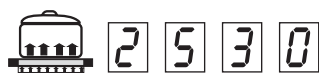


Função STOP

O processo de cozinhar pode ser interrompido brevemente com a função STOP, p. ex. se alguém tocar à porta. Para continuar o processo de cozinhar com os mesmos níveis de cozimento, a função STOP precisa de ser anulada. Se o temporizador estiver ajustado, nesse caso é parado e continua a seguir a funcionar.

Por motivos de segurança, esta função só está disponível por 10 minutos. A seguir a placa de cozinhar é desligada.

1. A louça está nas zonas de cozinhar e os níveis de cozimento desejados estão ajustados.
2. Carregar na **tecla STOP** . Em vez dos níveis de cozimento selecionados, é aceso o símbolo de pausa //.
3. Para terminar a interrupção, acione primeiro a **tecla STOP**  e a seguir o **campo de sensor** a piscar $\text{---}+$ à esquerda, ao lado da tecla STOP.
Ao acionar o campo de sensor, desloque ao longo **de todo o campo de sensor**.
O acionamento da segunda tecla tem de ocorrer dentro de 10 segundos; caso contrário, a função STOP é mantida.

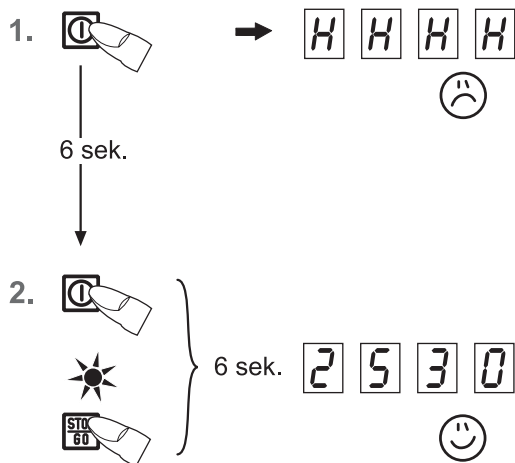





Função Recall

(Função de restabelecimento)

Após uma desconexão acidental da placa de cozinhar é possível restabelecer o último ajuste.

A função Recall só funciona se estiver ligada pelo menos uma zona de cozinhar.



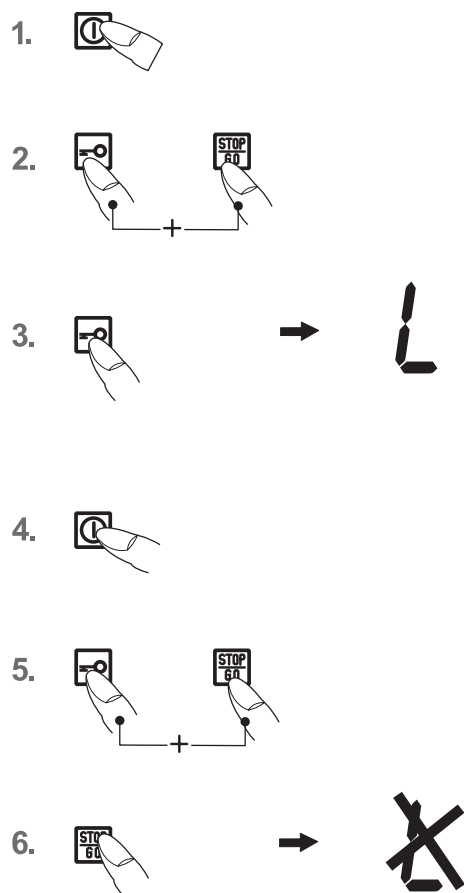
1. A placa de cozinhar foi desligada acidentalmente através da **tecla LIG/DESL** da placa de cozinhar .
2. Dentro de 6 seg. após a desconexão, volte a acionar a **tecla LIG/DESL** da placa de cozinhar . O LED da tecla STOP pisca. Logo a seguir, acione a **tecla STOP** .
Os níveis de cozimento originais estão restabelecidos. O processo de cozinhar é continuado.

É feito o restabelecimento de:

- Níveis de cozimento de todas as zonas de cozinhar
- Minutos e segundos de temporizadores programados de zonas de cozinhar
- Sistema automático de levar a fervera
- Nível Power

Não é feito o restabelecimento de:

- Contador da limitação do tempo de funcionamento (volta-se a contar a partir do 0)



Proteção para crianças L

A proteção para crianças tem por objetivo evitar que as crianças liguem involuntária ou voluntariamente a placa de cozinhar de indução. Para o efeito o comando é bloqueado.

Ligar a proteção para crianças

1. Acione a **tecla LIG/DESL** da placa de cozinhar (aprox. 1 seg.) para ligar a placa de cozinhar completa.
2. Logo a seguir, acione simultaneamente a **tecla de bloqueio** e a **tecla STOP** .
3. A seguir, carregue na **tecla de bloqueio** para ativar a proteção para crianças. Nos indicadores dos níveis de cozimento aparece um L de Child-Lock; o comando fica bloqueado e a placa de cozinhar é desligada.

