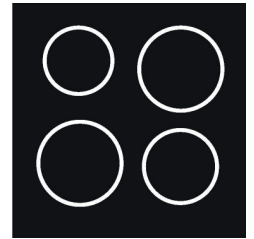


# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

# INSTRUCTION FOR USE

and installation



KMI9850.0



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

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

## Service und Kundendienst

Telefon: 0209 - 401 631

Email: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

## Inhalt

<b>1 Allgemein</b> .....	<b>3</b>	<b>6 Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>16</b>
1.1 Küppersbusch-Kundendienst .....	3	<b>7 Montageanleitung</b> .....	<b>17</b>
1.2 Garantiebedingungen .....	4	7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur .....	17
1.3 Hier finden Sie... .....	4	7.2 Belüftung .....	17
1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	4	7.3 Einbau .....	17
<b>2 Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	<b>5</b>	7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau .....	18
2.1 Für Anschluss und Funktion .....	5	7.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau .....	18
2.2 Für das Kochfeld allgemein .....	5	7.6 Abbildungen Küchenschrank .....	19
2.3 Für Personen .....	6	7.7 Zusammenbau Abluftsystem .....	20
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung .....	7	7.8 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter .....	21
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>8</b>	7.9 4-poliger Stecker Anschluss Plasmafilter (optional) .....	21
3.1 Bedienung .....	8	7.10 Einbau Kochmulden Lüfter .....	22
<b>4 Bedienung</b> .....	<b>9</b>	7.11 Einbau Schaltkasten .....	22
4.1 Das Induktionskochfeld .....	9	7.12 Elektrischer Anschluss .....	23
4.2 Topferkennung .....	9	7.13 Technische Daten .....	24
4.3 Betriebsdauerbegrenzung .....	9	7.14 Inbetriebnahme .....	24
4.4 Sonstige Funktionen .....	9	<b>8 Außerbetriebnahme, Entsorgung</b> .....	<b>24</b>
4.5 Überhitzungsschutz .....	9	8.1 Außerbetriebnahme .....	24
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld .....	10	8.2 Verpackungs-Entsorgung .....	24
4.7 Energiespartipps .....	10	8.3 Altgeräte-Entsorgung .....	24
4.8 Kochstufen .....	10		
4.9 Restwärmeanzeige .....	10		
4.10 Gerät betriebsbereit schalten .....	11		
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten .....	11		
4.12 Kochzone ausschalten .....	11		
4.13 Kindersicherung .....	11		
4.14 Brückenfunktion .....	12		
4.15 Ankochautomatik .....	12		
4.16 Warmhaltefunktion .....	13		
4.17 Powerstufe .....	13		
4.18 Powermanagement .....	13		
4.19 Lüfter verwenden .....	14		
4.19.1 Lüfter ein- und ausschalten .....	14		
4.19.2 Lüfternachlauf .....	14		
4.19.3 Nachlaufzeit .....	14		
<b>5 Reinigung und Pflege</b> .....	<b>15</b>		
5.1 Glaskeramik-Kochfeld .....	15		
5.2 Spezielle Verschmutzungen .....	15		
5.3 Kochmulden Lüfter .....	15		

## 1 Allgemein

### 1.1 Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Küppersbuschstraße 16

45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209-401631

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

Internet: [www.kueppersbusch.de](http://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](http://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](http://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](http://www.kueppersbusch.at) mit.

Bitte beachten Sie:

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

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

Halten Sie zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

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

Gelsenkirchen, im November 2010

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH

## 1.2 Garantiebedingungen

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

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

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

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

## 1.3 Hier finden Sie...

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

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

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

## 1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

## 2 Sicherheitshinweise und Warnungen

### 2.1 Für Anschluss und Funktion

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

### 2.2 Für das Kochfeld allgemein

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch den Knebel 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 nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck, Lüfterabdeckung...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Anzeigen stellen!

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

### 2.3 Für Personen

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




## 2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

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




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

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

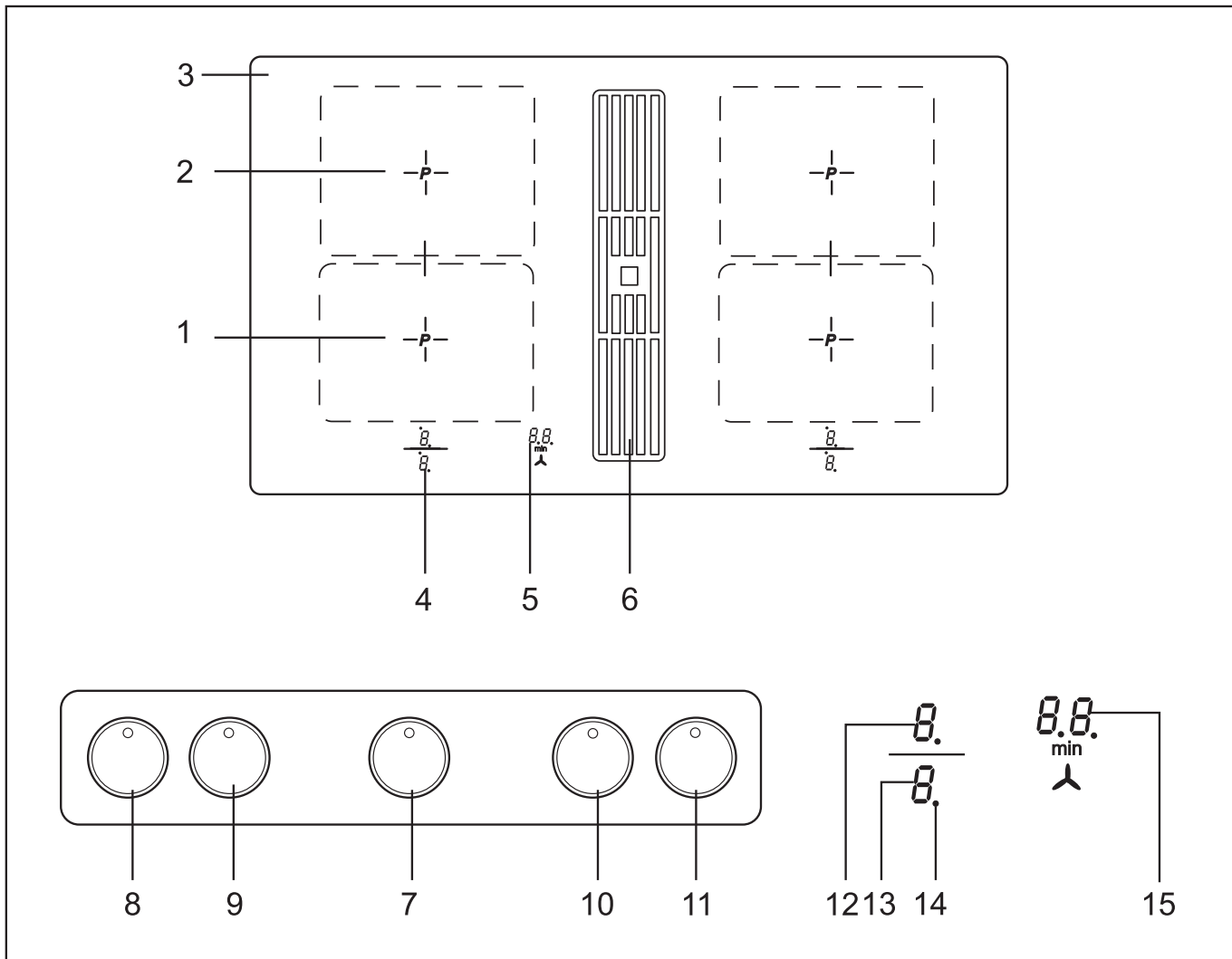
Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

	<p><b>GEFAHR</b> Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.</p>
	<p><b>VORSICHT</b> Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind</p>
	<p><b>ACHTUNG</b> Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.</p>
	<p><b>HINWEIS</b> Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.</p>

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<p><b>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!</b> In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
	<p><b>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!</b> Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbürhungen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.</p>
	<p><b>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.</b> Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!</p>

## 3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone vorne
2. Induktionskochzone hinten
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Kochstufen-Anzeigen linke Kochfläche
5. Lüfteranzeige
6. Lüfter
7. Knebel Lüfter
8. Knebel Kochzone vorne
9. Knebel Kochzone hinten
10. Knebel Kochzone vorne
11. Knebel Kochzone hinten
12. Kochstufenanzeige hintere Kochzone
13. Kochstufenanzeige vordere Kochzone
14. Bereitschaftspunkt
15. Anzeige Lüfter

## 3.1 Bedienung

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch die Knebel auf der Blende. Sie sind stufenlos und lassen sich nach rechts und nach links überdrehen.

Durch das Überdrehen auf Anschlag werden verschiedene Funktionen aktiviert.

**Kochstufen-Anzeige  $\overline{B}$  (12) (13)**

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- $\overline{H}$  ..... Restwärme
- $\overline{P}$  ..... Powerstufe
- $\overline{U}$  ..... Topferkennung
- $\overline{A}$  ..... Ankochautomatik
- $\overline{L}$  ..... Kindersicherung
- $\overline{N}$  ..... Brückenfunktion

$\overline{0}$ ,  $\overline{1}$ ,  $\overline{2}$  ..... Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C



## 4 Bedienung

### 4.1 Das Induktionskochfeld


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


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

#### Vorteile des Induktionskochfeldes

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

### 4.2 Topferkennung

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

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

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

#### 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!

### 4.3 Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.


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

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

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


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


#### Betriebsdauerbegrenzung

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

### 4.4 Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einem oder mehreren Knebel (z.B. überdrehen der Knebel für die Powerfunktion) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es blinkt das Symbol  und nach einigen Sekunden wird abgeschaltet.

Zum Löschen des Symbols  den gleichen Knebel betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

### 4.5 Überhitzungsschutz

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

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

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

### 4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

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

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

#### So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

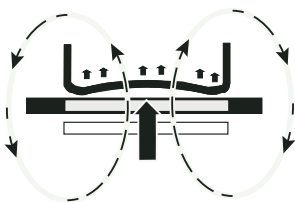
#### Magnettest:

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



#### Hinweis:

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



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

### 4.7 Energiespartipps

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

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

### 4.8 Kochstufen

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

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

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

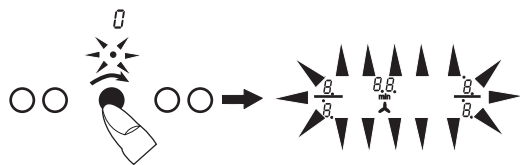
### 4.9 Restwärmeanzeige H

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

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

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



**4.10 Gerät betriebsbereit schalten**

Mit dem Knebel Lüfter wird das Gerät betriebsbereit geschaltet. Der Knebel ist sozusagen der Hauptschalter. Es erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und die Anzeigen leuchten kurz auf.

Nach dem Ausschalten über diesen Knebel bleibt das Gerät noch ca. 120 Min. in Betriebsbereitschaft.

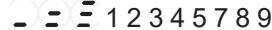
Achtung! Hat das Gerät komplett abgeschaltet, wird auch keine Restwärmeanzeige mehr angezeigt!




**4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten**

1. Den jeweiligen Knebel nach rechts drehen.

Die Kochstufen-Anzeige zeigt:



2. 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.




**4.12 Kochzone ausschalten**

3. Den Knebel nach links auf 0 drehen.


**4.13 Kindersicherung **

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

**Kindersicherung einschalten**

1. Die Knebel der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig nach links auf Anschlag drehen, bis ein Signalton ertönt. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein  für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt.

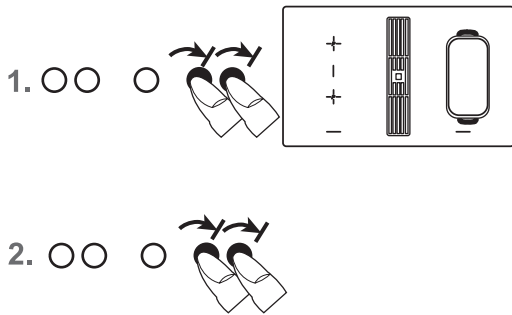
**Kindersicherung ausschalten**

2. Die Knebel der vorderen und hinteren Kochzone erneut gleichzeitig nach links auf Anschlag drehen bis ein Signalton ertönt. Das  erlischt.

**Hinweise**

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





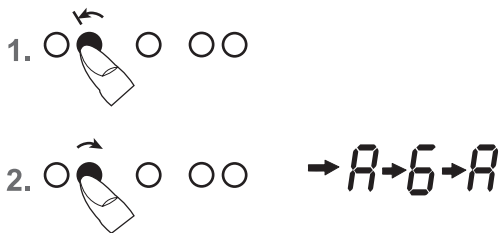
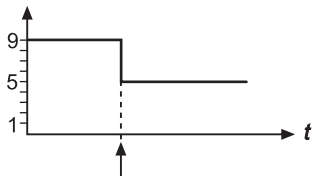
#### 4.14 Brückenfunktion $\Pi$

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

1. Zum Einschalten der Brückenfunktion die Knebel der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig nach rechts auf Anschlag drehen bis ein Signalton ertönt. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol  $\Pi$ . Die Bedienung erfolgt durch den Knebel der vorderen Kochzone.
2. Zum Deaktivieren die beiden Knebel erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.

#### Hinweis

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



#### 4.15 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).

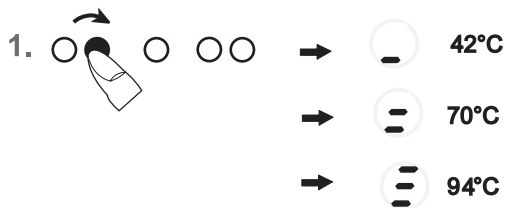
1. Den jeweiligen Knebel nach links auf Anschlag drehen bis ein Signalton ertönt.
2. Gleich anschließend die Knebel zurück auf die gewünschte Fortkochstufe drehen. Damit ist die Ankochautomatik aktiviert.

Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol A erlischt.

#### Hinweis

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

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	-



2. 120 Min.

#### 4.16 Warmhaltefunktion

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

- Den Knebel nach rechts auf die gewünschte Funktion drehen:
  - entspricht ca. 42°C
  - entspricht ca. 70°C
  - entspricht ca. 94°C
- Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird die Kochzone ausgeschaltet.



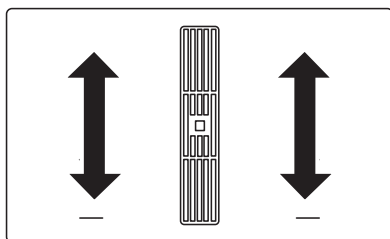
#### 4.17 Powerstufe P

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

- Den jeweiligen Knebel nach rechts auf Anschlag drehen bis ein Signalton ertönt. Die Kochstufen-Anzeige zeigt ein **P**. Die Powerstufe ist eingeschaltet.
- Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das **P** erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe die Kochzone ausschalten, bzw. die gewünschte Kochstufe einstellen.



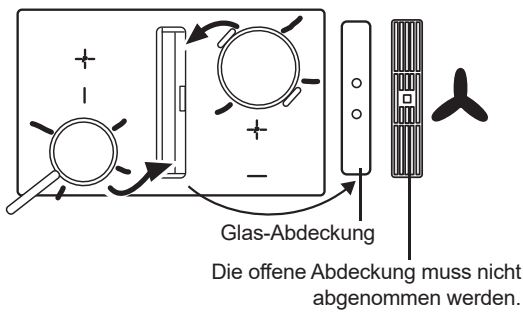
Module (Powermanagement)

#### 4.18 Powermanagement

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

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

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



#### 4.19 Lüfter verwenden

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

Vor Inbetriebnahme des Lüfters Glas-Abdeckung vollständig abnehmen.


Bei Modellen mit offener Abdeckung ist ein Abnehmen nicht erforderlich.

#### Wichtig:

**Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen!  
Verbrennungsgefahr!**

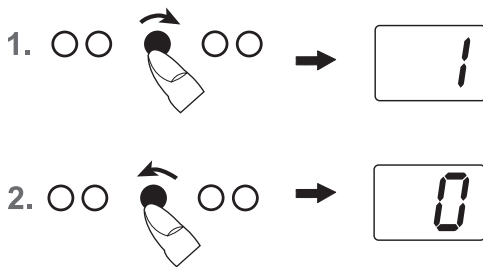
##### 4.19.1 Lüfter ein- und ausschalten

1. Den Lüfter-Knebel auf die gewünschte Leistungsstufe 1, 2, 3 oder 4 drehen.

Es leuchtet das Symbol für den Lüfter .

Die Intensivstufe 4 bleibt für 10 Minuten eingeschaltet, danach wird automatisch auf Stufe 3 zurückgeschaltet.

2. Zum Ausschalten den Lüfter-Knebel auf 0 drehen.



#### Tipp


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

##### 4.19.2 Lüfternachlauf

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

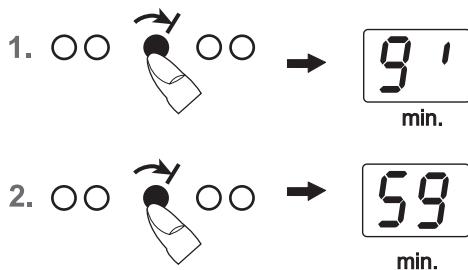
##### Lüfternachlauf einstellen

1. Den Lüfter-Knebel nach rechts auf Anschlag drehen.

Der Lüfternachlauf von 10 Minuten ist eingestellt. Es leuchtet das Symbol für Nachlauf  min.

2. Durch erneutes auf Anschlag drehen werden 60 Minuten eingestellt.

3. Durch erneutes auf Anschlag drehen wird der Nachlauf ausgeschaltet.



Die Lüfterstufe bei eingestelltem Lüfternachlauf ist frei einstellbar und veränderbar.

##### 4.19.3 Nachlaufzeit

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

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

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

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

#### Wichtig

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

## 5 Reinigung und Pflege

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

### 5.1 Glaskeramik-Kochfeld

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

#### Reinigung nach Gebrauch

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

#### Wöchentliche Pflege

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

### 5.2 Spezielle Verschmutzungen

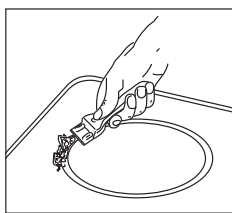
**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

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

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

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

**Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des



Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

**Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

### 5.3 Kochmulden Lüfter

#### Reinigung der Metallfettfilter

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

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

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

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

#### Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

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

#### Reinigung und Pflege des Lüfters

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung.

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

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

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

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

#### Service

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

Bei einem Plasmafilter nach 5 Jahren (max.) die Kohlefiltermatten tauschen. Dazu den Gehäusedeckel öffnen und die Kohlefiltermatten tauschen.

## 6 Was tun bei Problemen?

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

### Bitte beachten

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

**Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.**

### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

### Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

### Das Symbol blinkt?

Es liegt eine Doppelbetätigung der Knebel vor (z.B.: überdrehen der Knebel für die Powerfunktion).

Abhilfe: zum Löschen des Symbols  den gleichen Knebel betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

### Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

### Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

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

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

### Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

### Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

### Es erscheint das Topfzeichen ?

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

### Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

### Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

### Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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



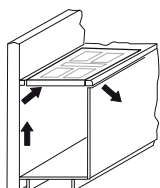
## 7 Montageanleitung

### 7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

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

### 7.2 Belüftung

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



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

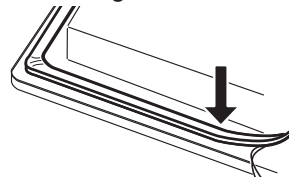
### 7.3 Einbau

#### Wichtige Hinweise

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

#### Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



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

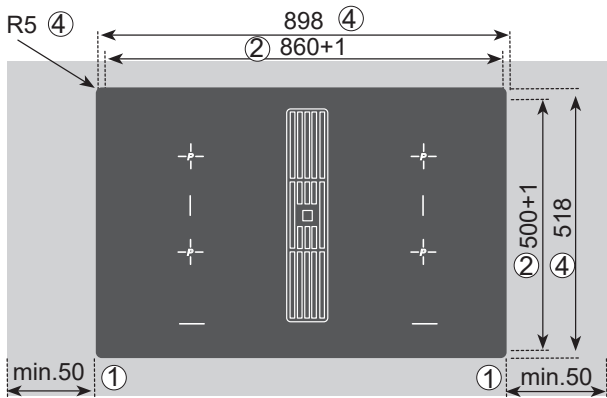
#### Arbeitsplattenausschnitt

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

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

## 7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau

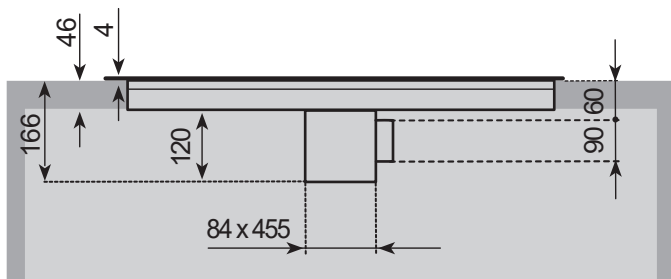
Maße in mm



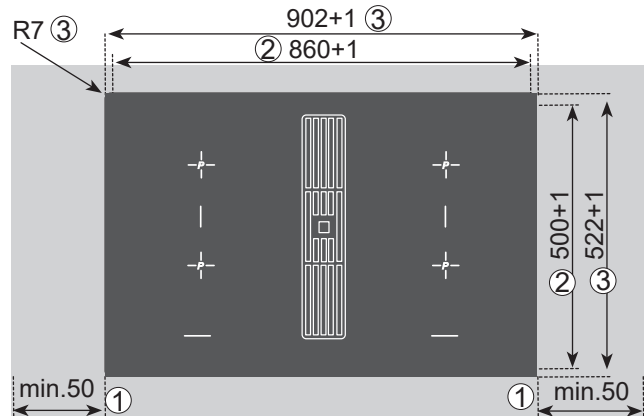
- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausschnittmaß
- ③ Ausfräßmaß
- ④ Kochfeldausßenmaß

### Wichtig:

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



## 7.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau



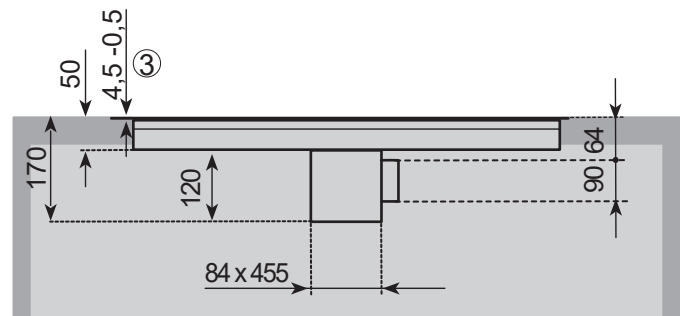
Dichtband in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber unter das Kochfeld durchdrücken kann.

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

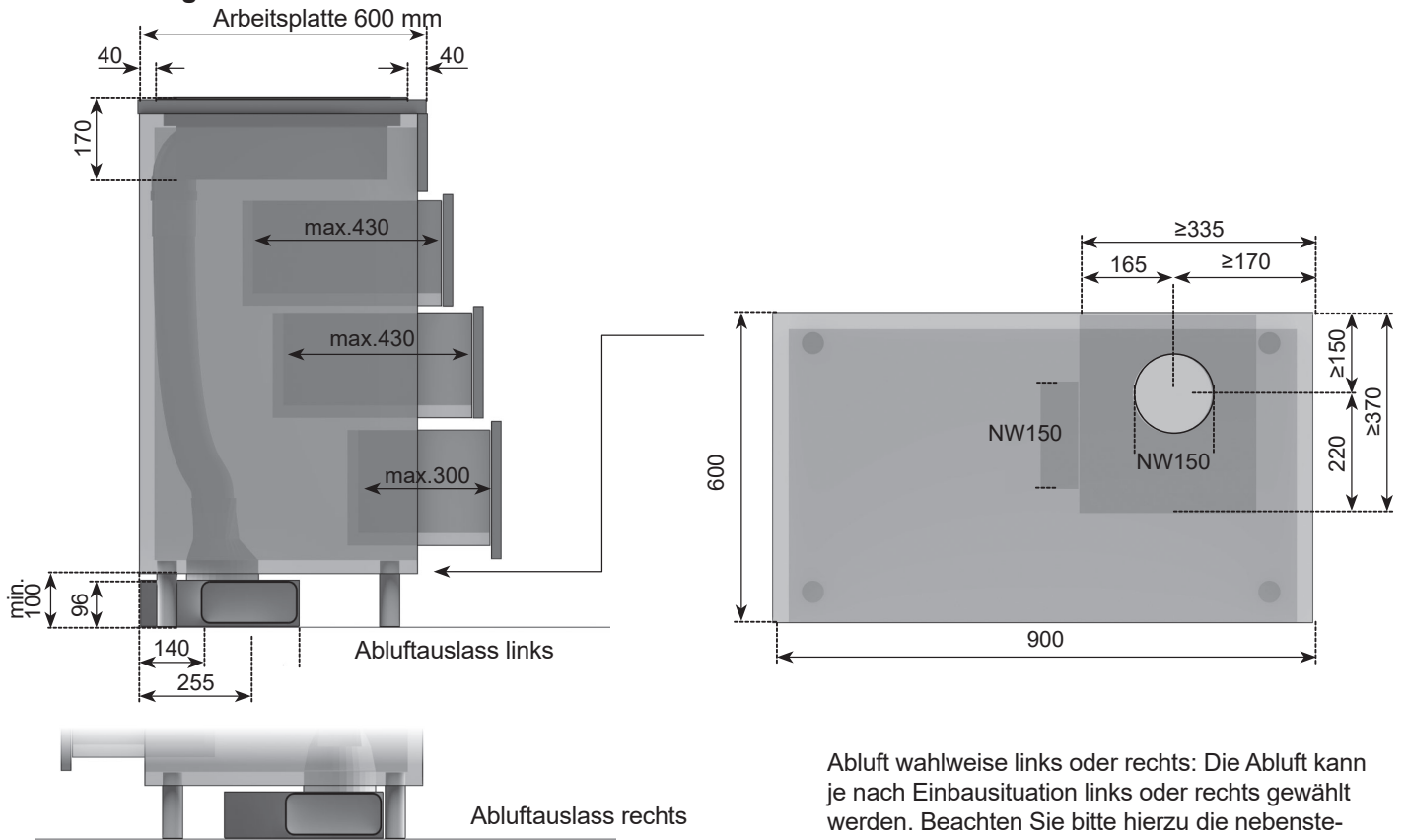
Den Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem hitzebeständigen Silikonkleber ausfügen.

### Wichtig

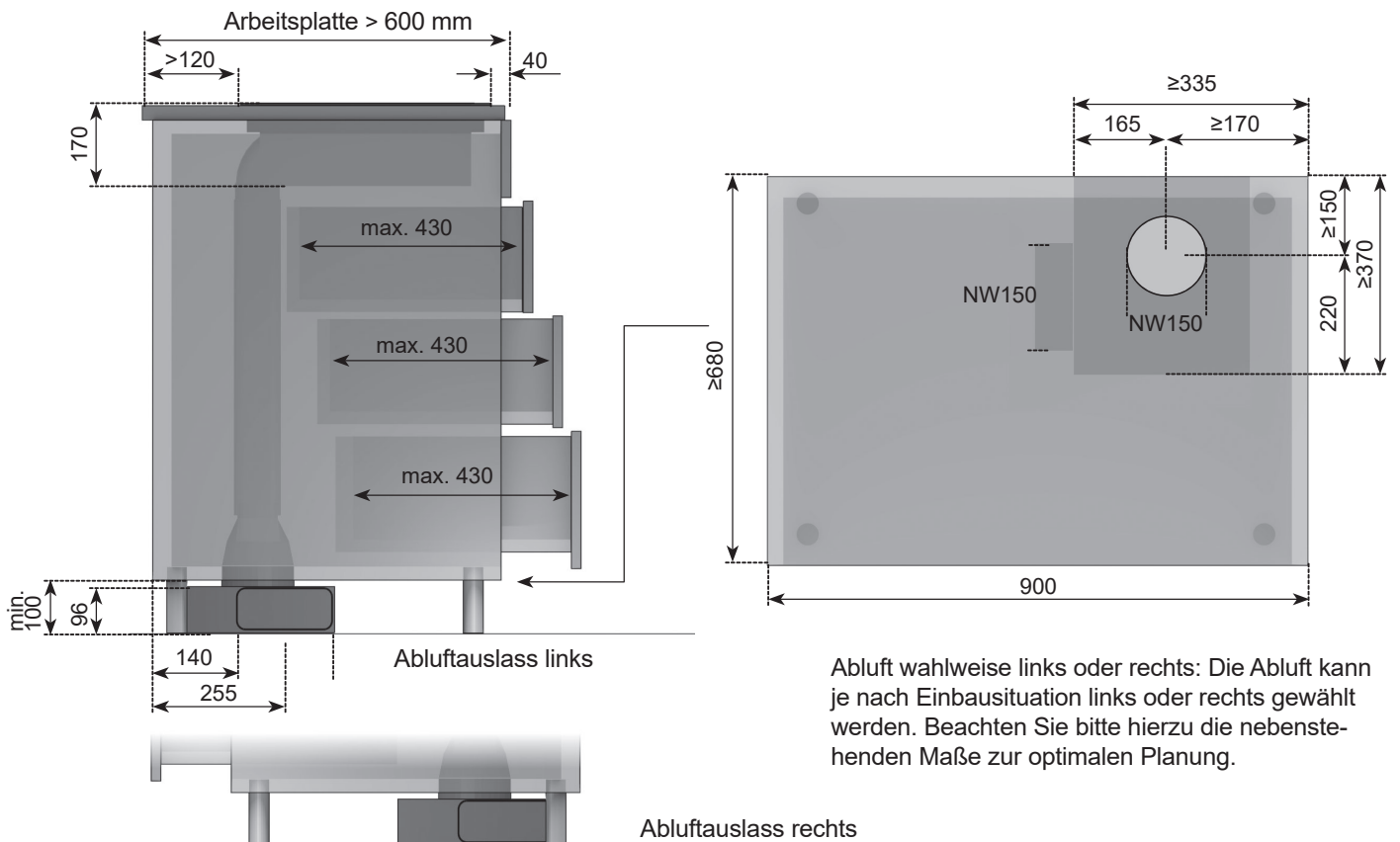
Silikonkleber darf sich an keiner Stelle unter die Auflagefläche des Kochfeldes drücken. Ein späteres Herausnehmen des Kochfeldes ist sonst nicht mehr möglich. Bei Nichtbeachtung keine Gewährleistung!



7.6 Abbildungen Küchenschrank



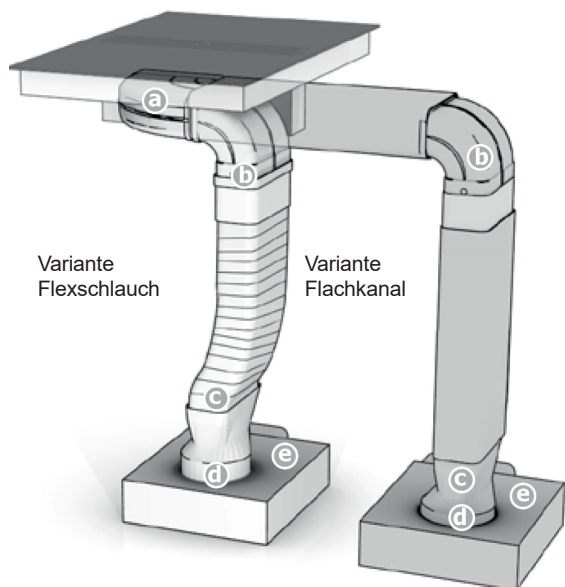
Abluft wahlweise links oder rechts: Die Abluft kann je nach Einbausituation links oder rechts gewählt werden. Beachten Sie bitte hierzu die nebenstehenden Maße zur optimalen Planung.



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

## 7.7 Zusammenbau Abluftsystem

Die Verbindung zwischen Kochfeld und Lüfter kann mit einem Flexschlauch oder einem Flachkanal erfolgen. Den Flachkanal nach Bedarf in der Länge mit einer Fein- säge kürzen.

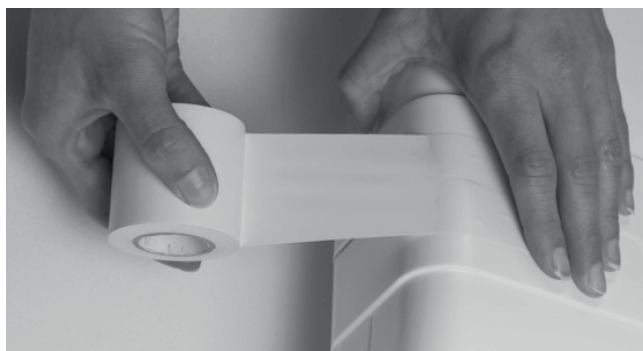


### Zu Punkt c

Achten Sie bei der Verlegung auf eine möglichst stramme und faltenfreie Installation. Kürzen Sie hierzu überflüssiges Material.

### Zu Punkt f

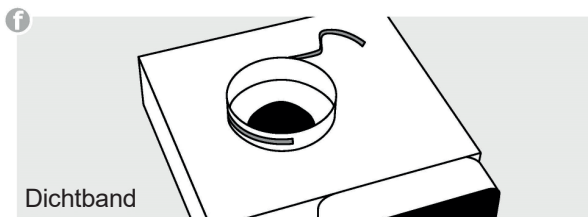
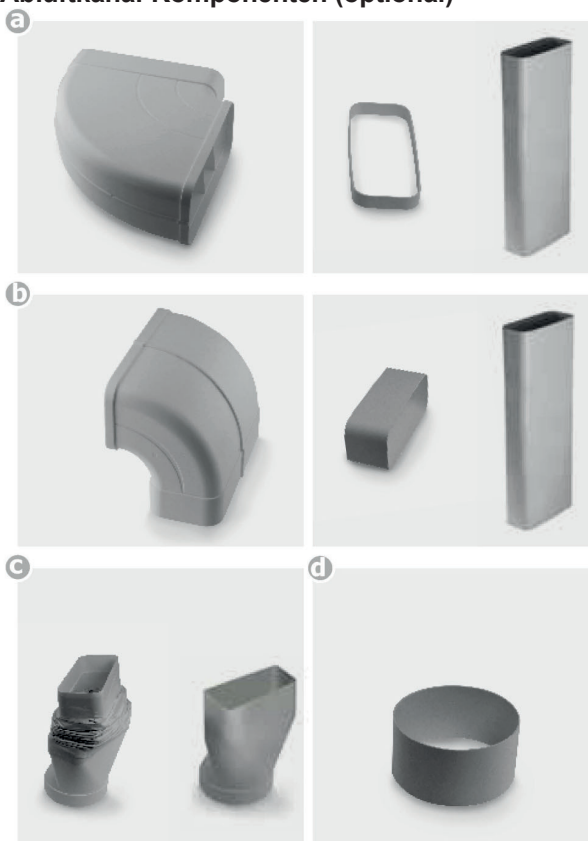
Vor dem Aufstecken des Übergangstücks (d) auf den Sockellüfter (e) Dichtband am Anschlussstutzen Sockellüfter (f) anbringen.



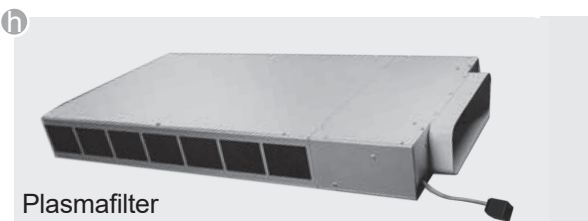
### Wichtig:

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

## Abluftkanal-Komponenten (optional)



## Sockelfilter (optional)



7.8 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter



**GEFAHR**

**Stromschlaggefahr**

Steckverbindung Lüfter muss vor dem Netzanschluss erfolgen!

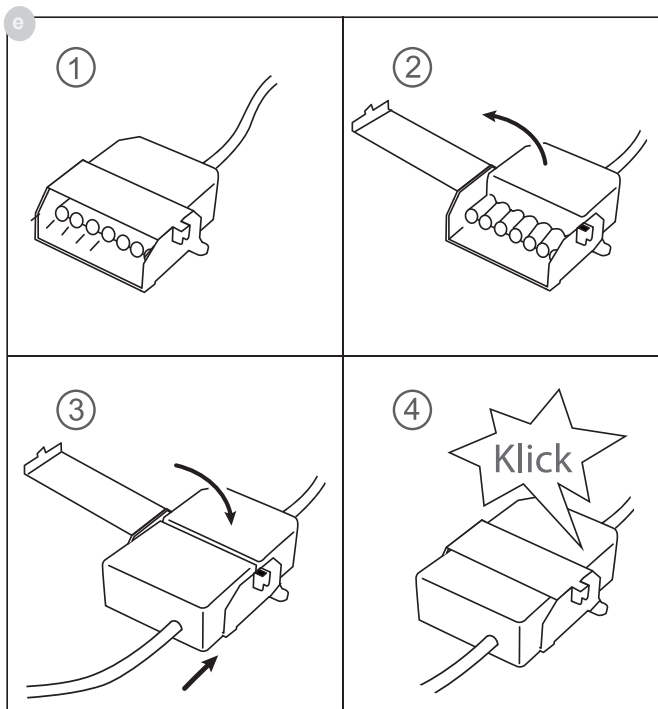
Vor einem wieder Öffnen der Steckerverbindung das Gerät unbedingt stromlos machen. Der Netzanschluss darf erst erfolgen, wenn die Steckverbindung hergestellt ist.

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

**Vorgehensweise**

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

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



7.9 4-poliger Stecker Anschluss Plasmafilter (optional)



**GEFAHR**

**Stromschlaggefahr**

Steckverbindung Plasma muss vor dem Netzanschluss erfolgen!

Steckersicherung und Schutzabdeckung darf nur bei Anschluss des entsprechenden Plasmafilters (optional) abgenommen werden!

**Vorgehensweise**

Steckersicherung am 4 poligen Stecker (Plasma) des Kochfeldes öffnen und Schutzabdeckung entfernen. Denn 4 poligen Gegenstecker vom Plasmafilter (g) aufstecken bis dieser sicher einrastet.

Anschließend die Steckersicherung wieder verschließen.



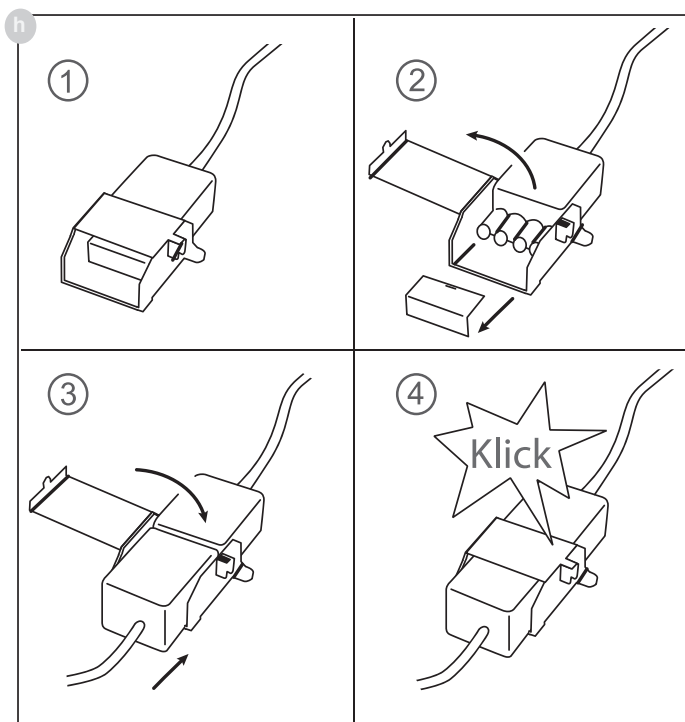
**GEFAHR**

**Stromschlaggefahr**

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

Das Kochfeld darf nur eingeschaltet werden, wenn der Gegenstecker vom Plasma (optional) sicher aufgesteckt und die Steckersicherung verschlossen ist.

Wird der Plasmafilter zu einem späteren Zeitpunkt wieder entfernt, muss der 4 polige Stecker des Kochfeldes wieder mit der Schutzabdeckung und Steckersicherung sicher verschlossen werden.



## 7.10 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- und Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen.
- Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug kompatible System eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden.
- Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm<sup>2</sup> vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt.
- Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschranke versetzt werden.

## 7.11 Einbau Schaltkasten



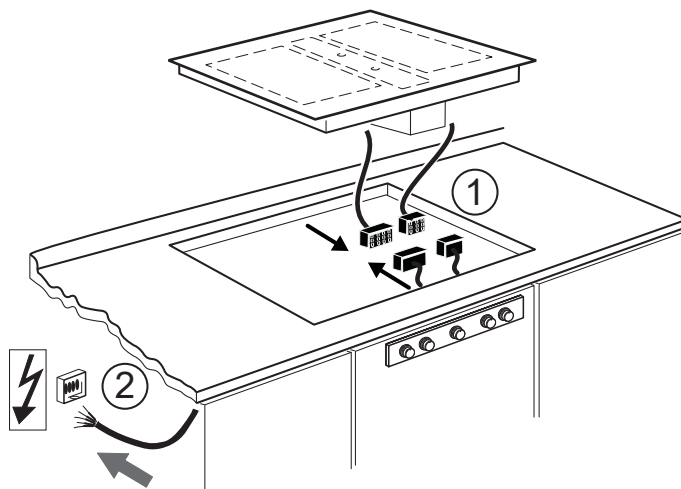
### GEFAHR

#### Stromschlaggefahr

Die Steckverbindungen zwischen Schaltkasten und Kochfeld müssen vor dem Netzanschluss erfolgen!

Vor einem wieder Öffnen der Steckverbindungen das Gerät unbedingt stromlos machen.

Der Netzanschluss darf erst erfolgen, wenn die Steckverbindungen hergestellt sind.



#### Reihenfolge beachten:

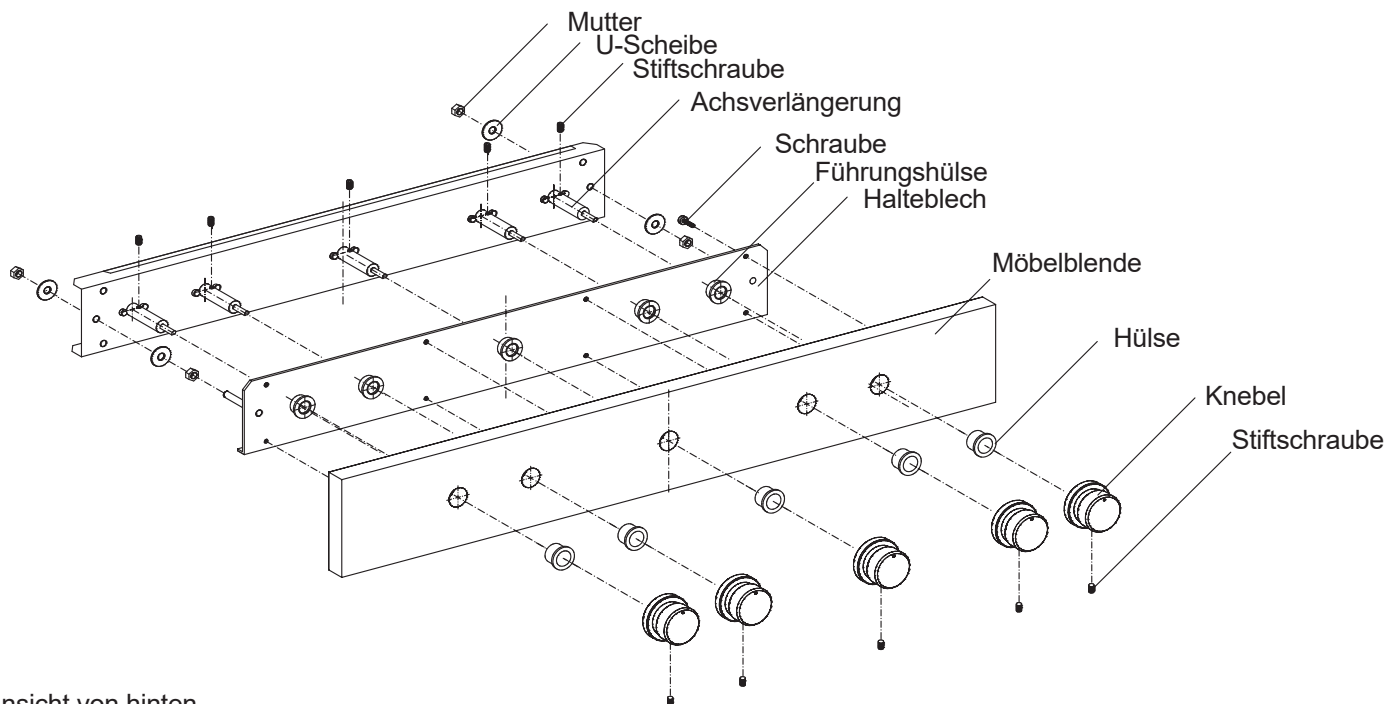
- 1 Steckverbindung herstellen
- 2 Netzanschluss herstellen

- Der Schaltkasten wird vormontiert geliefert. Er ist geeignet zum Einbau in Materialstärken von 13 mm bis ca. 36 mm.
- Hierzu den Schaltkasten entsprechend der Materialstärke der Möbelblende über die Gewindebolzen und Muttern einstellen.
- Lassen Sie von einem Fachmann die Bohrungen in der Blende nach der Maßskizze anfertigen und zusammenbauen.

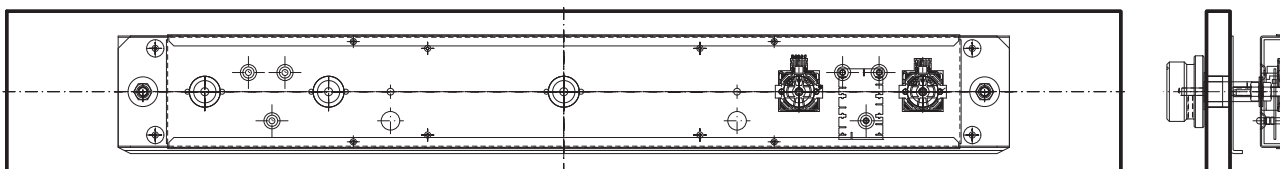


### HINWEIS

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

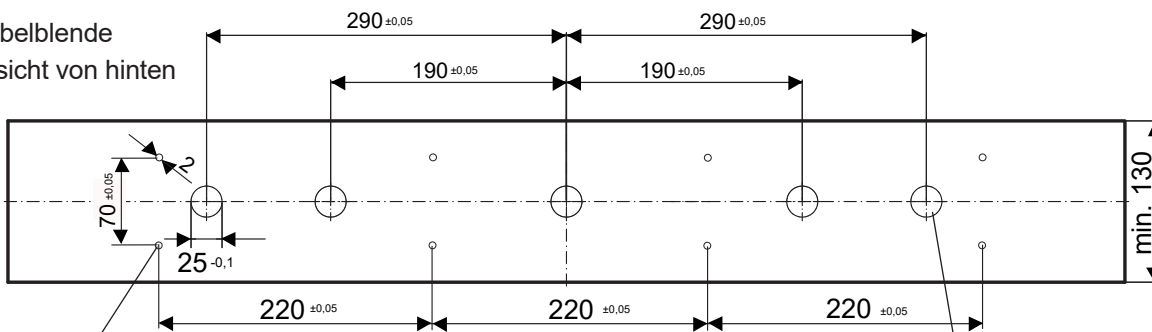


Ansicht von hinten



Möbelblende

Ansicht von hinten



Sackloch für Schraube

Durchgangslot für Hülse

## 7.12 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

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

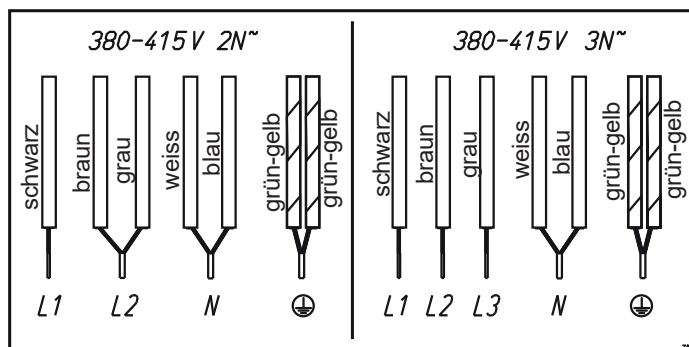
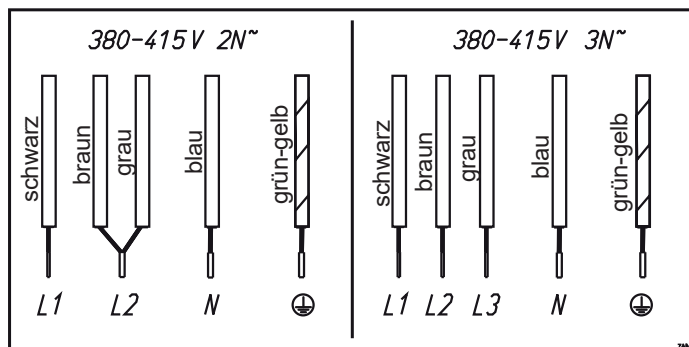
### Anschlusswerte

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 wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

## Anschlussmöglichkeiten



## 7.13 Technische Daten

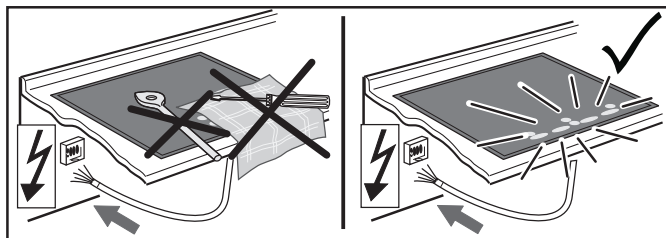
<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe ....mm	170 x 898 x 518 (FB) 170 x 900 x 520 (ER)
<b>Kochzonen</b>	
alle .....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Kochfeld .....kW	7,4
Lüfter .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

## 7.14 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 Anzeigen sein!



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

## 8 Außerbetriebnahme, Entsorgung

### 8.1 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Außerbetriebnahme.

- Schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Entsorgen Sie das Kochfeld nach dem Ausbau umweltgerecht.

### 8.2 Verpackungs-Entsorgung

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

### 8.3 Altgeräte-Entsorgung



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

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



## Contents

<b>1 General</b> .....	<b>25</b>	<b>7 Instructions for assembly</b> .....	<b>38</b>
1.1 For your information.....	25	7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters.....	38
1.2 Intended use.....	25	7.2 Ventilation.....	38
<b>2 Safety Instructions and Warnings</b> .....	<b>26</b>	7.3 Installation.....	38
2.1 For connection and operation.....	26	7.4 Variable installation possibilities: Overlying installation.....	39
2.2 General information on the hob.....	26	7.5 Variable installation possibilities: Flush installation.....	39
2.3 For persons.....	27	7.6 Illustration cupboard.....	40
2.4 Explanation for symbols and indications.....	28	7.7 Extraction air system assembly.....	41
<b>3 Appliance description</b> .....	<b>29</b>	7.8 7-pole fan plug connector.....	42
<b>4 Operation</b> .....	<b>30</b>	7.9 4-pole plasma filter plug connector (optional).....	42
4.1 The induction hob.....	30	7.10 Hob fan installation.....	43
4.2 Pan recognition.....	30	7.11 Built-in switch box.....	43
4.3 Operation time limit.....	30	7.12 Electrical connection.....	44
4.4 Other functions.....	30	7.13 Technical Data.....	45
4.5 Protection against overheating.....	30	7.14 Putting the appliance into operation.....	45
4.6 Cookware for induction hobs.....	31	<b>8 Decommissioning and disposal of the appliance</b> ..	<b>45</b>
4.7 How to cut power consumption.....	31	8.1 Switching the appliance off completely.....	45
4.8 Power settings.....	31	8.2 Disposing of the packaging.....	45
4.9 Residual heat display.....	31	8.3 Disposing of old appliances.....	45
4.10 Switching the appliance into the standby mode.....	32		
4.11 Switching on the hob and cooking zones.....	32		
4.12 Switching off a cooking zone.....	32		
4.13 Childproof lock.....	32		
4.14 Bridging function.....	33		
4.15 Automatic boost function.....	33		
4.16 Keep-warm function.....	34		
4.17 Power boost.....	34		
4.18 Power management.....	34		
4.19 Using the fan.....	35		
4.19.1 Switching the fan on and off.....	35		
4.19.2 Fan time lag.....	35		
4.19.3 Stop delay time.....	35		
<b>5 Cleaning and care</b> .....	<b>36</b>		
5.1 Glass ceramic hob.....	36		
5.2 Specific soiling.....	36		
5.3 Hob fan.....	36		
<b>6 What to do if trouble occurs?</b> .....	<b>37</b>		

## 1 General

### 1.1 For your information...

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

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

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

### 1.2 Intended use

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

- Using the hob in shops, offices and other similar working environments
- Using the hob in agricultural enterprises
- Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use of the hob by B & Bs
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

## 2 Safety Instructions and Warnings

### 2.1 For connection and operation

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

### 2.2 General information on the hob

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective regulator 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 immediately disconnect your appliance and call the 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!
- Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the displays!
- Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the displays.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the displays are not heated up too much.

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

## 2.4 Explanation for symbols and indications

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

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

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

The designated text passages have different meanings:

	<p><b>DANGER</b> Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.</p>
--	---

	<p><b>CAUTION</b> Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.</p>
--	---

	<p><b>IMPORTANT</b> Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.</p>
--	--

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

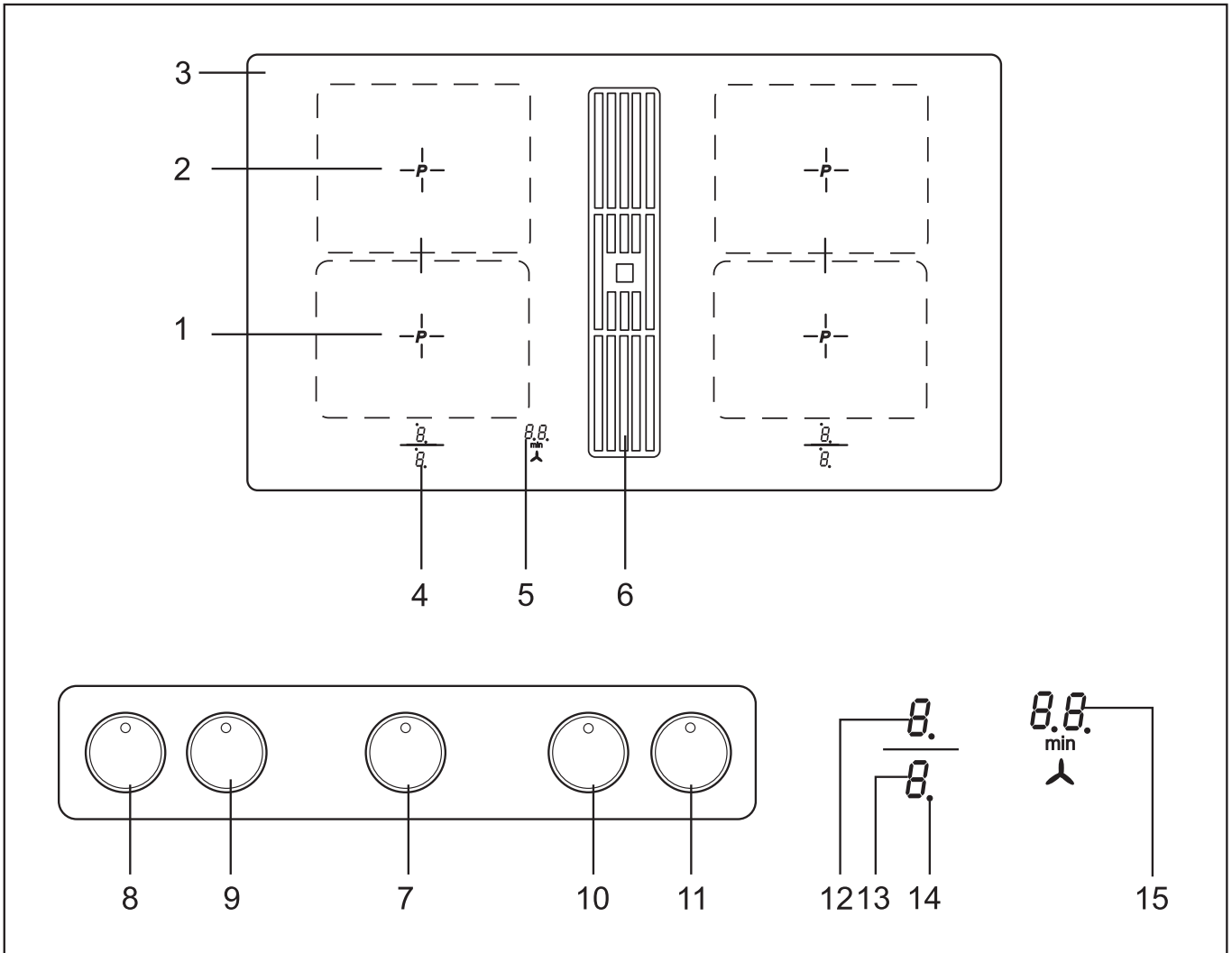
The following danger symbols are used at some points:

	<p><b>WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY!</b> Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.</p>
--	---

	<p><b>CAUTION! HOT SURFACES!</b> This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding. The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.</p>
--	--

	<p><b>OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS).</b> Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.</p>
--	---

3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

- 1. Front induction cooking zone
- 2. Rear induction cooking zone
- 3. Glass ceramic hob
- 4. Power level displays left ceramic hob
- 5. Fan display
- 6. Fan
- 7. Regulator fan
- 8. Regulator front cooking zone
- 9. Regulator rear cooking zone
- 10. Regulator front cooking zone
- 11. Regulator rear cooking zone
- 12. Rear cooking zone display
- 13. Front cooking zone display
- 14. Stand-by dot
- 15. Fan indicator

Operation

The glass ceramic hob is operated with the regulators on the panel. The regulators are continuously adjustable and it is possible to over-twist them to the right and left. Over-twisting out full activates several functions.

Power setting display **8.** (12) (13)

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

- H** ..... Residual heat
- P** ..... Power boost
- U** ..... Pan recognition
- A** ..... Automatic boost function
- L** ..... Childproof lock
- n** ..... Bridging function
- 0, =, =** ..... Keep-warm levels 42°C/ 70°C/ 94°C

## 4 Operation

### 4.1 The induction hob


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


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

#### Advantages of the induction hob

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

### 4.2 Pan recognition

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

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

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

#### Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (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!

### 4.3 Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.


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

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

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


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


#### Operation time limit

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

### 4.4 Other functions

If two or more control knobs are turned at the same time (e.g. over-twisting for the power setting) no function will be activated.

The symbol  blinks and after a few seconds the appliance will switch off.

To delete the symbol  turn the same control knob or switch the hob off and on.

### 4.5 Protection against overheating

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

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

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

### 4.6 Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

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

#### This is how to establish the suitability of a pot:

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

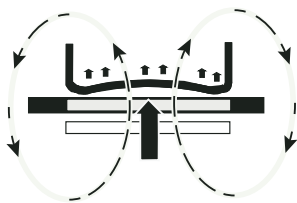
#### Magnet test:

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



Please note:

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



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

### 4.7 How to cut power consumption

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

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

### 4.8 Power settings

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

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

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

### 4.9 Residual heat display **H**

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

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

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

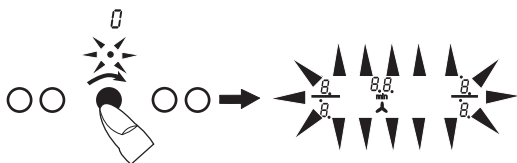
The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.

### 4.10 Switching the appliance into the standby mode

This regulator is used to switch the entire hob operational. It is, as it were, the main switch. An automatic test of the controls will be carried out first of all, and the displays will light up briefly.

When the hob has been switched off with this control knob, it will remain on standby for approx. another 120 min.

Attention! The residual heat indicator will no longer operate when the appliance has completely switched off.



### 4.11 Switching on the hob and cooking zones

1. Turn the control knobs to the right.

The power setting display shows:

— = 1 2 3 4 5 7 8 9

2. 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.



### 4.12 Switching off a cooking zone

3. Turn the regulator to the left to 0.

### 4.13 Childproof lock

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

#### Switching on the childproof lock

1. Turn the regulators of the front and back cooking zones simultaneously to the left until they stop and a signal sounds.

The power setting indicators will show an for child lock, the controls will be disabled and the hob will switch off.

#### Switching off the childproof lock

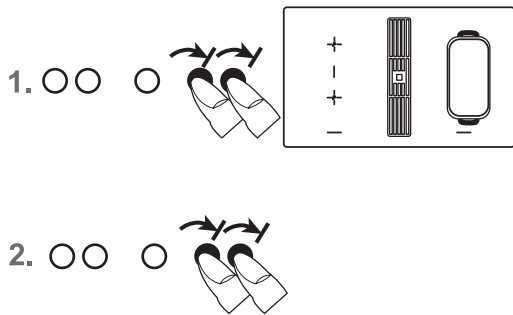
2. Turn the regulators of the front and back cooking zones simultaneously to the left until they stop and a signal sounds. The will go off.

#### Notes

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







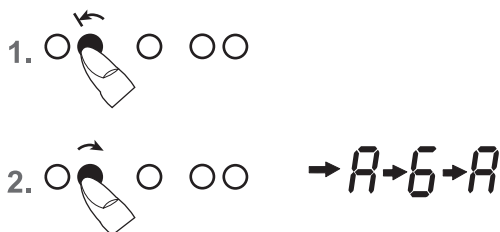
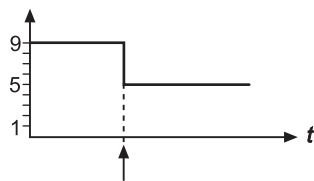
### 4.14 Bridging function $\overline{\Pi}$

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. Turn the regulators of the front and back cooking zones simultaneously to the right until they stop and a signal sounds. The bridging function is activated, the symbol  $\overline{\Pi}$  appears. Operation is carried out with the regulator of the front cooking zone.
2. To deactivate activate them simultaneously again or switch off the hob.

**Please note**

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



### 4.15 Automatic boost function $\overline{A}$

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).

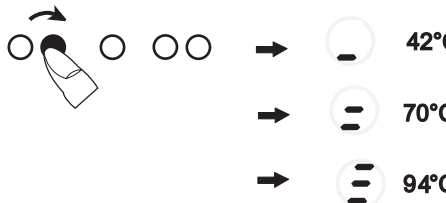
1. Turn the respective regulator to the left until they stop and a signal sounds.
2. Immediately turn the regulator back to the required simmering setting. The automatic parboiling mode will then have been activated.

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.

**Please 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.



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

- 
  - 42°C
  - 70°C
  - 94°C
- 120 Min.

#### 4.16 Keep-warm function

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

- Turn the regulator to the right into the required position:
  - corresponds to about 42°C
  - == corresponds to about 70°C
  - === corresponds to about 94°C
- The keep-warm function is available for 120 minutes, after which the cooking zone will be switched off.

- 
- 

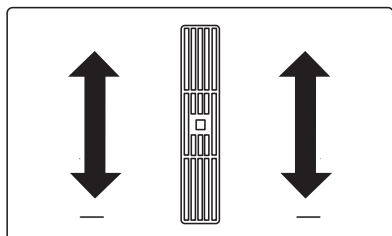
#### 4.17 Power boost P

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.

- Turn the respective regulator to the right until they stop and a signal sounds. The power setting display shows **P**. The power boost will now be activated.
- After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The **P** will go off and the power level will switch down to 9.

Please note:

Switch off the cooking zone or set the required power level to prematurely switch off the power boost setting.



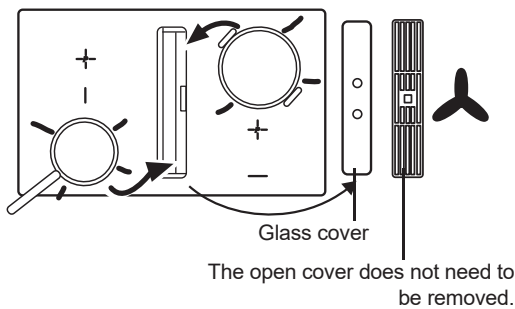
Modules (power management)

#### 4.18 Power management

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

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

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



### 4.19 Using the fan


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

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

**Important:**

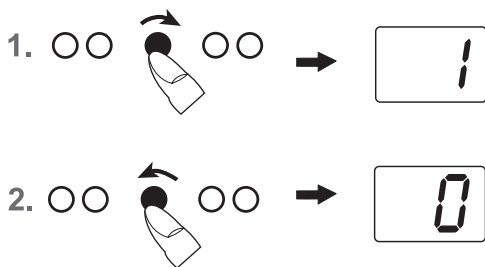
**Do not put the cover onto the induction hob! Risk of burning!**

#### 4.19.1 Switching the fan on and off

1. Turn the fan regulator into the required setting 1, 2, 3 or 4. The symbol  for the fan will light up. The intensive power setting 4 operates for 10 minutes, after which the power level is automatically reduced to power setting 3.
2. To switch off the function turn the regulator to 0.

**Hint**

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



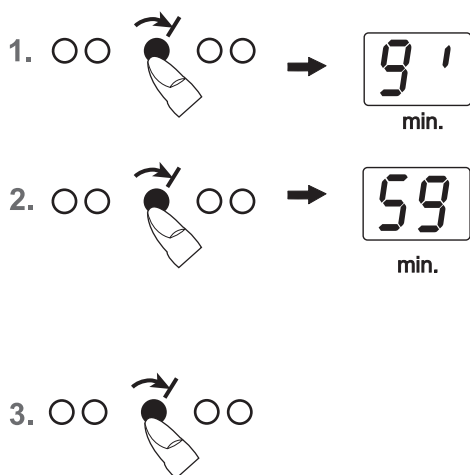
#### 4.19.2 Fan time lag

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

#### Setting the fan time lag

1. Turn the regulator to the right until it stops. The fan time lag of 10 minutes will be activated. The symbol for the fan time lag will light up <sup>min.</sup>.
2. The fan time lag of 60 minutes is activated by turning the regulator again.
3. The fan time lag function is deactivated by turning the regulator again.

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



#### 4.19.3 Stop delay time

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

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

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

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

**Important**

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

## 5 Cleaning and care

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

### 5.1 Glass ceramic hob

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

#### Cleaning after use

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

#### Weekly cleaning

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

### 5.2 Specific soiling

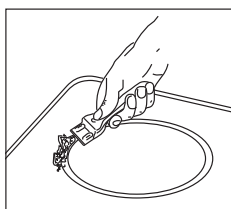
**Heavy soiling and stains** (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

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

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

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

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



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

### 5.3 Hob fan

#### Cleaning the metal grease filters

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

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

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

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

#### Do not operate the fan without grease filters!

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

#### Fan cleaning and care

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

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

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

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

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

#### Service

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

Replace the charcoal filter mats of plasma filters at least every 5 years. To do so, open the cover of the casing and replace the charcoal filter mats.

## 6 What to do if trouble occurs?

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

### Please note

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

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

### The fuses blow regularly?


Contact a technical customer service or an electrician!

### You can't switch your induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Is the childproof lock activated, i.e. does the display show an "L"?
- Are you using unsuitable cookware? See the section on Cookware for induction hobs.

### The symbol flashes?

Two control knobs have been turned at the same time (e.g. over-twisting for the power setting).

Remedy: to delete the symbol  turn the same control knob 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.

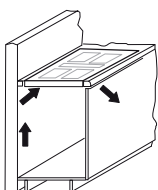
## 7 Instructions for assembly

### 7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

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

### 7.2 Ventilation

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



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

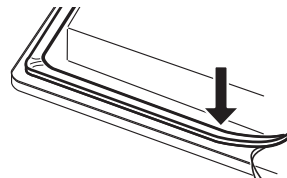
### 7.3 Installation

#### Important information

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

#### Sealing of the hob

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



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

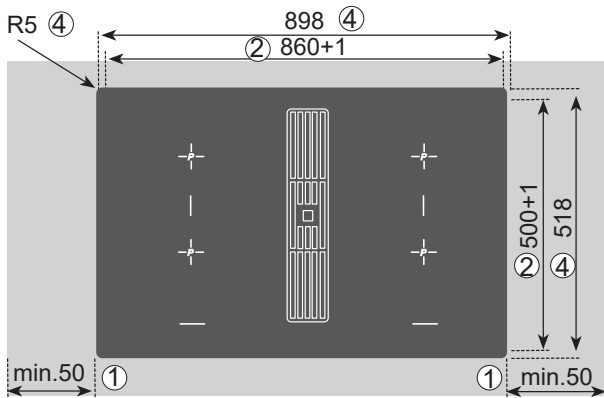
#### Working surface cut-out

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.

**7.4 Variable installation possibilities:  
Overlying installation**

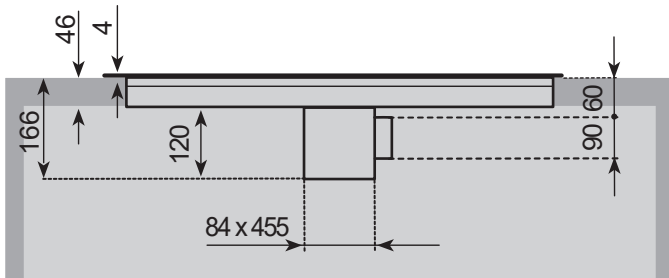
Dimensions in mm



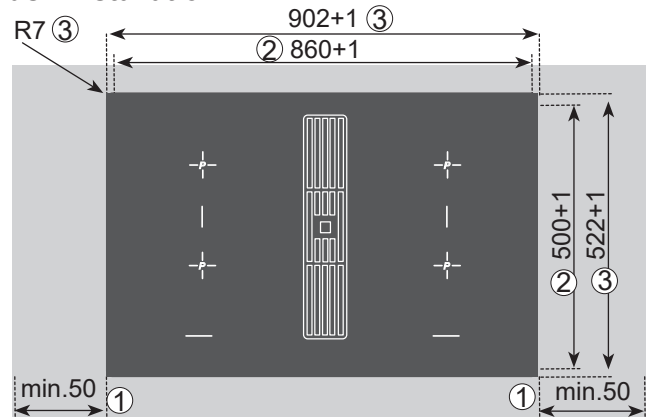
- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Opening dimensions
- ③ Cutout dimensions
- ④ Outer dimensions of the hob

**Important:**

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



**7.5 Variable installation possibilities:  
Flush installation**



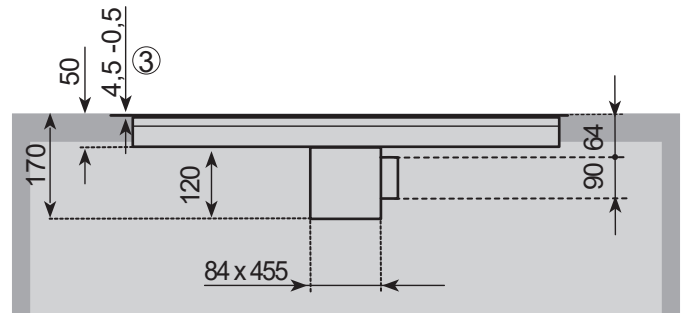
Glue the sealing tape onto the corner of the supporting edge of the worktop so that no silicone adhesive can be pressed under the hob.

Place the hob into the worktop cut-out without any adhesive and align it. Use shims if necessary

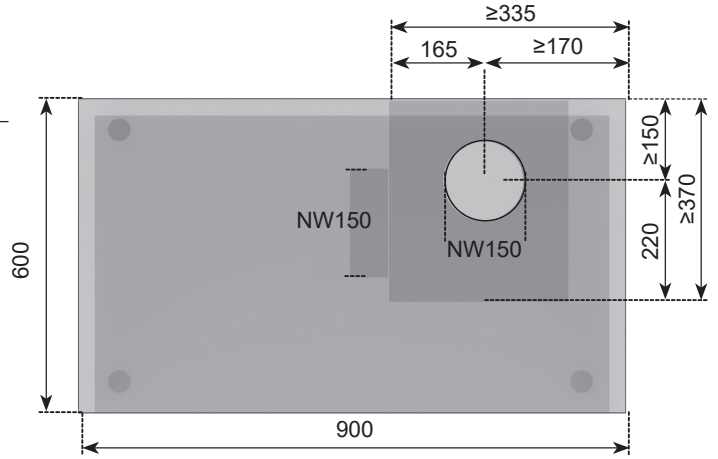
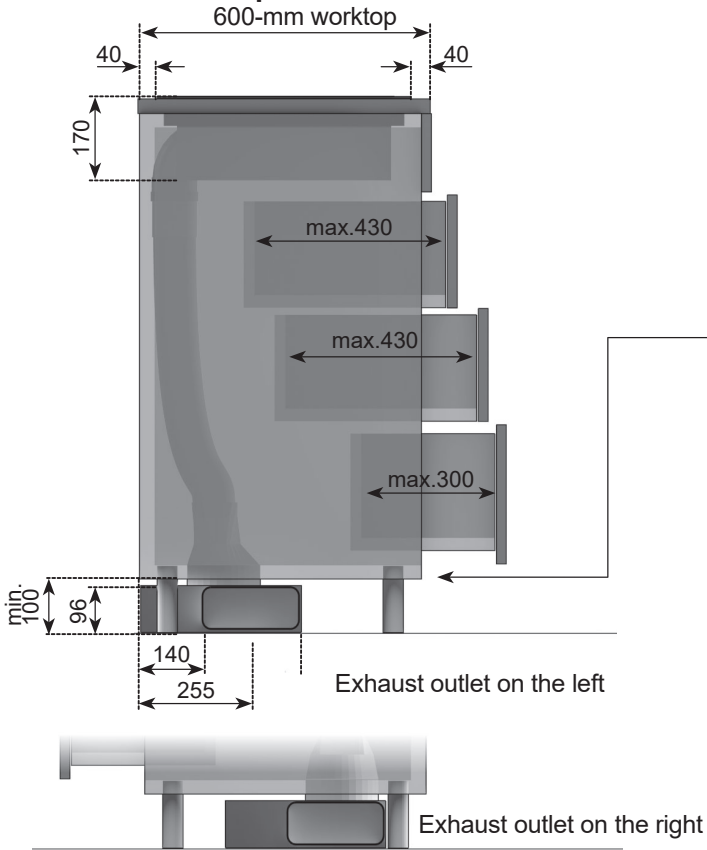
Fill the gap between the hob and the worktop with heat-resistant silicone adhesive.

**Important**

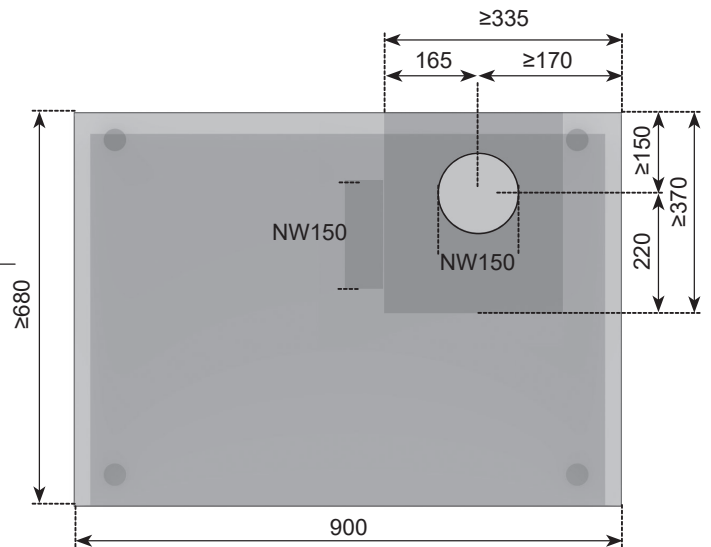
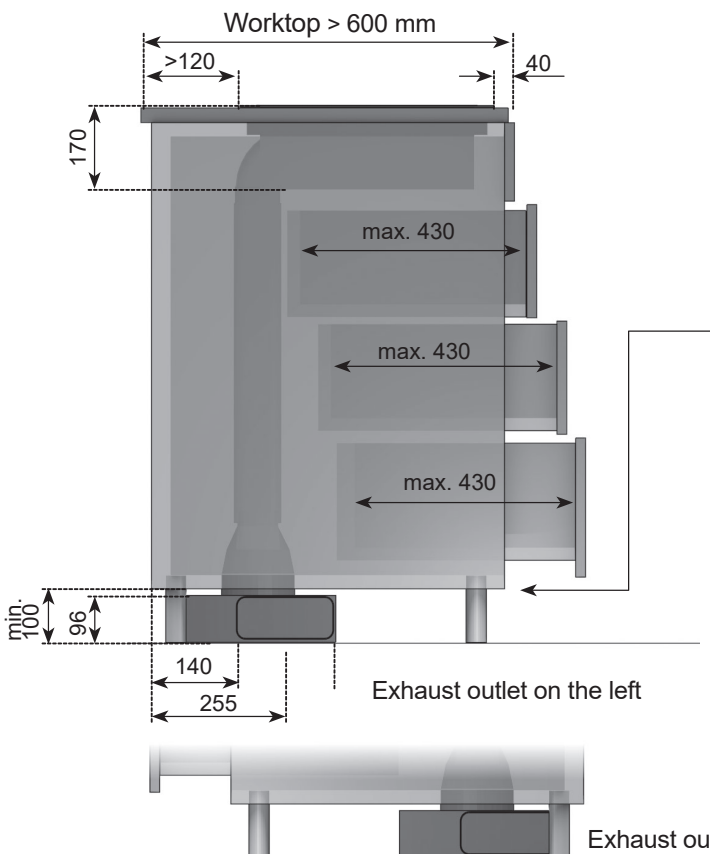
Silicone adhesive must not get under the support surface. If this occurs it will not be possible to remove the hob again at a later stage. No liability will be assumed in the case of failure to observe these instructions.



7.6 Illustration cupboard



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



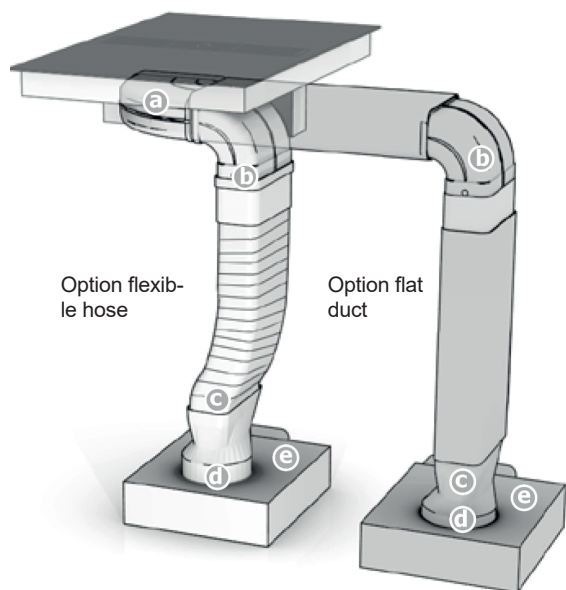
Option of outgoing air on the left or right: Depending on installation, left or right can be chosen for outgoing air. Please note the dimensions shown opposite for optimal planning.



### 7.7 Extraction air system assembly

The hob and the fan can be connected with a flexible hose or a flat duct.

Shorten the flat duct with a fine saw if necessary.

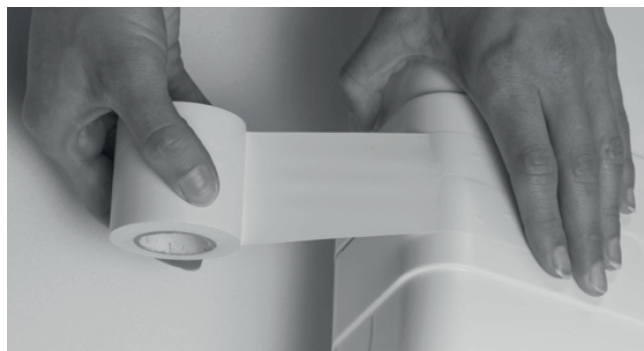


**On point c**

Please make sure that installation is as taut and crease-free as possible by shortening excess material.

**On point f**

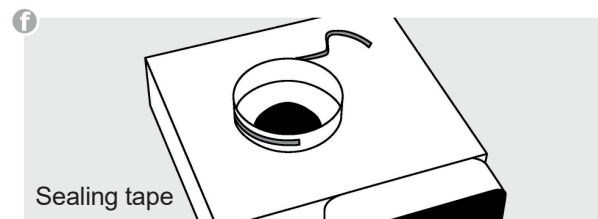
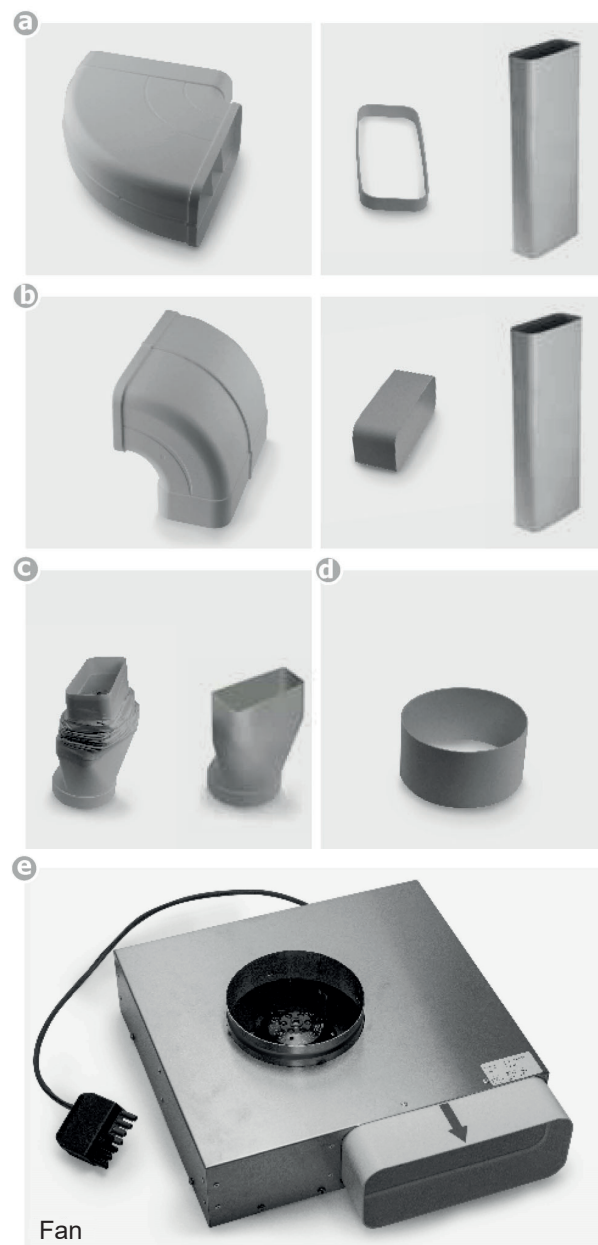
Apply sealing tape to the plinth fan connecting pieces (f) before attaching the adapter piece (d) to the plinth fan (e).



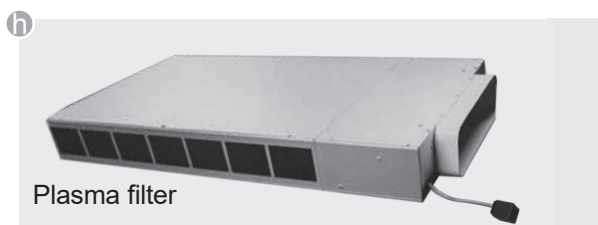
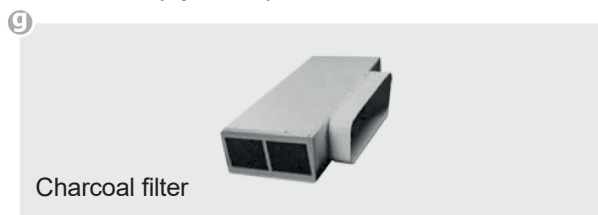
**Important:**

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


### Exhaust air duct components (optional):



### Plinth filter (optional):

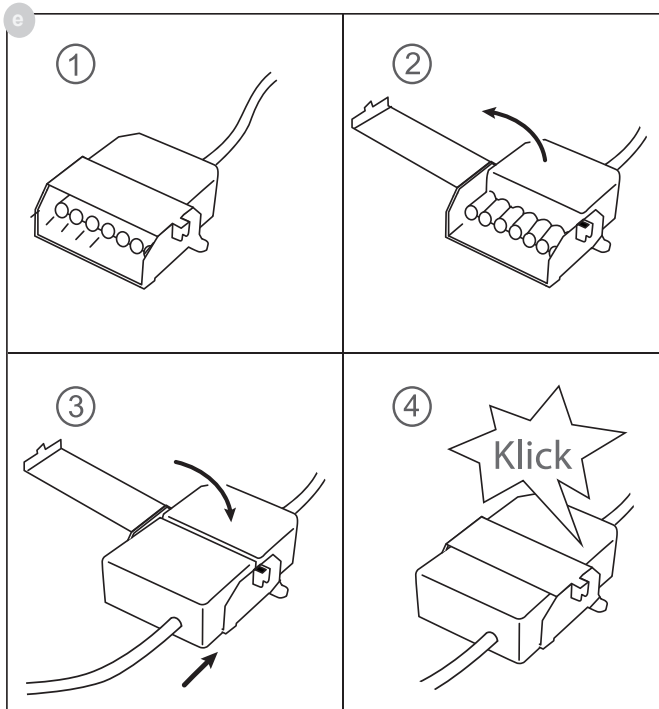


7.8 7-pole fan plug connector


	<p><b>DANGER</b>  <b>Risk of electric shocks</b></p> <p>The fan plug connection must be made before the mains connection!</p> <p>The appliance must be cut off from the electricity supply before the plug retainer is opened again. The appliance may only be connected to the mains once the plug connection has been made.</p> <p>The hob may only be switched on when the fan mating connector has been attached and the plug retainer closed.</p>
--	--

**Procedure**

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




7.9 4-pole plasma filter plug connector (optional)

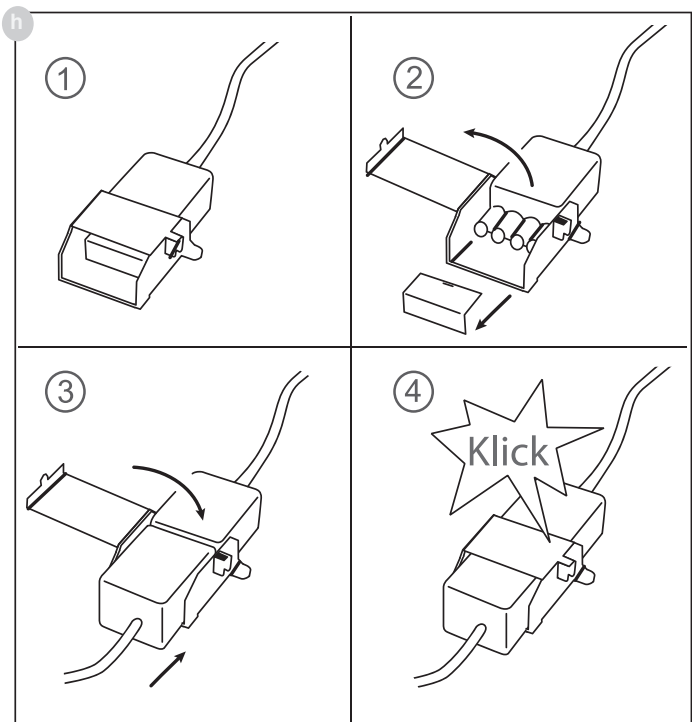
	<p><b>DANGER</b>  <b>Risk of electric shocks</b></p> <p>The plasma connection must be made before the mains connection!</p> <p>The plug retainer and protective cover may only be removed when the relevant plasma filter (optional) has been approved.</p>
---	---

**Procedure**

Open the plug connections on the 4-pole plug (plasma) of the hob and remove the protective covers. Attach the plug to the 4-pole mating plug of the plasma filter (g) until it has firmly engaged.

Then close the plug retainer again.

	<p><b>DANGER</b>  <b>Risk of electric shocks</b></p> <p>The appliance must be cut off from the electricity supply before the plug retainer is opened again. The appliance may only be connected to the mains once the plug connection has been made.</p> <p>The hob may only be switched on when the Plasma mating connector (optional) has been attached and the plug retainer closed. If the plasma filter is removed again at a later point in time, the 4-pole plug of the hob must be safely reconnected to the protective cover and the plug retainer.</p>
---	--



### 7.10 Hob fan installation

- The product may only be connected by a qualified fitter according to applicable local regulations. The same applies for the extraction air connections. The fitter is responsible for proper functioning at the installation site.
- On installation, observe the relevant national building regulations and the regulations of the electricity suppliers.
- The hob fan can be operated in the extraction air and recirculation air mode.
- Lead the outgoing air outside through a ventilation shaft intended for this purpose or through the wall of the building.
- Outgoing air may not be led into a smoke or exhaust gas flue which is in operation. Contact the district master chimney sweep if you are in any doubt.
- A sufficient supply of inlet air must be provided if a wood, coal, gas or oil heater requiring a chimney is operated in the environment of the hob fan, since an insufficient supply of air results in a risk of poisoning. The safe operation of the hob fan is guaranteed when the negative pressure resulting from the hob fan does not exceed 0.04 mbar (4 Pa) and a sufficient supply of inlet air can flow into the room.
- Exhaust air pipes must comply with fire class B 1 DIN 4102.
- Please make sure that the minimum nominal width of the appliance connecting pieces is not reduced.
- A system recommended for the airflow and compatible with the hob extractor should always be used.
- The nominal width of the recirculation air pipe should not be less than 150 mm.
- Exhaust air pipes should be as short as possible. They should not have a 90-degree angle; instead they should have soft bends and no reductions in their cross-section.
- Never use pipes with a diameter of less than 150 mm. No bends/angles may be laid 50 cm before the fan module.
- Always insert a straight piece of approx. 50 cm between two angles/bends.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should at least correspond to the exhaust air pipe. The outflow opening must be at least 500 cm<sup>2</sup>. Reduce the height of the skirting boards or make corresponding openings.
- When installing the appliance make sure that the convection air unit is still accessible when the kitchen has been completely installed.
- If necessary levelling feet for the kitchen units must be moved.



**PLEASE NOTE**

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

### 7.11 Built-in switch box



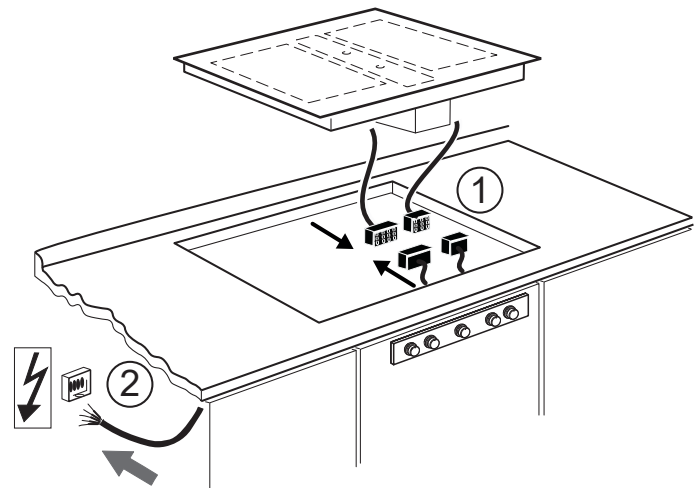
**DANGER**

**Risk of electric shocks**

The connections between switch box and hob must be made before the mains connection!

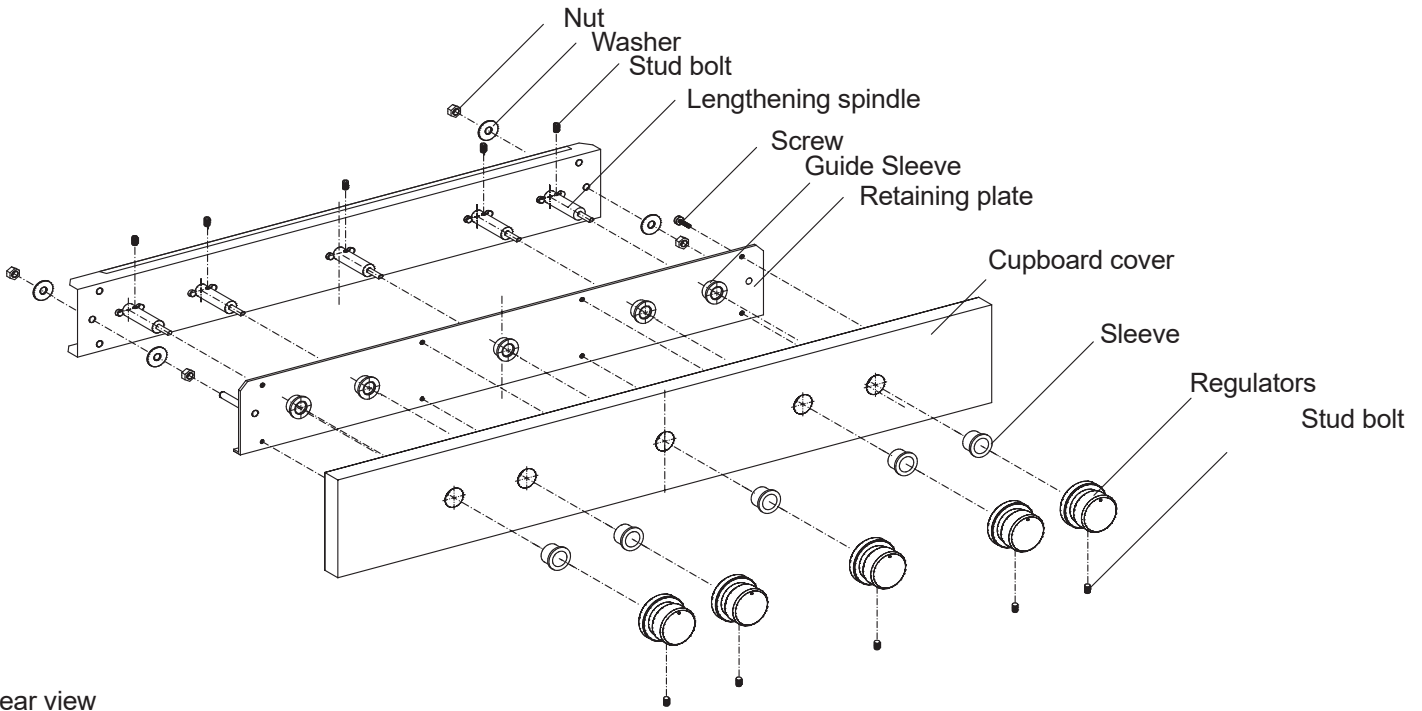
The appliance must be cut off from the electricity supply before the plug retainer is opened again.

The appliance may only be connected to the mains once the plug connection has been made.

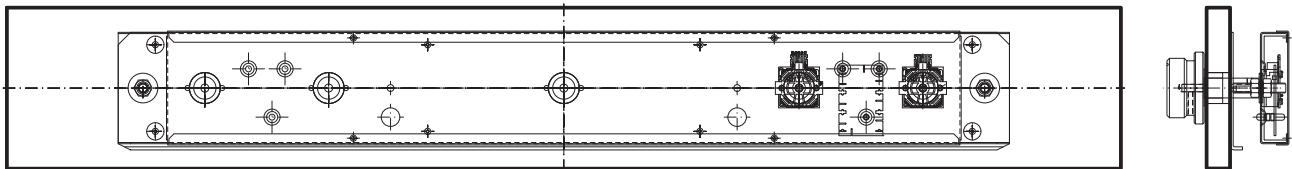


**Please observe the following order:**

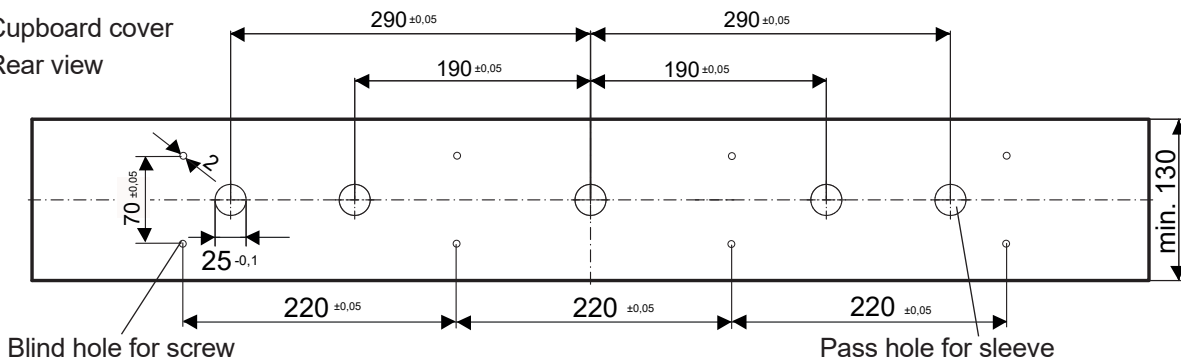
- 1 Make plug connection
  - 2 Connect the appliance to the power supply system
- The switch box is pre-assembled in the factory. It is designed for installation in material thicknesses of from 13 mm to 36 mm.
  - Set the switch box in accordance with the material thickness of the cupboard cover with the stud bolts and nuts.
  - Please have your drilled holes in the cupboard cover made by a qualified electrician in accordance with the dimensional drawing.