Desligar a proteção para crianças

4. Acione a **tecla LIG/DESL** da placa de cozinhar .
5. Logo a seguir, acione simultaneamente a **tecla de bloqueio** e a **tecla STOP** .
6. A seguir, carregue na **tecla STOP** para desativar a proteção para crianças. O L desaparece.

Desativar a proteção para crianças só para um processo de cozinhar

Condição prévia: a proteção para crianças foi ligada segundo os pontos 1-3.

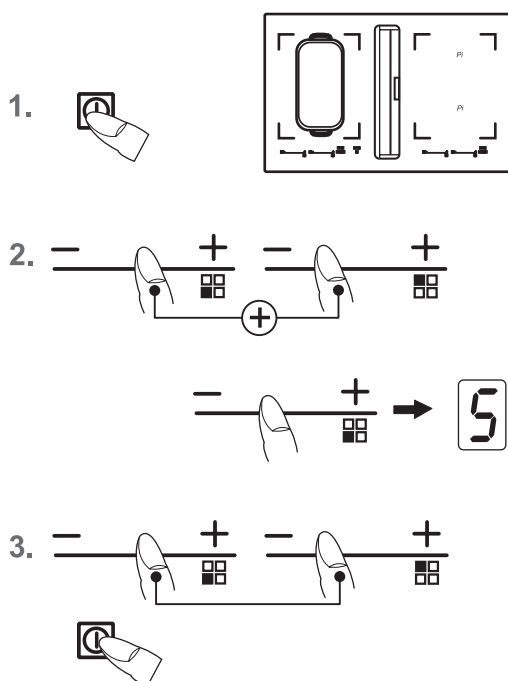
- Acione a **tecla LIG/DESL** da placa de cozinhar .
- Logo a seguir, acione simultaneamente a **tecla de bloqueio** e a **tecla STOP** .

A seguir o utilizador pode ligar uma zona de cozinhar.

Depois de desligar a placa de cozinhar, a proteção para crianças está novamente ativada (ligada).

Indicações

- Se houver uma falha da rede, a segurança para crianças ligada é anulada, ou seja, desativada.



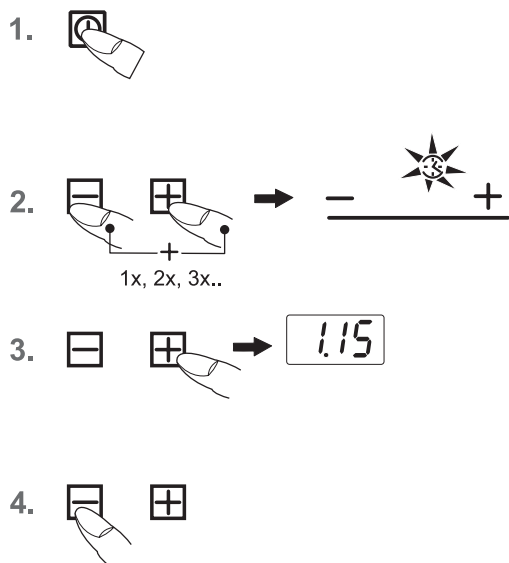
Função de ponte U∩

As zonas de cozinhar frontal e traseira podem ser ativadas em simultâneo para um processo de cozinhar (função de ponte). Assim pode ser usada louça grande.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Para ligar a função de ponte, toque simultaneamente no **campo de sensor** da **zona de cozinhar frontal e da zona de cozinhar traseira**.
A função de ponte está ligada, o símbolo U∩ aparece.
O comando é realizado com o **campo de sensor** da **zona de cozinhar frontal**.
3. Para desativar, volte a acionar simultaneamente os **dois campos de sensor** ou desligue a placa de cozinhar.

Indicações

A assadeira ou a panela precisa de cobrir pelo menos metade das zonas de cozinhar usadas para poder ser detetada pelo detetor de panelas!



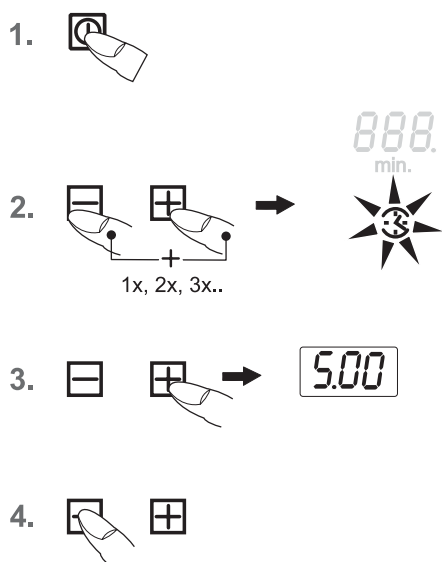
Sistema automático de desconexão (temporizador)

Através do sistema automático de desconexão, cada zona de cozinhar ligada é desconectada automaticamente após um determinado período de tempo ajustável. Podem ser ajustados tempos de cozinhar de 10 seg. (0.10) até 1 hora 59 min. (1.59).