Rear view



Cupboard cover  
Rear view



### 7.12 Electrical connection

	<p><b>WARNING OF ELECTRICAL ENERGY! RISK OF FATAL INJURY!</b></p>
	<p>Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.</p>

- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to universally disconnect it from the mains with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices. When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.

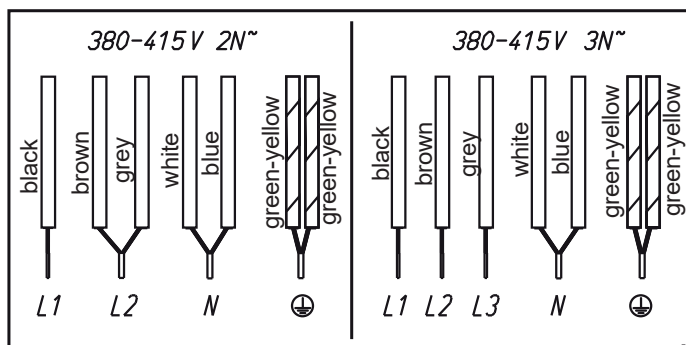
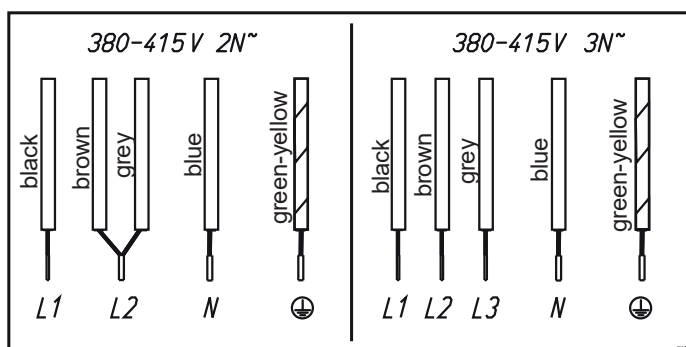
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.
- The appliance is only authorised for permanent connection. It may not be connected with a shock-proof plug.

**Power supply**

Mains voltage: 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****7.13 Technical Data**

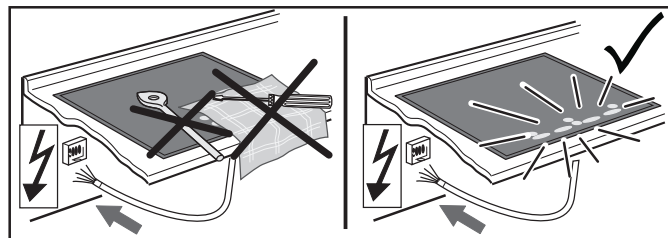
<b>Hob dimensions</b>	
height/ width/ depth...mm	170 x 898 x 518 (FB) 170 x 900 x 520 (ER)
<b>Cooking zones</b>	
all zones .....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Hob.....kW	7.4
Fan.....kW	0.115
Plasma.....kW	0.01

\* Power when the power boost function is activated

**7.14 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 displays when the appliance is being connected!



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

**8 Decommissioning and disposal of the appliance****8.1 Switching the appliance off completely**

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

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

**8.2 Disposing of the packaging**

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

**8.3 Disposing of old appliances**

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

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

## Table des matières

<b>1 Généralités.....</b>	<b>46</b>	<b>7 Instructions de montage.....</b>	<b>59</b>
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	46	7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine.....	59
1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu.....	46	7.2 Ventilation.....	59
<b>2 Consignes de sécurité et avertissements.....</b>	<b>47</b>	7.3 Montage.....	59
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement.....	47	7.4 Possibilités variables de montage : Montage posé.....	60
2.2 Pour la table de cuisson en général.....	47	7.5 Possibilités variables de montage : Montage à surface plane.....	60
2.3 Pour les personnes.....	48	7.6 Illustrations Armoire de cuisine.....	61
2.4 Explication des symboles et des consignes.....	49	7.7 Assemblage du système d'évacuation d'air.....	62
<b>3 Description de l'appareil.....</b>	<b>50</b>	7.8 Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur.....	63
3.1 Utilisation.....	50	7.9 Connecteur 4 pôles Raccordement filtre au plasma.....	63
<b>4 Utilisation.....</b>	<b>51</b>	7.10 Ventilateur de table de cuisson.....	64
4.1 La table de cuisson à induction.....	51	7.11 Montage du boîtier de commutation.....	64
4.2 Détection des récipients.....	51	7.12 Raccordement électrique.....	65
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement.....	51	7.13 Caractéristiques techniques.....	66
4.4 Autres fonctions.....	51	7.14 Mise en service.....	66
4.5 Protection en cas de surchauffe.....	51	<b>8 Mise hors service, élimination.....</b>	<b>66</b>
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	52	8.1 Mise hors service.....	66
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie.....	52	8.2 Élimination de l'emballage.....	66
4.8 Positions de cuisson.....	52	8.3 Élimination des appareils hors service.....	66
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle.....	52		
4.10 Commuter l'appareil prêt à l'emploi.....	53		
4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	53		
4.12 Arrêter la zone de cuisson.....	53		
4.13 Sécurité enfants.....	53		
4.14 Fonction de pontage.....	54		
4.15 Précuisson automatique.....	54		
4.16 Fonction de maintien au chaud.....	55		
4.17 Allure « Power ».....	55		
4.18 Powermanagement.....	55		
4.19 Utiliser le ventilateur.....	56		
4.19.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur.....	56		
4.19.2 Arrêt temporisé du ventilateur.....	56		
4.19.3 Durée d'arrêt temporisé.....	56		
<b>5 Nettoyage et entretien.....</b>	<b>57</b>		
5.1 Table de cuisson vitrocéramique.....	57		
5.2 Salissures résistantes.....	57		
5.3 Ventilateur de table de cuisson.....	57		
<b>6 Que faire en cas de problèmes ?.....</b>	<b>58</b>		

**1 Généralités****1.1 Ce que vous trouverez ici...**

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

**1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu**

La table de cuisson ne doit être utilisée que pour la préparation de repas dans le cadre d'une utilisation domestique et similaire. Les utilisations similaires sont :

- l'utilisation dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- l'utilisation dans des entreprises agricoles
- l'utilisation par des clients dans des hôtels, des motels et autres environnements d'habitat typiques
- l'utilisation dans les pensions avec petits-déjeuners
- Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

## 2 Consignes de sécurité et avertissements

### 2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après-Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

### 2.2 Pour la table de cuisson en général

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

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

- Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les affichages !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des affichages ni en recouvrir ces dernières.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Poser les grandes casseroles idéalement sur les zones de cuisson arrière, afin d'éviter une température trop élevée au niveau des affichages.
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité-enfants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
- Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
- Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le flambage est interdit !
- En cas d'utilisation de foyers à cheminée utilisés avec du bois, du charbon, du gaz ou du mazout, veiller à une ventilation suffisante. La dépression maximum admissible, engendrée par la hotte d'aspiration dans le local où se trouve le foyer à cheminée, ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar) sous peine de risque d'empoisonnement.
- Les vapeurs de cuisson dégagent de l'humidité supplémentaire dans l'air ambiant.
- En mode « Recyclage d'air », cette humidité des vapeurs de cuisson n'est que très peu éliminée. C'est pourquoi il faut toujours veiller à un apport suffisant d'air frais, p. ex. grâce à une fenêtre ouverte ou une ventilation des pièces.
- Assurer en permanence un climat intérieur normal et agréable (entre 45 et 60 % d'humidité).
- Après chaque utilisation en mode « Recyclage d'air », actionner l'aspiration de plan de cuisson pendant env. 20 minute à l'allure basse ou activer la fonction automatique de ventilation temporisée.

### 2.3 Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).




## 2.4 Explication des symboles et des consignes


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


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


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

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :


	<p><b>DANGER</b> Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
---	---


	<p><b>PRUDENCE</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
---	---


	<p><b>ATTENTION</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.</p>
---	--

	<p><b>REMARQUE</b> Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.</p>
---	---

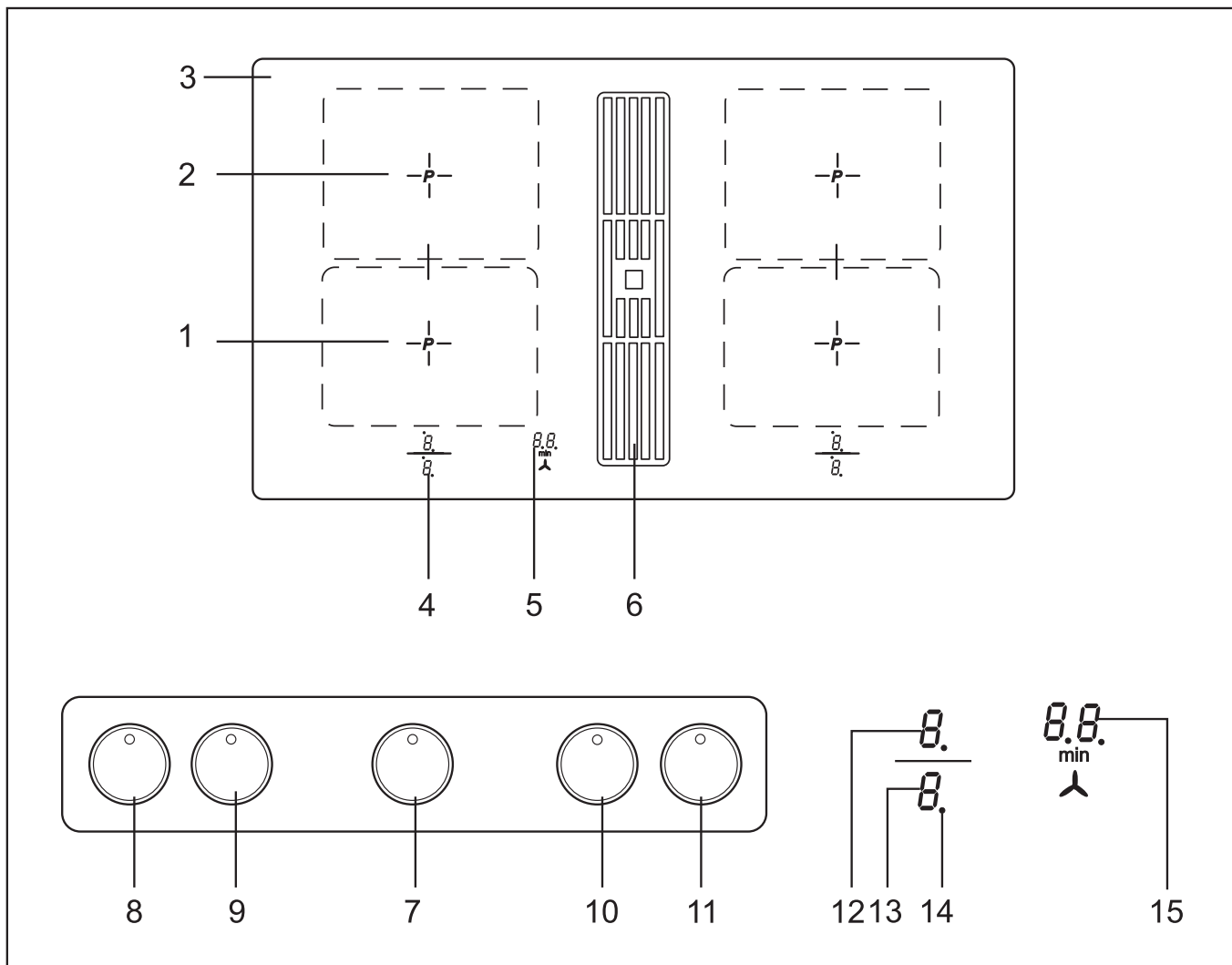
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<p><b>ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !</b></p> <p>Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.</p>
---	--

	<p><b>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !</b></p> <p>Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures.</p> <p>Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.</p>
---	--

	<p><b>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.</b></p> <p>Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !</p>
---	--

## 3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Table de cuisson vitrocéramique
4. Affichage des positions de cuisson de la table de cuisson gauche
5. Affichage du ventilateur
6. Ventilateur
7. Manette ventilateur
8. Manette zone de cuisson avant
9. Manette zone de cuisson arrière
10. Manette zone de cuisson avant
11. Manette zone de cuisson arrière
12. Affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson arrière
13. Affichage de la position de cuisson de la zone de cuisson avant
14. Point de disponibilité
15. Affichage Ventilateur

## 3.1 Utilisation

La commande de la table de cuisson en vitrocéramique est assurée par les boutons sur le bandeau. Ils sont à réglage progressif et peuvent être tournés vers la droite et la gauche au-delà de la butée.

Tourner les boutons au-delà de la butée permet d'activer différentes fonctions.

Affichage position de cuisson **B** (12) (13)

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

- H** ..... Chaleur résiduelle
- P** ..... Intensité «Power»
- U** ..... Détection des récipients
- A** ..... Précuisson automatique
- L** ..... Sécurité enfants
- N** ..... Fonction de pontage
- 42, 70, 94** ..... Niveaux de température 42°C/ 70°C/ 94°C

## 4 Utilisation

### 4.1 La table de cuisson à induction


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


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

#### Avantages de la table à induction

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

### 4.2 Détection des récipients

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

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
220 x 190	115

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

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

### 4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

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


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

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

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


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


#### Limitation de la durée de fonctionnement

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

### 4.4 Autres fonctions

Aucune fonction de commutation ne sera réalisée en cas d'actionnement long ou simultané d'un ou de plusieurs boutons (p. ex. tourner au-delà de la butée pour la fonction Puissance).

Le symbole  clignote et sera coupé au bout de quelques secondes.

Pour effacer le symbole , actionner de nouveau le même bouton ou éteindre et allumer la table de cuisson.

### 4.5 Protection en cas de surchauffe

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.

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

#### 4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

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

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

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

#### Pour savoir si un récipient convient :

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

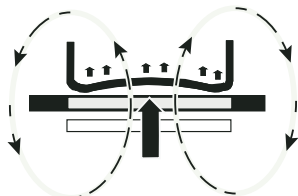
#### Test à l'aimant :

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



#### Remarque :

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



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

#### 4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

#### 4.8 Positions de cuisson

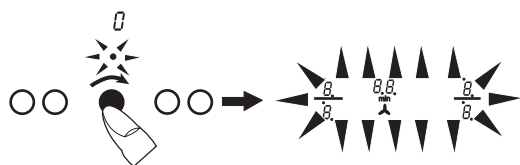
La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

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

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

#### 4.9 Indicateur de chaleur résiduelle **H**

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H. Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud. Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures ! Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.

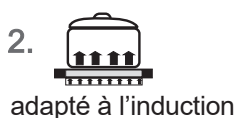


#### 4.10 Commuter l'appareil prêt à l'emploi

Cette manette permet de placer l'appareil en mode Veille, prêt à l'utilisation. Elle s'agit de commutateur principal. Un auto-test de la commande sera d'abord exécuté et les affichages s'allument brièvement.

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

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



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

1. Tourner vers la droite le bouton correspondant.

L'affichage des positions de cuisson indique :

1 2 3 4 5 7 8 9

2. Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté à la cuisson par induction sur la zone de cuisson.

La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe.

Tant qu'il n'y a pas de casserole posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole . Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre «Détection automatique du récipient de cuisson».

#### 4.12 Arrêter la zone de cuisson

3. Tourner le bouton vers la gauche et le placer sur 0.



#### 4.13 Sécurité enfants

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

##### Activer la sécurité enfants

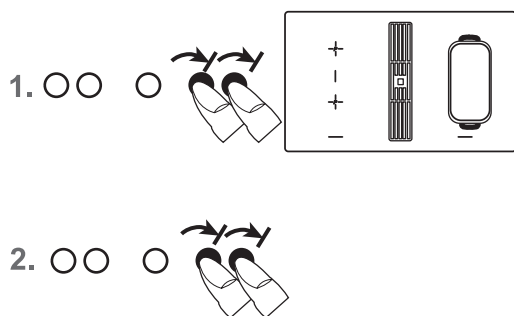
1. Tourner simultanément vers la gauche les boutons des zones de cuisson avant et arrière au-delà de la butée jusqu'à retentissement du signal sonore. L'affichage des positions de cuisson indique un pour Child-Lock ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'arrête.

##### Désactiver la sécurité enfants

2. Tourner simultanément vers la gauche les boutons des zones de cuisson avant et arrière au-delà de la butée jusqu'à retentissement du signal sonore. Le s'éteint.

##### Consignes

- En cas de coupure de courant, la sécurité enfants activée est supprimée, c'est-à-dire, elle est désactivée.



#### 4.14 Fonction de pontage $\Pi$

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.

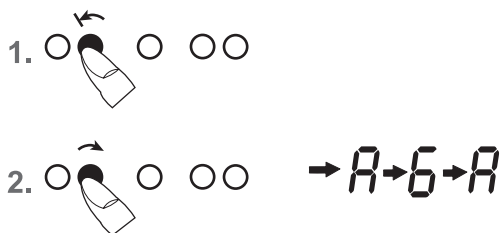
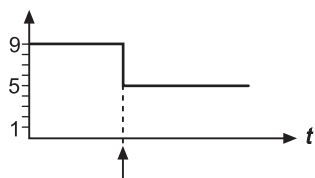
1. Pour activer la fonction de pontage, tourner simultanément vers la gauche les boutons des zones de cuisson avant et arrière jusqu'en butée jusqu'à retentissement du signal sonore.

La fonction de pontage est activée, le symbole  $\Pi$  s'affiche. Les zones de cuisson seront commandées via la manette de la zone de cuisson avant.

2. Pour désactiver, tourner une nouvelle fois simultanément les deux manettes ou arrêter la table de cuisson.

#### Remarque

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 !



#### 4.15 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, il faut régler seulement l'allure de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui commutera l'allure de cuisson de la précuisson automatique à l'allure inférieure.

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).

1. Tourner vers la gauche au-delà de la butée le bouton correspondant jusqu'à retentissement du signal sonore.

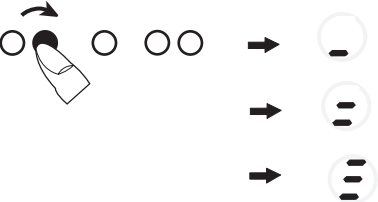



2. Immédiatement après, ramener le bouton à l'allure de cuisson souhaitée. La précuisson automatique est ainsi activée.

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

#### Remarque




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





Position de cuisson	Précuisson automatique Temps (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	-

1.  →  42°C  
 →  70°C  
 →  94°C
2. 120 Min.

#### 4.16 Fonction de maintien au chaud

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

1. Tourner la manette de réglage et positionner-la sur le niveau de puissance désiré.
  -  correspond à environ 42°C
  -  correspond à environ 70°C
  -  correspond à environ 94°C
2. La fonction maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes ; ensuite, la zone de cuisson est arrêtée.

1.  → 
2.  10 min. → 

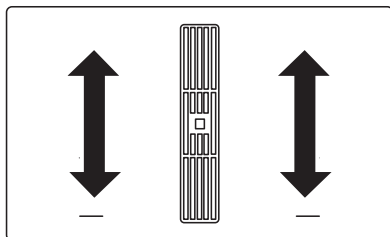
#### 4.17 Allure « Power » P

L'allure Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition.

1. Tourner vers la droite le bouton correspondant jusqu'à retentissement du signal sonore. L'affichage des positions de cuisson indique P. La fonction Power est maintenant branchée.
2. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Remarque :

Pour couper prématurément la position Power, couper la zone de cuisson ou régler l'allure de cuisson souhaitée.



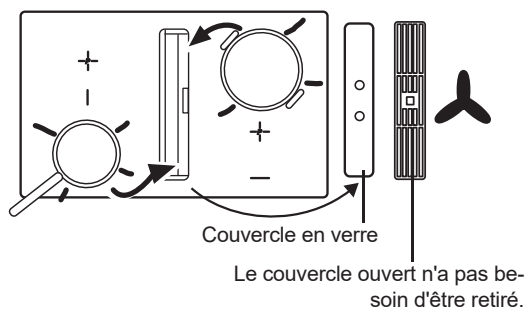
Module (Powermanagement)

#### 4.18 Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une allure de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit l'allure de cuisson du module de zone de cuisson concerné.

Tout d'abord, l'affichage de cette zone de cuisson clignote ; l'intensité maximale de cuisson possible sera indiquée de manière constante.



#### 4.19 Utiliser le ventilateur

Le ventilateur, avec évacuation vers le bas, se trouve au centre de la table de cuisson. Retirer entièrement le couvercle en verre avant la mise en service du ventilateur.

Le retrait n'est pas nécessaire pour les modèles avec couvercle ouvert en aluminium.

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

##### 4.19.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur

1. Tourner le bouton du ventilateur sur la position de puissance souhaitée 1, 2, 3 ou 4.

Le symbole de ventilateur  s'allume.

Le niveau de puissance intensive 4 reste activé pendant 10 minutes ; le système revient ensuite automatiquement au niveau 3.

2. Pour éteindre le ventilateur, tourner le bouton sur la position 0.

##### Astuce :


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

##### 4.19.2 Arrêt temporisé du ventilateur

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

##### Réglage de l'arrêt temporisé de ventilateur

1. Tourner le bouton vers la droite jusqu'en butée.

L'arrêt temporisé de ventilateur est réglé sur 10 minutes. Le symbole d'arrêt temporisé  s'allume.

2. En tournant de nouveau le bouton jusqu'en butée, une durée de 60 minutes sera définie.

3. En tournant de nouveau le bouton jusqu'en butée, l'arrêt temporisé sera coupé.

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

##### 4.19.3 Durée d'arrêt temporisé

Après chaque procédure de cuisson, le moteur de ventilateur doit continuer de fonctionner pendant une durée de 10 à 20 minutes. Si le ventilateur fonctionne au moins pendant 15 minutes, un fonctionnement temporisé d'env. 15 minutes à allure faible se poursuivra après la coupure de la zone de cuisson.

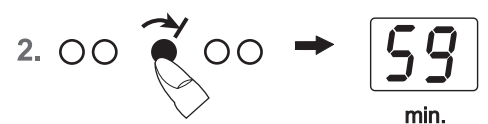
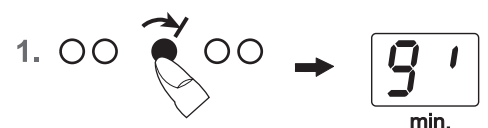
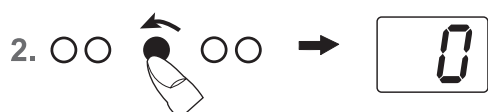
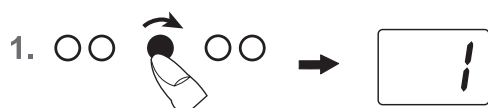
Ceci permet d'assurer un fonctionnement optimal et l'élimination des vapeurs résiduelles de cuisson.

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

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

##### Important !

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





## 5 Nettoyage et entretien

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

### 5.1 Table de cuisson vitrocéramique

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

#### Nettoyage après l'utilisation

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

#### Entretien hebdomadaire

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

### 5.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes « nacrées ») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède.

Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord

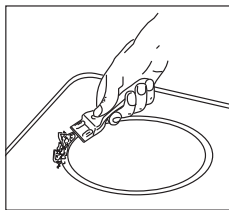
être détremés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique.

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

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

### 5.3 Ventilateur de table de cuisson

#### Nettoyage du filtre à graisses métallique

Nettoyer au moins une fois par mois le filtre à graisses métallique ou, en cas d'encrassement important et d'utilisation intensive, au lave-vaisselle ou dans une solution détergente douce. Pour retirer le filtre, soulever le couvercle du ventilateur et retirer vers le haut le déflecteur en U en acier inoxydable de l'ouverture d'aspiration du ventilateur. Retirer ensuite le filtre. Pour cela, presser vers le bas le verrouillage situé dans l'encoche de poignée et retirer le filtre. Vous pouvez nettoyer le filtre au lave-vaisselle. Placer le filtre à la verticale dans le lave-vaisselle. Utiliser exclusivement des liquides de rinçage compatibles avec les pièces en aluminium afin d'éviter tout dommage et coloration sur les filtres.

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

#### Ne pas utiliser le ventilateur sans filtre à graisses !

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

#### Nettoyage et entretien du ventilateur

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

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

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

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

#### Service après-vente

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

Pour les filtres au plasma, remplacer les tapis de filtre au bout de 5 ans (max). Pour cela, ouvrir le couvercle du boîtier et remplacer les tapis de filtre.

## 6 Que faire en cas de problèmes ?

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

### Notez

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

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


### Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

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

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

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- La sécurité enfants est activée, c.-à-d., un L est affiché ?
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

### Le symbole clignote ?

Il s'agit d'un double actionnement du bouton (p. ex. tourner le bouton au-delà de la butée pour la fonction Puissance).  
Remède : pour effacer le symbole , actionner de nouveau le même bouton ou éteindre et allumer 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-t-il ?

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

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

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

### Le symbole de casserole s'affiche.

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

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

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

### Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

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

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

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

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

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

### La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

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

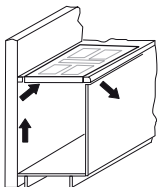
## 7 Instructions de montage

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

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

### 7.2 Ventilation

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



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

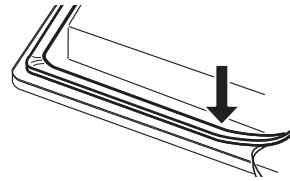
### 7.3 Montage

#### Consignes importantes

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

#### Joint d'étanchéité

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



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

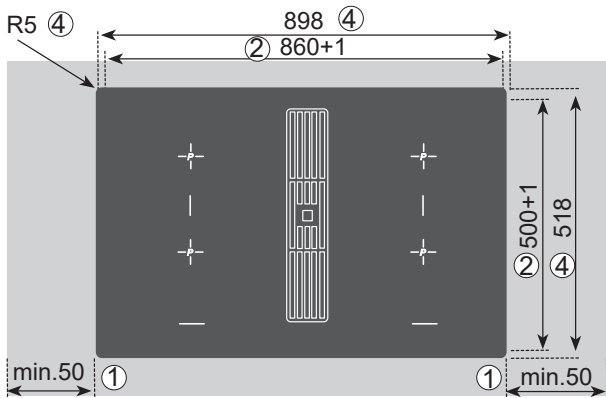
#### Découpe du plan de travail

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

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

**7.4 Possibilités variables de montage :  
Montage posé**

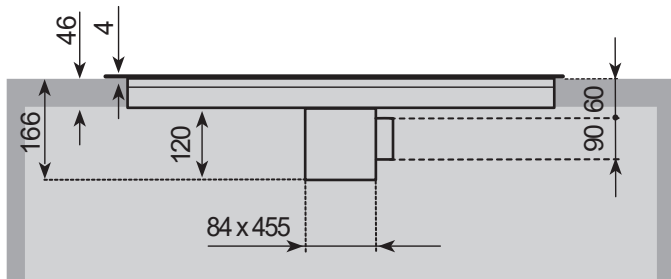
Dimensions en mm



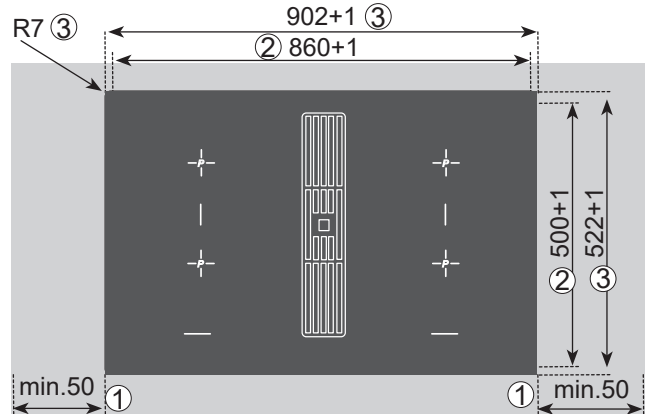
- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimensions de la découpe
- ③ Dimensions de fraisage
- ④ Dimensions hors tout de la table de cuisson

**Important :**

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



**7.5 Possibilités variables de montage :  
Montage à surface plane**



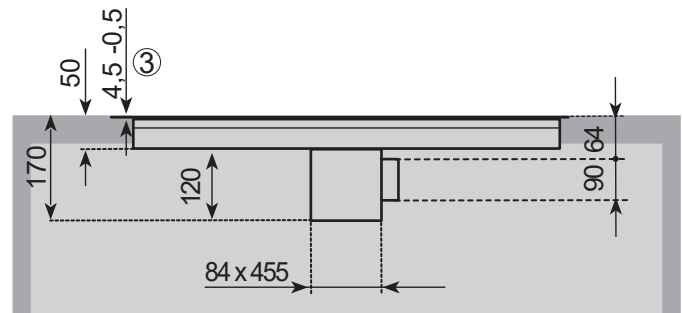
Coller le ruban d'étanchéité dans l'angle de la découpe du plan de travail et ce, de telle sorte que la colle silicone ne puisse pas pénétrer sous la table de cuisson.

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

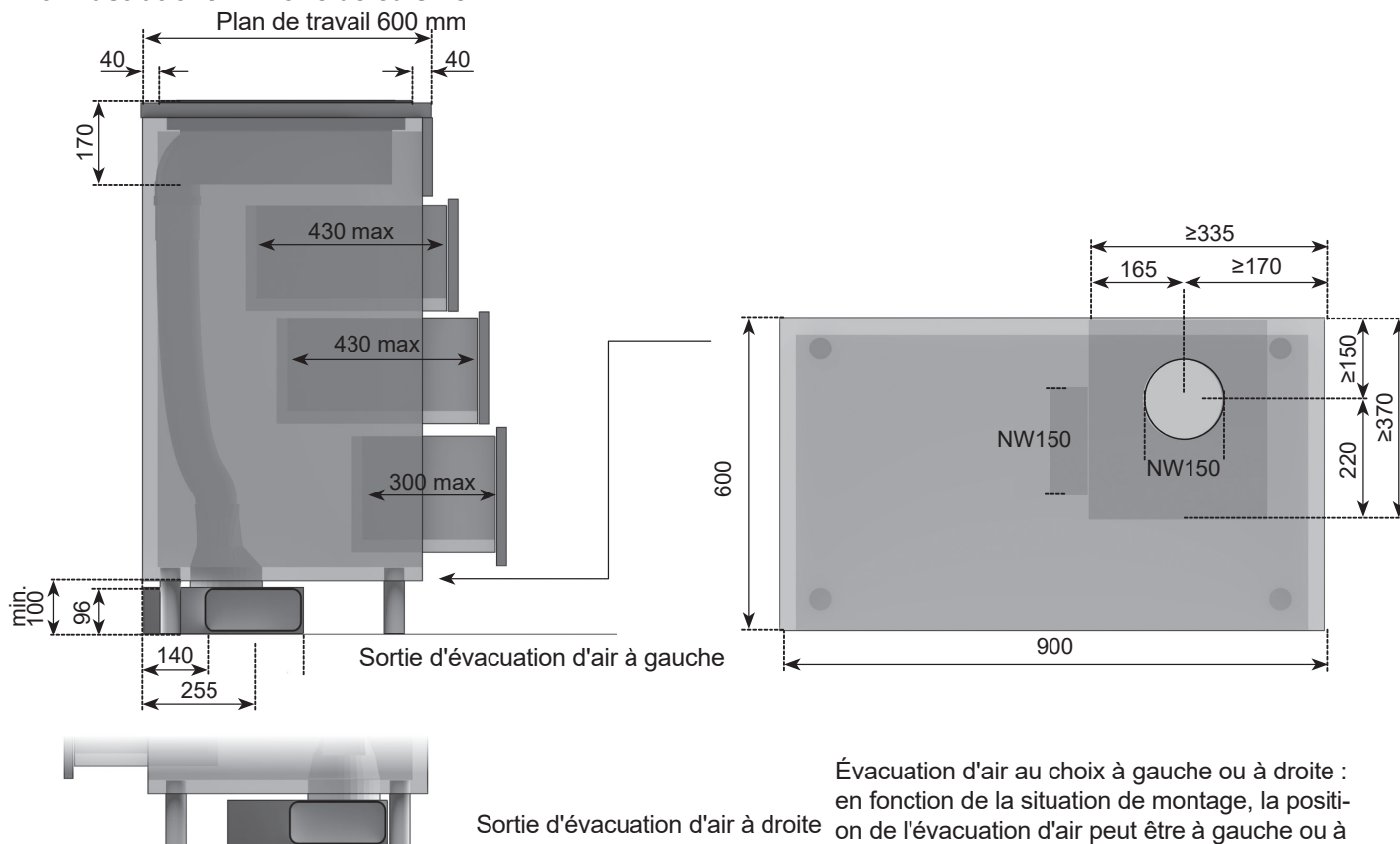
Comblers l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail avec une colle silicone résistante aux hautes températures.

**Important !**

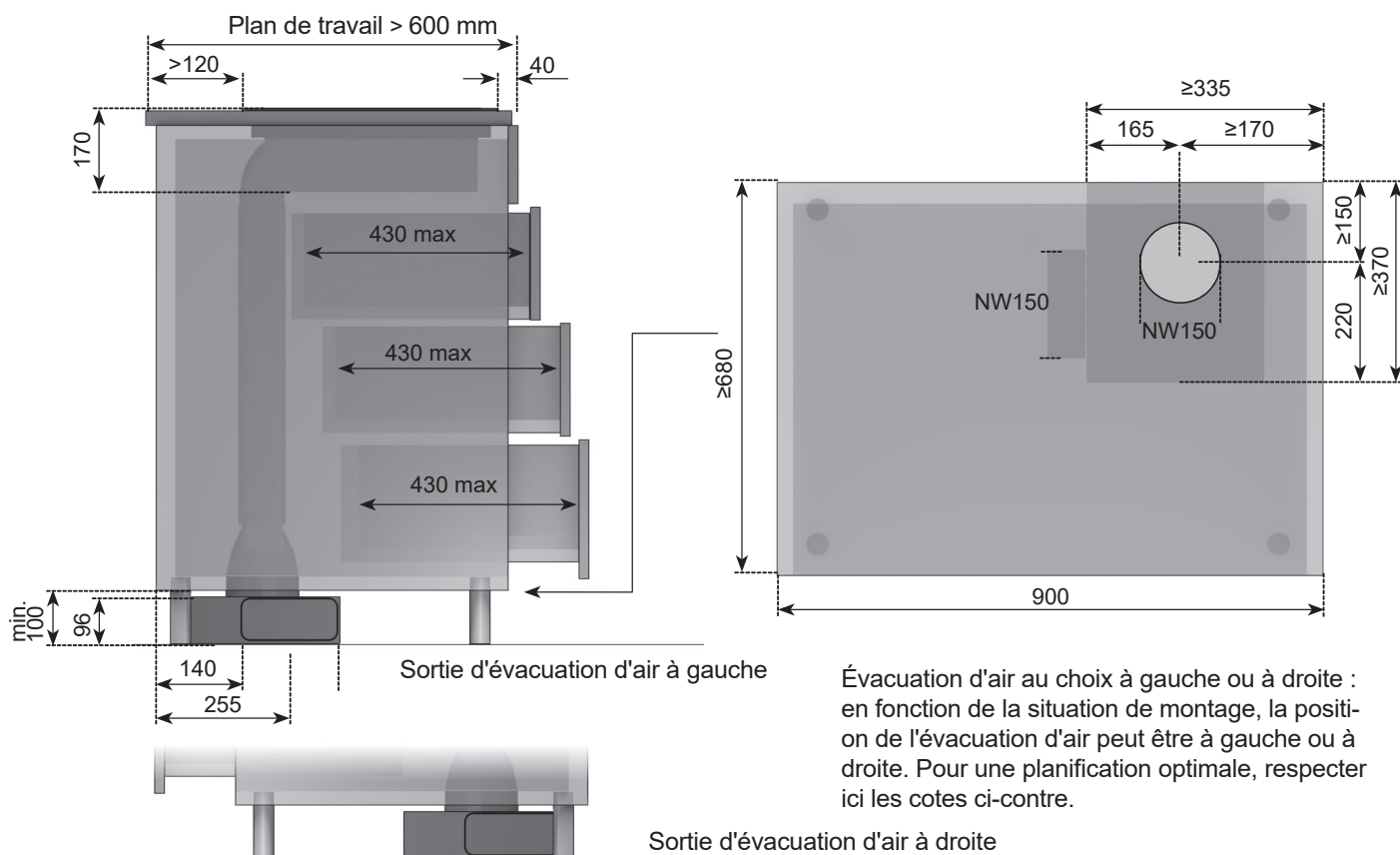
La colle au silicone ne doit pénétrer à aucun endroit sous la surface d'appui. Sinon il ne sera plus possible de retirer la table de cuisson. Pas de garantie en cas de non-observation.



7.6 Illustrations Armoire de cuisine



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

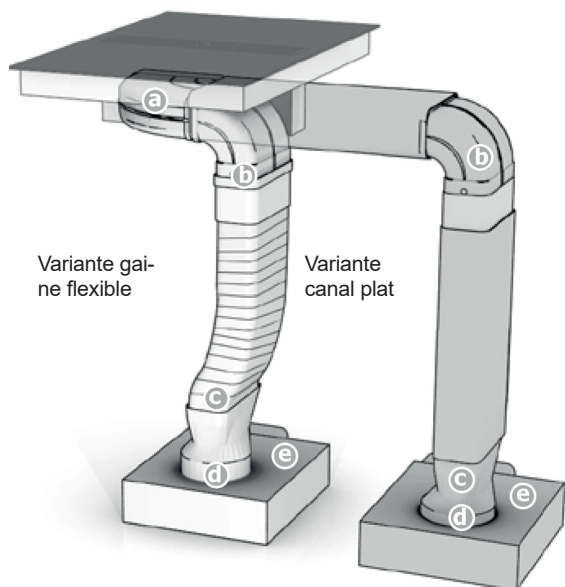


Évacuation d'air au choix à gauche ou à droite : en fonction de la situation de montage, la position de l'évacuation d'air peut être à gauche ou à droite. Pour une planification optimale, respecter ici les cotes ci-contre.

### 7.7 Assemblage du système d'évacuation d'air

Le raccordement de la table de cuisson au ventilateur peut se faire avec une gaine flexible ou un canal plat.

Raccourcir le cas échéant avec une scie fine la longueur du canal plat.

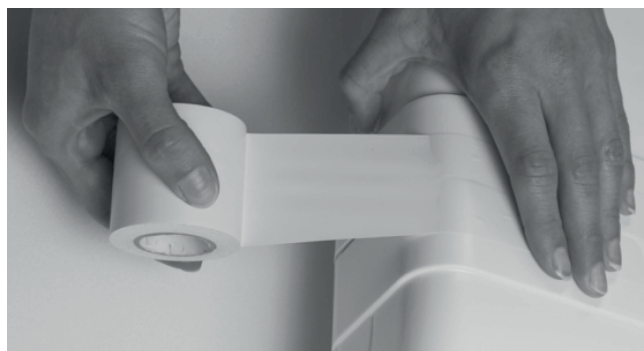


#### Au sujet du point c

Lors de la pose, veiller à une installation si possible tendue et sans plis. Raccourcir ici le matériau en surplus.

#### Au sujet du point f

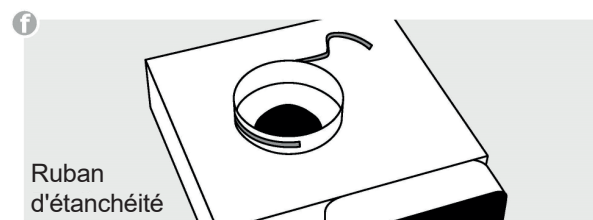
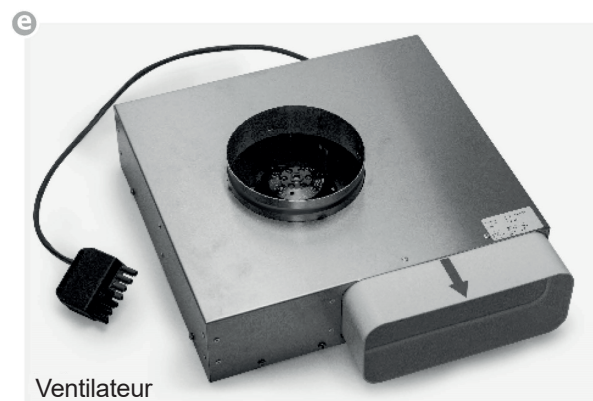
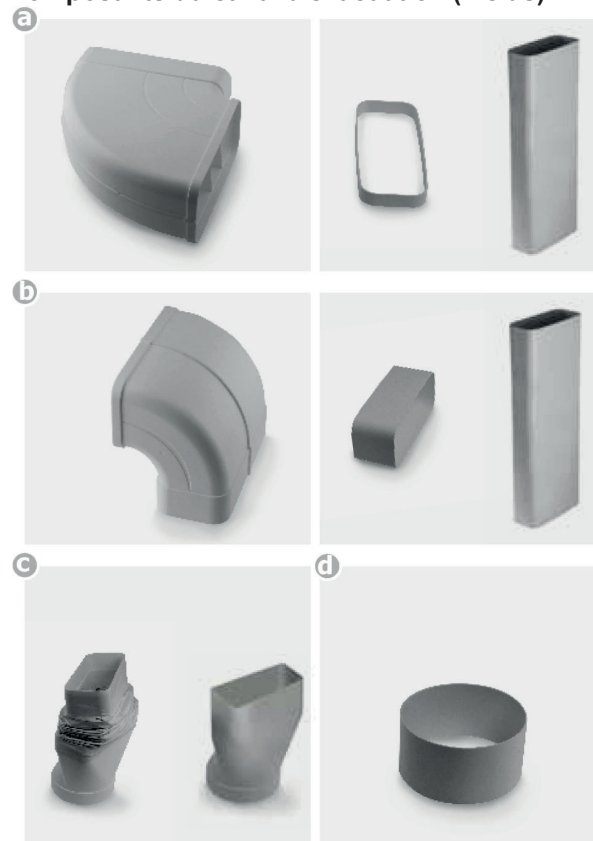
Avant d'enfiler la pièce intermédiaire (d) sur le ventilateur de socle (e), placer du ruban d'étanchéité sur la tubulure de raccordement du ventilateur de socle (f).



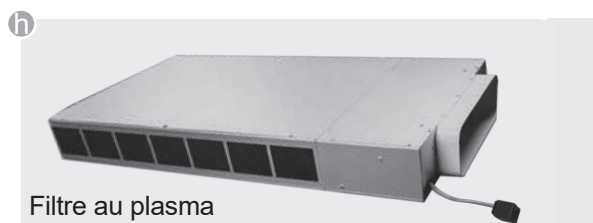
#### Important :

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

#### Composants du canal d'évacuation (inclus) :



#### Filtre de socle (option) :



### 7.8 Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur



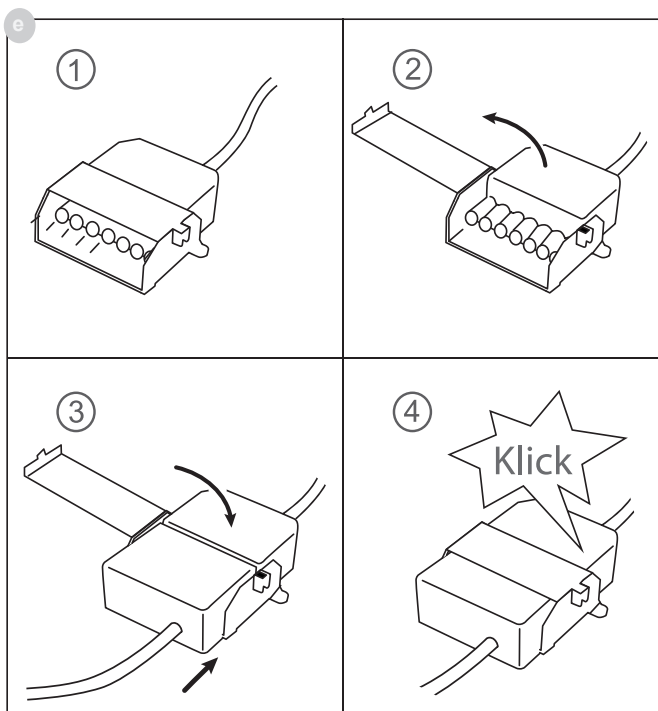
**DANGER**

**Risque d'électrocution !**

Le branchement du ventilateur doit être réalisés avant le raccordement au réseau !  
 Avant toute ouverture du branchement, mettre impérativement l'appareil hors tension. Le raccordement au réseau ne doit être effectué que lorsque le branchement des connecteurs a été réalisé.  
 Le table de cuisson ne peut être mise en marche que lorsque le contre-connecteur du ventilateur est correctement branché et que le protège-connecteur est fermé.

**Procédure**

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



### 7.9 Connecteur 4 pôles Raccordement filtre au plasma



**DANGER**

**Risque d'électrocution !**

Le branchement du plasma doit être réalisés avant le raccordement au réseau !  
 Le protège-connecteur et le couvercle de protection doivent être retirés uniquement lors du raccordement du filtre à plasma (option) correspondant !

**Procédure**

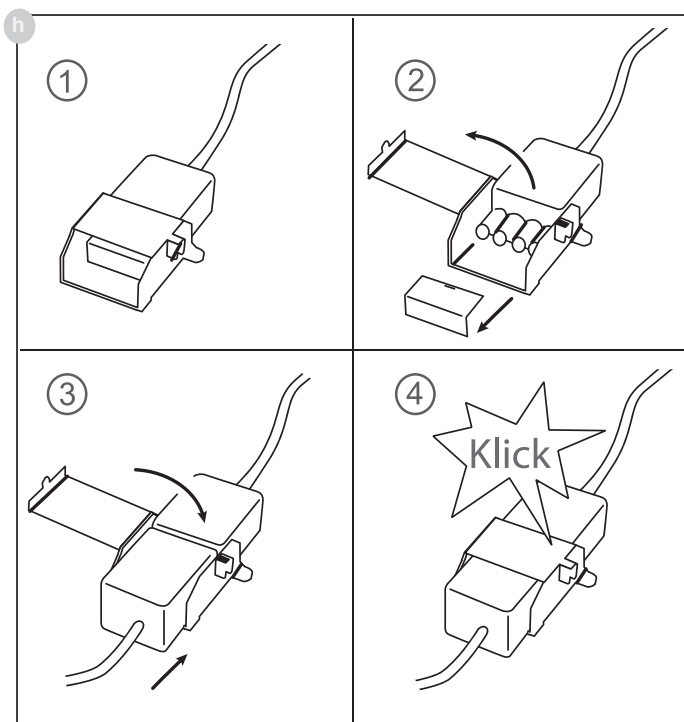
Ouvrir les connecteurs sur le collecteurs 4 pôles (plasma) de la table de cuisson et retirer les couvercles de protection. Enfiler ensuite le contre-connecteur 4 pôles du filtre plasma (g) jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement. Ensuite, refermer le protège-connecteur.



**DANGER**

**Risque d'électrocution !**

Avant toute ouverture du branchement, mettre impérativement l'appareil hors tension. Le raccordement au réseau ne doit être effectué que lorsque le branchement des connecteurs a été réalisé.  
 Le table de cuisson ne peut être mise en marche que lorsque le contre-connecteur du plasma est correctement branché et que le protège-connecteur est fermé.  
 Si le filtre plasma doit être retiré ultérieurement, le connecteur 4 pôles de la table de cuisson doit de nouveau être sécurisé avec le couvercle de protection et le protège-connecteur.



### 7.10 Ventilateur de table de cuisson

- Le produit doit être raccordé uniquement par un professionnel dans le respect des prescriptions locales en vigueur, ce qui vaut également pour les raccordements d'évacuation. L'installateur est responsable du fonctionnement correct de l'installation sur le lieu d'installation !
- Lors du montage, respecter les prescriptions nationales et des entreprises de fourniture d'énergie en vigueur en matière de constructions.
- Le ventilateur de table de cuisson peut être utilisé en mode d'évacuation ou en mode de recirculation d'air.
- L'évacuation d'air doit avoir lieu à l'extérieur avec une conduite d'évacuation d'air prévue à cet effet ou en traversant le mur du logement.
- L'évacuation d'air ne doit pas être amenée dans une cheminée d'évacuation des fumées ou de gaz brûlés déjà utilisées. En cas de doute, consulter le ramoneur responsable de la zone d'habitation concernée.
- Si des foyers à cheminée sont utilisés à proximité du ventilateur de table de cuisson (combustion de charbon, de mazout ou de gaz), une ventilation suffisante doit alors être assurée sous peine de risque d'empoisonnement. Le fonctionnement inoffensif de la table de cuisson est assuré lorsque la dépression engendrée par le ventilateur de table de cuisson ne dépasse pas 0,04 mbar (4 Pa) et qu'une quantité d'air suffisante d'air peut s'écouler dans le local.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent satisfaire aux critères de la classe d'incendie B 1 DIN 4102.
- Veiller à ce que le diamètre nominal intérieur des raccords d'évacuation de l'appareil ne soit pas réduit.
- Toujours utiliser le système recommandé et compatible avec l'évacuation de table de cuisson.
- Le diamètre nominal intérieur des conduites d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150mm.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent être aussi courtes que possible, ne pas présenter d'angles à 90°, mais des coudes d'une angulation supérieure, ni de réductions du diamètre.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 150mm. Aucun coude ne doit être positionné à moins de 50 cm du ventilateur.
- Toujours prévoir une section de tube d'env. 50 cm entre deux coudes/angles.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm<sup>2</sup> doit être réalisée. Raccourcir la hauteur des bandeaux de socle ou y pratiquer des orifices correspondants.
- Lors de l'installation, veiller à ce que le module d'évacuation reste accessible également après l'installation complète de la cuisine.
- Le cas échéant, les pieds de socle des armoires de cuisine doivent être déplacés.



#### REMARQUE

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

### 7.11 Montage du boîtier de commutation

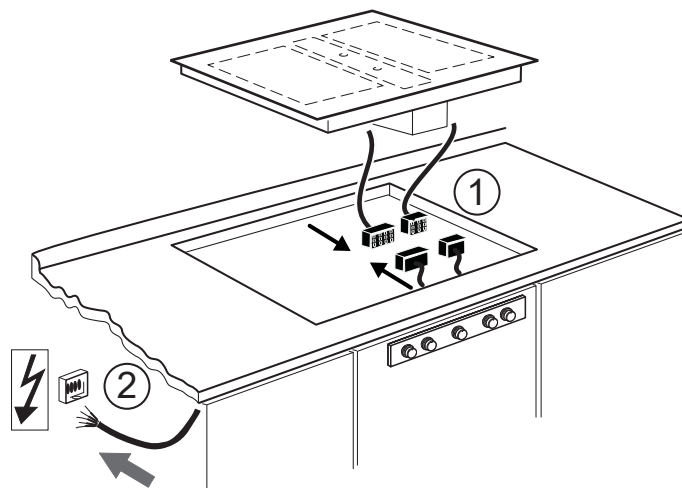


#### DANGER

#### Risque d'électrocution !

Les connexions électriques entre le boîtier de commutation et la table de cuisson doivent être réalisées avant le raccordement au réseau !

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

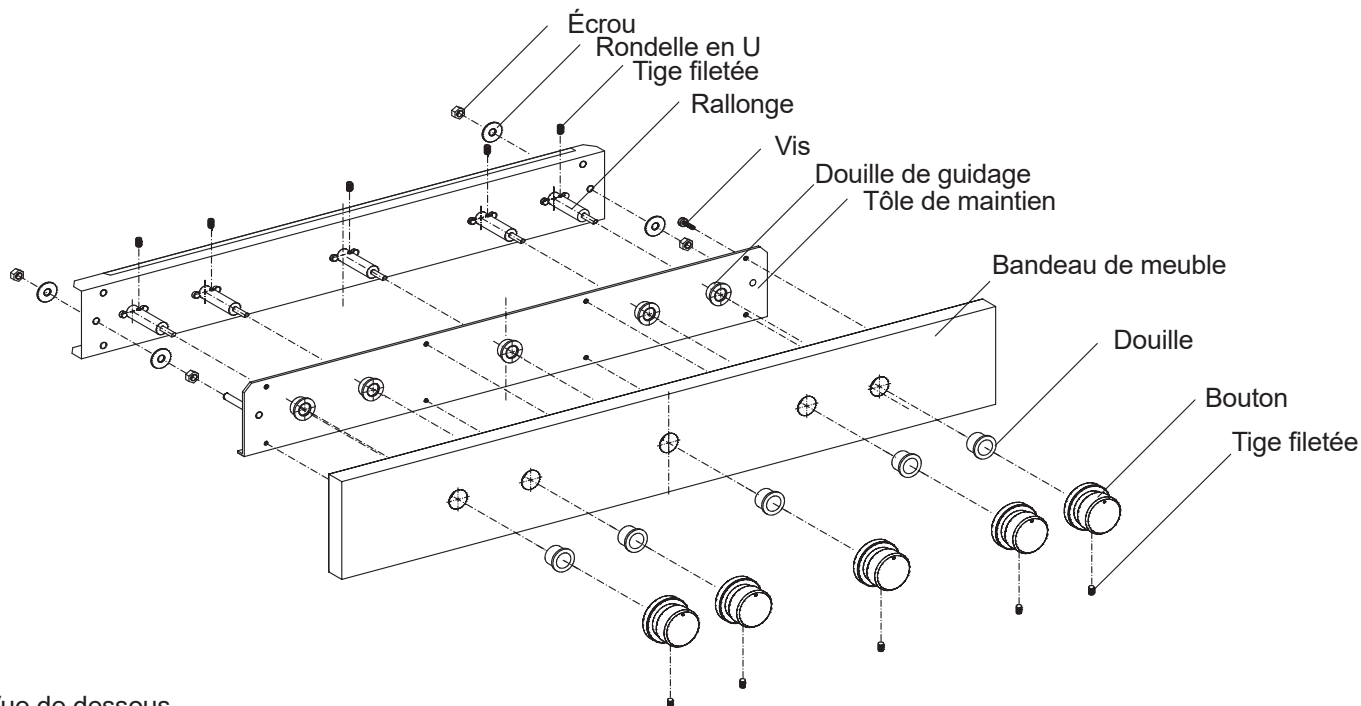


#### Respecter la chronologie :

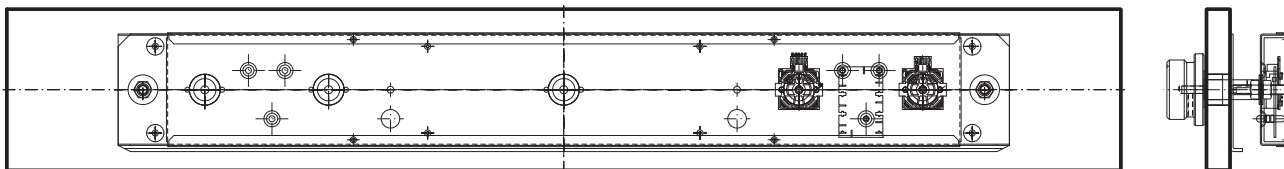
- 1 Réaliser les connexions électriques
- 2 Réaliser le raccordement au réseau

- Le boîtier de commutation est livré prémonté. Il est prévu pour un montage dans des matériaux d'une épaisseur de 13 à 36 mm environ.
- Pour cela, régler la position du boîtier de commutation en fonction de l'épaisseur du matériau du bandeau avec l'aide de boulons vissés et des écrous.
- Faites réaliser les trous dans le bandeau et le montage par un professionnel selon le patron coté.

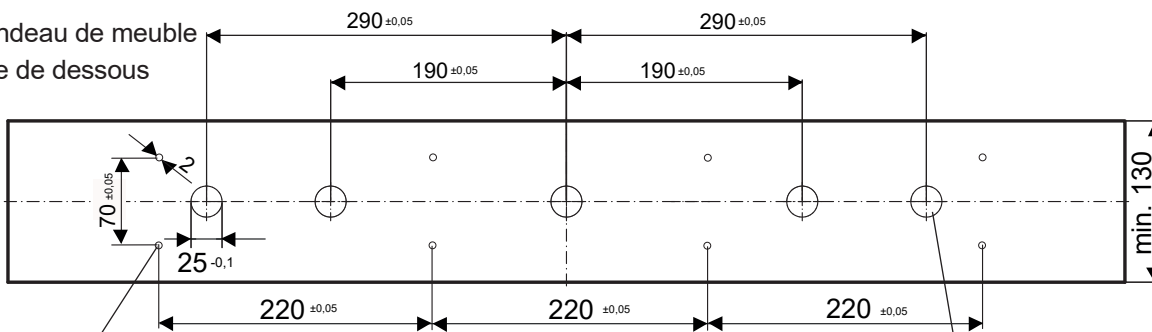




Vue de dessous



Bandeau de meuble  
Vue de dessous



Trou bouché pour vis

Trou percé pour douille

## 7.12 Raccordement électrique



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

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

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

### Puissance connectée

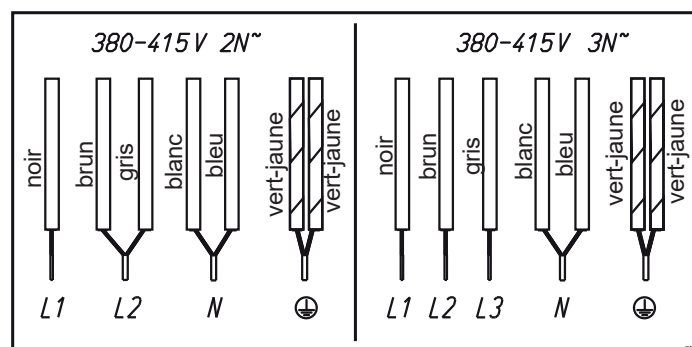
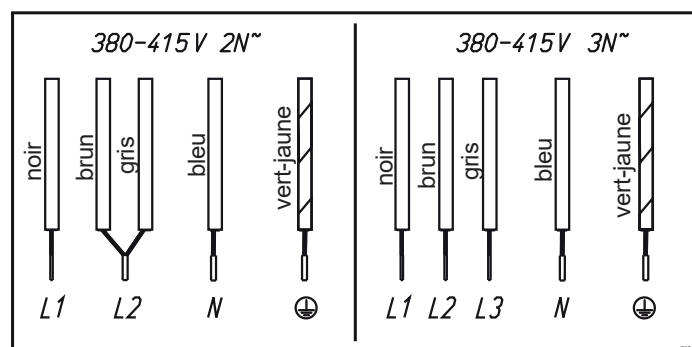
Tension secteur : 380-415V 3N~, 50/60Hz

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.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial neuf. Pour éviter tout danger, le cordon ne peut être remplacé que par le fabricant ou par son Service Après Vente.

Possibilités de branchement



**7.13 Caractéristiques techniques**

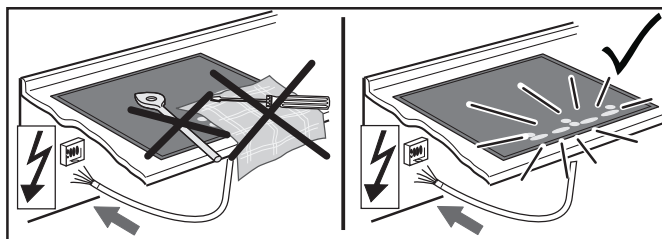
<b>Dimensions de la table de cuisson</b>	
hauteur/ largeur/ profondeur .. mm	170 x 898 x 518 (FB) 170 x 900 x 520 (ER)
<b>Zones de cuisson</b>	
toutes ..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Table de cuisson ..... kW	7,4
Ventilateur ..... kW	0,115
Plasma ..... kW	0,01

\* Puissance, la position Power étant activée

**7.14 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 affichages !



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.

**8 Mise hors service, élimination**

**8.1 Mise hors service**

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

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

**8.2 Élimination de l'emballage**

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

**8.3 Élimination des appareils hors service**



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

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

Inhoud

<b>1 Algemene opmerkingen .....</b>	<b>67</b>	<b>7 Montagehandleiding .....</b>	<b>80</b>
1.1 Hier vindt u.....	67	7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur .....	80
1.2 Reglementair gebruik.....	67	7.2 Ventilatie.....	80
<b>2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen.....</b>	<b>68</b>	7.3 Montage .....	80
2.1 Voor aansluiting en werking.....	68	7.4 Variabele montagemogelijkheden: Opliggende montage.....	81
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen .....	68	7.5 Variabele montagemogelijkheden: Randloze montage.....	81
2.3 Voor personen .....	69	7.6 Afbeeldingen keukenkast.....	82
2.4 Symbool- en instructieverklaring .....	70	7.7 Montage afzuigstelsysteem.....	83
<b>3 Beschrijving van het toestel .....</b>	<b>71</b>	7.8 7-polige stekker aansluiting ventilator .....	84
3.1 Bediening .....	71	7.9 4-polige stekker aansluiting plasmafilter (optioneel).....	84
<b>4 Bediening.....</b>	<b>72</b>	7.10 Montage kookplaatventilator.....	85
4.1 Het inductiekookveld.....	72	7.11 Inbouw schakelkast.....	85
4.2 Panherkenning .....	72	7.12 Elektrische aansluiting .....	86
4.3 Gebruiksduurbeperving .....	72	7.13 Technische gegevens .....	87
4.4 Andere functies .....	72	7.14 Inbedrijfstelling .....	87
4.5 Oververhittingsbeveiliging.....	72	<b>8 Buitenbedrijfstelling, afvoer .....</b>	<b>87</b>
4.6 Servies voor inductiekookplaat.....	73	8.1 Buitenbedrijfstelling.....	87
4.7 Tips om energie te besparen .....	73	8.2 Verwijderen van de verpakking.....	87
4.8 Kookstanden.....	73	8.3 Verwijderen van oude apparaten.....	87
4.9 Restwarmteweergave .....	73		
4.10 Toestel in operationele modus zetten.....	74		
4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen .....	74		
4.12 Kookzone uitschakelen.....	74		
4.13 Kinderbeveiliging .....	74		
4.14 Brugfunctie .....	75		
4.15 Automatisch aankoken .....	75		
4.16 Warmhoudfunctie.....	76		
4.17 Powerstand .....	76		
4.18 Powermanagement .....	76		
4.19 Ventilator gebruiken.....	77		
4.19.1 Ventilator in- en uitschakelen.....	77		
4.19.2 Ventilatornalooop.....	77		
4.19.3 Nalooptijd .....	77		
<b>5 Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>78</b>		
5.1 Keramische kookplaat .....	78		
5.2 Speciale verontreinigingen .....	78		
5.3 Kookplaatventilator .....	78		
<b>6 Wat te doen bij problemen?.....</b>	<b>79</b>		

**1 Algemene opmerkingen**

**1.1 Hier vindt u...**

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

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

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

**1.2 Reglementair gebruik**

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

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

## 2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

### 2.1 Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het 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 toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het toestel mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

### 2.2 Voor de kookplaat in het algemeen

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

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

- Nooit gesloten conservenblikken en composundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspaten!
- Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de indicaties plaatsen!
- Hete pannen niet in de buurt van de indicaties schuiven en deze niet afdekken.
- Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de indicaties te warm worden.
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen (bijv. schoonmaakdoekje) in de directe nabijheid van de kookplaatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom naar binnen gezogen worden. In beginsel moeten vloeistoffen en kleine onderdelen uit de buurt van het toestel worden gehouden.
- Gebruik het toestel nooit zonder vetfilter.
- Verzadigde vetfilters leveren brandgevaar op!
- Frituren is alleen onder voortdurend toezicht toegestaan, flamberen is niet toegestaan!
- Bij het gebruik van haardgekoppeld hout-, kool-, gas- of olievuur moet voor voldoende aanvoerlucht worden gezorgd. De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuigkap in de ruimte van het haardgekoppeld vuur wordt veroorzaakt, mag de 4 Pa (0,04 mbar) niet overschrijden, anders bestaat er vergiftigingsgevaar.
- Tijdens het koken wordt door de damp extra vocht aan de kamerlucht afgegeven.
- In circulatiebedrijf wordt het vocht uit de damp maar voor een klein deel verwijderd. Er moet daarom altijd voor voldoende toevoer van verse lucht, worden gezorgd, bijvoorbeeld door een geopend raam of door het gebruik van huisventilatie.
- Zorg altijd voor een normaal en behaaglijk ruimteklimaat (45 - 60 % luchtvochtigheid).
- Schakel na elk gebruik in circulatiebedrijf de kookplaatafzuiging ca. 20 minuten lang op een lage stand of activeer de automatische naloop.


### 2.3 Voor personen

- Deze toestellen 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 veilige gebruik van het toestel zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
- De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden heet tijdens de werking. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het toestel vrijgegeven fornuisrekken of kookplaatafdekkingen worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte fornuisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).


**2.4 Symbool- en instructieverklaring**


Het apparaat werd volgens de huidige stand van de techniek geproduceerd. Desondanks kunnen machines risico's opleveren, die constructief niet te vermijden zijn. Om voldoende veiligheid voor de bediener te waarborgen, worden extra veiligheidsinstructies gegeven in de vorm van de hiervolgend beschreven tekstmarkeringen. Alleen als deze in acht worden genomen, is er voldoende veiligheid tijdens de werking gewaarborgd. De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:


Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:

	<p><b>GEVAAR</b> Opmerking die op een direct dreigend gevaar wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
--	---

	<p><b>OPGELET</b> Opmerking die op een mogelijk gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
--	---

	<p><b>LET OP</b> Opmerking die op een gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen lichte verwondingen of beschadiging van het apparaat zijn.</p>
--	--

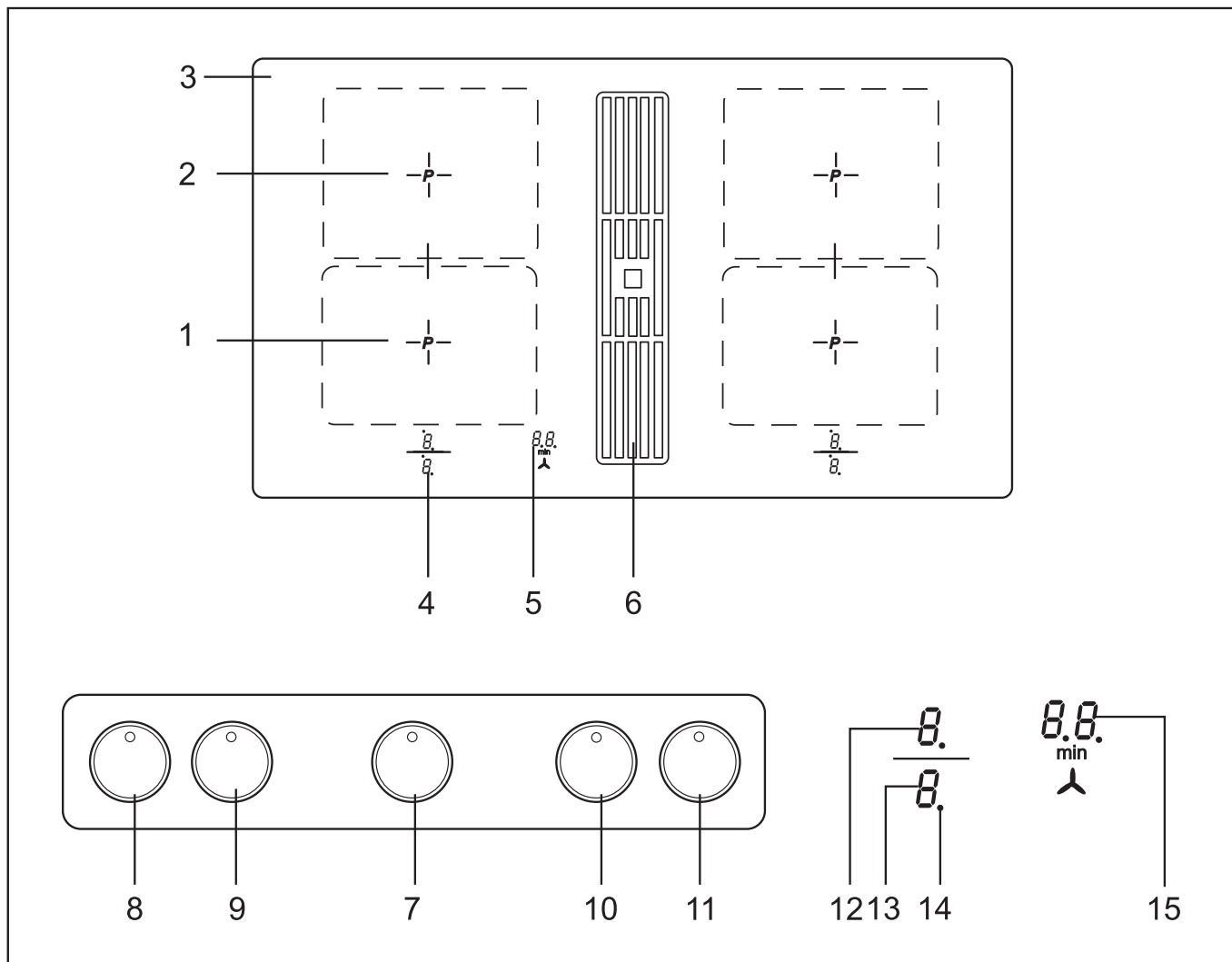
	<p><b>OPMERKING</b> Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.</p>
--	---

	<p><b>WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!</b> In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.</p>
---	---

	<p><b>OPGELET! HETE OPPERVLAKKEN!</b> Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet worden. Er bestaat gevaar voor ernstig brandletsel of verbrandingen. De oppervlakken kunnen ook na het uitschakelen van het apparaat heet zijn.</p>
---	---

	<p><b>GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN VOOR DE OMGANG MET ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE COMPONENTEN EN MODULES (ESD) IN ACHT NEMEN!</b> Achter afdekkingen die met het hiernaast staande symbool gekenmerkt zijn, bevinden zich electrostatisch gevoelige componenten en modules. Aanraken van stekkeraansluitingen, geleiders en componentenpins moet absoluut worden vermeden. Alleen vakpersoneel met elektronikakennis en -ervaring is bevoegd om hierin wijzigingen aan te brengen!</p>
--	---

### 3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Inductiekookzone voor
2. Inductiekookzone achter
3. Keramische kookplaat
4. Kookstandweergave linker kookplaat
5. Ventilatorweergave
6. Ventilator
7. Knop ventilator
8. Knop kookzone voor
9. Knop kookzone achter
10. Knop kookzone voor
11. Knop kookzone achter
12. Kookstandweergave achterste kookzone
13. Kookstandweergave voorste kookzone
14. Gereedheidsstip
15. Weergave ventilator

#### 3.1 Bediening

De keramische kookplaat wordt bediend met de knoppen op het paneel. Ze zijn traploos te bedienen en kunnen zowel rechtsom als linksom worden doordraaid. Door het doordraaien op aanslag worden diverse functies geactiveerd.

##### Kookstandweergave **B** (12) (13)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

- H** ..... Restwarmte
- P** ..... Powerstand
- U** ..... Panherkenning
- A** ..... Automatisch aankoken
- L** ..... Kinderbeveiliging
- n** ..... Brugfunctie
- 0, 1, 2** ..... Warmhoudstanden 42°C/70°C/94°C

## 4 Bediening

### 4.1 Het inductiekookveld


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


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

#### Voordelen van het inductiekookveld

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

### 4.2 Panherkenning

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

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

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

#### Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameterpanbodem (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!

### 4.3 Gebruiksduurbepering

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering.


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

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

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


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


#### Gebruiksduurbepering

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

### 4.4 Andere functies

Als één of meer knoppen langer of tegelijk worden ingedrukt (bijv. door doordraaien van de knoppen voor de powerfunctie), wordt er niet geschakeld.

Dan knippert het symbool  en wordt er na enkele seconden uitgeschakeld.

Om het symbool  te wissen, dezelfde knop indrukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

### 4.5 Oververhittingsbeveiliging

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

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt evt. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd. Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

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



#### 4.6 Servies voor inductiekookplaat

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

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

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

#### Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

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

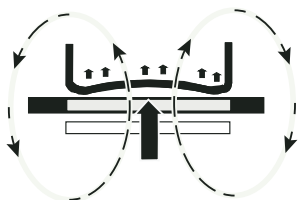
#### Magneetttest:

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



Noot:

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



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

#### 4.7 Tips om energie te besparen

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

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

#### 4.8 Kookstanden

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

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
1	Smelten 42°C
2	Warm houden 70°C
3	Suddereren 94°C
1-2	Verder koken van kleine hoeveelheden
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	Powerstand (hoogste vermogen)

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

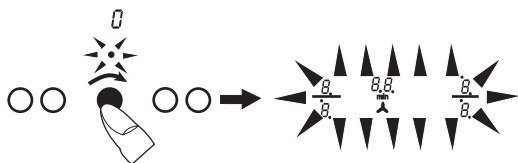
#### 4.9 Restwarmteweergave H

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

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

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

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



#### 4.10 Toestel in operationele modus zetten

Met de ventilatorknop wordt het toestel in de operationele modus geschakeld. Deze knop is als het ware de hoofdschakelaar. Er vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en de weergavelampjes gaan kort branden.

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

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




#### 4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen

1. De betreffende knop naar rechts draaien.

In de kookstandweergave verschijnt:

— = 1 2 3 4 5 7 8 9.

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

Zolang 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”.


#### 4.12 Kookzone uitschakelen

3. De regelknop naar links op 0 draaien.


#### 4.13 Kinderbeveiliging

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

##### Kinderbeveiliging inschakelen

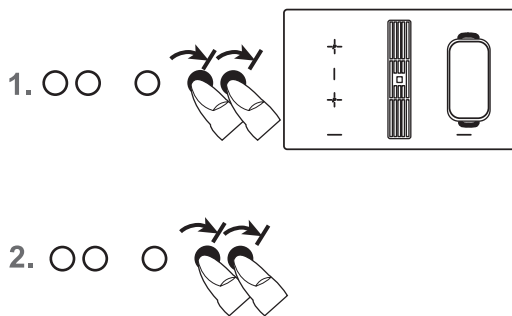
1. De knoppen van de voorste en achterste kookzone tegelijkertijd tot de aanslag naar links draaien tot een piep klinkt. In de kookstandweergaven verschijnt een  voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

##### Kinderbeveiliging uitschakelen

2. De knoppen van de voorste en achterste kookzone tegelijkertijd tot de aanslag naar links draaien tot een piep klinkt. De  verdwijnt.


##### Opmerkingen

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



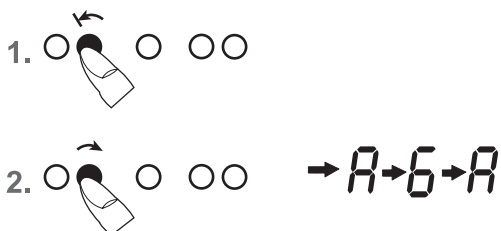
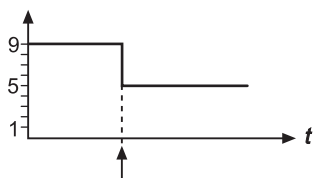
#### 4.14 Brugfunctie

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

1. Voor het inschakelen van de brugfunctie de knoppen van de voorste en achterste kookzone tegelijkertijd tot de aanslag naar rechts draaien tot een piep klinkt. De brugfunctie is ingeschakeld, het symbool  verschijnt. De bediening gebeurt met de knoppen van de voorste kookzone.
2. Om de combinatie te deactiveren opnieuw tegelijk op beide knoppen drukken of de kookplaat uitschakelen.

#### Opmerking

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



#### 4.15 Automatisch aankoken

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) teruggeschakeld.

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 soeplees).

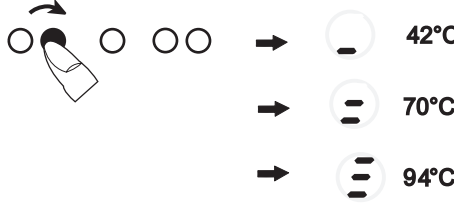
1. De betreffende knop linksom tot de aanslag draaien tot een piep klinkt.
2. Direct daarna de knop terugdraaien op de gewenste doorkookstand. Op die manier is de aankookautomaat geactiveerd.

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.

#### Opmerking

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



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	-

1. 
  - 42°C
  - 70°C
  - 94°C
2. 120 Min.

#### 4.16 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunnen gerechten die klaar zijn op een kookzone warm gehouden worden. De kookzone wordt met laag vermogen gebruikt.

1. Om de kookzone in te schakelen de regelknop naar rechts op de gewenste stand draaien.
  - komt overeen met ca. 42°C
  - komt overeen met ca. 70°C
  - komt overeen met ca. 94°C
2. De warmhoudfunctie staat 120 minuten ter beschikking, daarna wordt de kookzone uitgeschakeld.

1. 
  - P
2. 
  - 9

10 min.

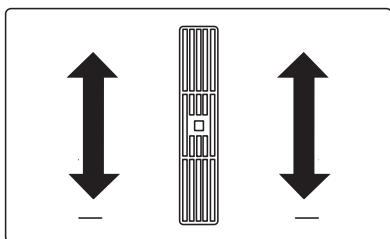
#### 4.17 Powerstand P

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

1. De betreffende knop rechtsonder tot de aanslag draaien tot een piep klinkt. In de kookstandweergave verschijnt P. De powerstand is ingeschakeld.
2. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De P verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

Noot:

Voor het voortijdig uitschakelen van de powerstand de kookzone uitschakelen resp. de gewenste kookstand instellen.



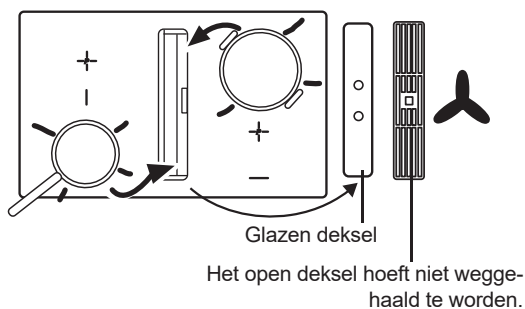
Modules (powermanagement)

#### 4.18 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.



## 4.19 Ventilator gebruiken

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

Voor de ingebruikname van de ventilator dient het glazen deksel weggehaald te worden.

Bij modellen met een open deksel is weghalen ervan niet vereist.

### Belangrijk:

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

#### 4.19.1 Ventilator in- en uitschakelen

1. De ventilatorknop op de gewenste vermogensstand 1, 2, 3 of 4 draaien.

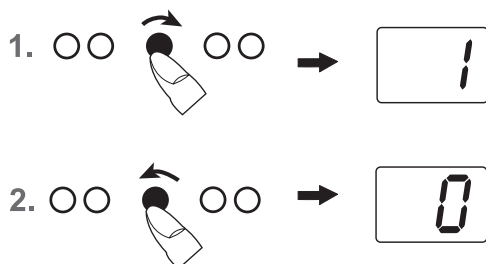
Het symbool van de ventilator  brandt.

De intensieve stand 4 blijft 10 minuten lang ingeschakeld, daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar stand 3.

2. Om uit te schakelen de ventilatorknop op 0 draaien.

### Tip

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



#### 4.19.2 Ventilatornalooptijd

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

### Ventilatornalooptijd instellen

1. De ventilatorknop tot de aanslag rechts draaien. Vervolgens is er een ventilatornalooptijd van 10 minuten ingesteld. Het symbool van de nalooptijd brandt min.
2. Door opnieuw tot de aanslag draaien worden 60 minuten ingesteld.
3. Door opnieuw tot de aanslag draaien wordt de nalooptijd uitgeschakeld.

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

#### 4.19.3 Nalooptijd

Telkens na het koken zou een nalooptijd van de ventilatormotor van 10 - 20 minuten moeten worden ingesteld. Als de ventilator minstens 15 minuten heeft gewerkt, vindt er na het uitschakelen een automatische nalooptijd van ca. 15 minuten op een lage stand plaats.

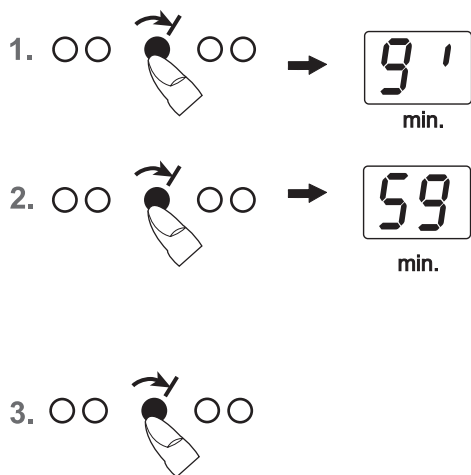
Zo wordt een optimale werking en verwijdering van resterende kookdampen gewaarborgd.

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

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

### Belangrijk

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



## 5 Reiniging en onderhoud

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

### 5.1 Keramische kookplaat

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

#### Reiniging na gebruik

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

#### Wekelijks onderhoud

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

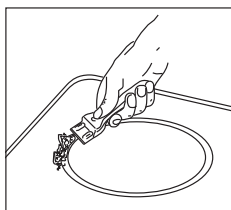
### 5.2 Speciale verontreinigingen

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



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

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

### 5.3 Kookplaatventilator

#### Reiniging van de metalen vetfilters

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

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

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

Niet vlak naast glazen of licht porselein laten afwassen.

#### Gebruik de ventilator niet zonder vetfilters!

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

#### Reiniging en onderhoud van de ventilator

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

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

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

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

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

#### Service

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

Bij een plasmafilter na 5 jaar (max.) de koolfiltermatten vervangen. Open hiervoor het behuizingdeksel en vervang de koolfiltermatten.

## 6 Wat te doen bij problemen?

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

### Denk eraan

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

### Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

#### De zekeringen vallen meermaals uit?

Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

#### De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Is de kinderbeveiliging ingeschakeld, d.w.z. wordt er een L aangetoond?
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Service voor inductiekookplaat”.

#### Het symbool knippert?

Er is sprake van een dubbele activering van de knoppen (bijv.: doordraaien van de knoppen voor de powerfunctie).

Oplossing: om het symbool  te wissen, dezelfde knop indrukken 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 montage van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging. Zie hoofdstuk Ventilatie.

#### De foutcode U400 wordt getoond?

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

#### Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

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

#### Het pansymbool verschijnt?

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

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

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

#### De gebruikte kookpannen maken geluid?

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

#### De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

#### De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

#### De kookplaat heeft barsten of breuken?

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

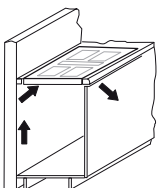
## 7 Montagehandleiding

### 7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

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

### 7.2 Ventilatie

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



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

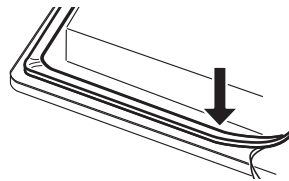
### 7.3 Montage

#### Belangrijke opmerkingen

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

#### Kookplaatafdichting

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



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

#### Uitsparing in het werkblad

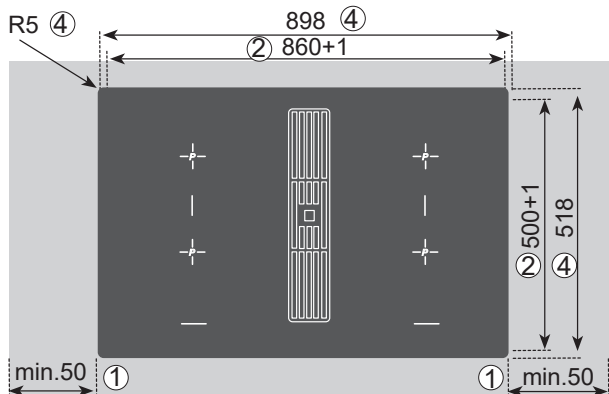
De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

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



**7.4 Variabele montagemogelijkheden: Opliggen-  
de montage**

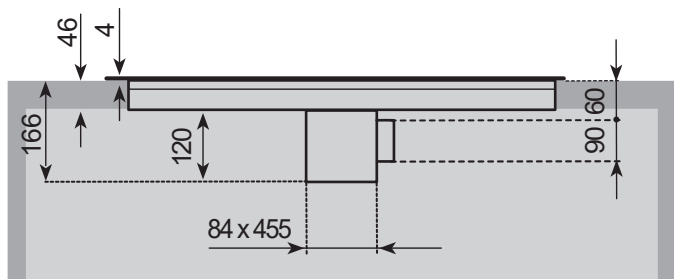
Afmetingen in mm



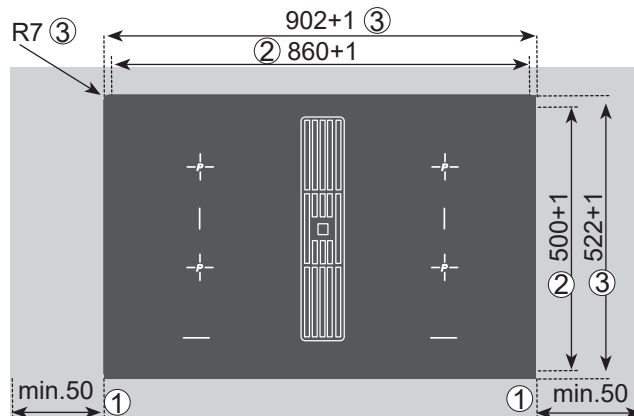
- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Afmetingen uitsparing
- ③ Uitfreesmaat
- ④ Buitenmaat kookplaat

**Belangrijk:**

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



**7.5 Variabele montagemogelijkheden:  
Randloze montage**



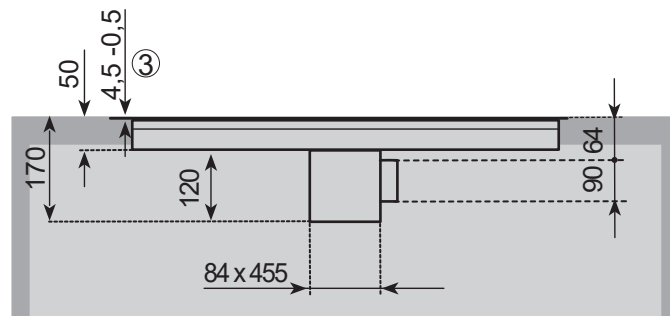
Afdichttape in de hoek van de steunrand van het aanrecht aanbrengen, zodat geen siliconenlijm onder de kookplaat kan terechtkomen.

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

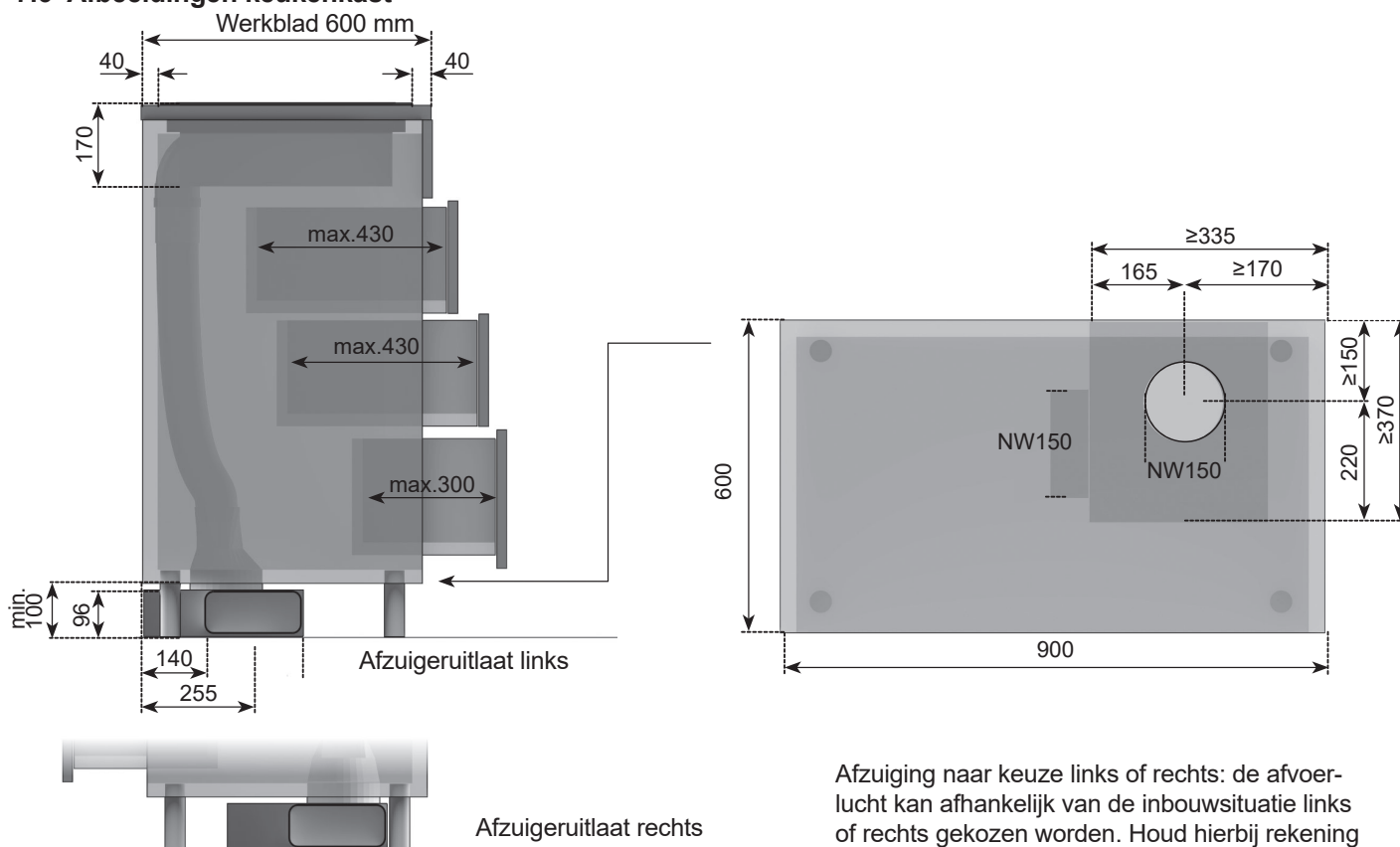
De spleet tussen kookplaat en aanrechtblad met siliconenlijm voegen.

**Belangrijk**

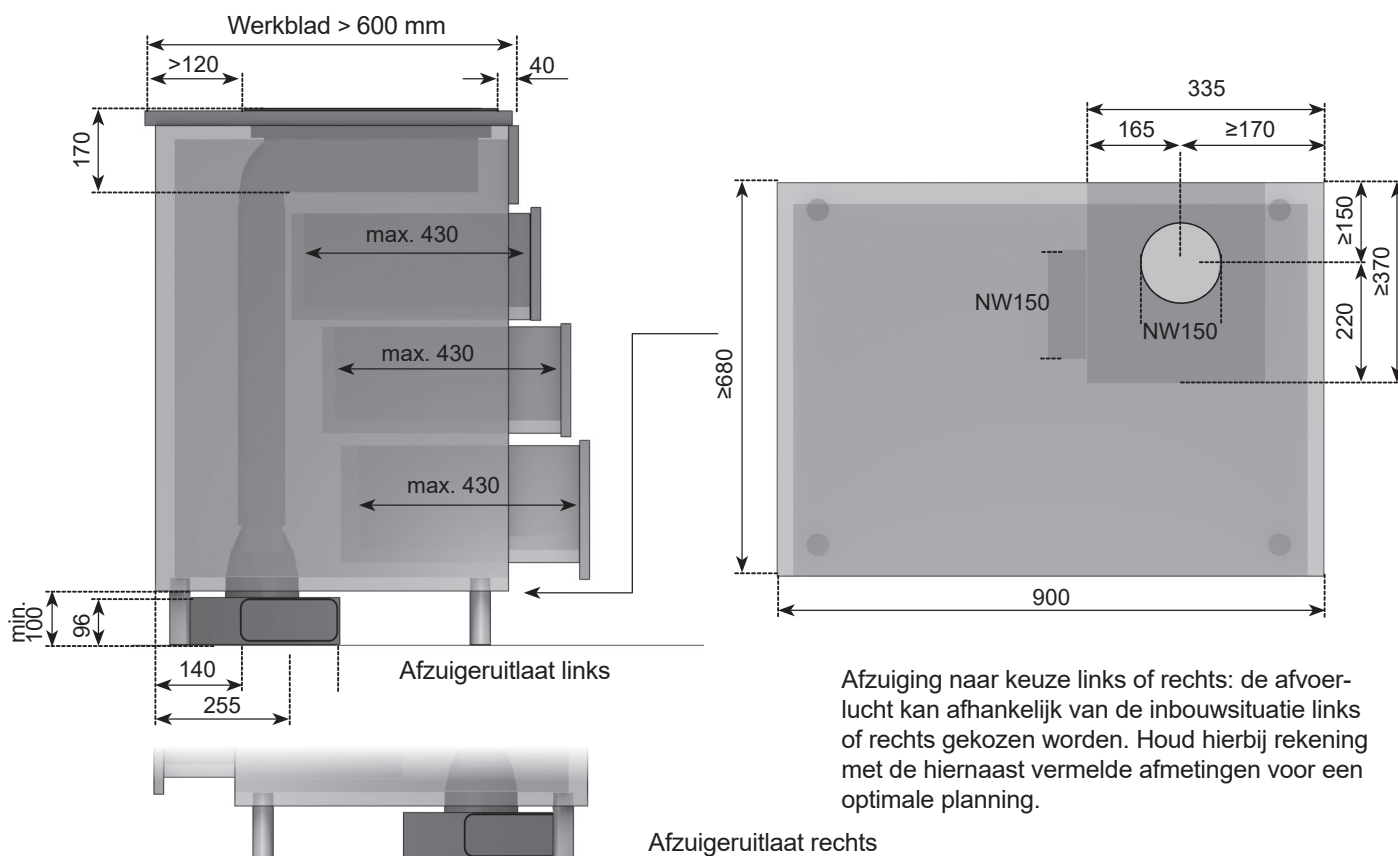
Siliconenlijm mag op geen enkele plaats onder het oplegvlak terechtkomen. Het uitnemen op een later tijdstip wordt daardoor onmogelijk. Bij negeren komt de garantie te vervallen.



7.6 Afbeeldingen keukenkast



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

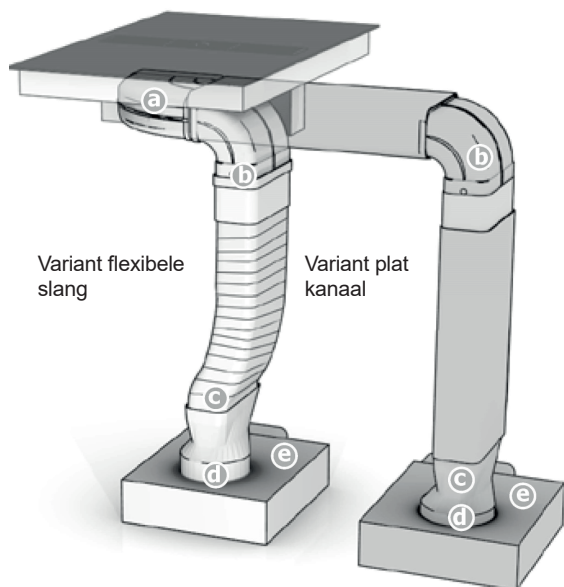


Afzuiging naar keuze links of rechts: de afvoerlucht kan afhankelijk van de inbouwsituatie links of rechts gekozen worden. Houd hierbij rekening met de hiernaast vermelde afmetingen voor een optimale planning.

### 7.7 Montage afzuigstelsysteem

De verbinding tussen kookplaat en ventilator kan met een flexibele slang of een plat kanaal tot stand worden gebracht.