1. Ligue a placa de cozinhar. Ligue uma ou várias zonas de cozinhar e selecione os níveis de cozimento desejados.
2. Carregue simultaneamente na **tecla Mais** e na **tecla Menos** até ser aceso o símbolo da zona de cozinhar desejada .
3. Para ajustar o tempo, acione a **tecla Mais** ou a **tecla Menos** . Alguns segundos depois é assumida a introdução e o tempo começa a decorrer. O ponto decimal pisca.
4. Quando este tempo tiver decorrido, a zona de cozinhar é desligada. Soa um sinal acústico limitado temporalmente que pode ser desligado ao carregar na tecla o .

Indicações

- Para programar o sistema automático de desconexão para mais uma zona de cozinhar, repita os passos 2 a 3.
- Para controlar o tempo decorrido (sistema automático de desconexão), acione simultaneamente a **tecla Mais** e a **tecla Menos** até ser aceso o símbolo correspondente da zona de cozinhar desejada. O valor indicado pode ser lido e alterado.
- Desative previamente o sistema automático de desconexão: ao acionar simultaneamente a **tecla Mais** e a **tecla Menos** , selecione a zona de cozinhar correspondente e carregue na **tecla Menos** para apagar o tempo ("0").
- Se houver várias zonas de cozinhar programadas com sistema automático de desconexão, na indicação do temporizador é sempre assinalada a zona de cozinhar com o tempo mais curto.



Avisador de tempo curto (cronómetro para ovos)

As zonas de cozinhar estão desligadas.

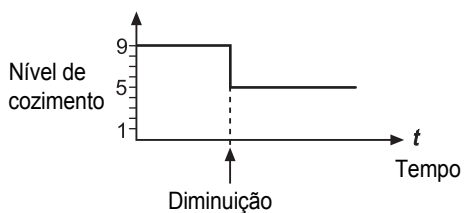
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Carregue simultaneamente na **tecla Mais** e na **tecla Menos** até abaixo da indicação do temporizador ser aceso o símbolo .
3. Para ajustar o tempo, carregue na **tecla Mais** ou na **tecla Menos** . Alguns segundos depois é assumida a introdução e o tempo começa a decorrer. O ponto decimal pisca.
4. Depois de decorrido o tempo soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao acionar a tecla o .

Ajuste do avisador de tempo curto caso já haja zonas de cozinhar em funcionamento

- Carregue simultaneamente na **tecla Mais** e na **tecla Menos** até abaixo da indicação do temporizador ser aceso o símbolo .
- Para ajustar o tempo, carregue na **tecla Mais** ou na **tecla Menos** .
- Depois de decorrido o tempo soa um sinal acústico de tempo limitado que pode ser desligado ao acionar a tecla o .

Indicação:

- O avisador de tempo curto também permanece em funcionamento quando o lado esquerdo ou direito da placa de cozinhar está desligado. Para alterar o tempo, ligue o lado esquerdo ou direito da placa de cozinhar.



Sistema automático de levar a fervera **A**

No sistema automático para levar a fervera, a primeira fervera é efetuada com o nível de cozimento 9. Após um determinado período de tempo, o sistema volta automaticamente para um nível de continuação de cozimento mais baixo (1 a 8).

Para usar o sistema automático para levar a fervera só é preciso selecionar o nível de continuação de cozimento com o qual se pretende continuar a cozinhar, uma vez que a eletrónica reduz automaticamente o nível.

O sistema automático para levar a fervera é adequado para receitas que são postas frias sobre as zonas de cozinhar, aquecidas a uma potência elevada e que não precisam de ser constantemente observadas quando são cozinhadas com o nível de continuação de cozimento (p. ex. para cozinhar carne para sopas).

-
- carregar prolongadamente (aprox. 3 seg.)
- 6**

- Ligue a placa de cozinhar.
- Carregue no **campo de sensor** **prolongadamente (aprox. 3 seg.)**, para ativar a função e selecionar logo a seguir um determinado nível de continuação de cozimento.

- esquerda nível de cozimento 1
- centro nível de cozimento 6
- direita nível de cozimento 8

A e o nível de continuação de cozimento selecionado piscam alternadamente.

- O sistema automático de levar a fervera decorre segundo o programa. Após um determinado período de tempo (ver tabela), o processo de cozinhar é continuado com o nível de continuação de cozimento. O símbolo A desaparece.

Nível de cozimento ajustado	Sistema automático de levar a fervera Tempo (min:seg)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

Indicações

- Durante o sistema automático de levar a fervera é possível aumentar o nível de continuação de cozimento. A diminuição do nível de continuação de cozimento desliga o sistema automático de levar a fervera.

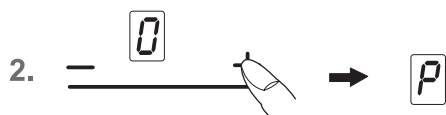
-
- **S** 42°C
 1x, 2x, 3x → **SS** 70°C
 → **SSS** 92°C
- carregar prolongadamente (aprox. 3 seg.)

Função de manutenção do calor **U**

Com a função de manutenção do calor **U** podem ser mantidos quentes alimentos a uma determinada temperatura. A zona de cozinhar é operada com uma potência baixa.