Het platte kanaal indien nodig met een fijne zaag inkorten.

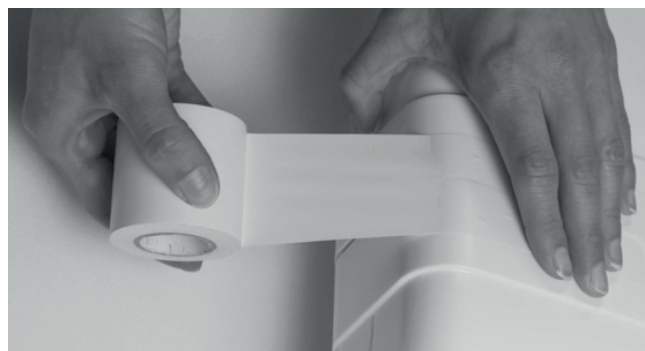


**Betreffende punt c**

Zorg bij het aanleggen op een liefst strakke en vouwrijke installatie. Kort overtollig materiaal in.

**Betreffende punt f**

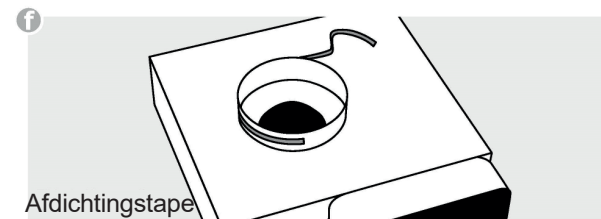
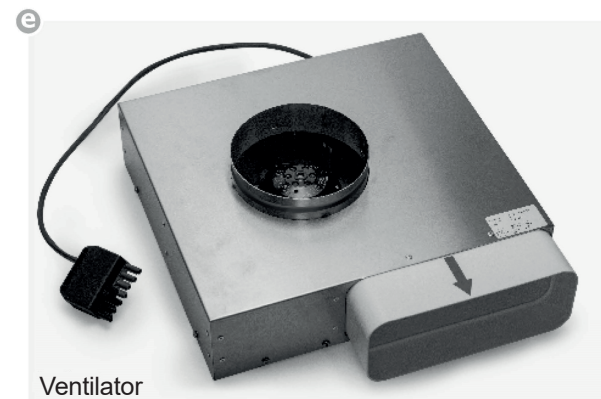
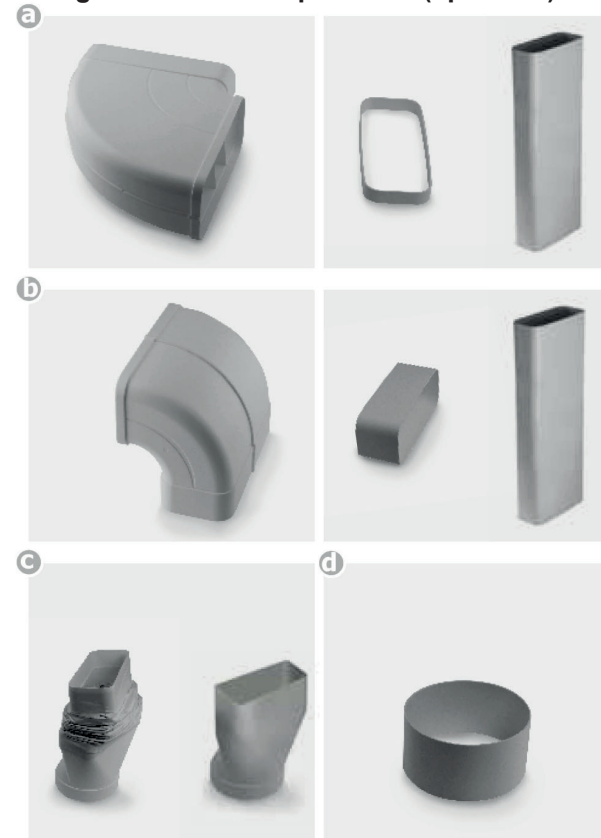
Voor het opsteken van het overgangselement (d) op de plintventilator (e) afdichtingstape rond de aansluitmof (f) aanbrengen.



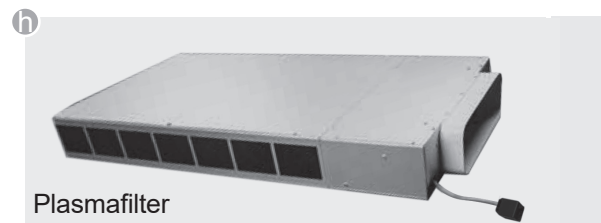
**Belangrijk:**

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

**Afzuigluchtkanaal-componenten (optioneel):**



**Plintfilter (optioneel):**



## 7.8 7-polige stekker aansluiting ventilator

**GEVAAR****Gevaar voor elektrische schokken**

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

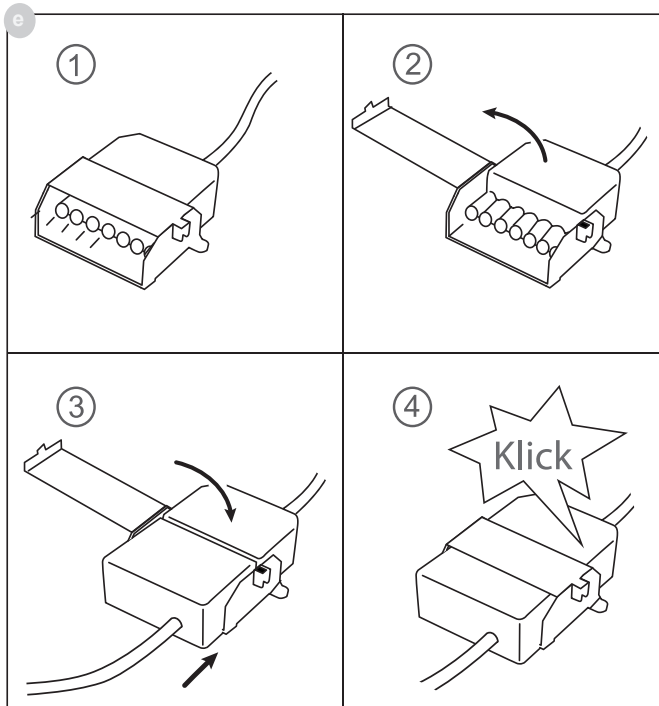
Voor het opnieuw openen van de stekkerverbinding moet het toestel in elk geval stroomloos worden geschakeld. De netaansluiting mag pas plaatsvinden als de stekkerverbinding tot stand is gebracht.

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

**Werkwijze**

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

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



## 7.9 4-polige stekker aansluiting plasmafilter (optioneel)

**GEVAAR****Gevaar voor elektrische schokken**

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

Stekkerborging en beschermkap mogen alleen bij aansluiting van het betreffende plasmafilter (optioneel) worden weggehaald!

**Werkwijze**

Stekkerverbindingen op de 4-polige stekker (plasma) van de kookplaat openen en de beschermkappen weghalen. Vervolgens de 4-polige contrastekker van het plasmafilter (g) insteken tot deze goed vastklikt.

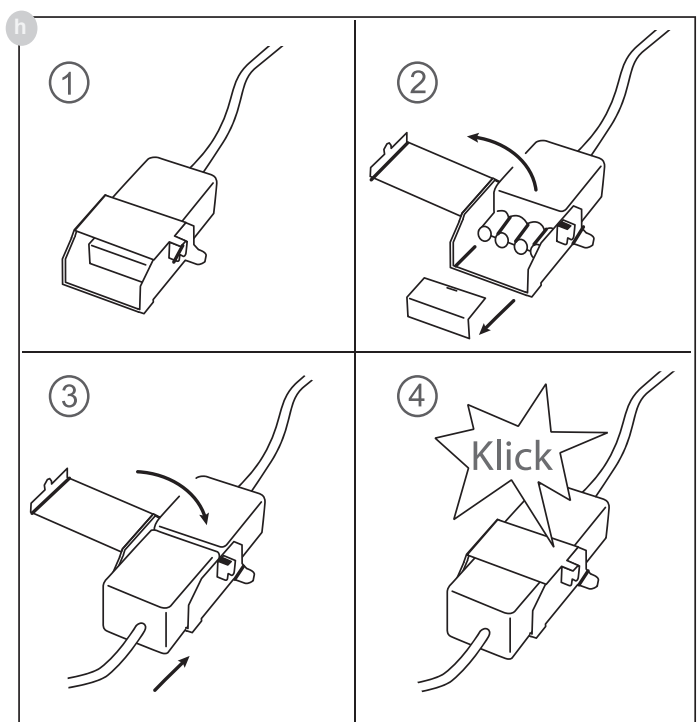
Aansluitend de stekkerborging weer goed vastzetten.

**GEVAAR****Gevaar voor elektrische schokken**

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

De kookplaat mag alleen worden ingeschakeld als de contrastekker van het plasmafilter (optioneel) ingestoken en de stekkerborging gesloten is.

Als het plasmafilter op een later moment weer wordt verwijderd, moet de 4-polige stekker van de kookplaat weer veilig met de beschermkap en stekkerborging worden afgesloten.



## 7.10 Montage kookplaatventilator

- Het product mag alleen door een erkende vakman met inachtneming van de plaatselijk geldende voorschriften worden aangesloten; hetzelfde geldt voor de afzuigingsaansluitingen. De installateur is verantwoordelijk voor de storingsvrije werking op de montageplek!
- Let bij de inbouw op de geldende bouwvoorschriften van de desbetreffende landen en de energiebedrijven.
- De kookplaatventilator kan als afvoerlucht- en als circulatieluchtapparaat worden ingezet.
- De afzuiglucht in een voor dat doel aangebrachte ventilatieschacht of door de huismuur naar buiten leiden.
- De afzuiglucht mag niet via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoerschouw worden afgevoerd. Vraag in geval van twijfel advies bij een erkend schoorsteenveger.
- Als in de buurt van de kookplaatventilator een haardafhankelijk vuur (hout-, kool-, olie- of gasvuur) aanwezig is, moet er voor voldoende, vers aangevoerde lucht worden gezorgd. Anders bestaat er gevaar voor vergiftiging. Een veilige werking van de kookplaatventilator is gewaarborgd als de door de kookplaatventilator veroorzaakte onderdruk de 0,04 mbar (4 Pa) niet overschrijdt en er voldoende verse lucht de ruimte in kan stromen.
- Afvoerluchtleidingen moeten voldoen aan brandklasse B 1 DIN 4102.
- Zorg ervoor dat er geen kleinere maat aansluitmof wordt gekozen dan de minimale, nominale breedte.
- Het is van belang dat er altijd gebruik wordt gemaakt van het voor de luchtgeleiding aanbevolen en met de kookplaatafzuiging compatibele systeem.
- De nominale breedte van de circulatieluchtbuizen mag niet lager zijn dan 150 mm.
- Afvoerluchtleidingen zouden zo kort mogelijk moeten zijn, niet in een hoek van 90 graden maar in wijde bochten doorgetrokken moeten worden en geen diameterreducties mogen hebben.
- Buisdiameters nooit kleiner dan 150 mm kiezen. 50 cm voor de ventilatiemodule mogen geen bochten/hoeken worden aangebracht.
- Tussen twee hoeken/bochten altijd een recht stuk van ca. 50 cm plaatsen.
- De diameters van roosters en de uitsparing in de plint zouden minimaal overeen moeten komen met de diameter van de afvoerluchtleiding. Er dient een uitstroomopening van minstens 500 cm<sup>2</sup> aanwezig te zijn. De plintlijsthoogte inkorten of passende openingen aanbrengen.
- Zorg er tijdens de installatie voor dat de circulatieluchtteenheid ook na het afmonteren van de keuken toegankelijk blijft.
- Eventueel moeten plintpoten van de keukenkastjes worden verplaatst.



### OPMERKING

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

## 7.11 Inbouw schakelkast



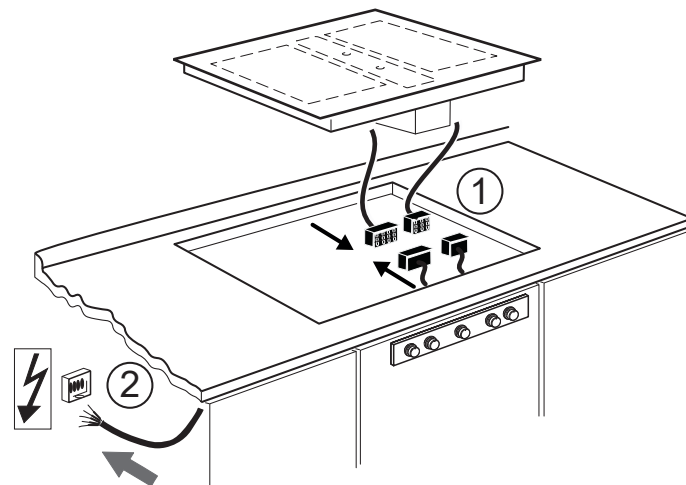
### GEVAAR

#### Gevaar voor elektrische schokken

De stekerverbinding tussen schakelkast en kookplaat moeten voor de netaansluiting tot stand worden gebracht!

Voor het opnieuw openen van de stekerverbinding moet het toestel in elk geval stroomloos worden geschakeld.

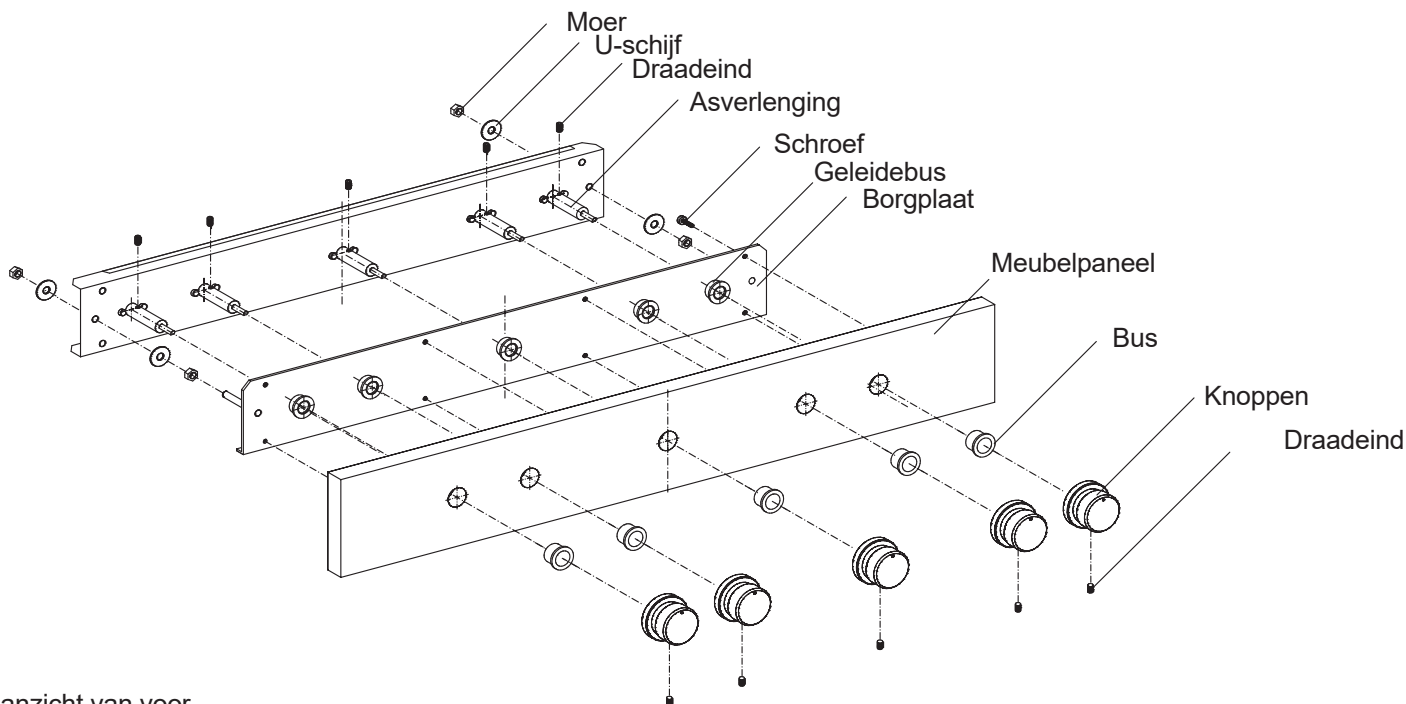
De netaansluiting mag pas plaatsvinden als de stekerverbinding tot stand is gebracht.



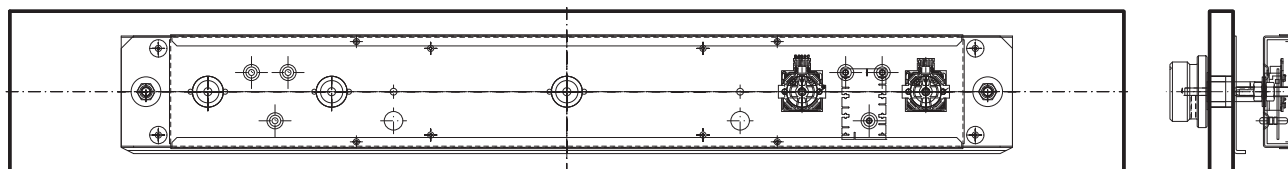
#### Houd de juiste volgorde aan:

- 1 Correcte verbinding tot stand brengen
- 2 Netaansluiting tot stand brengen

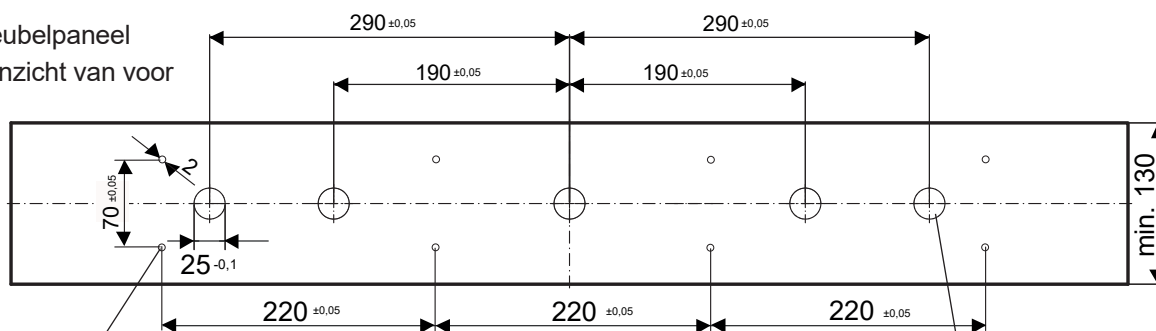
- De schakelkast wordt voorgemonteerd geleverd. Hij is geschikt voor de inbouw in materiaaldikten van ca. 13 mm tot ca. 36 mm.
- Stel hiervoor de schakelkast overeenkomstig de materiaaldikte van het meubelpaneel met de schroefdraadbouten en moeren instellen.
- Laat een vakman de boorgaten in het paneel volgens de maatschets aanbrengen en het geheel monteren.



Aanzicht van voor



Meubelpaneel  
Aanzicht van voor



Blind gat voor schroef

Doorlaatgat voor bus

## 7.12 Elektrische aansluiting



### WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

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

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het toestel

met een van deze installaties stroomloos maken.

- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overtollige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het toestel worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: Door een verkeerde aansluiting kan de vermogens-elektronica worden vernield.
- Het apparaat is alléén toegelaten voor een vaste aansluiting. Het mag niet met een geaard stopcontact worden aangesloten.

### Aansluitwaarden

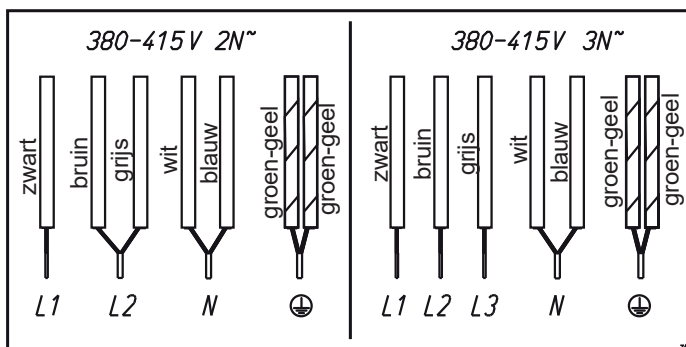
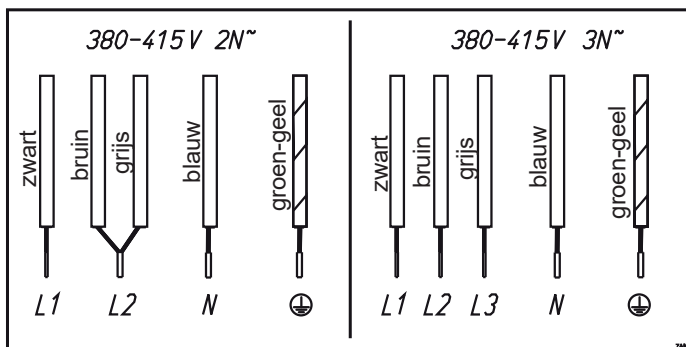
Netspanning: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

**Aansluitkabel standaard aanwezig**

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

Aansluitingsmogelijkheden



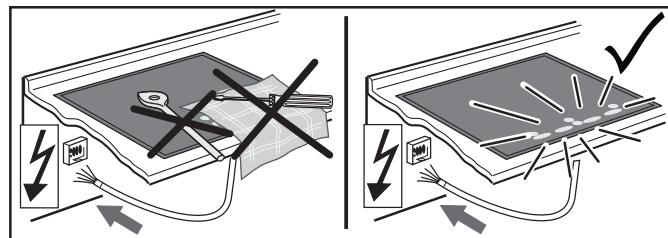
**7.13 Technische gegevens**

<b>Afmetingen kookplaat</b>	
hoogte/ breedte/ dieptemm	170 x 898 x 518 (FB)
mm	170 x 900 x 520 (ER)
<b>Kookzones</b>	
alle .....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Kookplaat .....kW	7,4
Ventilator .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

**7.14 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 indicaties liggen!



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

**8 Buitenbedrijfstelling, afvoer**

**8.1 Buitenbedrijfstelling**


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

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

**8.2 Verwijderen van de verpakking**

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

**8.3 Verwijderen van oude apparaten**

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

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

## Contenuto

<b>1 Linee generali</b> .....	<b>88</b>	<b>7 Istruzioni di montaggio</b> .....	<b>101</b>
1.1 Qui trovate...	88	7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina.....	101
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....	88	7.2 Ventilazione.....	101
<b>2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze</b> .....	<b>89</b>	7.3 Incasso.....	101
2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....	89	7.4 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato .....	102
2.2 Per il piano di cottura in generale .....	89	7.5 Possibilità di montaggio: Incasso per l'incasso a paro .....	102
2.3 Per le persone.....	90	7.6 Illustrazioni armadio di cucina .....	103
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze .....	91	7.7 Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria .....	104
<b>3 Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>92</b>	7.8 Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore .....	105
3.1 I comandi .....	92	7.9 Connettore a 4 poli per l'allacciamento al filtro plasma .....	105
<b>4 I comandi</b> .....	<b>93</b>	7.10 Incasso della cappa aspirante del piano di cottura .....	106
4.1 Il piano di cottura ad induzione.....	93	7.11 Incasso della cassetta dei fusibili.....	106
4.2 Rilevamento pentola .....	93	7.12 Collegamento elettrico .....	107
4.3 Limitazione della durata d'esercizio.....	93	7.13 Dati tecnici .....	108
4.4 Altre funzioni .....	93	7.14 Messa in funzione.....	108
4.5 Protezione contro il surriscaldamento .....	93	<b>8 Messa fuori servizio, smaltimento</b> .....	<b>108</b>
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione.....	94	8.1 Mettere fuori servizio .....	108
4.7 Consigli per il risparmio d'energia.....	94	8.2 Smaltimento dell'imballo .....	108
4.8 Livelli di potenza .....	94	8.3 Smaltimento degli apparecchi usati.....	108
4.9 Indicatore del calore residuo .....	94		
4.10 Mettere l'apparecchio pronto per l'uso. ....	95		
4.11 Accensione del piano e della zona di cottura .....	95		
4.12 Spegnimento della zona di cottura .....	95		
4.13 Sicurezza per bambini .....	95		
4.14 Funzione ponte .....	96		
4.15 Cottura con avvio rapido .....	96		
4.16 Funzione scaldavivande .....	97		
4.17 Funzione Power .....	97		
4.18 Gestione potenza.....	97		
4.19 Usare la cappa aspirante.....	98		
4.19.1 Accensione e spegnimento del ventilatore.....	98		
4.19.2 Tempo di alimentazione successiva .....	98		
4.19.3 Tempo di alimentazione successiva .....	98		
<b>5 Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>99</b>		
5.1 Dimensioni del piano di cottura .....	99		
5.2 Particolari tipi di sporco.....	99		
5.3 Cappa aspirante del piano di cottura.....	99		
<b>6 Che fare in caso di problemi?</b> .....	<b>100</b>		

**1 Linee generali****1.1 Qui trovate...**

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

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

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

**1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso**

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

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



## 2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

### 2.1 Per il collegamento e il funzionamento

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

### 2.2 Per il piano di cottura in generale

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

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

- Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sugli indicatori!
  - Le pentole e i tegami caldi non devono coprire gli indicatori o essere nelle vicinanze.
  - Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
  - Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo gli indicatori.
  - Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
  - Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
  - Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
  - Assicurarsi che non ci siano oggetti (ad es. asciugamani ecc.) nelle dirette vicinanze della cappa aspirante poiché essi possono essere aspirati. In linea di principio vanno tenuti lontani dall'apparecchio i liquidi e le piccole parti.
  - Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro per i grassi inserito.
  - Filtri con un deposito eccessivo di grasso comportano pericolo di incendio!
  - È consentito friggere solamente sotto costante osservazione, è vietato fiammeggiare !
  - Per l'esercizio di focolari a legna, a carbone, a gas o gasolio con camino si deve provvedere a una sufficiente ventilazione. La depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non deve superare i 4 PA (0,04mbar), altrimenti si corre il rischio di avvelenamento.
  - Durante la cottura, il vapore grasso rilascia inoltre umidità nell'aria dell'ambiente.
  - In modalità ventilata, l'umidità del vapore grasso viene rimossa soltanto in piccola parte. Occorre pertanto provvedere sempre a un sufficiente apporto di aria fresca, per es. lasciando una finestra aperta o ricorrendo alla ventilazione dell'ambiente.
  - Assicuratevi che ci sia sempre un clima normale e gradevole nell'ambiente (umidità 45-60%).
  - Dopo ogni utilizzo in modalità ventilata, accendete per circa 20 minuti a bassa velocità la cappa aspirante del piano cottura oppure attivate il ritardo automatico di arresto.
- ### 2.3 Per le persone
- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
  - Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
  - Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.
  - I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).





## 2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze

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

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

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

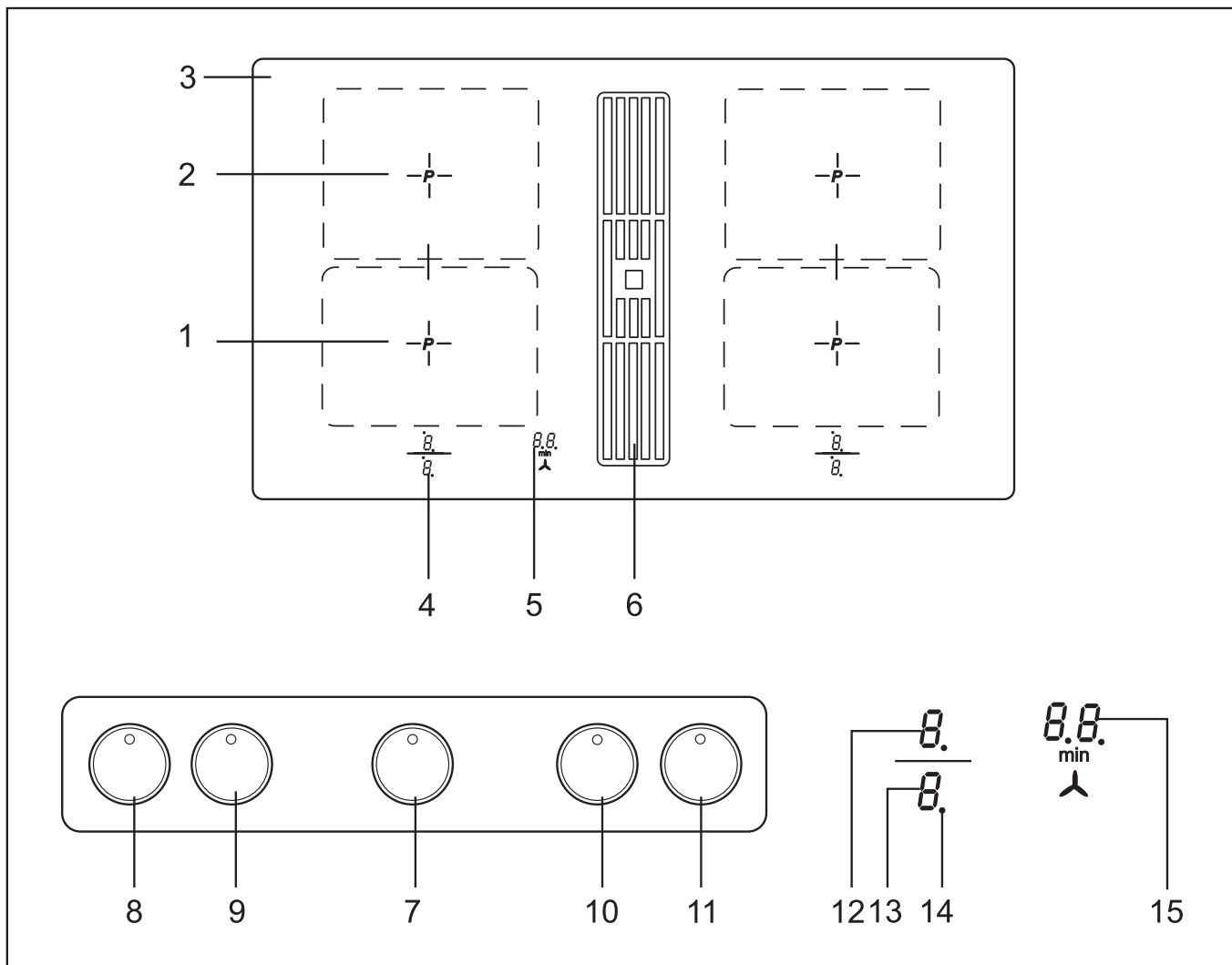
I testi segnaletici hanno diversi significati

	<p><b>PERICOLO!</b> Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
	<p><b>ATTENZIONE!</b> Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
	<p><b>ATTENZIONE!</b> Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.</p>
	<p><b>AVVERTENZA</b> Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.</p>

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

	<p><b>ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!</b> Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.</p>
	<p><b>ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI!</b> Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissimi. Pericolo di scottatura o ustione Queste superfici rimangono caldi anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.</p>
	<p><b>RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD)</b> Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi!</p>

### 3 Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura ad induzione anteriore
2. Zona di cottura ad induzione posteriore
3. Dimensioni del piano di cottura
4. Indicatori del livello di potenza zona sinistra
5. Indicatore del ventilatore
6. Ventilatore
7. Regolatore del ventilatore
8. Regolatore della zona di cottura anteriore
9. Regolatore della zona di cottura posteriore
10. Regolatore della zona di cottura anteriore
11. Regolatore della zona di cottura posteriore
12. Indicatore del livello di potenza della zona posteriore
13. Indicatore del livello di potenza della zona anteriore
14. Spia di funzionamento
15. Indicazione del ventilatore

#### 3.1 I comandi

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i regolatori sul pannello. Sono regolabili senza graduazione e possono essere girati fuori giro a destra e a sinistra. Questo fuorigiro attiva diverse funzioni.

##### Indicazione del livello di cottura **8.** (12) (13)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

- H** ..... Calore residuo.
- P** ..... Livello Power
- U** ..... Rilevamento pentole
- A** ..... Cottura con avvio rapido
- L** ..... Sicurezza bambini
- A** ..... Funzione Ponte
- 0, 1, 2** ..... Livelli di mantenimento in caldo 42°C/ 70°C/ 94°C

## 4 I comandi

### 4.1 Il piano di cottura ad induzione


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


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

#### Vantaggi del piano di cottura ad induzione

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

### 4.2 Rilevamento pentola

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

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

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

#### Limiti nel rilevamento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
220 x 190	115

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

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

### 4.3 Limitazione della durata d'esercizio

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


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

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

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


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


#### Limitazione della durata d'esercizio

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

### 4.4 Altre funzioni

Azionando contemporaneamente uno o più regolatori (ad es. il fuorigiro per la funzione power) non si attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Il simbolo  comincia a lampeggiare e dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura.

Per disattivare il simbolo  attivare ancora una volta lo stesso regolatore o spegnere e accendere il piano di cottura.

### 4.5 Protezione contro il surriscaldamento

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

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente. Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento. Controllare eventualmente l'incasso (vedi capitolo «Ventilazione»).

#### 4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

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

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

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

#### Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

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

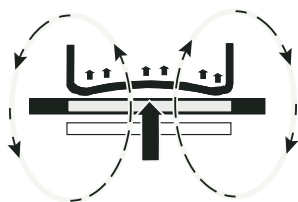
##### Test del magnete:

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



##### Nota!

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



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

#### 4.7 Consigli per il risparmio d'energia

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

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

#### 4.8 Livelli di potenza

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

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

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

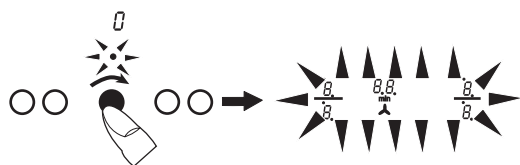
#### 4.9 Indicatore del calore residuo **H**

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

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

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

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



#### 4.10 Mettere l'apparecchio pronto per l'uso.

Con questo regolatore del ventilatore si mette l'apparecchio pronto per l'uso. Questo regolatore è in pratica l'interruttore principale. Viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, e le indicazioni si accendono brevemente.

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

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



#### 4.11 Accensione del piano e della zona di cottura

1. Girare verso destra il rispettivo regolatore.

L'indicazione mostra: 1 2 3 4 5 7 8 9

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

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

#### 4.12 Spegnimento della zona di cottura

3. Girare il regolatore a sinistra su 0.

#### 4.13 Sicurezza per bambini

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

##### Attivazione della sicurezza bambini

1. Girare a sinistra fino all'arresto contemporaneamente i regolatori delle zone di cottura sinistra e destra, fino a quando non è emesso un segnale acustico. Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

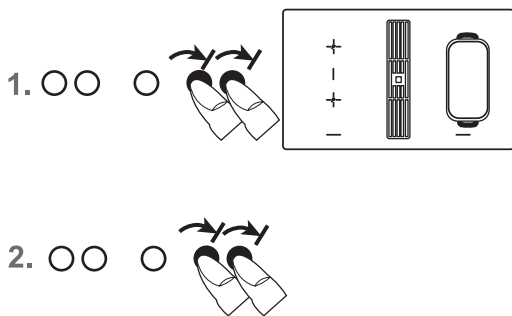
##### Disattivazione della sicurezza bambini

2. Girare a sinistra fino all'arresto contemporaneamente i regolatori delle zone di cottura sinistra e destra, fino a quando non è emesso un segnale acustico. si spegne.

##### Indicazioni

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





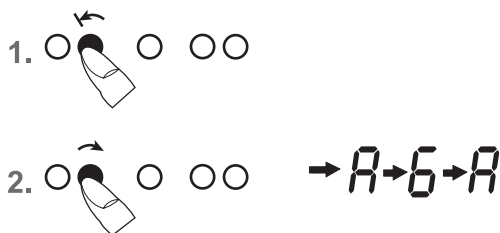
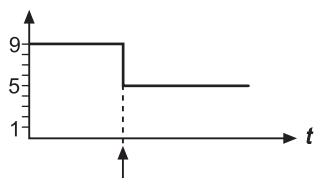
#### 4.14 Funzione ponte $\mathcal{A}$

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

1. Per attivare la funzione ponte, girare a destra fino all'arresto contemporaneamente i regolatori delle zone di cottura sinistra e destra, fino a quando non è emesso un segnale acustico.  
La funzione ponte è attivata, appare il simbolo  $\mathcal{A}$ .  
L'uso avviene tramite il regolatore della zona di cottura anteriore.
2. Per spegnere attivare ancora contemporaneamente i due stessi regolatori oppure spegnere direttamente il piano di cottura.

#### Indicazione

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



#### 4.15 Cottura con avvio rapido $\mathcal{A}$

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

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

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




1. Girare a sinistra fino all'arresto il rispettivo regolatore, fino a quando non è emesso un segnale acustico.
2. Subito dopo posizionare il regolatore sul livello di potenza desiderato per continuare la cottura. Con ciò la «Cottura con avvio rapido» è attivata.  
La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato. Il simbolo A si spegne.





#### Indicazione

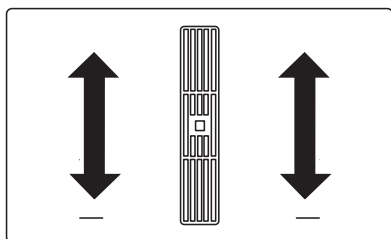
- Si può aumentare il livello di potenza successiva selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido. Se si diminuisce il livello di cottura, la cottura con avvio rapido si disattiva.

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



1.  →  42°C  
 →  70°C  
 →  94°C
2. 120 Min.




1.  →  P
2.  →  9  
 10 minuti



Moduli (gestione potenza)

#### 4.16 Funzione scaldavivande

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

- Girare il regolatore a destra fino al raggiungimento della funzione desiderata:
  -  corrisponde a ca. 42°C
  -  corrisponde a ca. 70°C
  -  corrisponde a ca. 94°C
- La funzione scaldavivande è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.

#### 4.17 Funzione Power P

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

- Girare a destra fino all'arresto il rispettivo regolatore, fino a quando non è emesso un segnale acustico. L'indicazione mostra P. Il livello Power è ora attivo.
- Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. Il P si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

Nota!

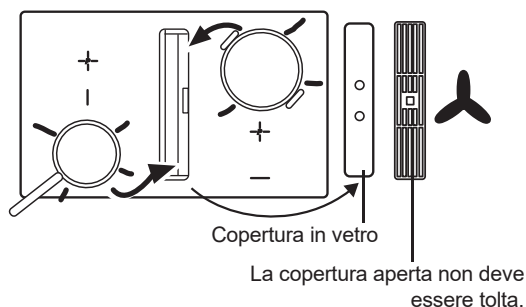
Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta spegnere la zona di cottura oppure regolare il livello di potenza desiderato.

#### 4.18 Gestione potenza

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

Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

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



#### 4.19 Usare la cappa aspirante

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

Prima di usare il piano di cottura togliere completamente la copertura.


Non bisogna rimuoverla nei modelli con copertura in acciaio aperta.

##### Importante!

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

##### 4.19.1 Accensione e spegnimento del ventilatore

1. Con il regolatore, scegliere il livello di potenza desiderato 1, 2, 3 o 4 del ventilatore.

Si accende il simbolo del ventilatore .

Il livello di potenza intensivo 4 rimane acceso per 10 minuti.

Dopo questo periodo si ritorna automaticamente al livello 3.

2. Per spegnere posizionare il regolatore su «0».

##### Suggerimento

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

##### 4.19.2 Tempo di alimentazione successiva

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

##### Regolazione del tempo di alimentazione successiva

1. Girare il regolatore a destra fino all'arresto.

Il tempo di alimentazione successiva è regolato a 10 minuti.

Si accende il simbolo del ventilatore .min.

2. Girare ancora fino all'arresto per impostare 60 minuti.

3. Spegnere il tempo di alimentazione successiva regolando di nuovo fino all'arresto.

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

##### 4.19.3 Tempo di alimentazione successiva

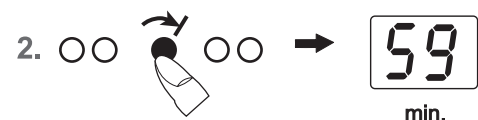
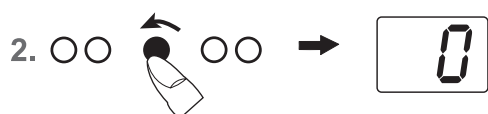
Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura. Se la ventola è in funzione per almeno 15 minuti, dopo lo spegnimento la ventola gira ancora in automatico per circa 15 minuti a bassa velocità per garantire un funzionamento ottimo e l'eliminazione completa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

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

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

##### Importante

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



## 5 Pulizia e manutenzione

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

### 5.1 Dimensioni del piano di cottura

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

#### Pulizia dopo l'uso

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

#### Manutenzione settimanale

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

### 5.2 Particolari tipi di sporco

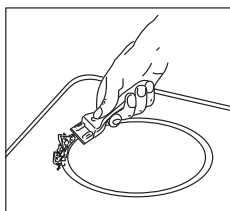
Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.

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

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

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

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



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

### 5.3 Cappa aspirante del piano di cottura

#### Pulizia dei filtri antigrasso metallici

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

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

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

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

#### Non far funzionare mai la cappa senza il filtro inserito!

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

#### Pulizia e manutenzione della cappa aspirante

Preferibilmente pulire la cappa dopo ogni pulizia del filtro.

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

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

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

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

#### Servizio

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

Se usate un filtro plasma sostituire il feltro ogni 5 anni (max.). Per questo aprire la copertura e cambiare il feltro.

## 6 Che fare in caso di problemi?

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

### Nota bene!

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

### Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

#### I fusibili scattano ripetutamente?


Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

#### Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- Viene visualizzata una L? Controllare che non sia attiva la sicurezza bambini.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

#### Il simbolo comincia a lampeggiare?

Si è in presenza di un azionamento doppio dei regolatori (ad es. il fuorigiro per la funzione power).

Rimedio: per disattivare il simbolo  attivare ancora una volta lo stesso regolatore o spegnere e accendere il piano di cottura.

#### E' visualizzato il codice di errore E2?

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

#### E' visualizzato il codice d'errore E8?

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

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

#### È visualizzato il codice d'errore U400?

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

#### È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

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

#### È visualizzato il simbolo ?

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

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

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

#### Le pentole usate emettono rumori?

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

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

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

#### Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

#### Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

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

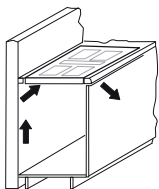
## 7 Istruzioni di montaggio

### 7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

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

### 7.2 Ventilazione

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



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

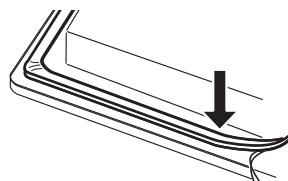
### 7.3 Incasso

#### Avvertenze importanti

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

#### Guarnizione del piano di cottura

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



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

#### Intaglio del piano di lavoro

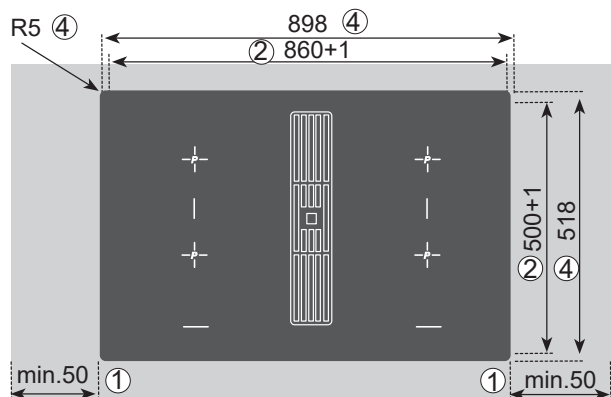
Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

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

## 7.4 Possibilità di montaggio:

## Incasso appoggiato

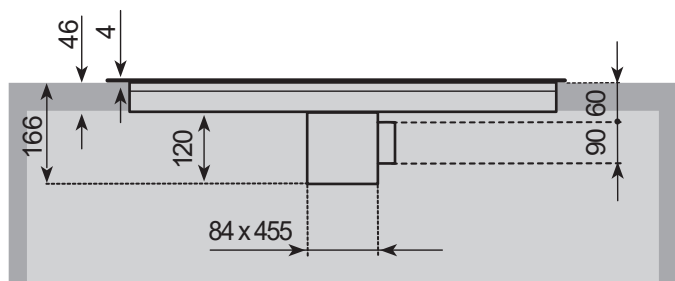
Misure in mm



- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Dimensione di ritaglio
- ③ Dimensione di fresatura
- ④ Misure esterne del piano di cottura

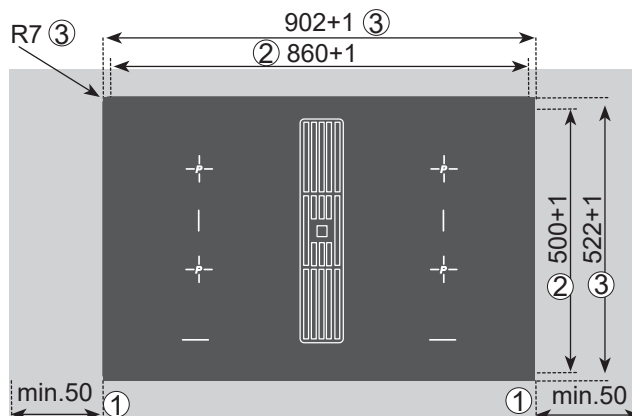
**Importante!**

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



## 7.5 Possibilità di montaggio:

## Incasso per l'incasso a paro



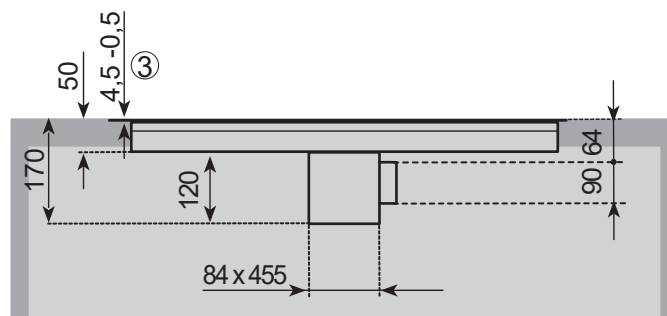
Incollare il nastro ermetico nell'angolo dello spigolo d'appoggio del piano di lavoro, in modo che la colla siliconica non possa fuoriuscire da sotto il piano di cottura.

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

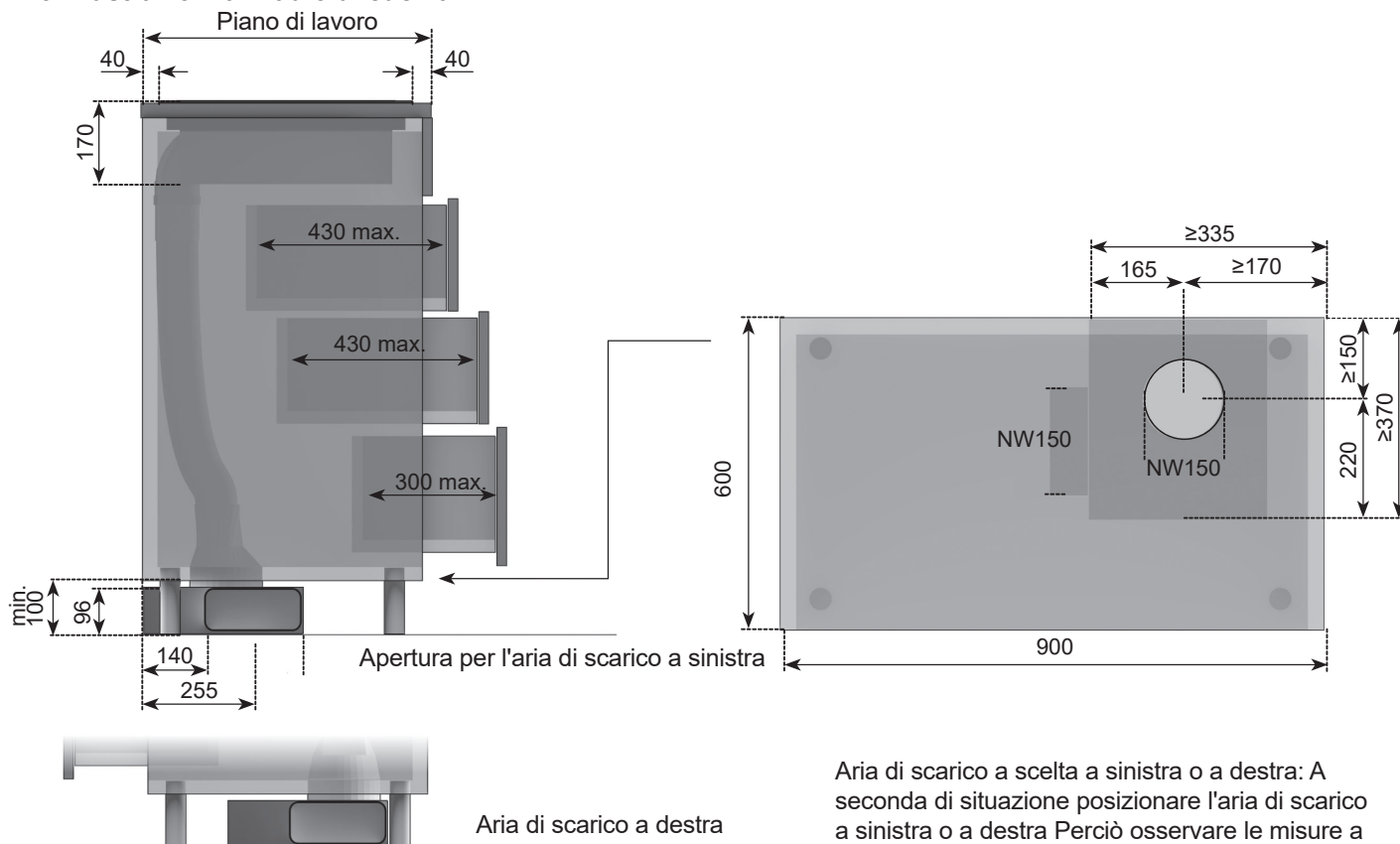
Compilare la fessura tra piano di cottura e piano di lavoro con un collante resistente al calore.