- A panela está sobre a zona de cozinhar e foi selecionado um nível de cozimento (p. ex. 3).
- Selecione o nível de manutenção do calor desejado ao acionar várias vezes a **tecla para manter quente** :
 - S** corresponde aprox. a 42°C
 - SS** corresponde aprox. a 70°C
 - SSS** corresponde aprox. a 92°C
- Para desligar o **campo de sensor** **+**, acione à esquerda ou carregue na **tecla para manter quente** .

A função de manutenção do calor está disponível por 120 minutos, a seguir a placa de cozinhar é desligada.



Bloqueio

Com o bloqueio pode-se bloquear a operação das teclas e o ajuste de um nível de cozimento. A única tecla que pode ser usada é a tecla de LIG/DESL para desligar a placa de cozinhar.

Ligar o bloqueio

1. Acione a **tecla de bloqueio** . O indicador do díodo luminoso, situado acima da tecla de bloqueio, ilumina-se.

Desligar o bloqueio

2. Acione a **tecla de bloqueio** . O indicador do díodo luminoso, situado acima da tecla de bloqueio, apaga-se.

Indicações

- O bloqueio ativado mantém-se mesmo depois de se desligar a placa de cozinhar. Por isso, para o próximo processo de cozinhar é necessário desativá-lo primeiro!
- Se houver uma falha da rede, o bloqueio ligado é anulado, ou seja, desativado.

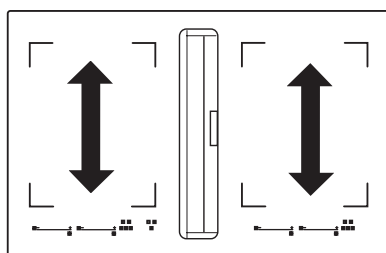
Nível «Power»

O nível Power coloca à disposição das zonas de cozinhar de indução uma função adicional. Uma quantidade grande de água pode ser levada a ferver rapidamente.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Acione o **campo de sensor completamente à direita em** da zona de cozinhar desejada. A indicação do nível de cozimento mostra um . O nível Power está ligado.
3. Após 10 minutos, o nível Power é automaticamente desligado. O desaparece e muda-se para o nível de cozimento 9.

Indicação:

Para desligar previamente o nível Power, carregue no **respetivo campo de sensor** .



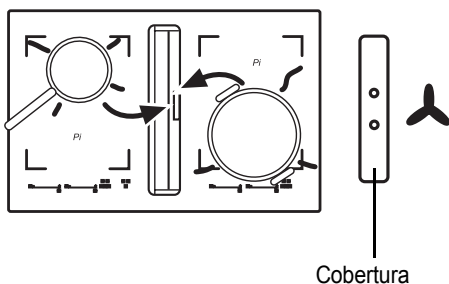
Módulos (gestão do nível Power)

Gestão do nível Power

Duas zonas de cozinhar estão agrupadas - por motivos técnicos - num módulo e dispõem de uma potência máxima.

Se essa margem de potência for ultrapassada ao acionar um nível de cozimento elevado ou a função Power, a gestão do nível Power reduz o nível de cozimento do módulo correspondente da zona de cozinhar.

O indicador desta zona de cozinhar começa por piscar, sendo a seguir constantemente indicado o nível de cozimento máximo possível.



- 1.
- 2.
- 3.

Usar o ventilador

No centro da placa de cozinhar está integrado o ventilador com a exaustão virada para baixo.

Retire a cobertura por completo antes de colocar o ventilador em funcionamento.

Ligar e desligar o ventilador

1. Acione a **tecla stand-by** (aprox. 1 seg.) até o aparelho ser comutado para o modo de espera.
2. Carregue na **tecla Mais** do ventilador.
A seguir pode ser escolhido o nível de potência desejado 1, 2, 3 ou 4 com a **tecla Mais** ou a **tecla Menos** . O símbolo do ventilador é aceso.
O nível intensivo 4 fica ligado durante 10 minutos e, a seguir, dá-se a comutação automática para o nível 3.
3. Para desligar, acione a **tecla Menos** do ventilador até ser indicado 0.

Marcha posterior do ventilador

A marcha posterior do ventilador é usada depois de cozinhar, com o objetivo de eliminar odores de cozinhado. Adicionalmente, os filtros no ventilador são secos.

Ajustar a marcha posterior do ventilador

- 1.
- 2.
- 3.

1. Acione simultaneamente a **tecla Mais** e a **tecla Menos** do ventilador. A marcha posterior do ventilador de 10 minutos está ajustada. O símbolo de marcha posterior **min** é aceso.

2. Ao voltar a carregar simultaneamente na **tecla Mais** e na **tecla Menos** são ajustados 60 minutos.

3. Ao voltar a acionar simultaneamente é desligada a marcha posterior.

Tempo de marcha posterior

Após cada processo de cozinhar deve ser realizada uma marcha posterior do motor do ventilador de 5 a 10 minutos.

O tempo de marcha posterior é importante para o funcionamento de um ventilador de placas de cozinhar. Nem sempre é possível captar imediatamente todos os odores e vapores provocados pelo processo de cozinhar. Por isso, o tempo de marcha posterior ajuda a recolher posteriormente vapores do processo de cozinhar que não foram captados inicialmente.

No caso de funcionamento com filtro de ar circulante, depois de cozinhar use sempre um tempo de marcha posterior de 10 - 60 minutos, a fim de atingir uma eliminação ideal de odores.

Ao voltar a ativar o ventilador, em casos raros pode acontecer que as moléculas de odores acumuladas no filtro se liguem ao vapor de água e possam voltar a ser sentidas. Estes odores residuais voltam a desaparecer durante o funcionamento.

Conselhos

Para que o exaustor também funcione bem quando são usadas panelas altas (p. ex. panelas para espargos), no lado do ventilador pode colocar uma colher de pau por baixo da tampa da panela.



- Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Ao limpar, ter o cuidado de só passar brevemente com o pano sobre a **tecla LIG/DESL** para limpar. Assim evita que a placa seja conectada acidentalmente!

Placa vitrocerâmica

Importante! nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos grosseiros, esponjas para limpar painéis que riscuem, removedores de ferrugem e manchas, etc.

Limpeza após a utilização

1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica.

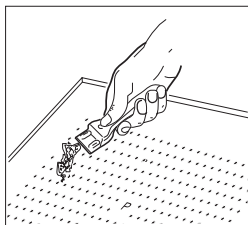
Observe sem falta as indicações do fabricante.

Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de proteção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades ficam sobre esta camada e, conseqüentemente, podem ser removidas com maior facilidade. A seguir, esfregue a superfície com um pano limpo para a secar. Não podem ficar resíduos de produtos de limpeza na superfície, uma vez que têm um efeito agressivo ao aquecer e alteram a superfície.

Sujidades especiais

Sujidades fortes e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.

Restos de comida secos devem ser primeiro amolecidos com um pano molhado e, a seguir, removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.



Açúcar queimado e plástico derretido devem ser removidos imediatamente - ainda quentes - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

Grãos de areia que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada podem provocar riscos ao deslocar as painéis. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

Alterações de cor da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar, mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.

Partes brilhantes são provocadas por fricção dos fundos das painéis, especialmente quando se usa painéis com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de painéis abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

Ventilador da placa de cozinhar

Limpeza dos filtros de gordura metálicos

Limpe os filtros de gordura metálicos, pelo menos uma vez por mês ou no caso de excesso de gordura e utilização intensa, na máquina de lavar a louça ou numa solução de detergente suave e água.

Para retirar o filtro, levante a cobertura do ventilador e tire para cima, do ventilador, a chapa de condução do ar de aço inoxidável, em forma de U, na abertura de aspiração. Retire a seguir o filtro. Para isso, empurre para baixo o bloqueio na cavidade da pega e remova o filtro.

Os filtros podem ser lavados na máquina de lavar louça. Coloque os filtros na máquina de lavar louça numa posição vertical. Por favor utilize exclusivamente abrillantadores compatíveis com alumínio, a fim de evitar danos e colorações nos filtros.

Não os lave diretamente ao lado de copos ou porcelana clara.

Não use o ventilador sem filtros de gordura!

Após a limpeza do filtro, volte a colocar o filtro seco no ventilador.

Por favor observe o seguinte: a cavidade da asa tem de estar visível após a inserção. Sempre que possível, a seguir a cada mudança de filtro limpe o interior do ventilador, a que consiga aceder facilmente, com um pano húmido com detergente, e tenha cuidado com peças salientes no interior do ventilador.

Limpeza e conservação do ventilador

O melhor é limpar o ventilador pelo menos após cada limpeza do filtro. Após uma fervura intensa de água com a tampa da panela aberta pode acumular-se água condensada por baixo do filtro. Isso é perfeitamente normal. No entanto, a água deve ser retirada e o interior do ventilador deve ser limpo.

As aberturas de ventilação na cobertura asseguram que do interior do ventilador possa ser evacuada humidade residual, eventualmente causada ao cozinhar e limpar, mesmo no estado de repouso com a cobertura colocada e sem o ventilador a funcionar.

Se saírem odores residuais incomodativos, limpe o filtro e o interior do ventilador.

A melhor maneira de limpar o ventilador é com um pano suave húmido e uma solução de detergente suave e água.

Serviço

O filtro tem de ficar acessível.

No caso de um filtro de carvão ativo, substituir em cada 5 - 24 meses as esteiras de filtro de carvão.

No caso de um filtro plasma, substituir após 5 anos (no máx.) as esteiras de filtro de carvão.



As operações e reparações efetuadas no aparelho por pessoas não qualificadas são perigosas, uma vez que existe perigo de choque elétrico e curto-circuito. Não efetue trabalhos deste tipo, para evitar lesões corporais e danos no aparelho. Solicite por isso a execução desses trabalhos a um electricista autorizado, como p. ex. a uma Assistência Técnica.

Observe o seguinte!

Caso ocorram falhas no seu aparelho, verifique primeiro através destas instruções de uso se pode reparar sozinho as respetivas falhas.

Em seguida encontra conselhos para solucionar falhas.

Os fusíveis disparam várias vezes?

Chame uma Assistência Técnica ou um electricista!