**Importante**

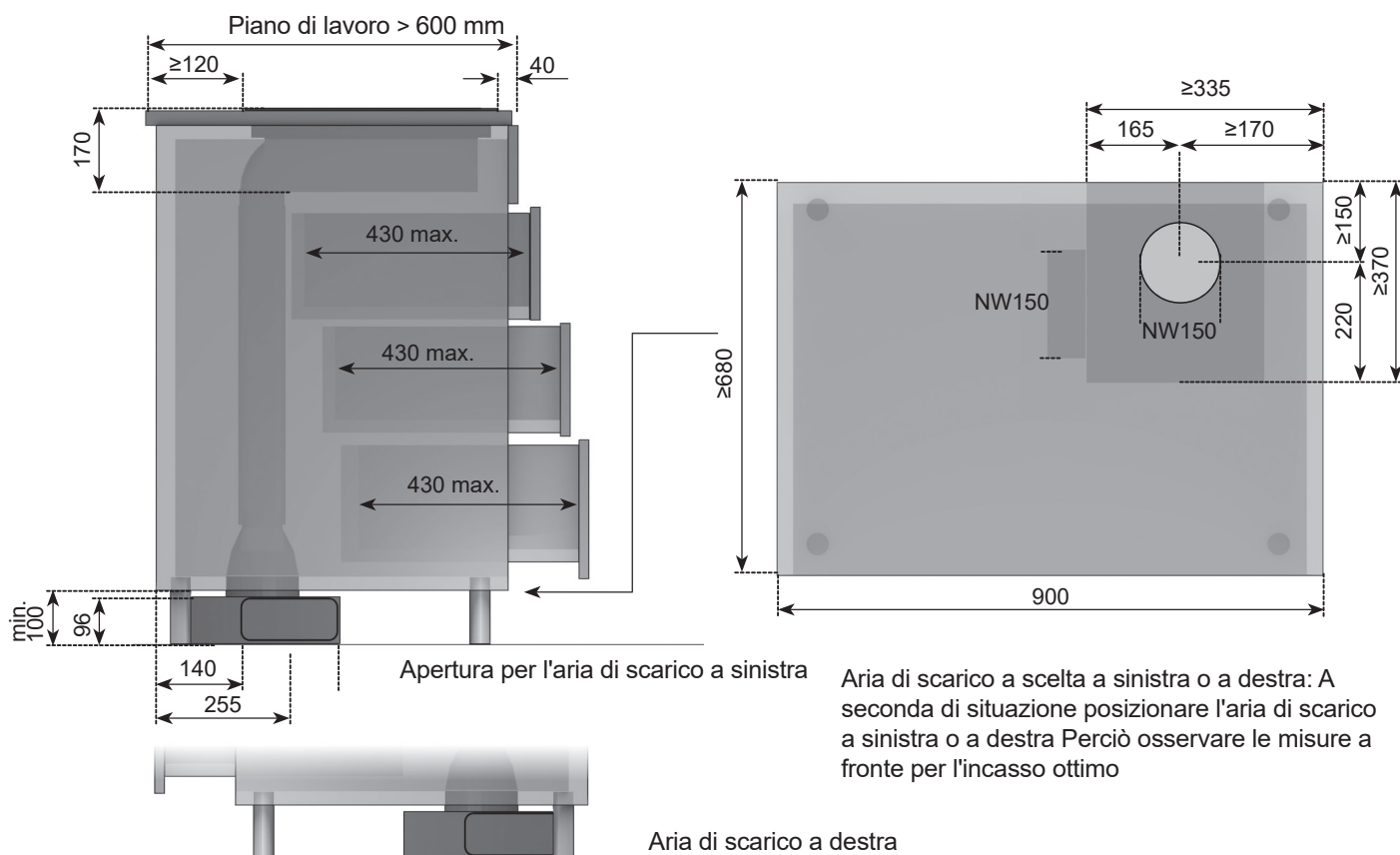
La colla siliconica non deve fuoriuscire da sotto il piano di cottura. Più avanti, una eventuale estrazione del piano di cottura non sarà più possibile. La garanzia perde di validità se non sono osservate le presenti indicazioni.



7.6 Illustrazioni armadio di cucina



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

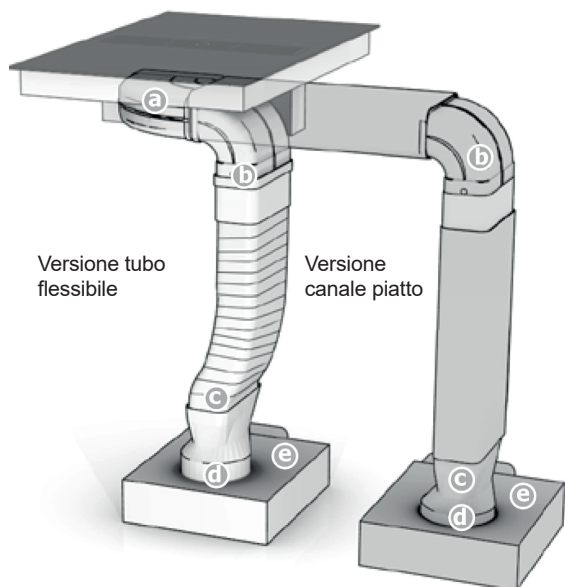


Aria di scarico a scelta a sinistra o a destra: A seconda di situazione posizionare l'aria di scarico a sinistra o a destra. Perciò osservare le misure a fronte per l'incasso ottimo.

### 7.7 Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria

La giunzione tra ventilatore e piano di cottura può essere eseguita con un tubo flessibile o un canale piatto.

Se necessario accorciare il canale piatto con una sega fine.

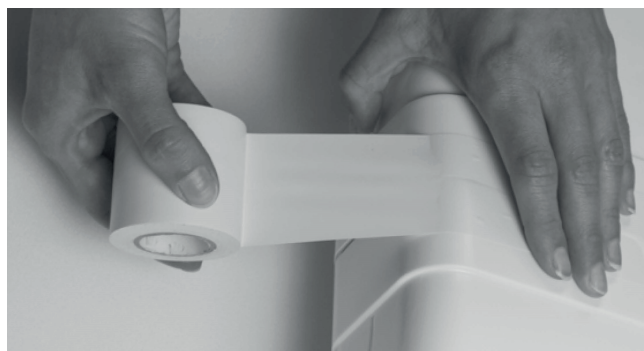


#### Al punto c

Durante i lavori fare attenzione che l'installazione sia rigida e ben tirata. Accorciare tutto il materiale superfluo.

#### Al punto f

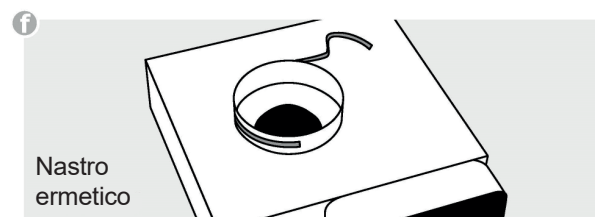
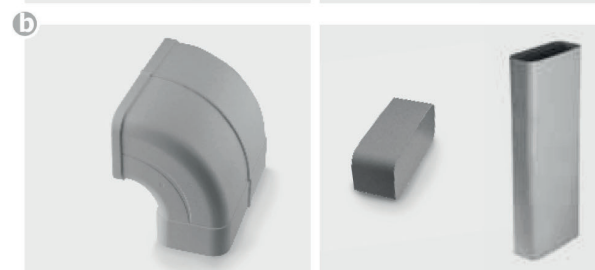
Mettere il nastro ermetico al raccordo (f) prima di inserire l'elemento transitorio (d) sul ventilatore di base (e).



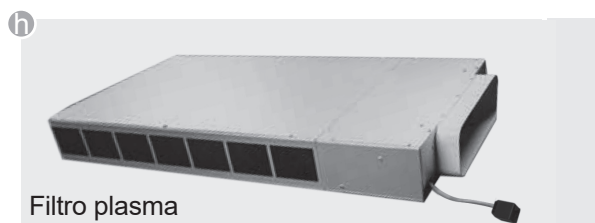
#### Importante!

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

### Componenti del canale di scarica (opzionale)



### Filtro di base (opzionale):





### 7.8 Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore



#### PERICOLO

#### Lesione da corrente elettrica!

Collegare il ventilatore prima dell'allacciamento alla rete elettrica!

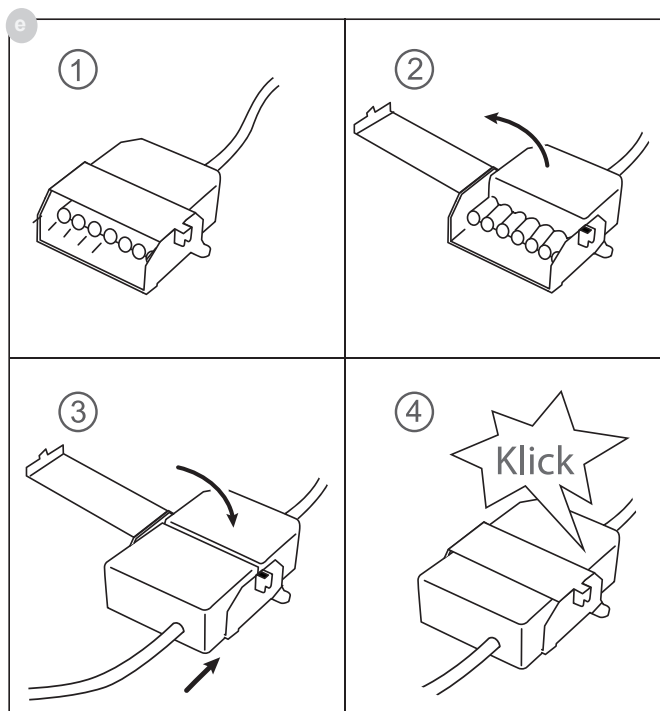
Prima di aprire i connettori è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Realizzare il collegamento alla rete elettrica sempre dopo il collegamento dei connettori.

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

#### Procedimento

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

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



### 7.9 Connettore a 4 poli per l'allacciamento al filtro plasma



#### PERICOLO

#### Lesione da corrente elettrica

Collegare il plasma prima dell'allacciamento alla rete elettrica!

Togliere la sicurezza e la copertura di sicurezza solo in caso di collegamento del rispettivo filtro plasma (optional)!

#### Procedimento

Aprire i collegamenti del connettore al connettore a 4 poli (plasma) del piano cottura e togliere i collegamenti. Poi incastrare bene il controconnettore a 4 poli del filtro plasma (g) fino a che incastra.

Al fine chiudere la sicurezza.



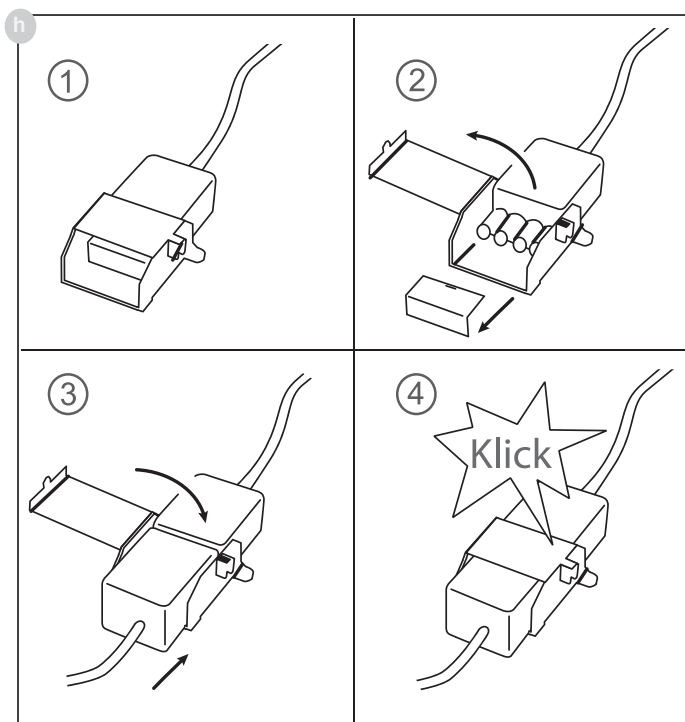
#### PERICOLO

#### Lesione da corrente elettrica

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

Accendere il piano di cottura solo dopo l'inserimento del controconnettore del plasma (optional) e della sicurezza del connettore.

Se in un futuro momento verrà rimosso il filtro plasma si deve rinchiudere in modo sicuro il connettore a 4 poli del piano di cottura e la copertura di sicurezza e la sicurezza.



### 7.10 Incasso della cappa aspirante del piano di cottura

- L'allacciamento alle rete elettrica e il collegamento degli allacciamento per l'aria di scarica del prodotto può essere eseguito solo da un tecnico specializzato e abilitato e in base alle norme in materia valide! L'installatore è responsabile per il corretto funzionamento nel luogo di installazione!
- Fare attenzione alle norme e disposizioni per il montaggio dei singoli paesi e dell'ente responsabile per l'approvvigionamento dell'energia.
- La cappa / ventilatore funziona a sfiato e ad aria di ricircolo.
- Condurre l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro all'esterno.
- Non condurre l'aria in un camino di sfiato e per il fumo già usato. In caso di dubbi, chiedere lo spazzacamino responsabile.
- Se nelle vicinanze del ventilatore vengono gestiti dispositivi di combustione collegati ad un camino come stufe a carbone o olio e caldaie a gas, assicurarsi che affluisca sempre sufficiente aria fresca, altrimenti si corre il rischio di avvelenamento. Il corretto funzionamento del ventilatore del piano di cottura è garantito solo se la depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non superi 4 PA (0,04mbar), e affluisca sempre sufficiente aria fresca.
- I condotti di scarico dei fumi devono essere conformi alla classe di incendio B 1 DIN 4102.
- Prestare attenzione a che la larghezza nominale minima del supporto di allacciamento dell'apparecchio non venga ridotta.
- Dovrebbe essere sempre impiegato il sistema di ventilazione, consigliato e compatibile con l'aspirazione del piano cottura.
- La larghezza nominale dei tubi di ricircolo dell'aria non dovrà essere inferiore a 150 mm.
- I condotti di scarico dei fumi dovranno essere il più corti possibile, non dovranno avere una forma a gomito di 90 gradi ma dovranno descrivere un ampio arco e non dovranno avere riduzioni della sezione.
- Non scegliere mai tubi con diametro minore di 150 mm. A 50 cm davanti all'elemento ventola non dovranno essere posate curve/gomiti.
- Tra due gomiti/curve inserire sempre un pezzo diritto di ca. 50 cm.
- Le cassette in muratura, così come l'intaglio nella mascherina che fa da zoccolo, dovranno avere una sezione che corrisponda almeno al condotto di scarico dei fumi. Deve essere presente un'uscita del tubo di almeno 500 cm<sup>2</sup>. Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure apportarvi adeguate aperture.
- Durante l'installazione, fare attenzione a lasciare accessibile l'unità di ricircolo dell'aria anche quando il montaggio della cucina sia completo.
- Se necessario, spostare i piedi zoccolini degli armadi.

### 7.11 Incasso della cassetta dei fusibili

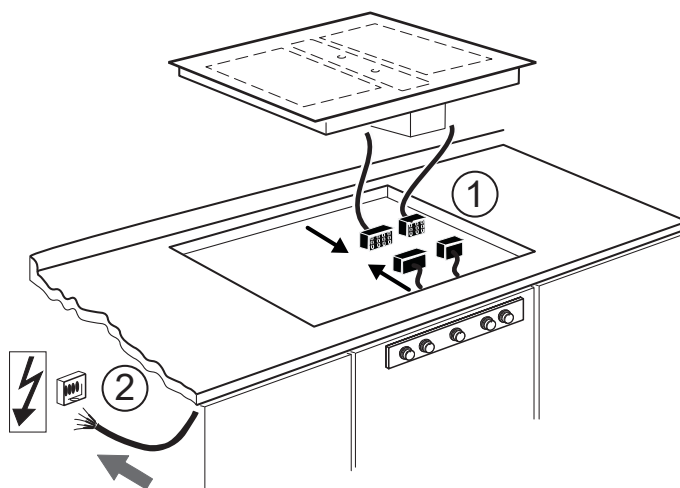


#### PERICOLO

#### Lesione da corrente elettrica

Gli allacciamenti a spina devono essere eseguiti prima dell'allacciamento alla rete elettrica!

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



#### Rispettare l'ordine:

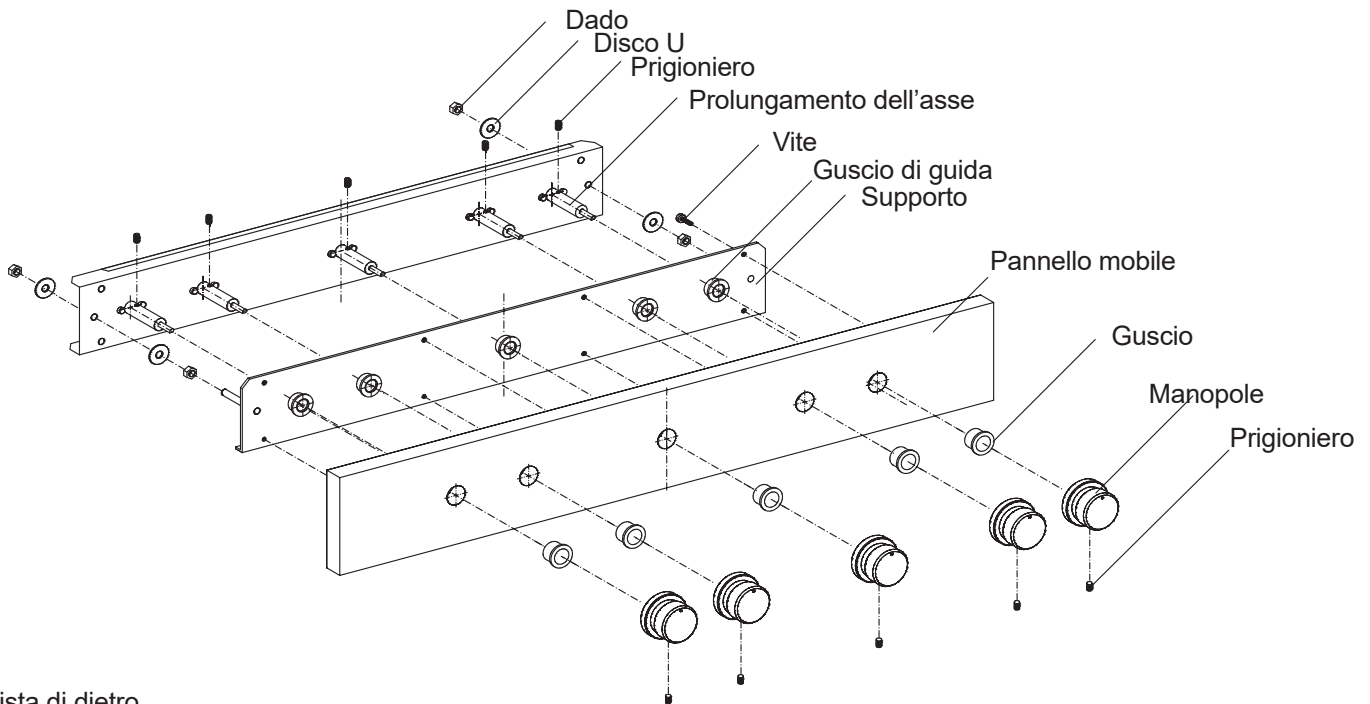
- 1 Eseguire gli allacciamenti a spina
- 2 Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica

- La cassetta dei fusibili è premontata. È idonea per l'incasso in materiali con spessore da 13 mm a 36 mm.
- A questo proposito, regolare la cassetta dei fusibili con i dischi distanziatori e dadi conformemente allo spessore del pannello mobile.
- Far effettuare i fori nel pannello secondo lo schizzo quotato da un esperto.

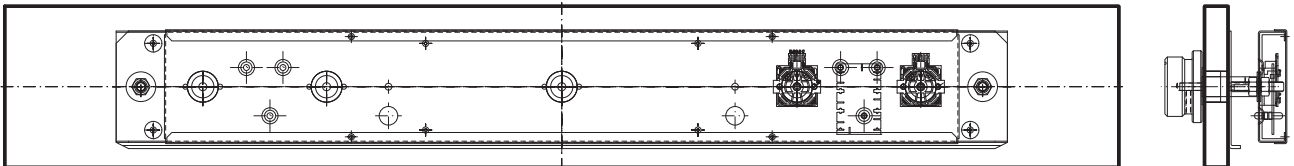
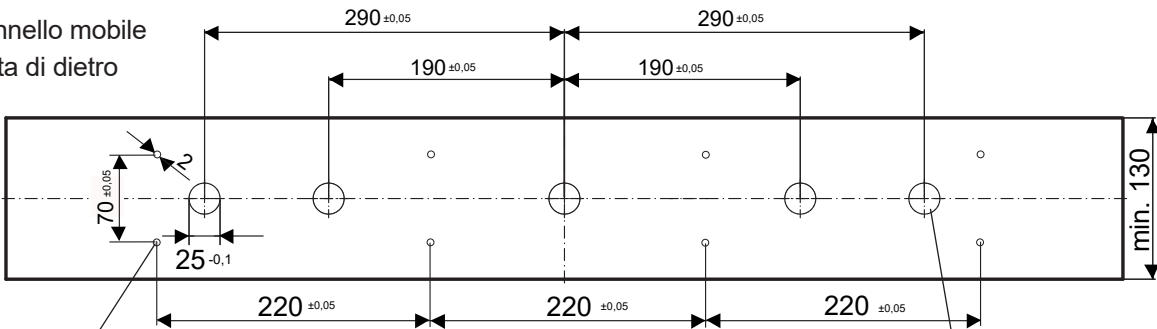


#### AVVERTENZA

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



Vista di dietro

Pannello mobile  
Vista di dietro

Foro cieco per vite

Foro di passaggio per guscio

## 7.12 Collegamento elettrico



### ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.

- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.

- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.
- L'apparecchio è ammesso solo per un raccordo fisso. Semplici connettori provvisti di contatto per la messa a terra non sono ammessi.

### Valori di collegamento

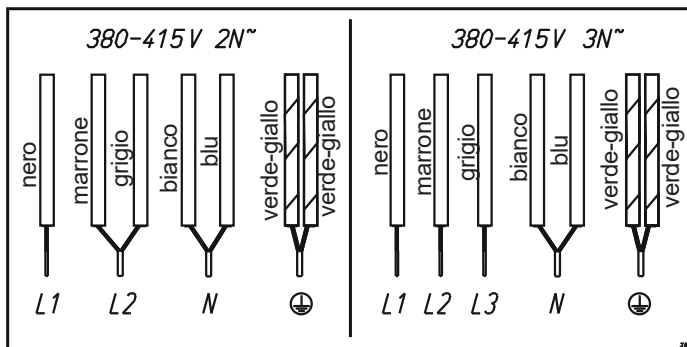
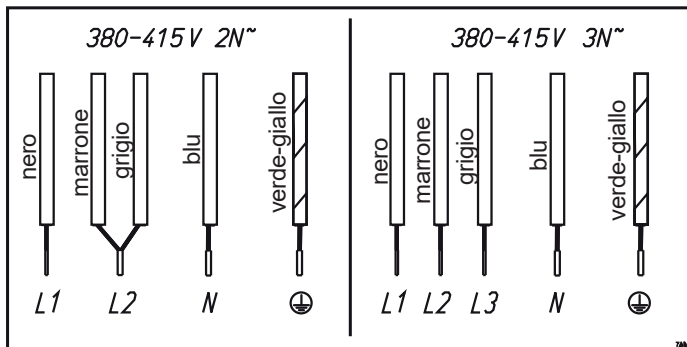
Tensione di rete 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tensione nominale dei componenti 220-240V

**Collegamento da parte della fabbrica**

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

Possibilità di collegamento



**7.13 Dati tecnici**

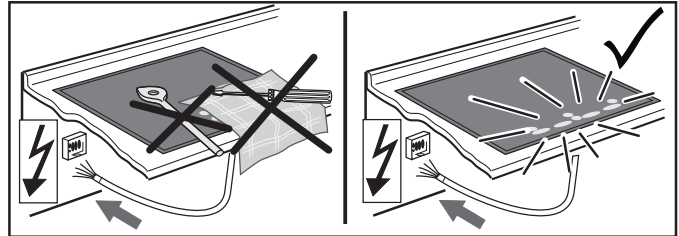
<b>Dimensioni: piano di cottura</b>	
Altezza /larghezza /profondità mm	170 x 898 x 518 (FB) 170 x 900 x 520 (ER)
<b>Zone di cottura</b>	
tutte .....Ø cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Piano di cottura .....kW	7,4
Ventilatore .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Potenza con funzione Power attiva

**7.14 Messa in funzione**

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

Importante! Assicurarsi che non si trovino oggetti sugli indicatori durante il collegamento alla rete elettrica!



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

**8 Messa fuori servizio, smaltimento**

**8.1 Mettere fuori servizio**

Quando l'apparecchio un giorno cessa il suo servizio giornaliero, avviene la sua messa fuori servizio.

- Per evitare scosse elettriche, spegnere il fusibile di casa.
- Dopo lo smontaggio, smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

**8.2 Smaltimento dell'imballo**

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

**8.3 Smaltimento degli apparecchi usati**



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

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

Índice

<b>1 Generalidades .....</b>	<b>109</b>	<b>7 Instrucciones de montaje .....</b>	<b>122</b>
1.1 Aquí encontrará usted.....	109	7.1 Indicaciones de seguridad	
1.2 Uso previsto .....	109	para el montador de muebles de cocina .....	122
<b>2 Indicaciones de seguridad y advertencias .....</b>	<b>110</b>	7.2 Entrada de aire .....	122
2.1 Conexión y funcionamiento .....	110	7.3 Montaje .....	122
2.2 Encimera .....	110	7.4 Posibilidad variable de montaje:	
2.3 Para personas .....	111	Montaje apoyado .....	123
2.4 Explicación de los símbolos		7.5 Posibilidad variable de montaje:	
y de las indicaciones .....	112	Montaje a ras .....	123
<b>3 Descripción del aparato .....</b>	<b>113</b>	7.6 Figuras armario de bajos .....	124
3.1 Manejo .....	113	7.7 Montaje del sistema de extracción de aire .....	125
<b>4 Manejo .....</b>	<b>114</b>	7.8 Conector de 7 polos conexión ventilador .....	126
4.1 El campo de cocción por inducción .....	114	7.9 Conector de 4 polos conexión plasma .....	126
4.2 Reconocimiento de recipientes .....	114	7.10 Montaje del ventilador de encimera .....	127
4.3 Limitación de la duración del funcionamiento .....	114	7.11 Incorporación de la caja de distribución .....	127
4.4 Otras funciones .....	114	7.12 Conexión eléctrica .....	128
4.5 Protección contra sobrecalentamiento .....	114	7.13 Datos técnicos .....	129
4.6 Batería de cocina para la encimera		7.14 Puesta en funcionamiento .....	129
por inducción .....	115	<b>8 Puesta fuera de servicio, eliminación .....</b>	<b>129</b>
4.7 Consejos para el ahorro de energía .....	115	8.1 Puesta fuera de servicio .....	129
4.8 Niveles de cocción .....	115	8.2 Eliminación de los materiales de embalaje .....	129
4.9 Indicación de calor residual .....	115	8.3 Eliminación de los aparatos antiguos .....	129
4.10 Conectar el aparato para que esté preparado ..	116		
4.11 Conexión de la encimera y		<b>1 Generalidades</b>	
de zonas de cocción .....	116	<b>1.1 Aquí encontrará usted...</b>	
4.12 Desconexión de la zona de cocción .....	116	Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este	
4.13 Seguro para niños .....	116	manual antes de poner en funcionamiento su encimera.	
4.14 Función de puente .....	117	Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su	
4.15 Función golpe de cocción .....	117	seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su	
4.16 Función para mantener caliente .....	118	aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.	
4.17 Nivel «power» .....	118	Si tuviera lugar una avería en algún momento, consul-	
4.18 Gestión de potencia .....	118	te antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de	
4.19 Uso del ventilador .....	119	problemas?». A menudo, usted mismo podrá reparar	
4.19.1 Conexión y desconexión del ventilador .....	119	pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes	
4.19.2 Marcha residual del ventilador .....	119	de servicio.	
4.19.3 Tiempo de marcha residual .....	119	Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue	
<b>5 Limpieza y conservación .....</b>	<b>120</b>	estas instrucciones de uso y de montaje a los nuevos	
5.1 Encimera de vitrocerámica .....	120	propietarios para su información y seguridad.	
5.2 Suciedad especial .....	120		
5.3 Ventilador de encimera .....	120	<b>1.2 Uso previsto</b>	
<b>6 Qué hacer en caso de problemas .....</b>	<b>121</b>	La encimera ha sido diseñada para la preparación de	
		alimentos dentro de un marco doméstico y ámbitos	
		similares. Se consideran ámbitos similares:	
		• El uso en tiendas, oficinas y otros entornos laborales	
		similares	
		• El uso en explotaciones agrícolas	
		• El uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros	
		entornos residenciales similares	
		• El uso en residencias de alojamiento y desayuno	
		• No debe emplearse para otros fines y tiene que	
		utilizarse siempre bajo supervisión.	

## 2 Indicaciones de seguridad y advertencias

### 2.1 Conexión y funcionamiento

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

### 2.2 Encimera

- ¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la manija 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, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- Peligro de incendio: nunca deje objetos sobre la encimera.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las zonas de cocción todo material que pueda fundirse con facilidad como plásticos, láminas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente, (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) para evitar deterioros.
- Nunca se deben colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni envases herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!

- ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre los indicadores!
- No colocar las ollas y sartenes calientes en las proximidades de las indicaciones ni cubrir éstas con las mismas.
- ¡Colocar la olla lo más centrada posible en la zona de cocción!
- A ser posible, emplear las zonas de cocción traseras para las ollas más grandes para que los indicadores no se calienten demasiado.
- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Preste atención para que no haya ningún objeto (p.ej. trapo de limpieza) en las proximidades inmediatas de la unidad extractora. Tales objetos podrían ser aspirados por la corriente de aire. Por principio hay que mantener alejadas del aparato los líquidos y las piezas pequeñas.
- Nunca opere el aparato sin el filtro de grasa montado.
- ¡Los filtros sobrecargados de grasa representan un riesgo de incendio!
- ¡Sólo se permite freír bajo supervisión permanente, no se permite flambear!
- Si se operan sistemas de combustión o fogones de madera, carbón, gas o fueloil que necesitan una chimenea hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada de aire suficiente. La depresión máxima permitida que se forma por la campana dentro del recinto del fogón con chimenea no debe exceder 4 Pa (0,04 mbar), ya que en caso contrario existe riesgo de intoxicación.
- Al cocinar, debido al vapor el aire del recinto se carga más de humedad.
- En el modo de circulación de aire, la humedad es eliminada del vapor sólo en una medida muy reducida. Por ello hay que tomar siempre las medias oportunas para que haya una entrada de aire fresco suficiente, por ejemplo mediante una ventana abierta o mediante el empleo de un sistema de ventilación para viviendas.
- Mantenga siempre un clima interior normal y agradable (humedad del aire de 45 - 60 %).
- Después de cada uso en el modo de recirculación de aire, ponga la unidad extractora durante unos 20 minutos a un nivel menor o active el sistema automático de funcionamiento suplementario.

### 2.3 Para personas

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


## 2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones


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


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


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

Los textos resaltados tienen significados diferentes:


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


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


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

	<p><b>INDICACIÓN</b></p> <p>Observación que facilita el manejo del aparato si se tiene en cuenta.</p>
--	---

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

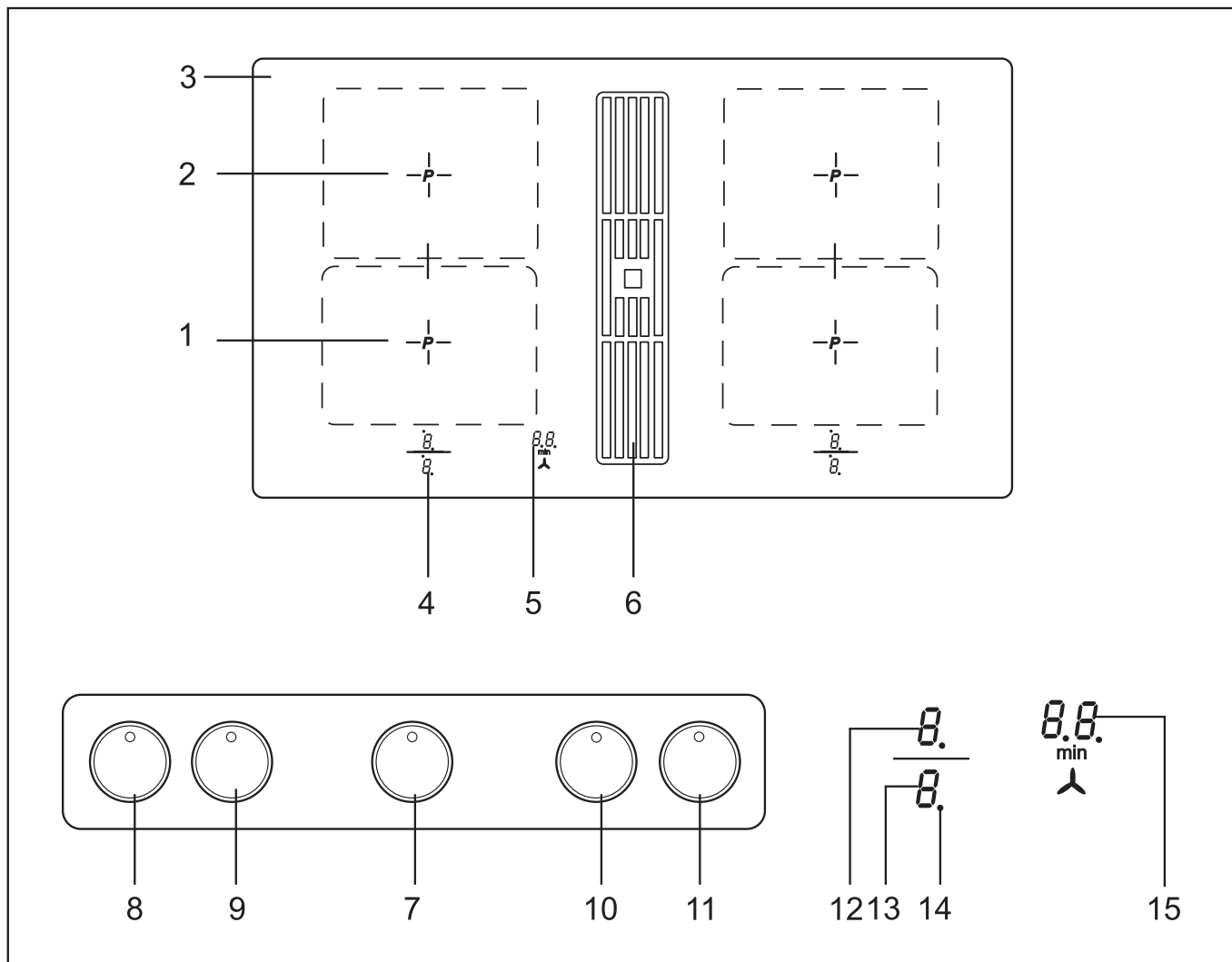
	<p><b>¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!</b> <b>¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!</b></p> <p>En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.</p>
---	---

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

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



### 3 Descripción del aparato



La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

1. Zona de cocción por inducción delante
2. Zona de cocción por inducción detrás
3. Encimera de vitrocerámica
4. Indicaciones de los niveles de cocción zona de cocción de la izquierda
5. Indicación del ventilador
6. Ventilador
7. Manija del ventilador
8. Manija zona de cocción delantera
9. Manija zona de cocción trasera
10. Manija zona de cocción delantera
11. Manija zona de cocción trasera
12. Indicación de nivel de cocción de la zona de cocción trasera
13. Indicación de nivel de cocción de la zona de cocción delantera
14. Punto de disponibilidad
15. Indicador del ventilador

#### 3.1 Manejo

El manejo de la encimera de vitrocerámica tiene lugar por medio de las manijas del panel. La regulación por medio de las mismas es continua sin pasos y pueden girarse en exceso tanto a la izquierda como a la derecha. El giro en exceso hasta el tope activa diferentes funciones.

#### Indicador de nivel de cocción **B** (12)(13)

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** ..... Programación de la cocción automática
- L** ..... Seguro para niños
- N** ..... Función de puente
- 0, 5, 5** ... Niveles de mantener caliente 42°C/ 70°C/ 94°C

## 4 Manejo

### 4.1 El campo de cocción por inducción


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


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

#### Ventajas de encimera por inducción

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

### 4.2 Reconocimiento de recipientes

Si sobre la zona de cocción no se encuentra ninguna olla o ésta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energía. Ello es indicado por 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!

### 4.3 Limitación de la duración del funcionamiento

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


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

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

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


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


#### Limitación de la duración del funcionamiento

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del funcionamiento en minutos
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Otras funciones

Al accionar una manija durante más tiempo o al pulsar una o más manijas (p.ej. al girar en exceso la manija para la función «power») no tiene lugar ninguna función de conmutación.

Parpadea el símbolo  y se desconecta después de algunos segundos.

Para borrar el símbolo  hay que accionar la misma manija o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

### 4.5 Protección contra sobrecalentamiento

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.

### 4.6 Batería de cocina para la encimera por inducción

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

Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.

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

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

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

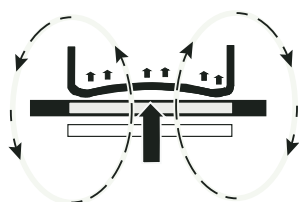
#### Prueba magnética:

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



#### Indicación:

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



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

### 4.7 Consejos para el ahorro de energía

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

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

### 4.8 Niveles de cocción

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

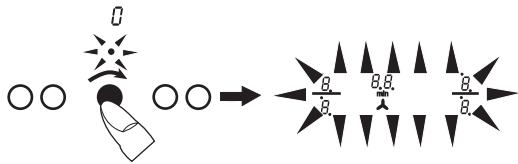
Nivel ajustado	Apropiado para
0	Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual
●	Fundir 42°C
—	Mantener caliente 70°C
—	Hervir a fuego lento 94°C
1-2	Calor residual de cantidades reducidas.
3	Proseguir la cocción
4-5	Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores
6	Freír, preparar harina tostada
7-8	Asar
9	Inicio de la cocción y de la fritura, freír
P	Nivel «power» (potencia máxima)

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

### 4.9 Indicación de calor residual H

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H. Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la H después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!

Con una encimera de inducción la superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor devuelto por los recipientes que se encuentran sobre ella.



#### 4.10 Conectar el aparato para que esté preparado

Con la encimera del ventilador se conecta el aparato de manera que esté dispuesto para el funcionamiento. La manija 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 manija 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.



#### 4.11 Conexión de la encimera y de zonas de cocción

1. Girar a la derecha la manija correspondiente.

La indicación de nivel de cocción indica:

— = — 1 2 3 4 5 7 8 9

2. 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».

#### 4.12 Desconexión de la zona de cocción

3. Girar el regulador hacia la izquierda a 0 °C.



#### 4.13 Seguro para niños

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

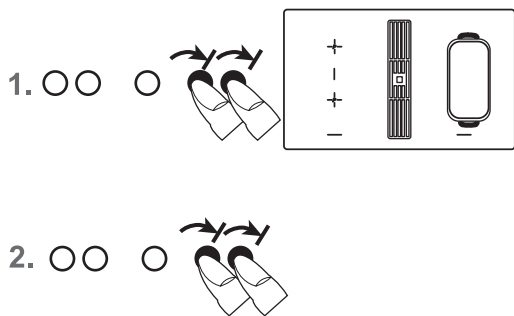
1. Girar simultáneamente hacia la izquierda hasta el tope las manijas de las zonas de cocción delantera y trasera hasta que suene una señal acústica. En las indicaciones de niveles de cocción aparece como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

##### Desactivación del seguro para niños

2. Girar simultáneamente hacia la izquierda de nuevo hasta el tope las manijas de las zonas de cocción delantera y trasera hasta que suene una señal acústica. se apaga.

##### Indicaciones

- En caso de un corte del suministro eléctrico, el seguro para niños se anula, es decir se desactiva si estuviera conectado.



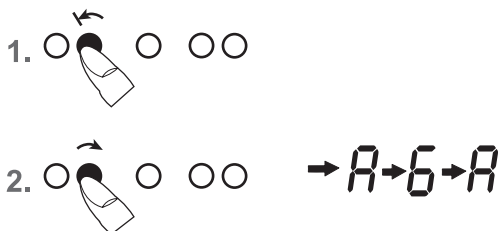
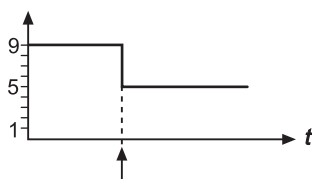
### 4.14 Función de puente $\overline{\text{A}}$

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. Para conectar la función de puente, girar simultáneamente hacia la derecha hasta el tope las manijas de las zonas de cocción delantera y trasera hasta que suene una señal acústica.  
La función de puente está activada, aparece el símbolo  $\overline{\text{A}}$ . El manejo tiene lugar por medio de la manija de la zona de cocción delantera.
2. Para desactivar la función hay que accionar pulsar de nuevo ambas manijas simultáneamente o desconectar la encimera.

#### Observación

¡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!



### 4.15 Función golpe de cocción $\overline{\text{A}}$

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. Girar la manija correspondiente hacia la izquierda hasta el tope hasta que suene una señal acústica.
2. Inmediatamente después, volver a girar la manija al nivel deseado de prosecución de la cocción. Con ello se encuentra activada la función golpe de cocción.  
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.

#### Observación

- 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.



Nivel de cocción ajustado	Programación de la cocción automática Tiempo (min:seg)
1	00:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

- 
- 120 Min.

#### 4.16 Función para mantener caliente

Por medio de la función para mantener caliente es posible mantener calientes los alimentos a una temperatura determinada. La zona de cocción funciona con menor potencia.

- Girar la manija a la derecha a la función deseada.
  - equivale a unos 42°C
  - equivale a unos 70°C
  - equivale a unos 94°C
- La función para mantener caliente está disponible durante 120 minutos, después se desconecta la encimera.

- 
- 

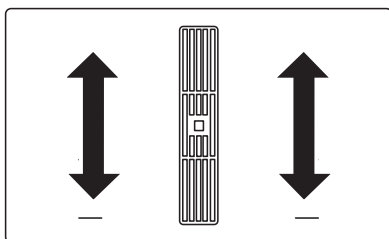
#### 4.17 Nivel «power» P

El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción. Así es posible poner en ebullición rápidamente una gran cantidad de agua.

- Girar la manija correspondiente hacia la derecha hasta el tope hasta que suene una señal acústica. La indicación de nivel de cocción indica P. Ahora el nivel «power» se encuentra activado.
- El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 minutos. P se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

Indicación:

Para desconectar prematuramente el nivel «power» o para ajustar el nivel de cocción deseado.



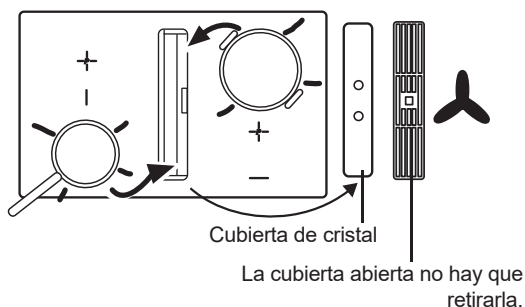
Módulos (gestión de potencia)

#### 4.18 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.



### 4.19 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.

En modelos con cubierta abierta no es necesario retirarla.

**Importante:**

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

#### 4.19.1 Conexión y desconexión del ventilador

1. Girar la manija de ventilador al 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.

2. Para desconectar, girar a 0 manija del ventilador.


**Consejo**

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

#### 4.19.2 Marcha residual del ventilador

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

#### Ajustar la marcha residual del ventilador

1. Girar la manija del regulador hasta el tope hacia la derecha. Se ha ajustado un tiempo de marcha residual del ventilador de 10 minutos. Se ilumina el símbolo de marcha residual .
2. Girando de nuevo al tope, se ajustan 60 minutos.
3. Girando de nuevo al tope, se desconecta la marcha posterior.

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

#### 4.19.3 Tiempo de marcha residual

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

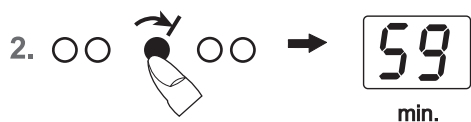
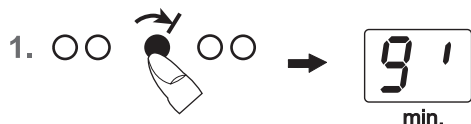
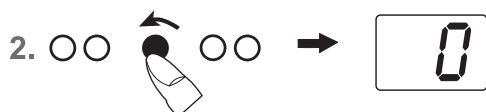
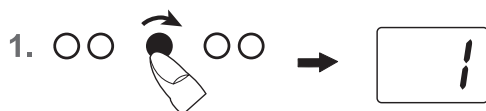
De este modo se garantiza un funcionamiento óptimo y la eliminación de los últimos vapores de la cocción.

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

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

**Importante**

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



## 5 Limpieza y conservación

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

### 5.1 Encimera de vitrocerámica

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

#### Limpieza después del uso

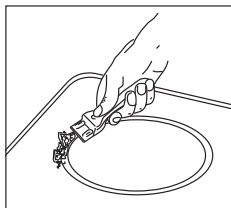
1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear un paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

#### Limpieza semanal

2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante. El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

### 5.2 Suciedad especial

**Suciedad fuerte y manchas** (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.



**Alimentos derramados o desbordados** hay que reblandecerlos

primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

**Azúcar quemado** y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

**La arenilla** que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

**Cambios de color** de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida 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.

### 5.3 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 descoloraciones de los filtros.

No los lave junto con vasos o porcelana clara.

#### No use el ventilador sin los filtros de grasa.

Tras limpiar los filtros séquelos y vuelva a montarlos en el ventilador. Tenga en cuenta lo siguiente: El asa debe ser visible tras el montaje. Tras cada cambio de filtro limpie el interior del ventilador (al que se accede fácilmente) con un paño humedecido en detergente y tenga cuidado con las partes salientes del ventilador.

#### Limpieza y cuidados del ventilador

La mejor opción es limpiar el ventilador tras cada limpieza de los filtros.

Tras una cocción intensiva de agua con la tapa de la olla abierta puede acumularse agua condensada debajo del filtro. Esto es completamente normal. Aún así, debe eliminar el agua y limpiar el interior del ventilador.

Las aberturas de ventilación de la cubierta permiten que del interior del ventilador también pueda escaparse la humedad residual de los procesos de cocción y limpieza estando el ventilador en reposo y con la cubierta puesta sin el extractor en marcha.

Si resultaran olores residuales desagradables limpie el filtro y el interior del ventilador.

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. Para ello, abra la tapa de la carcasa y sustituya las esteras de filtro de carbón.



## 6 Qué hacer en caso de problemas

Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

### ¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

**A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.**

### ¿Los fusibles saltan repetidas veces?


¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

### ¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están activado el seguro para niños, es decir se indica una L?
- ¿Se está empleando una batería inadecuada? Ver el capítulo «Batería de cocina para la encimera por inducción».

### ¿El símbolo parpadea?

Se ha presentado un accionamiento doble de las manijas (p.ej. giro en exceso de las manijas para la función «power»).

Solución: Para borrar el símbolo  hay que accionar la misma manija 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.

### ¿Segue 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.

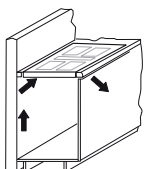
## 7 Instrucciones de montaje

### 7.1 Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (mín. 75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la placa de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 50 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas, y los plásticos representan peligro de asfixia.

### 7.2 Entrada de aire

- La encimera de inducción dispone de un ventilador que se conecta y desconecta de forma automática. Cuando los valores de temperatura del sistema electrónico sobrepasan un nivel determinado se conecta el ventilador a una velocidad reducida. Si se usa intensivamente la encimera de inducción el ventilador sube de velocidad. Una vez el sistema electrónico se haya refrigerado el ventilador reduce la velocidad y se vuelve a desconectar.
- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.
- Si la potencia de una zona de cocción reduce o aumenta automáticamente (ver el capítulo Protección contra el sobrecalentamiento), ello significa que posiblemente la refrigeración no resulte suficiente. En tal caso es recomendable abrir la pared trasera del armario inferior en la zona del recorte de la placa de trabajo, así como retirar el travesaño del mueble por encima de la totalidad de la anchura de la encimera con objeto de que haya un intercambio de aire suficiente.



Para mejorar la ventilación de la encimera se recomienda que en la parte delantera haya un espacio libre mínimo de 5 mm.

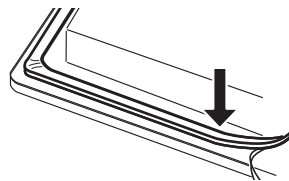
### 7.3 Montaje

#### Indicaciones importantes

- Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- Al realizar el montaje sobre un cajón hay que tener cuidado de, en la medida de lo posible, no guardar en él objetos puntiagudos. Tales objetos podrían ladearse en la parte inferior de la encimera bloqueando entonces el cajón.
- Si hay un entresuelo por debajo de la encimera, con objeto de garantizar una ventilación suficiente de la misma hay que mantener una distancia mínima de 20 mm entre dicho entresuelo y la base de la encimera.
- No se permite el montaje de la encimera por encima de aparatos refrigeradores de cualquier tipo, de lavavajillas o lavadoras o aparatos secadores.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o bajo el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

#### Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.



- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la placa de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo 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.

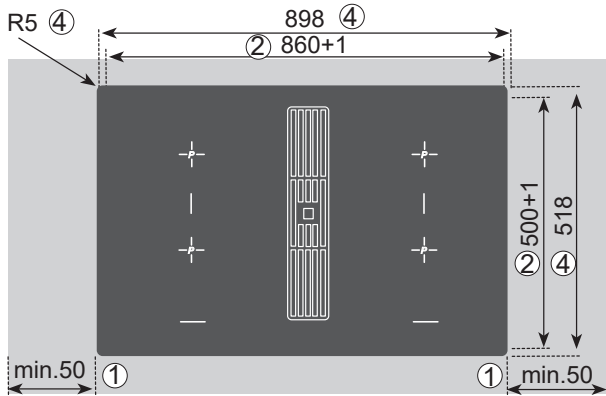
#### Recorte de la placa de trabajo

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.

**7.4 Posibilidad variable de montaje:  
Montaje apoyado**

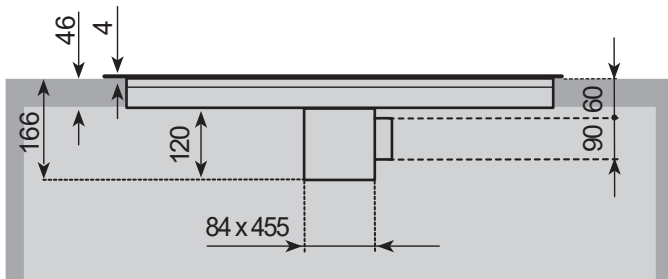
Medidas en mm



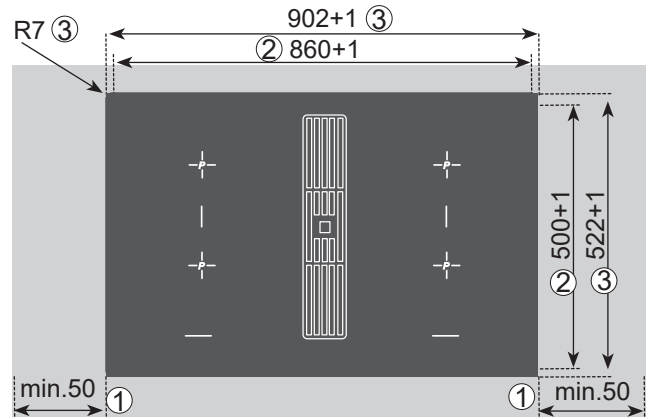
- ① Distancia mínima a las paredes vecinas
- ② Dimensiones del recorte
- ③ Medida de fresado
- ④ Medida exterior de la encimera

**Importante:**

¡Debido a una posición inclinada o a tensiones indebidas existe peligro de ruptura al montar la encimera de cocción de vitrocerámica!



**7.5 Posibilidad variable de montaje:  
Montaje a ras**



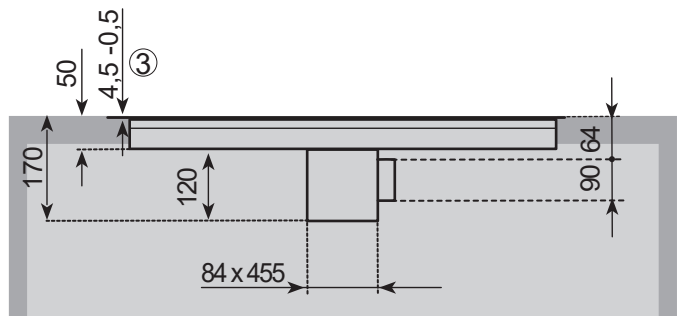
Pegar cinta aisladora en la esquina del borde de apoyo de la placa de trabajo de manera que no pueda correr nada de pegamento de silicona por debajo de la encimera.

Colocar la encimera sin pegamento en el recorte de la placa de trabajo y alinearla. Dado el caso, colocar debajo placas para compensar la altura.

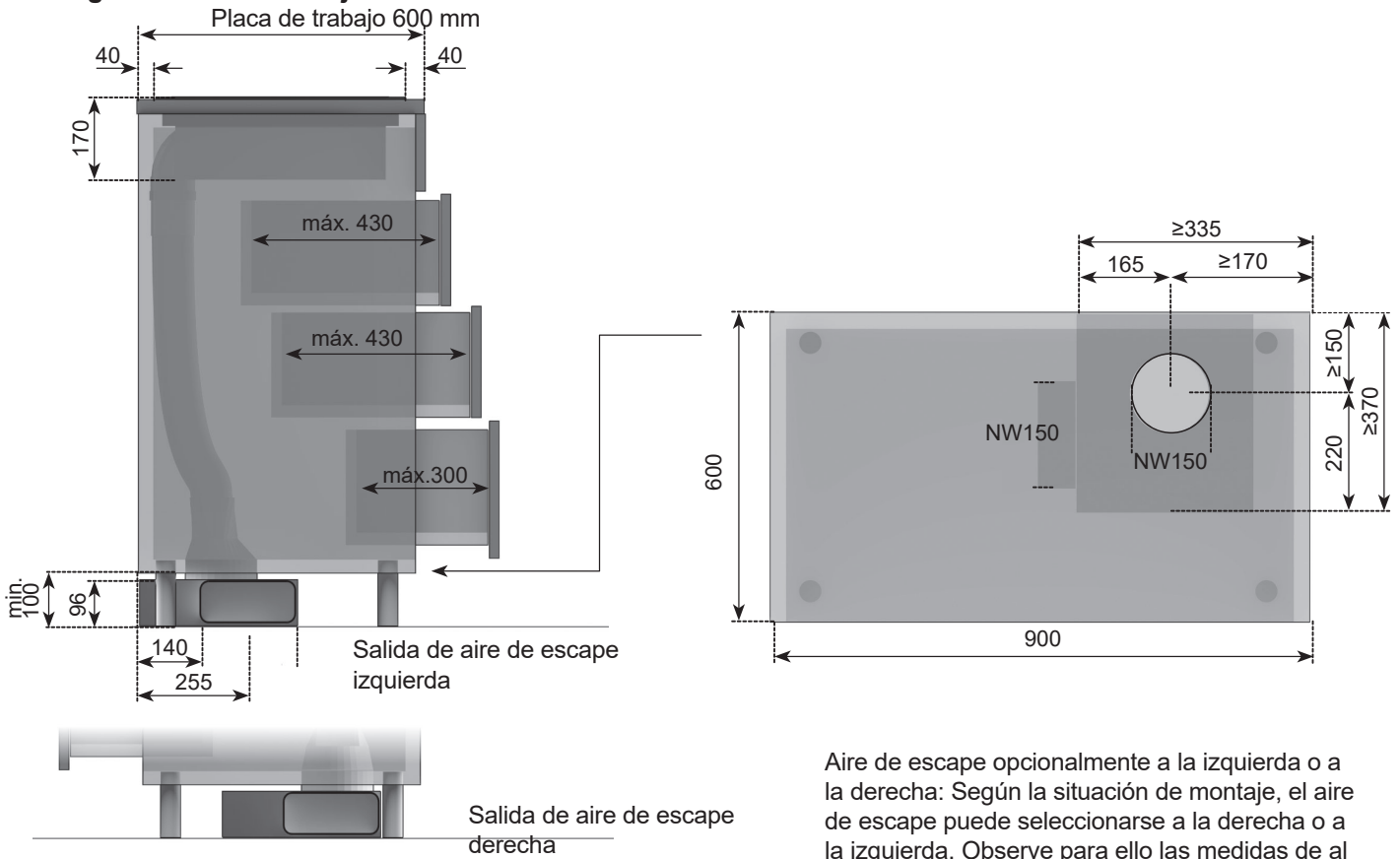
Rellenar con pegamento de silicona la ranura entre la encimera y la placa de trabajo.

**Importante**

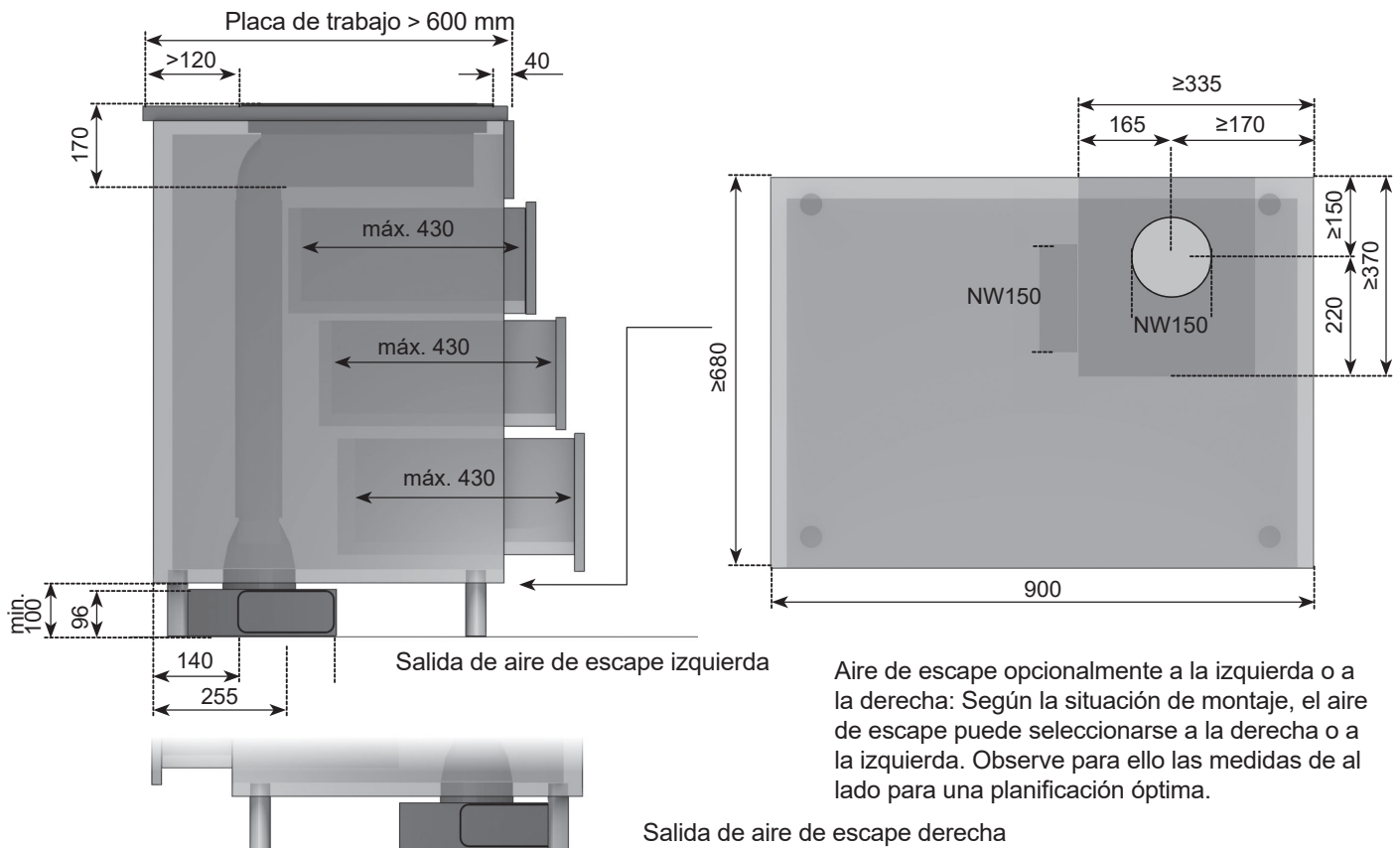
El pegamento de silicona no debe salir en ningún lugar por debajo de la superficie de apoyo de la encimera. En caso contrario ya no será posible volver a sacar la encimera en un momento posterior. La garantía se extingue si no se observa este punto.



7.6 Figuras armario de bajos



Aire de escape opcionalmente a la izquierda o a la derecha: Según la situación de montaje, el aire de escape puede seleccionarse a la derecha o a la izquierda. Observe para ello las medidas de al lado para una planificación óptima.

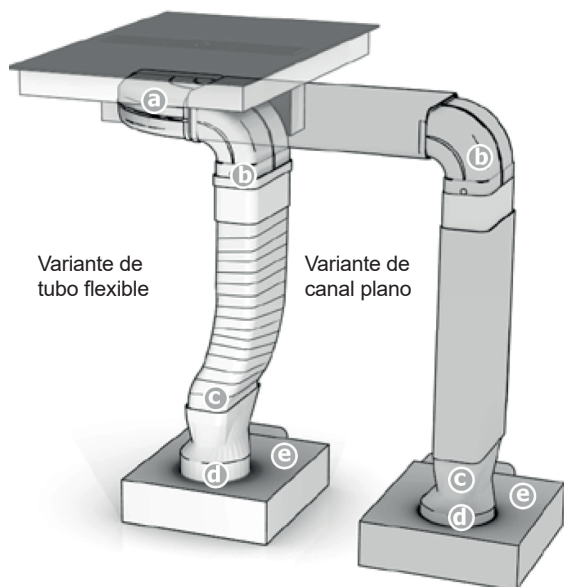


Aire de escape opcionalmente a la izquierda o a la derecha: Según la situación de montaje, el aire de escape puede seleccionarse a la derecha o a la izquierda. Observe para ello las medidas de al lado para una planificación óptima.

### 7.7 Montaje del sistema de extracción de aire

La conexión entre la encimera y el ventilador puede realizarse con un tubo flexible o con un canal plano.

Acortar el canal plano si fuera preciso con una sierra de costilla.

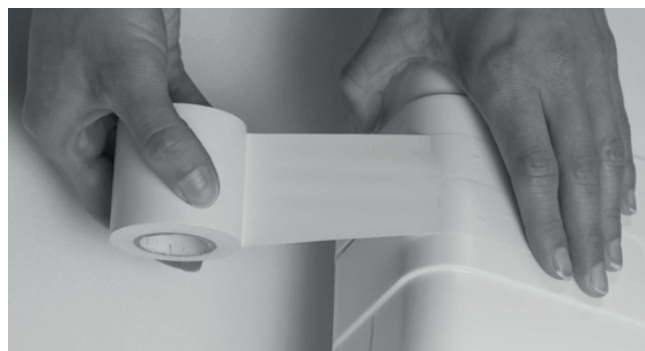


#### Al punto c

Al tender, preste atención para obtener una instalación lo más rígida y libre de arrugas posible. Acorte para ello el material superfluo.

#### Al punto f

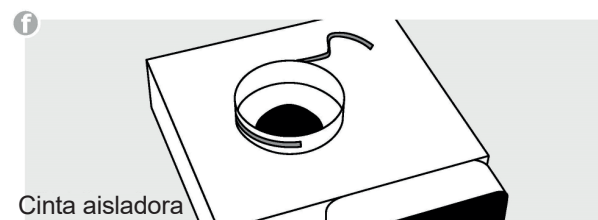
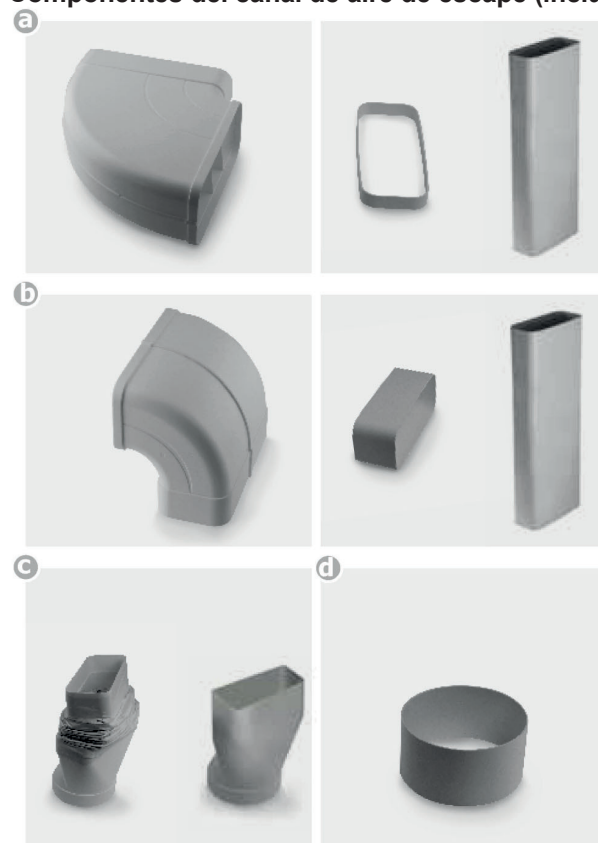
Antes de insertar la pieza de transición (d) en el ventilador de zócalo (e), poner cinta aisladora en el tubo de conexión del ventilador de zócalo (f).



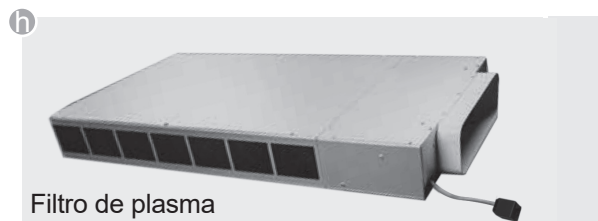
#### Importante:

Después de haber sido insertados unos en otros, hay que pegar herméticamente todos los componentes con la cinta aisladora tal como se representa.

#### Componentes del canal de aire de escape (inclusive):



#### Filtro de zócalo (opcional):



### 7.8 Conector de 7 polos conexión ventilador



**PELIGRO**

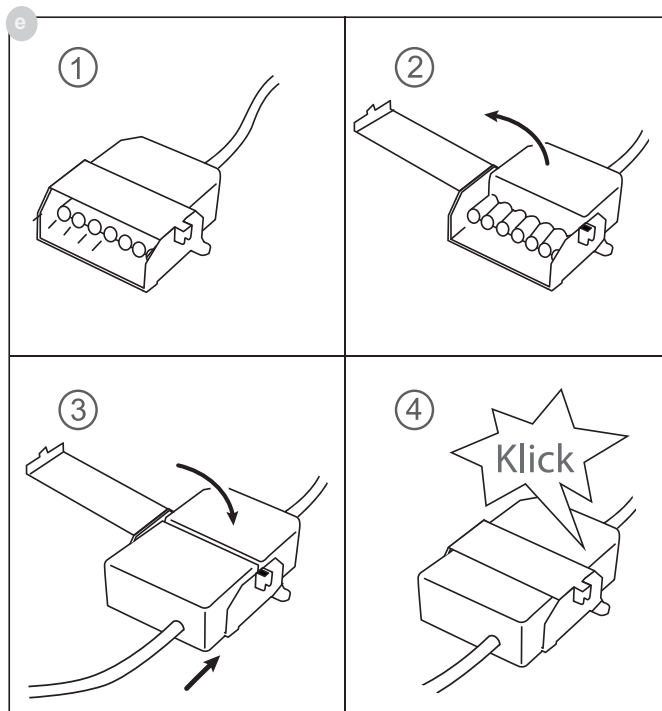
**Riesgo de electrocución**

¡La conexión del ventilador tiene que tener lugar antes de la conexión a la red!  
 Antes de volver a abrir la conexión enchufable es estrictamente necesario cortar la corriente del aparato. La conexión a la red puede tener lugar sólo después de haber establecido la conexión enchufable.  
 Sólo se permite conectar la encimera cuando el conector hembra del ventilador está conectado de forma segura y el seguro del conector está cerrado.

**Procedimiento**

Para la conexión del ventilador una los dos conectores de 7 polos.

Abir el seguro del conector de 7 polos (ventilador) de la encimera y enchufar el conector hembra de 7 polos del ventilador (e) hasta que encaje de forma segura. Seguidamente cerrar de nuevo bien el seguro del conector.



### 7.9 Conector de 4 polos conexión plasma



**PELIGRO**

**Riesgo de electrocución**

¡La conexión del plasma tiene que tener lugar antes de la conexión a la red!  
 ¡La protección del conector y la cubierta de protección sólo pueden retirarse cuando se conecta el correspondiente filtro de plasma (opcional)!

**Procedimiento**

Abir la protección del conector de 4 polos (plasma) de la encimera y retirar la cubierta de protección. Insertar entonces el conector hembra de 4 polos del filtro de plasma (g) hasta que encaje de forma segura.

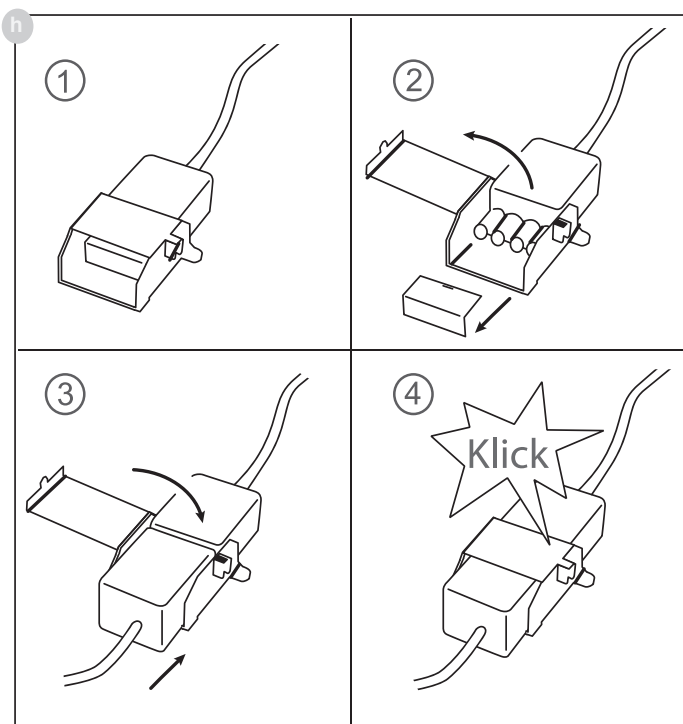
Seguidamente cerrar de nuevo bien el seguro del conector.



**PELIGRO**

**Riesgo de electrocución**

Antes de volver a abrir la conexión enchufable es estrictamente necesario cortar la corriente del aparato. La conexión a la red puede tener lugar sólo después de haber establecido la conexión enchufable.  
 Sólo se permite conectar la encimera cuando el conector hembra del plasma está conectado de forma segura y el seguro del conector está cerrado.  
 Si vuelve a retirarse el filtro de plasma en un momento posterior, entonces hay que encerrar de nuevo de forma segura el conector de 4 polos con la cubierta de protección y con la protección del conector.



### 7.10 Montaje del ventilador de encimera

- El producto tiene que ser conectado obligatoriamente por un profesional autorizado observando las normas vigentes localmente; lo mismo vale para las conexiones de aire de escape. ¡El instalador es responsable de un funcionamiento impecable en el lugar de emplazamiento!
- Durante el montaje deben observarse las normas correspondientes de construcción nacionales y de las empresas suministradoras de energía.
- El ventilador de encimera puede funcionar en modo de extracción y de recirculación de aire.
- El aire de escape debe conducirse hacia el exterior por una chimenea prevista para ello o a través de la pared de la casa.
- El aire evacuado no debe conducirse por una chimenea de humo o de gases de escape. En caso de duda, póngase en contacto con el deshollinador correspondiente.
- Si cerca del ventilador se usa una chimenea con fuego (con fogones de carbón, madera, diésel o gas) debe procurarse que la alimentación de aire sea suficiente porque de lo contrario existe peligro de intoxicación. El funcionamiento debido del ventilador de la encimera queda garantizado si no se rebasa la subpresión de 0,04 bar (4 Pa) causada por el ventilador y si fluye suficiente aire a la habitación.
- Las líneas de conducción del aire de escapa deben cumplir con la clase de incendios B 1 DIN 4102.
- Tenga en cuenta que no debe reducirse el ancho nominal mínimo del tubo de conexión del aparato.
- Hay que emplear siempre el sistema recomendado para la conducción de aire y compatible con la unidad extractora.
- El ancho nominal de los tubos de circulación de aire no debe ser menor de 150 mm.
- Las conducciones de escape de aire deben ser lo más cortas posibles y no presentar ángulos de 90 grados sino conducirse en curvas suaves sin reducciones de la sección transversal.
- No seleccionar nunca un diámetro de tubo menor de 150 mm. No debe haber ningún codo/ángulo 50 cm antes del módulo del ventilador.
- Entre dos codos/ángulos hay que colocar siempre una pieza recta de unos 50 cm.
- Las cajas de obra y el recorte en el panel del zócalo deben tener como mínimo la misma sección que la conducción de aire de escape. Tiene que haber una apertura de salida de aire de 500 cm<sup>2</sup> como mínimo. Acortar la altura de los listones de zócalo o realizar aperturas correspondientes.
- Al llevar a cabo la instalación preste atención para que la unidad de circulación de aire que accesible también después de haber concluido con el montaje de la cocina.
- Dado el caso hay que desplazar los pies del zócalo de los armarios de cocina.



#### INDICACIÓN

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

### 7.11 Incorporación de la caja de distribución



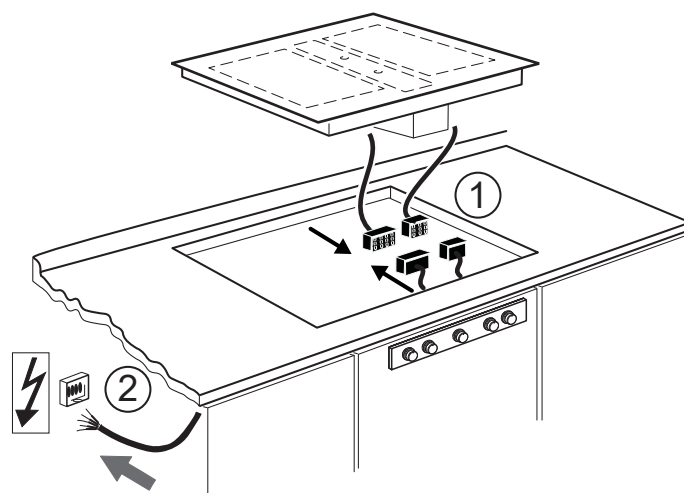
#### PELIGRO

#### Riesgo de electrocución

¡Las conexiones de enchufe entre la caja de distribución y la encimera tienen que realizarse antes de conectar a la red eléctrica!

Antes de volver a abrir la conexión enchufable es estrictamente necesario cortar la corriente del aparato.

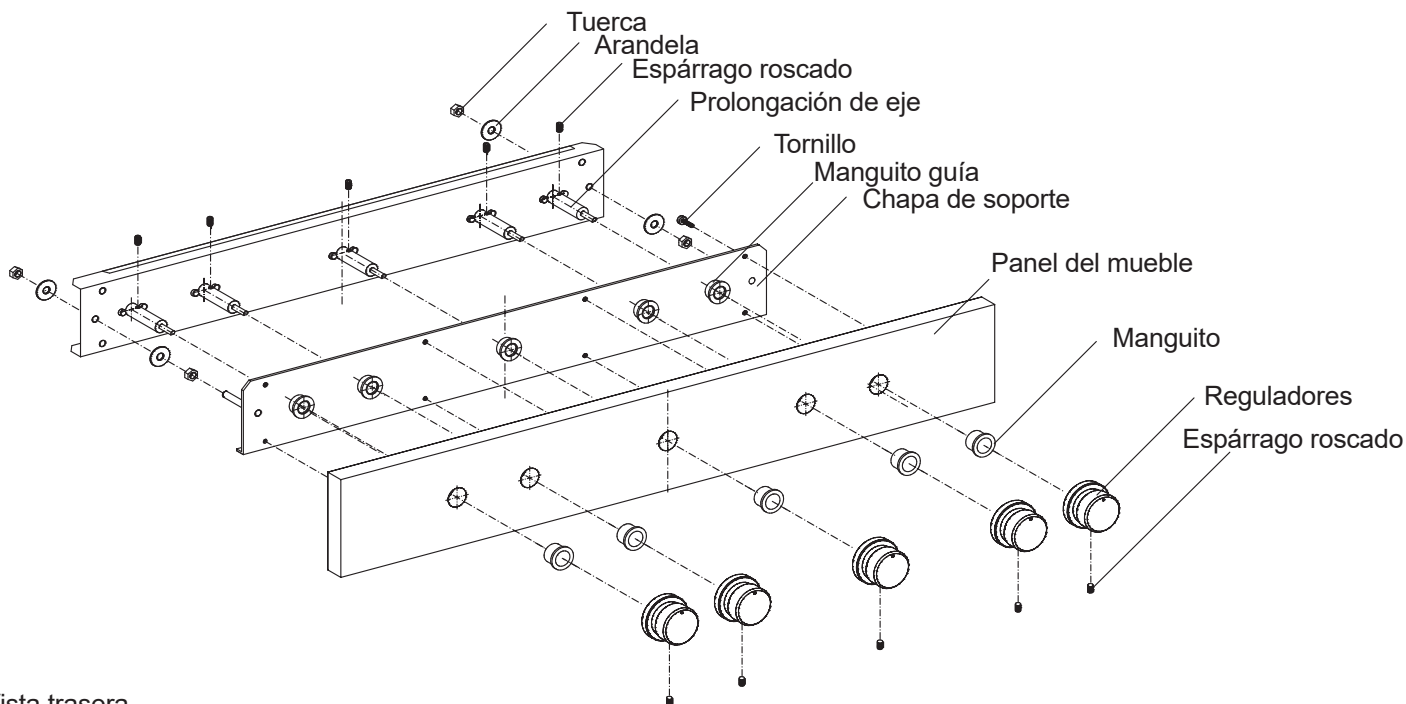
La conexión a la red puede tener lugar sólo después de haber establecido las conexiones de enchufe.



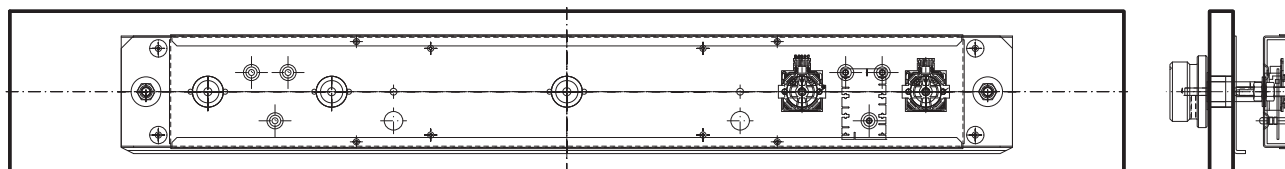
#### Observar la secuencia:

- 1 Establecer la conexión de enchufe
- 2 Conectar a la red

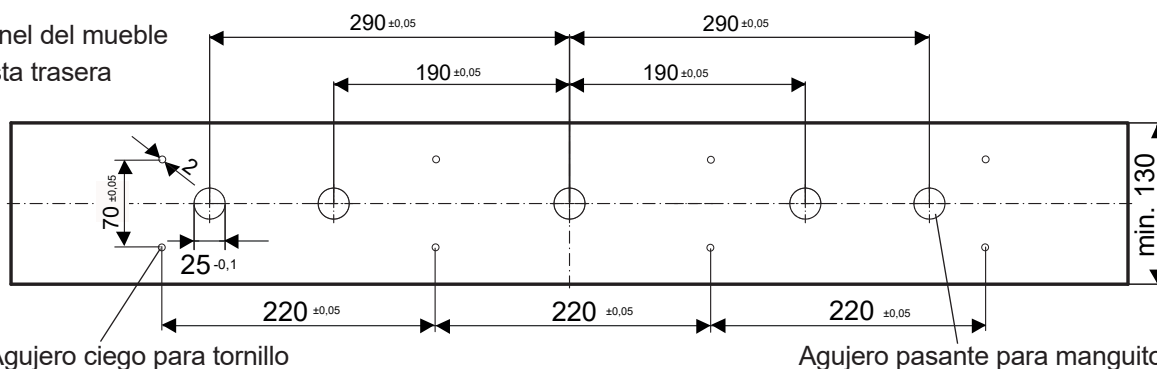
- La caja de distribución se entrega ya premontada. Es apropiada para el montaje en materiales con grosor entre 13 mm y aprox. 36 mm.
- Para ello, ajustar la caja de distribución en correspondencia con el grosor del material del panel del mueble por medio de los pernos roscados y de las tuercas.
- Encargue a un profesional la realización de las perforaciones del panel conforme al esquema de medidas y el montaje.



Vista trasera



Panel del mueble  
Vista trasera



### 7.12 Conexión eléctrica



**¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!  
¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!**

En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.

- ¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse enteramente las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores. Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.

- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- ¡Atención! Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.
- El aparato ha sido homologado sólo para una conexión fija. No se permite conectarlo con un enchufe de seguridad conectado a tierra.

#### Valores de conexión

Tensión de red: 380-415V 3N~, 50/60Hz

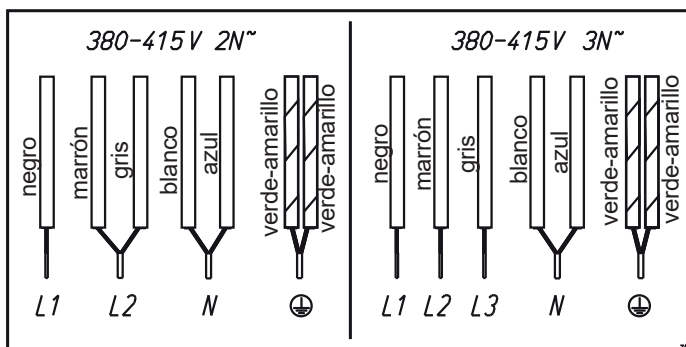
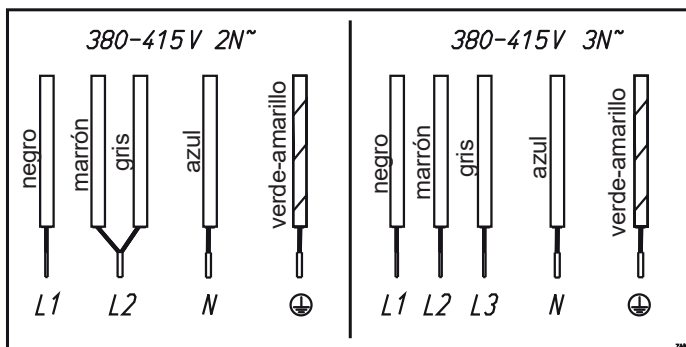
Tensión nominal de los componentes: 220-240V



**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.
- Si el cable de conexión de este aparato resulta dañado, hay que cambiarlo por un cable de conexión especial. Con objeto de evitar riesgos, estos trabajos se encomendarán exclusivamente al fabricante o su servicio postventa.

Posibilidades de conexión



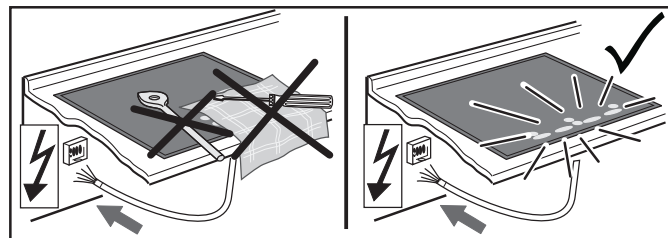
**7.13 Datos técnicos**

<b>Dimensiones Encimera</b> Alto/ Ancho/ Largo ....mm	170 x 898 x 518 (FB) 170 x 900 x 520 (ER)
<b>Zonas de cocción</b> todas .....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Encimera .....kW	7,4
Ventilador .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Potencia con el nivel «power» conectado

**7.14 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 indicaciones!



Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

**8 Puesta fuera de servicio, eliminación**

**8.1 Puesta fuera de servicio**


La puesta fuera de servicio tiene lugar una vez concluido el periodo de vida del aparato.

- Desconecte el fusible de la instalación doméstica para evitar el riesgo de una electrocución.
- Elimine la encimera después del desmontaje de forma acorde con el medio ambiente.

**8.2 Eliminación de los materiales de embalaje**

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

**8.3 Eliminación de los aparatos antiguos**

 El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

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

Índice

<b>1 Aspectos gerais .....</b>	<b>130</b>	<b>7 Instruções de montagem .....</b>	<b>143</b>
1.1 Aqui você encontra.....	130	7.1 Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha .....	143
1.2 Utilização conforme as determinações .....	130	7.2 Ventilação .....	143
<b>2 Indicações de segurança e avisos.....</b>	<b>131</b>	7.3 Possibilidades de montagem variáveis: Montagem sobreposta .....	144
2.1 Ligação e funcionamento .....	131	7.4 Possibilidades de montagem variáveis: montagem nivelada.....	144
2.2 Placa de cozinhar .....	131	7.5 Ilustrações armário da cozinha.....	145
2.3 Pessoas .....	132	7.6 Montagem do sistema de exaustão .....	146
2.4 Explicação de símbolos e indicações.....	133	7.7 Conector de 7 polos para a ligação do ventilador .....	147
<b>3 Descrição do aparelho .....</b>	<b>134</b>	7.8 Conector de 4 polos para a ligação do plasma .....	147
3.1 Utilização .....	134	7.9 Instalação do ventilador da placa de cozinhar ....	148
<b>4 Utilização .....</b>	<b>135</b>	7.10 Montagem da caixa de distribuição.....	148
4.1 Placa de cozinhar de indução .....	135	7.11 Ligação elétrica.....	149
4.2 Detetor de painelas .....	135	7.12 Características técnicas.....	150
4.3 Limitação do tempo de funcionamento .....	135	7.13 Colocação em funcionamento.....	150
4.4 Outras funções .....	135	<b>8 Colocação fora de serviço, eliminação .....</b>	<b>151</b>
4.5 Proteção contra o sobreaquecimento .....	135	8.1 Colocação fora de serviço .....	151
4.6 Louça para placa de cozinhar de indução .....	136	8.2 Eliminação da embalagem .....	151
4.7 Dicas para poupar energia .....	136	8.3 Eliminação dos aparelhos antigos.....	151
4.8 Níveis de cozimento .....	136		
4.9 Indicação do calor residual .....	136		
4.10 Comutar o aparelho para o modo de espera ....	137		
4.11 Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar.....	137		
4.12 Desligar a zona de cozinhar .....	137		
4.13 Proteção para crianças .....	137		
4.14 Função de ponte .....	138		
4.15 Sistema automático de levar a fervera.....	138		
4.16 Função Manter quente .....	139		
4.17 Nível "Power" .....	139		
4.18 Gestão do nível Power .....	139		
4.19 Usar o ventilador.....	140		
4.19.1 Ligar e desligar o ventilador .....	140		
4.19.2 Marcha posterior do ventilador.....	140		
4.19.3 Tempo de marcha posterior .....	140		
<b>5 Manutenção e limpeza.....</b>	<b>141</b>		
5.1 Placa vitrocerâmica .....	141		
5.2 Sujidades especiais.....	141		
5.3 Ventilador da placa de cozinhar .....	141		
<b>6 Caso surjam problemas .....</b>	<b>142</b>		

**1 Aspectos gerais**

**1.1 Aqui você encontra...**

Leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o aparelho em funcionamento. Aqui encontra indicações importantes referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em utilizá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Caso surjam problemas». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

**1.2 Utilização conforme as determinações**

A placa de cozinhar só deve ser usada para a preparação de alimentos em uso doméstico e áreas semelhantes.

Áreas semelhantes são:

- A utilização em lojas, escritórios e ambientes de trabalho similares
- A utilização em explorações agrícolas
- A utilização por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de habitação característicos
- A utilização em pensões com oferta de pequeno-almoço
- Não deve ser utilizada para outros fins e só deve ser usada sob vigilância.

## 2 Indicações de segurança e avisos

### 2.1 Ligação e funcionamento

- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- A ligação à rede, a manutenção e a reparação dos aparelhos só podem ser efetuadas por um técnico autorizado de acordo com as disposições de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Se o cabo de ligação deste aparelho se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou um sistema externo de ação remota.

### 2.2 Placa de cozinhar

- Não deixe a placa de cozinhar de indução acionada sem estar a tomar conta da mesma, devido à reação muito rápida em caso do ajuste de nível de cozimento alto!
- Ao cozinhar, esteja atento à alta velocidade de aquecimento das zonas de cozinhar. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas.
- Cuidado ao usar panelas de banho-maria. As panelas de banho-maria podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Após o uso de uma zona de cozinhar, desligue-a sem falta com o manípulo 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 cozinha, devido a um defeito, desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- Perigo de incêndio: nunca coloque objetos sobre a placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objetos.
- Não coloque papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Mantenha distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remova imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Nunca pousar objetos de metal (louça, talheres, ...) sobre a placa de cozinhar de indução porque podem ficar muito quentes. Risco de queimaduras!
- Não coloque sobre a placa de cozinhar objetos combustíveis ou inflamáveis que possam causar perigo se a placa for ligada involuntariamente.
- Objetos de metal que sejam usados no corpo podem ficar muito quentes se estiverem próximos da placa de cozinhar de indução. Cuidado, perigo de queimaduras. Objetos não magnetizáveis (p. ex. anéis de ouro ou de prata) não são afetados.

- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Nunca coloque objetos (panelas, panos da louça, etc.) sobre os indicadores!
- Não desloque panelas e frigideiras quentes para perto dos indicadores e não os cubra.
- Coloque a panela o mais centralmente possível sobre a zona de cozinhar!
- Sempre que possível, use panelas grandes nas zonas de cozinhar traseiras, para que os indicadores não sejam demasiado aquecidos.
- Se o utilizador tiver animais de estimação em casa que possam alcançar a placa de cozinhar, a segurança para crianças deve ser ativada.
- Se nos fornos integrados for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Assegure que não haja objetos (p. ex. pano de limpeza) nas imediações do exaustor da placa de cozinhar. Estes podem ser aspirados pela corrente de ar. Por princípio é preciso manter afastados do aparelho líquidos e peças pequenas.
- Nunca use o aparelho sem filtro de gordura instalado.
- Filtros com excesso de gordura provocam perigo de incêndio!
- Só é permitido fritar com observação permanente e não é permitido flambear!
- Se forem operados sistemas de aquecimento dependentes de chaminés com madeira, carvão, gás ou óleo, é preciso garantir uma entrada de ar suficiente. A depressão máxima permitida, que é provocada pelo exaustor na divisão do sistema de aquecimento dependente da chaminé, não pode exceder 4 Pa (0,04 mbar), caso contrário corre-se risco de intoxicação.
- Ao cozinhar, devido aos vapores é adicionada mais humidade ao ar ambiente.
- No funcionamento com recirculação, a humidade só é retirada minimamente aos vapores. Por isso, é preciso assegurar sempre uma alimentação suficiente de ar fresco, p. ex. com uma janela aberta ou através da utilização de sistemas de ventilação de divisões.
- Assegure sempre um ar ambiente normal e agradável (45 - 60 % de humidade do ar).
- Após cada utilização no funcionamento com recirculação, deixe o exaustor da placa de cozinhar durante cerca de 20 minutos num nível baixo ou ative o sistema automático de marcha posterior.

### 2.3 Pessoas

- Estes aparelhos podem ser usados por crianças a partir dos 8 anos, assim como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, se estiverem sob vigilância ou tiverem sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e tiverem entendido os perigos associados. Não deixe as crianças brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças, a não ser que se encontrem sob vigilância.
- As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças pequenas afastadas.
- Só é permitido usar grades de proteção de placas de cozinhar ou coberturas de placas de cozinhar do fabricante da placa de cozinhar ou as grades de proteção de placas de cozinhar ou as coberturas de placas de cozinhar autorizadas pelo fabricante no manual de instruções. A utilização de grades de proteção de placas de cozinhar ou coberturas de placas de cozinhar não adequadas pode provocar acidentes.
- As pessoas com estimulador cardíaco ou com implante de bombas de insulina têm de se certificar de que o seu implante não seja prejudicado pela placa de cozinhar de indução (a gama de frequência da placa de cozinhar de indução é de 20 a 50 kHz).


## 2.4 Explicação de símbolos e indicações


O aparelho foi fabricado segundo o estado atual da técnica. No entanto, as máquinas implicam riscos que não podem ser evitados com a construção.


Para garantir uma segurança suficiente ao utilizador, são adicionalmente fornecidas indicações de segurança, que estão assinaladas pelos realces de texto a seguir descritos.


Só se estas indicações forem observadas é que se pode garantir uma segurança suficiente durante o funcionamento.