Não é possível voltar a ligar a placa de cozinhar de indução?

- O fusível da instalação da casa (caixa de fusíveis) disparou?
- O cabo de ligação à rede está conectado?
- As teclas de sensor estão bloqueadas (segurança para crianças)?
- As teclas de sensor estão em parte cobertas por um pano húmido, por líquido ou por um objeto metálico? Por favor retire.
- É usada louça errada para cozinhar? Consulte capítulo «Louça para placa de cozinhar de indução».

O símbolo pisca e soa um sinal acústico permanente de tempo limitado.

As teclas de sensor Touch-Control estão permanentemente acionadas devido a restos de comida, louça ou outros objetos.

Solução: limpar a superfície ou remover o objeto.

Para eliminar o símbolo , carregue na mesma tecla ou desligue e volte a ligar a placa de cozinhar.

É indicado o código de erro E2?

A eletrónica está demasiado quente. Verifique a instalação da placa de cozinhar, atenda em especial a uma boa ventilação.

Ver capítulo Proteção contra o sobreaquecimento.

Consulte o capítulo Ventilação.

É indicado o código de erro E8 é indicado?

Erro no ventilador à direita ou à esquerda. A abertura de aspiração está bloqueada ou coberta ou o ventilador está avariado.

Verifique a instalação da placa de cozinhar, atenda em especial a uma boa ventilação.

Ver capítulo Proteção contra o sobreaquecimento.

Consulte o capítulo Ventilação.

É indicado o código de erro U400 é indicado?

A placa de cozinhar está mal ligada. O comando desliga após 1s e soa um sinal acústico permanente. Ligar a tensão de rede correta.

É indicado um código de erro (ERxx ou Ex)?

Há um defeito técnico. Por favor chame a Assistência Técnica.

Aparece o símbolo da panela ?

Uma zona de cozinhar foi ligada e a placa de cozinhar espera pela colocação de uma panela adequada (detetor de panelas). Só a seguir é que é emitida potência.

O símbolo da panela continua a aparecer apesar de ter sido colocada uma panela sobre a zona de cozinhar?

A panela não é adequada para indução ou tem um diâmetro demasiado pequeno.

As panelas usadas emitem ruídos?

Isso tem motivos técnicos; não há qualquer perigo para a placa de cozinhar de indução ou para a panela.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após a desconexão?

Isso é normal, porque a eletrónica é arrefecida.

A placa de cozinhar emite ruídos (ruído de clique ou de estalido)?

Isso tem motivos técnicos e não pode ser evitado.

A placa de cozinhar tem fissuras ou ruturas?

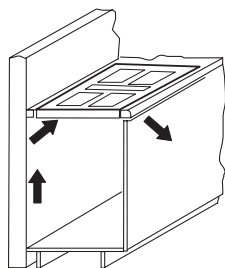
Se houver ruturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque elétrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.

Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm de ser resistentes à temperatura (>75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efetuada de forma a garantir uma proteção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida, desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitadas conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem diretamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 50 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm de ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.

Ventilação

- A placa de cozinhar de indução tem um ventilador que se liga e desliga automaticamente. Se os valores de temperatura da eletrónica ultrapassarem um determinado limite, o ventilador começa a trabalhar a baixa velocidade. Se a placa de cozinhar de indução for usada intensamente, o ventilador comuta para uma velocidade superior. Se a eletrónica estiver suficientemente arrefecida, o ventilador reduz a velocidade e volta a desligar automaticamente.
- A distância entre a placa de cozinhar de indução e o móvel de cozinha ou os aparelhos integráveis precisa de ser escolhida de forma a garantir uma ventilação e evacuação do ar suficiente da indução.
- Se a potência de uma zona de cozinhar for reduzida ou desconectada automaticamente (ver capítulo Proteção contra o sobreaquecimento), provavelmente a refrigeração não é suficiente. Neste caso é aconselhável abrir a parede traseira do armário inferior na área do entalhe do balcão de serviço e remover a ripa de través frontal do móvel a toda a largura da placa de cozinhar, para que haja uma circulação de ar melhor.



Para uma ventilação melhor da placa de cozinhar é recomendada uma distância à frente de 20 mm.

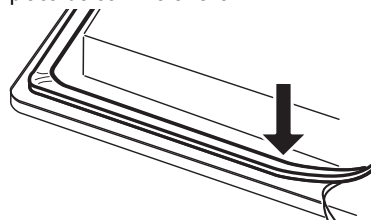
Instalação

Indicações importantes

- As réguas de través que eventualmente se encontrem por baixo do balcão de serviço devem ser retiradas pelo menos na área do entalhe do balcão de serviço.
- Para a montagem por cima de uma gaveta é necessário evitar que sejam guardados objetos afiados na gaveta. Estes objetos podem ficar atravessados na parte de baixo da gaveta e bloquear a gaveta.
- Se houver um fundo intermédio por baixo da placa de cozinhar, a distância mínima em relação ao lado inferior da placa de cozinhar deve ser igual a 20 mm, para garantir uma ventilação suficiente da placa de cozinhar.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar objetos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor, diretamente ao lado ou sob a placa.

Vedação da placa de cozinhar

Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinha anexa.

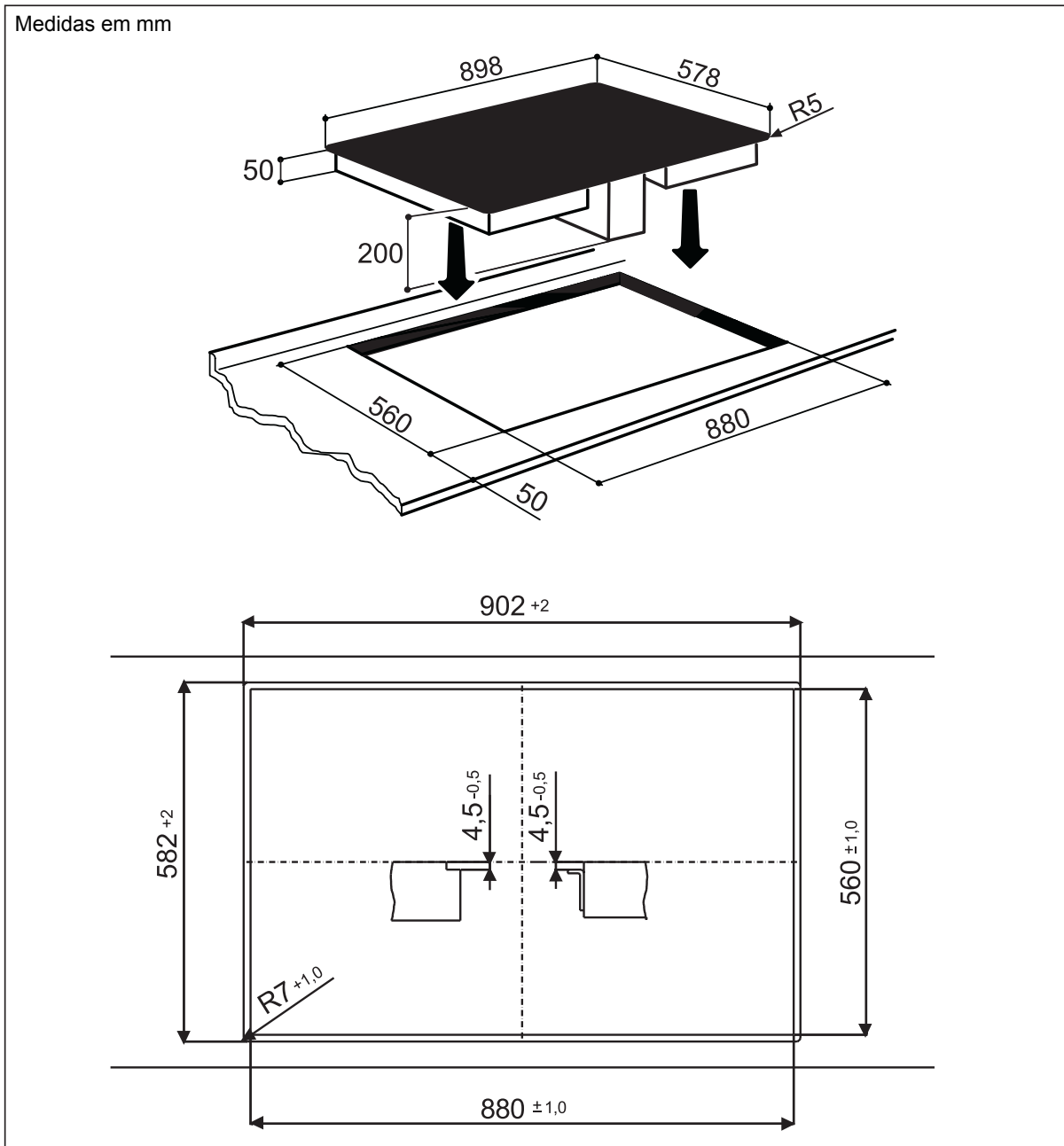


- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede, e que chegue até aos aparelhos elétricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efetuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos (Kitt).
- **Não cole a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone!** De outra forma, não é possível desmontar a placa mais tarde sem a danificar.

Entalhe no balcão de serviço

O entalhe no balcão de serviço deve ser efetuado o mais exatamente possível com uma boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical. A seguir, as superfícies de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.

O entalhe na placa de cozinhar é efetuado de acordo com as ilustrações. A placa de cozinhar vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada. Uma tensão pode causar a rutura da placa de vidro. Controle a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas.



Instalação do ventilador da placa de cozinhar

- O produto só pode ser conectado por um técnico autorizado sob consideração dos regulamentos locais vigentes; o mesmo é válido para as conexões para o ar extraído. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação!
- Observe para a instalação as normas pertinentes dos regulamentos de construção dos países e das empresas de distribuição elétrica.
- O ventilador de placas de cozinhar pode funcionar no modo de extração ou de circulação de ar.
- O ar extraído tem de ser conduzido para o exterior num canal de ventilação previsto para esta finalidade ou através da parede da casa.

- O ar extraído não pode ser conduzido para uma chaminé de descarga de fumo ou gás de escape em uso. Em caso de dúvida, consulte um mestre especializado em limpeza de chaminés.
- Se nas imediações do ventilador da placa de cozinhar for operado um sistema de aquecimento dependente de chaminés (aquecimento com carvão, madeira, óleo ou gás), é preciso garantir uma entrada de ar suficiente; caso contrário corre-se perigo de intoxicação. Uma operação sem riscos do ventilador da placa de cozinhar está garantida se a depressão de 0,04 mbar (4 Pa), provocada pelo ventilador da placa de cozinhar, não for ultrapassada e puder entrar ar suficiente na divisão.
- Os tubos de extração têm de corresponder à classe de reação ao fogo B 1 DIN 4102. Por favor assegure que o diâmetro nominal mínimo do bocal de ligação do aparelho não seja reduzido.

- Deve ser sempre usado o sistema Compair Flow 150 da Naber, que é recomendado para o canal de ventilação e compatível com o exaustor da placa de cozinhar.
- Os tubos de extração devem ser o mais curtos possível, não devem ser conduzidos num ângulo de 90 graus, mas sim em curvas suaves, e não devem ter reduções de secções transversais.
- Nunca escolher um diâmetro de tubo inferior a 150 mm. 50 cm antes do componente do ventilador não é permitido instalar arcos/ângulos. Entre dois ângulos/arcos, instalar sempre uma peça reta de aprox. 50 cm.
- As caixas murais, assim como o entalhe no painel da base, devem corresponder na secção transversal pelo menos ao tubo de extração.
- Para a instalação, tenha o cuidado de deixar acessível a unidade de circulação de ar a seguir à conclusão da montagem da cozinha. Pode por isso ser necessário deslocar pés da base dos armários de cozinha.

Ligação elétrica

- **A ligação elétrica só pode ser efetuada por um técnico autorizado!**
- As normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia elétrica têm de ser completamente respeitadas.
- Na ligação do aparelho deve ser instalado um dispositivo que possibilite separar o aparelho da rede elétrica em todos os polos com uma distância de abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores. Para a ligação e reparação do aparelho, desligue o aparelho da rede elétrica por intermédio de um destes dispositivos.
- O condutor de proteção precisa de ser tão longo que, em caso de falha da redução de estiragem, seja submetido a uma estiragem apenas após os fios condutores de corrente.
- Todos os cabos supérfluos devem ser removidos da área de instalação em baixo do aparelho.
- Tenha atenção para que a tensão de rede existente esteja de acordo com a indicada na placa de características do aparelho.
- A instalação deve ser efetuada de forma a garantir uma proteção total contra contactos acidentais.
- **Atenção! A ligação incorreta leva à destruição total da eletrónica de potência.**

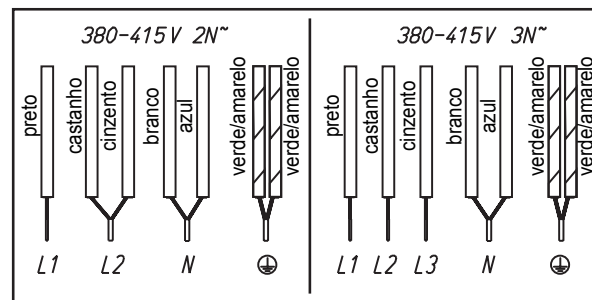
Cargas conectadas

Tensão de rede: 380-415V 3N~, 50/60Hz
Tensão nominal dos componentes: 220-240V

Cabo de ligação de fábrica existente

- A placa de cozinhar está equipada por parte de fábrica com um condutor resistente a temperaturas elevadas.
- A ligação à rede é efetuada segundo o esquema de ligação, exceto se o condutor já estiver equipado com uma ficha.
- Se o cabo de ligação deste aparelho se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.

Possibilidades de ligação



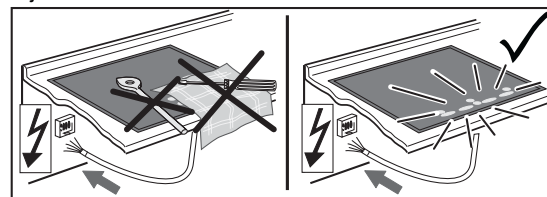
Características técnicas

Medidas placa de cozinhar	
altura/ largura/ profundidade . mm	200 x 900 x 580
Zonas de cozinhar	
Todas cm / kW	19x22/ 2,2 (3,7)*
Ventilador. kW	0,3
Placa de cozinhar, total kW	7,7

* Potência com o nível Power ativado

Colocação em funcionamento

Após a montagem da placa e depois de aplicar a tensão de alimentação (ligação à rede) é primeiro efetuado um teste automático do comando e é indicada uma informação de serviço para a Assistência Técnica.
Importante! Durante a conexão à rede elétrica não pode haver objetos sobre as teclas de sensor!



Limpe brevemente com uma esponja e água com sabão a superfície da placa de cozinhar e, a seguir, seque bem.



K06-180022/01



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

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

Teka Austria GmbH

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