As partes de texto assinaladas têm o seguinte significado:


	<b>PERIGO</b> Observação que indica um perigo iminente, cujas consequências podem ser a morte ou lesões graves.
---	--


	<b>CUIDADO</b> Observação que indica uma situação potencialmente perigosa, cujas consequências podem ser a morte ou lesões graves.
---	---


	<b>ATENÇÃO</b> Observação que indica uma situação perigosa, cujas consequências podem ser lesões leves ou a danificação do aparelho.
---	---

	<b>INDICAÇÃO</b> Observação cujo cumprimento facilita o manuseio do aparelho.
---	--

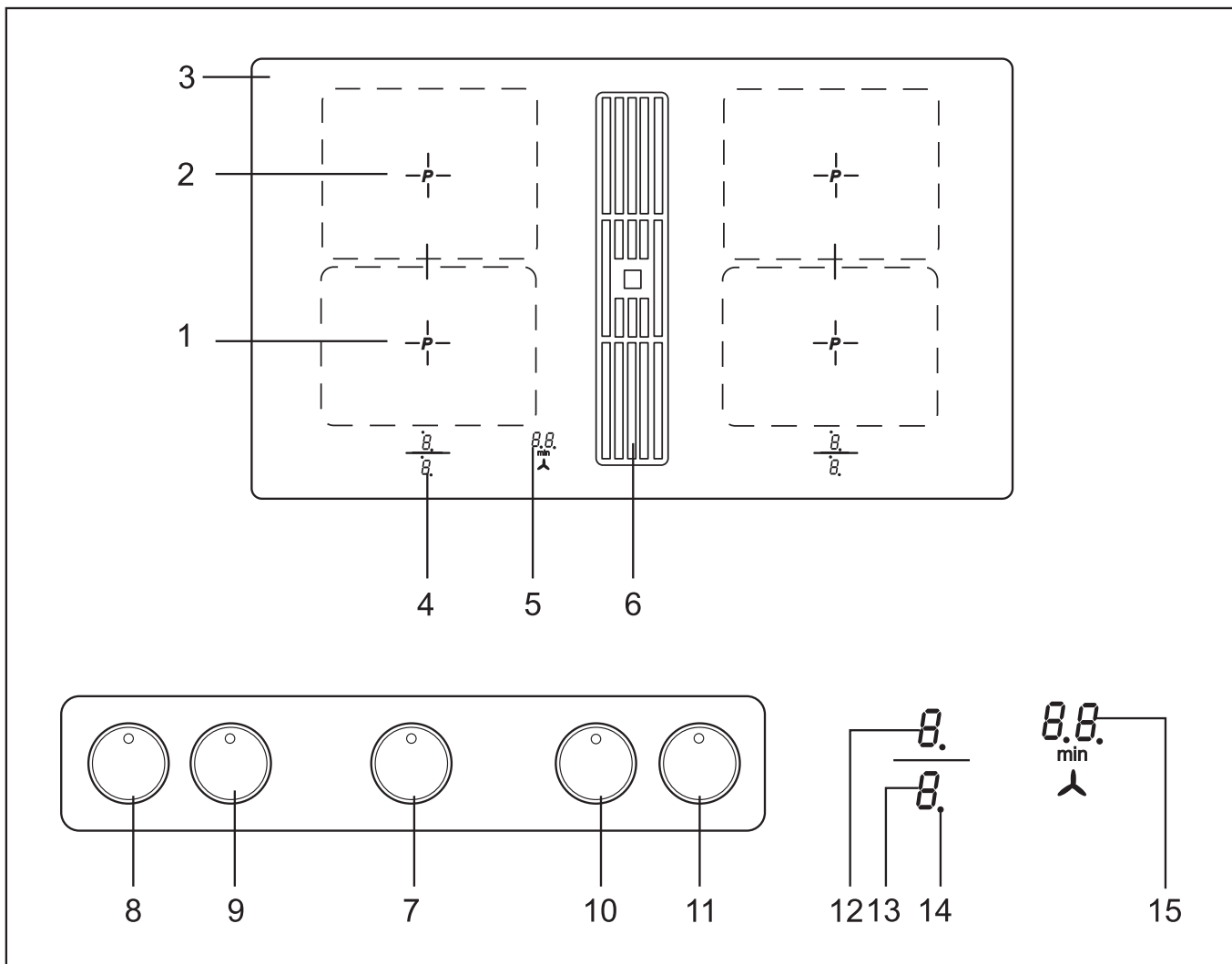
Adicionalmente, em determinadas partes são usados os seguintes símbolos de perigo:

	<b>AVISO DE ENERGIA ELÉTRICA! EXISTE PERIGO DE VIDA!</b> Perto deste símbolo estão instaladas peças condutoras de tensão. As coberturas assinaladas com este aviso só podem ser removidas por um electricista reconhecido.
---	---

	<b>CUIDADO! SUPERFÍCIES MUITO QUENTES!</b> Este símbolo está instalado sobre superfícies que ficam muito quentes. Existe perigo de queimaduras graves ou escaldadas. As superfícies também podem estar muito quentes depois de desligar o aparelho.
---	--

	<b>OBSERVE OS REGULAMENTOS DE PROCEDIMENTO PARA O MANUSEIO DE COMPONENTES E MÓDULOS ELETROSTATICAMENTE SENSÍVEIS (ESD).</b> Atrás de coberturas, que estejam assinaladas com o símbolo mostrado ao lado, encontram-se componentes e módulos com perigo eletrostático. É imperterível evitar que se toque em ligações de encaixe, vias condutoras e pinos de componentes. Só pessoal especializado com conhecimentos ESD tem autorização para proceder a intervenções!
---	--

### 3 Descrição do aparelho



A aparência pode divergir das ilustrações.

1. Zona de cozinhar de indução frontal
2. Zona de cozinhar de indução traseira
3. Placa vitrocerâmica
4. Indicadores de níveis de cozimento da zona de cozinhar esquerda
5. Indicação do ventilador
6. Ventilador
7. Regulador do ventilador
8. Regulador da zona de cozinhar à frente
9. Regulador da zona de cozinhar atrás
10. Regulador da zona de cozinhar à frente
11. Regulador da zona de cozinhar atrás
12. Indicador da zona de cozinhar traseira
13. Indicador da zona de cozinhar à frente
14. Piloto de prontidão
15. Indicação do ventilador

#### 3.1 Utilização

A utilização da placa de cozinhar vitrocerâmica é realizada através dos reguladores no painel. Estes têm ajuste contínuo e podem ser girados para a direita e para a esquerda.

Ao girar até ao limite são ativadas funções diferentes.

##### Indicador dos níveis de cozimento **B** (12) (13)

O indicador dos níveis de cozimento mostra o nível de cozimento selecionado ou:

- H** ..... Calor residual
- P** ..... Nível Power
- U** ..... Detetor de panelas
- A** ..... Cozinhar automático
- L** ..... Proteção para crianças
- N** ..... Função de ponte
- ☐, =, ≡** .. Níveis de manutenção do calor 42°C/ 70°C/ 94°C

## 4 Utilização

### 4.1 Placa de cozinhar de indução


A superfície de cozinhar está equipada com uma placa de cozinhar de indução. A bobina de indução, localizada por baixo da placa de cozinhar vitrocerâmica, gera um campo alternativo eletromagnético que penetra na vitrocerâmica e induz a corrente geradora de calor no fundo da vasilha de cozinhar.


Numa zona de cozinhar de indução, o calor já não é conduzido para a vasilha de cozinhar por um elemento de aquecimento, sendo sim o calor necessário gerado por correntes de indução diretamente na vasilha de cozinhar.

#### Vantagens da placa de cozinhar de indução

- Economia de energia ao cozinhar através da condução de energia para a panela (é necessária louça para cozinhar apropriada de material magnetizável).
- Mais segurança, uma vez que a energia só é conduzida se a panela estiver posicionada sobre a zona de cozinhar.
- Condução de energia de alta eficiência entre a zona de cozinhar de indução e o fundo da panela.
- Alta velocidade de aquecimento.
- O perigo de queimadura é mínimo, uma vez que a placa de cozinhar só é aquecida através do fundo da panela. Os alimentos que transbordem da panela não queimam até ficarem incrustados.
- Regulação sensível e rápida da alimentação de energia.

### 4.2 Detetor de panelas

Se em cima da zona de cozinhar ligada não houver nenhuma panela ou estiver uma demasiado pequena, a transmissão de energia não é efetuada. 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!

### 4.3 Limitação do tempo de funcionamento

A placa de cozinhar de indução possui um sistema automático de limitação do tempo de funcionamento.


O tempo de utilização contínuo de cada zona de cozinhar depende do nível de cozimento selecionado (ver tabela).

A condição prévia é que durante o tempo de utilização não seja efetuada qualquer alteração de ajustes na zona de cozinhar.

Quando a limitação do tempo de funcionamento for acionada, a zona de cozinhar é desligada, um sinal acústico breve soa e um H aparece no display.

O sistema automático de desconexão tem prioridade em relação à limitação do tempo de funcionamento, ou seja, a zona de cozinhar só é desconectada quando o tempo do sistema automático de desconexão tiver decorrido (p. ex., a situação de sistema automático de desconexão com 99 minutos e nível de cozimento 9 é possível).


#### Limitação do tempo de funcionamento

Nível de potência definido	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

### 4.4 Outras funções

Se carregar duradoura ou simultaneamente num ou em mais reguladores (p. ex. ao girar os reguladores para a função Power), a função de conexão não é ativada.

O símbolo  pisca e após alguns segundos é desativado.

Para eliminar o símbolo , acione o mesmo regulador ou desligue e volte a ligar a placa de cozinhar.

### 4.5 Proteção contra o sobreaquecimento

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 pode ser a falta de orifícios de arrefecimento no móvel. Dado o caso, a instalação deve ser examinada.

#### 4.6 Louça para placa de cozinhar de indução

As panelas usadas sobre a placa de cozinhar de indução têm de ser de metal, ter propriedades magnéticas e uma área de fundo suficiente.

Utilizar panelas com fundo adequado para indução.

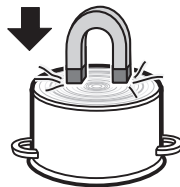
Panelas corretas	Panelas incorretas
Vasilhas de aço esmaltado com fundo espesso	Vasilhas de cobre, de aço inoxidável, de alumínio, de vidro refratário, de madeira, de cerâmica e de terracota
Vasilhas de ferro fundido com fundo esmaltado	
Vasilhas de aço inoxidável de várias camadas, de aço de ferrita inoxidável ou de alumínio com fundo especial	

#### Proceda como se segue para verificar se as vasilhas são adequadas:

Efetue o teste de magnetismo a seguir descrito ou assegure-se de que a vasilha tem o símbolo de vasilhas adequadas para cozinhar com corrente de indução.

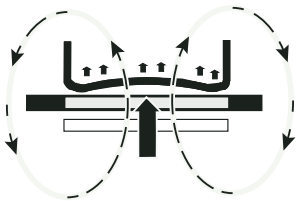
#### Teste de magnetismo:

Aproxime o magnete ao fundo da vasilha de cozinhar. Se ele for atraído, então a vasilha pode ser usada sobre a superfície de cozinhar de indução.



#### Indicação:

Ao utilizar panelas adequadas para a indução de determinados fabricantes podem surgir ruídos devido ao tipo de construção dessas panelas.



Errado: o fundo da louça está abaulado. A eletrônica não consegue determinar corretamente a temperatura.

#### 4.7 Dicas para poupar energia

Em seguida encontra algumas indicações importantes para usar eficientemente e poupar energia com a sua placa de cozinhar de indução nova e a louça de cozinhar.

- O diâmetro do fundo da panela deve ser tão grande como o diâmetro da zona de cozinhar.
- Para comprar panelas, tenha em atenção que normalmente é indicado o diâmetro superior da panela. Na maioria das vezes, este é maior do que o fundo da panela.
- Com o seu interior fechado e a sobrepressão, as panelas de pressão poupam particularmente tempo e energia. O tempo de cozedura curto conserva as vitaminas.
- Atenda sempre a uma quantidade suficiente de líquido na panela de pressão, uma vez que ao cozinhar vazia podem ser provocadas danificações da zona de cozinhar e da própria panela devido a sobreaquecimento.
- Sempre que possível, tape as panelas com uma tampa adequada.
- Para cada quantidade de alimentos deve ser usada a panela certa. Uma panela praticamente vazia precisa de muita energia.

#### 4.8 Níveis de cozimento

A potência de aquecimento das zonas de cozinhar pode ser ajustada em vários níveis. Na tabela seguinte encontra exemplos para cada um dos níveis.

Nível de cozimento	Adequado para
0	Posição de desligado, aproveitamento do resto de calor
1	Derreter 42°C
2	Manter quente 70°C
3	Cozinhar a lume brando 94°C
1-2	Continuar a cozinhar pequenas quantidades
3	Continuar a cozinhar
4-5	Continuar a cozinhar grandes quantidades, continuar a fritar peças grandes
6	Fritar, fazer molhos
7-8	Assar
9	Levantar fervura, alourar, fritar
P	Nível Power (potência máxima)

Para panelas sem tampa pode ser necessário selecionar um nível de cozimento mais elevado.

#### 4.9 Indicação do calor residual **H**

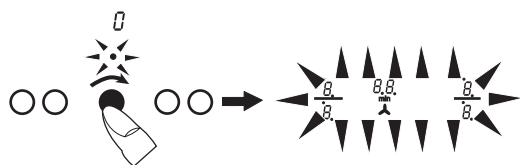
A placa de cozinhar vitrocerâmica está equipada com uma indicação de calor residual H.

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.





#### 4.10 Comutar o aparelho para o modo de espera

Com o regulador, o aparelho é comutado para o modo de espera. O regulador 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, o aparelho ainda fica durante cerca de 120 min. em modo de espera.

Atenção! Se o aparelho for completamente desligado, o calor residual também deixa de ser indicado!




#### 4.11 Ligar a placa de cozinhar e uma zona de cozinhar

1. Gire o regulador correspondente para a direita.

A indicação do nível de cozimento mostra:

0 1 2 3 4 5 7 8 9

2. Logo a seguir, coloque uma panela adequada, apta para a indução, sobre a zona de cozinhar. O detetor de panelas conecta a bobina de indução. A panela é aquecida. Enquanto não houver uma 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».

#### 4.12 Desligar a zona de cozinhar


3. Gire o regulador para a esquerda até 0.




#### 4.13 Proteção para crianças

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

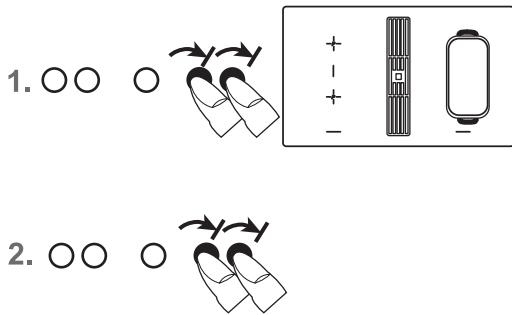
1. Gire simultaneamente para a esquerda os reguladores da zona de cozinhar frontal e traseira, até ao limite, até soar um sinal acústico. Nos indicadores dos níveis de cozimento aparece  de Child-Lock; o comando fica bloqueado.

##### Desligar a proteção para crianças

2. Gire outra vez simultaneamente para a esquerda os reguladores da zona de cozinhar frontal e traseira, até ao limite, até soar um sinal acústico. O  desaparece.

##### Indicações

- Se houver uma falha da rede, a segurança para crianças ligada é anulada, ou seja, desativada.



#### 4.14 Função de ponte

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. Para ativar a função de ponte, gire simultaneamente para a direita os reguladores da zona de cozinhar frontal e traseira, até ao limite, até soar um sinal acústico. A função de ponte está ligada, o símbolo aparece. O comando é realizado com o regulador da zona de cozinhar frontal.
2. Para desativar, volte a acionar simultaneamente as duas teclas ou desligue a placa de cozinhar.

#### Indicação

A assadeira ou a panela precisa de cobrir pelo menos metade das zonas de cozinhar usadas para poder ser detetada pelo detetor de panelas!

#### 4.15 Sistema automático de levar a ferver

No sistema automático para levar a ferver, 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 ferver 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.

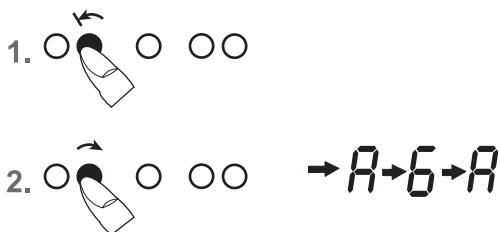
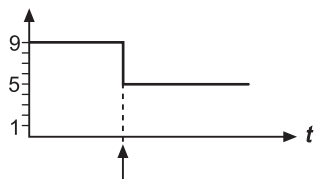
O sistema automático para levar a ferver é adequado para receitas que são postas frias sobre as zonas de cozinhar, aquecidas a uma potência elevada e que não precisam de ser constantemente observadas quando são cozinhadas com o nível de continuação de cozimento (p. ex. para cozinhar carne para sopas).

1. Gire o regulador correspondente para a esquerda, até ao limite, até soar um sinal acústico.
2. Logo a seguir, gire os reguladores para o nível pretendido de continuar a cozinhar. Assim o sistema automático de levar a ferver está ativo.

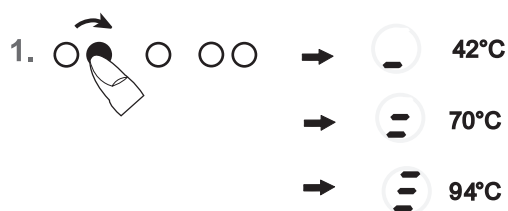
O sistema automático de levar a ferver decorre segundo o programa. Após um determinado período de tempo (ver tabela), o processo de cozinhar é continuado com o nível de continuação de cozimento. O símbolo A desaparece.

#### Indicação

- Durante o sistema automático de levar a ferver é possível aumentar o nível de continuação de cozimento. A diminuição do nível de continuação de cozimento desliga o sistema automático de levar a ferver.



Nível de potência Nível de cozimento	Cozinhar automático Tempo (Min:Seg)
1	00:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-



2. 120 Min.

#### 4.16 Função Manter quente

Com a função de manutenção do calor podem ser mantidos quentes alimentos a uma determinada temperatura. A zona de cozinhar é operada com uma potência baixa.

1. Gire o regulador para a direita até à função pretendida:
  - corresponde aprox. a 42°C
  - == corresponde aprox. a 70°C
  - === corresponde aprox. a 92°C
2. A função de manutenção do calor está disponível por 120 minutos, a seguir a placa de cozinhar é desligada.



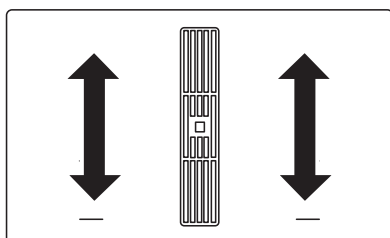
#### 4.17 Nível "Power" P

O nível Power coloca à disposição das zonas de cozinhar de indução uma função adicional. Uma quantidade grande de água pode ser levada a ferver rapidamente.

1. Gire o regulador correspondente para a direita, até ao limite, até soar um sinal acústico. A indicação do nível de cozimento mostra um P. O nível Power está ligado.
2. Após 10 minutos, o nível Power é automaticamente desligado. O P desaparece e muda-se para o nível de cozimento 9.

Indicação:

Para desligar antecipadamente o nível Power, desligue a zona de cozinhar ou ajuste o nível de cozimento pretendido.



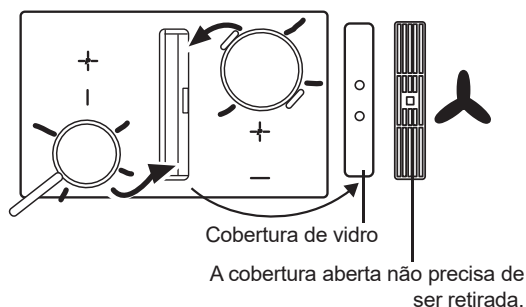
Módulos (gestão do nível Power)

#### 4.18 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.



#### 4.19 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.

Nos modelos com cobertura aberta não é necessário retirar.

##### Importante!

**Não colocar a cobertura sobre a placa de cozinhar de indução! Risco de queimaduras!**

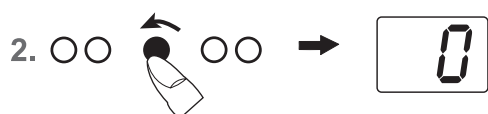
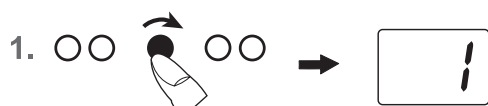
##### 4.19.1 Ligar e desligar o ventilador

1. Gire o regulador do ventilador para o nível de potência pretendido 1, 2, 3 ou 4.

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.

2. Para desligar, gire o regulador do ventilador para 0.



##### Conselho


Para que o exaustor também funcione bem quando são usadas painéis altos (p. ex. painéis para espargos), no lado do ventilador pode colocar uma colher de pau por baixo da tampa da panela.

##### 4.19.2 Marcha posterior do ventilador

A marcha posterior do ventilador é usada depois de cozinhar, com o objetivo de eliminar odores de cozinhado. Adicionalmente, os filtros no ventilador são secos.

##### Ajustar a marcha posterior do ventilador

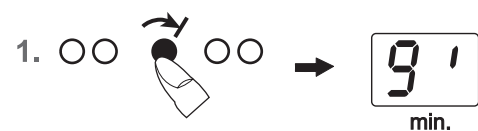
1. Gire o regulador para a esquerda até 0.

A marcha posterior do ventilador de 10 minutos está ajustada. O símbolo de marcha posterior  é aceso.

2. Ao girar novamente até ao limite são ajustados 60 minutos.

3. Ao girar novamente até ao limite é desligada a marcha posterior.

O nível do ventilador, com a marcha posterior do ventilador ajustada, pode ser configurado e alterado livremente.



##### 4.19.3 Tempo de marcha posterior

Após cada processo de cozinhar deve ser realizada uma marcha posterior do motor do ventilador de 10 a 20 minutos. Se o ventilador estiver em funcionamento pelo menos durante 15 minutos, após a desconexão é realizada uma marcha posterior automática de aprox. 15 minutos.

Assim garante-se um funcionamento ideal e a eliminação de vapores residuais de cozinhado.

No caso de funcionamento com filtro de ar circulante, depois de cozinhar use sempre um tempo de marcha posterior de 10 - 60 minutos, a fim de atingir uma eliminação ideal de odores.

Ao voltar a ativar o ventilador, em casos raros pode acontecer que as moléculas de odores acumuladas no filtro se liguem ao vapor de água e possam voltar a ser sentidas. Estes odores residuais voltam a desaparecer durante o funcionamento.

##### Importante

Para o funcionamento com recirculação é necessário assegurar uma ventilação e uma evacuação de ar suficientes para dissipar a humidade do ar.

## 5 Manutenção e limpeza

- Desligue e deixe a placa de cozinhar arrefecer antes de a limpar.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!
- Ao limpar, ter o cuidado de só passar brevemente com o pano sobre a tecla LIG/DESL para limpar. Assim evita que a placa seja conectada acidentalmente!

### 5.1 Placa vitrocerâmica

**Importante!** Nunca utilize produtos de limpeza agressivos, como p. ex. produtos abrasivos grosseiros, esponjas para limpar painéis que riscuem, removedores de ferrugem e manchas, etc.

#### Limpeza após a utilização

1. Limpe toda a placa de cozinhar sempre que estiver suja - o melhor é limpar após cada utilização. Use para isso um pano húmido e um pouco de detergente. A seguir, esfregue a placa de cozinhar com um pano limpo para a secar, de forma a que não fiquem resíduos de detergente na superfície.

#### Conservação semanal

2. Limpe e conserve com esmero toda a placa de cozinhar uma vez por semana com produtos de limpeza do tipo comercial para vitrocerâmica. Observe sem falta as indicações do fabricante. Quando são aplicados, os produtos de limpeza formam uma camada de 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.

### 5.2 Sujidades especiais

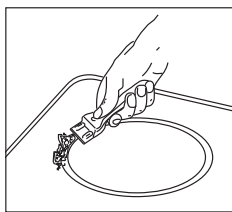
**Sujidades fortes** e manchas (manchas de calcário, manchas nacaradas) são mais fáceis de remover quando a placa de cozinhar ainda está morna. Utilize para isso produtos de limpeza do tipo comercial. Proceda tal como explicado no ponto 2.

**Restos de comida secos** devem ser primeiro amolecidos com um pano molhado e, a seguir, removidos com um raspador especial para placas de cozinhar vitrocerâmicas. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

**Açúcar queimado** e plástico derretido devem ser removidos imediatamente - ainda quentes - com um raspador. A seguir, limpe a superfície tal como é descrito no ponto 2.

**Grãos de areia** que eventualmente possam cair sobre a placa de cozinhar ao descascar batatas ou lavar salada podem provocar riscos ao deslocar as painéis. Tenha por isso o cuidado de não deixar grãos de areia sobre a superfície.

**Alterações de cor** da placa de cozinhar não têm qualquer influência sobre a função e a estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de uma danificação da placa de cozinhar, mas sim de resíduos que não foram removidos e, por isso, ficam queimados.



**Partes brilhantes** são provocadas por fricção dos fundos das painéis, especialmente quando se usa painéis com fundo de alumínio, ou por produtos de limpeza inadequados. Estas partes são muito difíceis de retirar com produtos de limpeza do tipo comercial. É possível que a limpeza tenha que ser repetida várias vezes. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e aos fundos de painéis abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

### 5.3 Ventilador da placa de cozinhar

#### Limpeza dos filtros de gordura metálicos

Limpe os filtros de gordura metálicos, pelo menos uma vez por mês ou no caso de excesso de gordura e utilização intensa, na máquina de lavar a louça ou numa solução de detergente suave e água.

Para retirar o filtro, levante a cobertura do ventilador e tire para cima, do ventilador, a chapa de condução do ar de aço inoxidável, em forma de U, na abertura de aspiração. Retire a seguir o filtro. Para isso, empurre para baixo o bloqueio na cavidade da pega e remova o filtro.

Os filtros podem ser lavados na máquina de lavar louça. Coloque os filtros na máquina de lavar louça numa posição vertical. Por favor utilize exclusivamente abrlhantadores 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. Para isso, abra a tampa da caixa e substitua as esteiras de filtro de carvão.

## 6 Caso surjam problemas

As operações e reparações efetuadas no aparelho por pessoas não qualificadas são perigosas, uma vez que existe perigo de choque elétrico e curto-circuito. Não efetue trabalhos deste tipo, para evitar lesões corporais e danos no aparelho. Solicite por isso a execução desses trabalhos a um electricista autorizado, como p. ex. a uma Assistência Técnica.

### Observe o seguinte!

Caso ocorram falhas no seu aparelho, verifique primeiro através destas instruções de uso se pode reparar sozinho as respetivas falhas.

### Em seguida encontra conselhos para solucionar falhas.

#### Os fusíveis disparam várias vezes?


Chame uma Assistência Técnica ou um electricista!

#### Não é possível voltar a ligar a placa de cozinhar de indução?

- O fusível da instalação da casa (caixa de fusíveis) disparou?
- O cabo de ligação à rede está conectado?
- A segurança para crianças está ativada, ou seja, é indicado um L?
- É usada louça errada para cozinhar? Consulte capítulo «Louça para placa de cozinhar de indução».

#### O símbolo pisca?

Ocorreu um acionamento duplo dos reguladores (p. ex.: ao girar os reguladores para a função Power).

Solução: para eliminar o símbolo , acione o mesmo regulador 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?

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?

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.

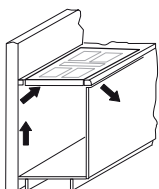
## 7 Instruções de montagem

### 7.1 Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm que ser resistentes à temperatura (no mín. 75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efetuada de forma a garantir uma proteção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida, desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitadas conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem diretamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 50 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- A distância entre a placa de cozinhar e o exaustor tem que ser pelo menos tão grande como está definido nas instruções de montagem do exaustor.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm de ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.

### 7.2 Ventilação

- A placa de cozinhar de indução tem um ventilador que se liga e desliga automaticamente. Se os valores de temperatura da eletrónica ultrapassarem um determinado limite, o ventilador começa a trabalhar a baixa velocidade. Se a placa de cozinhar de indução for usada intensamente, o ventilador comuta para uma velocidade superior. Se a eletrónica estiver suficientemente arrefecida, o ventilador reduz a velocidade e volta a desligar automaticamente.
- A distância entre a placa de cozinhar de indução e o móvel de cozinha ou os aparelhos integráveis precisa de ser escolhida de forma a garantir uma ventilação e evacuação do ar suficiente da indução.
- Se a potência de uma zona de cozinhar for reduzida ou desconectada automaticamente (ver capítulo Proteção contra o sobreaquecimento), provavelmente a refrigeração não é suficiente. Neste caso é aconselhável abrir a parede traseira do armário inferior na área do entalhe do balcão de serviço e remover a ripa de través frontal do móvel a toda a largura da placa de cozinhar, para que haja uma circulação de ar melhor.



Para uma ventilação melhor da placa de cozinhar é recomendada uma distância à frente de 5 mm

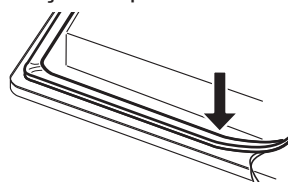
## Instalação

### Indicações importantes

- Evite formação excessiva de calor na parte inferior, causada p. ex. por um forno sem ventilador de circulação axial.
- Se nos fornos integrados for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.
- Para a montagem por cima de uma gaveta é necessário evitar que sejam guardados objetos afiados na gaveta. Estes objetos podem ficar atravessados na parte de baixo da gaveta e bloquear a gaveta.
- Se houver um fundo intermédio por baixo da placa de cozinhar, a distância mínima em relação ao lado inferior da placa de cozinhar deve ser igual a 20 mm, para garantir uma ventilação suficiente da placa de cozinhar.
- Não é permitida a montagem da placa de cozinhar sobre frigoríficos e congeladores, máquinas de lavar louça, bem como sobre máquinas de lavar e secar roupa.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar objetos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor, diretamente ao lado ou sob a placa.

### Vedação da placa de cozinhar

Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinha anexa.



- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede, e que chegue até aos aparelhos elétricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efetuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos (Kitt).
- Não cole a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone! De outra forma, não é possível desmontar a placa mais tarde sem a danificar.

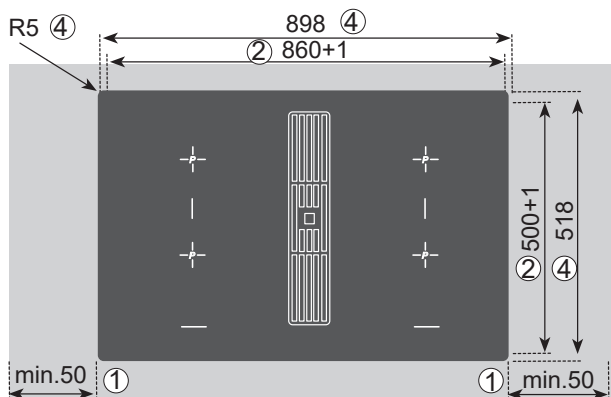
### Entalhe no balcão de serviço

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.

**7.3 Possibilidades de montagem variáveis: Montagem sobreposta**

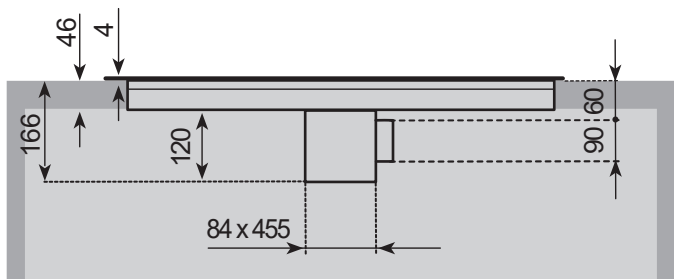
Medidas em mm



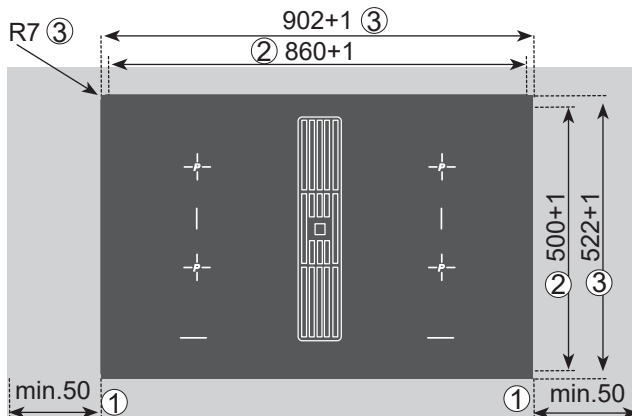
- ① Distância mínima até às paredes adjacentes
- ② Entalhe
- ③ Medida de fresagem
- ④ Medida exterior da placa de cozinhar

**Importante!**

Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de rutura da mesma!



**7.4 Possibilidades de montagem variáveis: montagem nivelada**



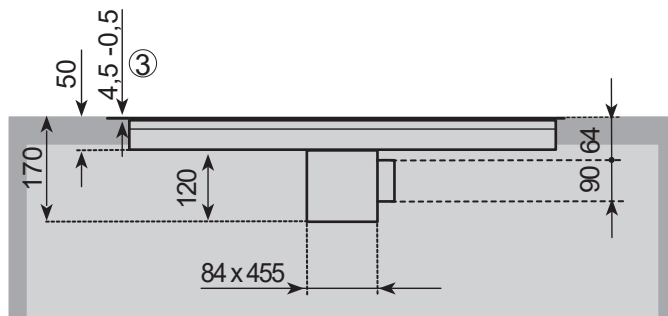
Colar a fita de vedação no canto da borda de apoio, de forma a que a cola de silicone não passe para baixo da zona de cozinhar.

Coloque a placa de cozinhar sem cola no entalhe da bancada de trabalho e nivele-a. Se for necessário, coloque placas de compensação da altura.

Preencha a fenda entre a placa de cozinhar e a bancada de trabalho com uma cola de silicone resistente ao calor.

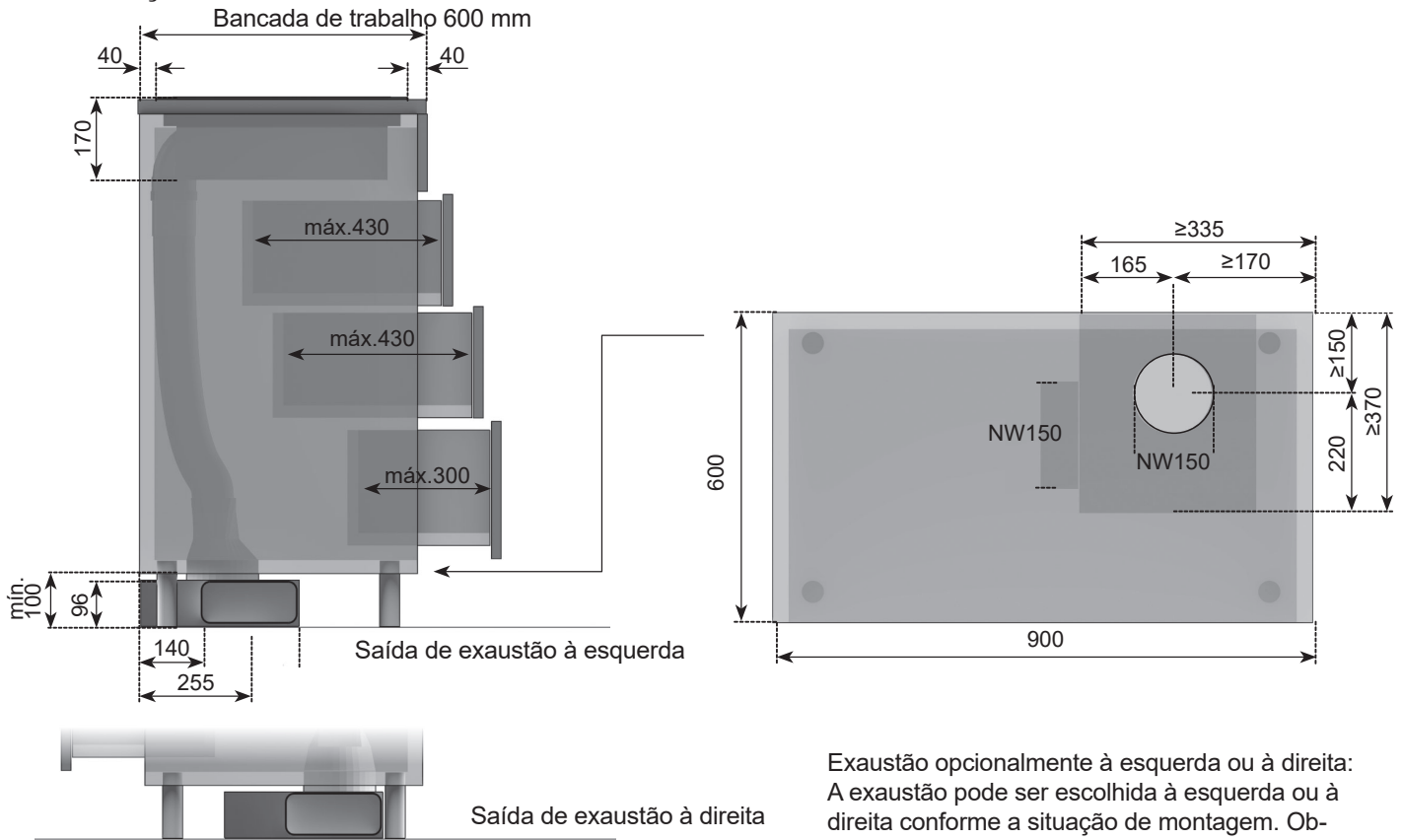
**Importante**

A cola de silicone não pode passar em nenhum sítio para baixo da superfície de apoio. De outra forma, não é possível remover posteriormente a placa. Perante não cumprimento não há garantia.

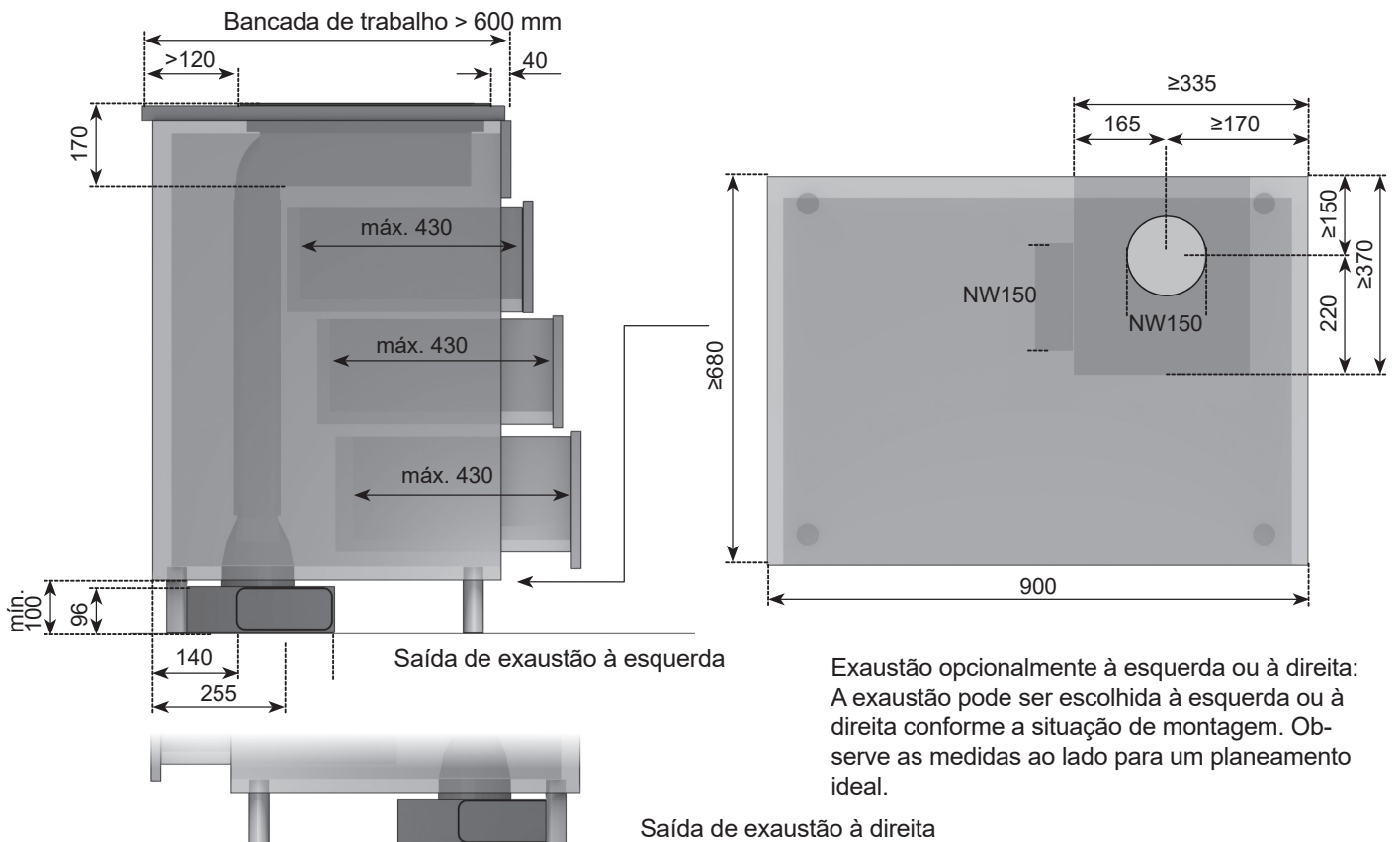




7.5 Ilustrações armário da cozinha



Exaustão opcionalmente à esquerda ou à direita: A exaustão pode ser escolhida à esquerda ou à direita conforme a situação de montagem. Observe as medidas ao lado para um planeamento ideal.

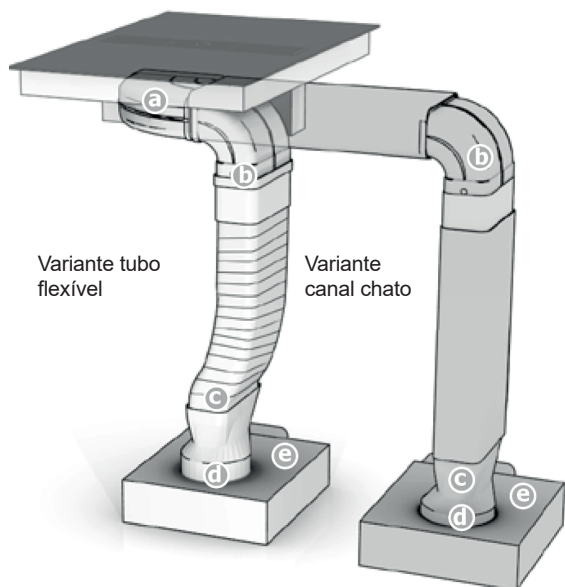


Exaustão opcionalmente à esquerda ou à direita: A exaustão pode ser escolhida à esquerda ou à direita conforme a situação de montagem. Observe as medidas ao lado para um planeamento ideal.

### 7.6 Montagem do sistema de exaustão

A ligação entre a placa de cozinhar e o ventilador pode ser realizada com um tubo flexível ou um canal chato.

Se for necessário, encurte o canal chato com uma serra de dentes finos.

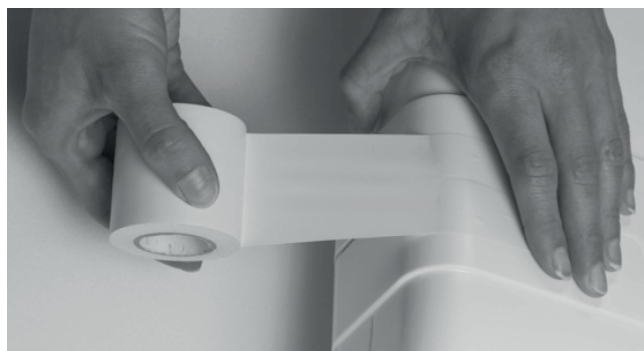


#### Sobre o ponto c

Tenha o cuidado de o instalar o mais esticado e sem dobras. Corte para isso material em excesso.

#### Sobre o ponto f

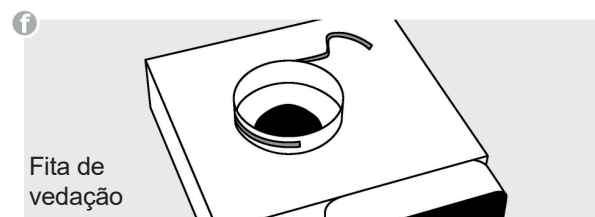
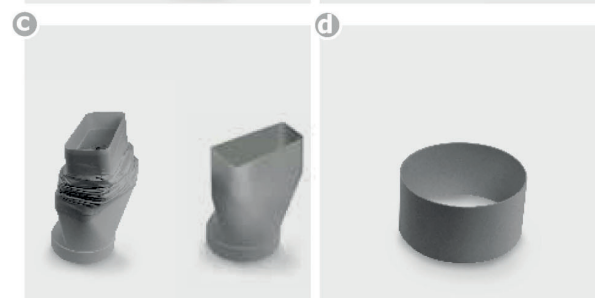
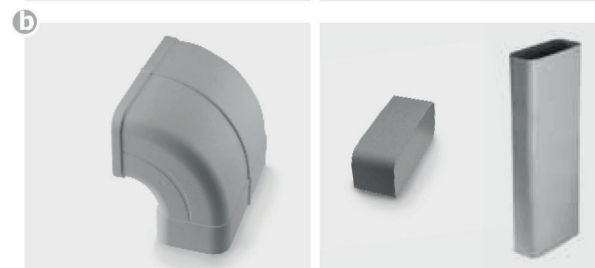
Antes de encaixar a peça de transição (d) no ventilador na base (e), aplique fita de vedação no bocal de ligação do ventilador na base (f).



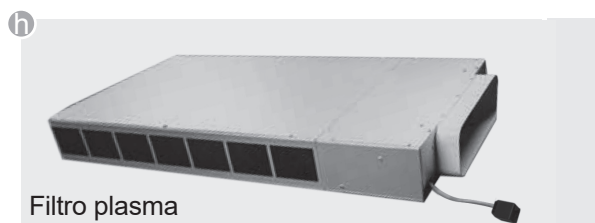
#### Importante!

Após o encaixe, todos os componentes têm de ser colados hermeticamente com a fita de vedação conforme a ilustração.

#### Componentes do canal de exaustão (incluídos):



#### Filtro na base (opcional)



### 7.7 Conector de 7 polos para a ligação do ventilador



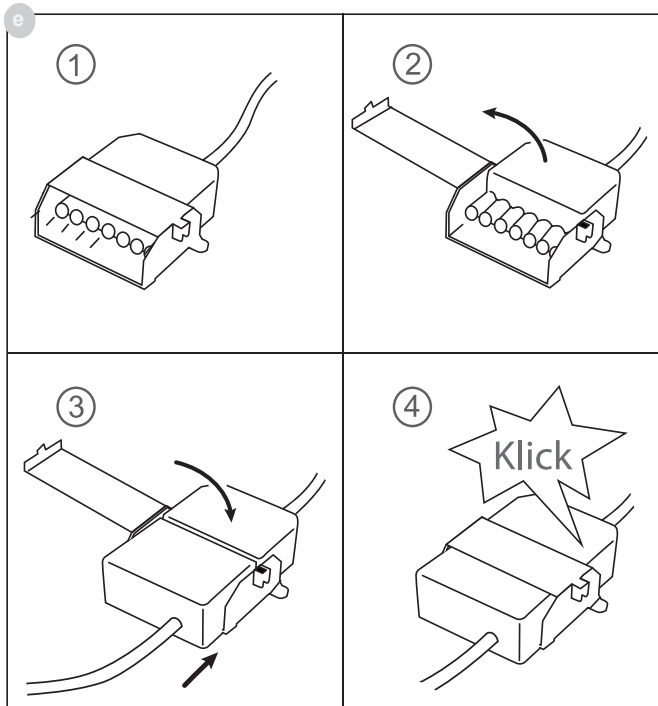
**PERIGO**

**Perigo de choque elétrico**

A conexão do conector do ventilador tem de ser realizada antes da ligação à rede!  
 Antes de voltar a abrir a conexão do conector é absolutamente necessário desligar o aparelho da corrente elétrica. A ligação à rede elétrica só pode ser realizada quando a conexão de conectores estiver efetuada.  
 A placa de cozinhar só pode ser ligada quando o conector oposto do ventilador estiver encaixado com segurança e a proteção do conector estiver fechada.

**Modo de procedimento**

Conecte os dois conectores de 7 polos para efetuar a ligação do ventilador. Abra a proteção do conector no conector de 7 polos (ventilador) da placa de cozinhar e encaixe o conector oposto de 7 polos do ventilador (e) até engatar com segurança. A seguir, volte a fechar a proteção do conector.



### 7.8 Conector de 4 polos para a ligação do plasma



**PERIGO**

**Perigo de choque elétrico**

A conexão do conector do plasma tem de ser realizada antes da ligação à rede! Só é permitido retirar a proteção do conector e a cobertura de proteção se for conectado o filtro de plasma correspondente (opcional)!

**Modo de procedimento**

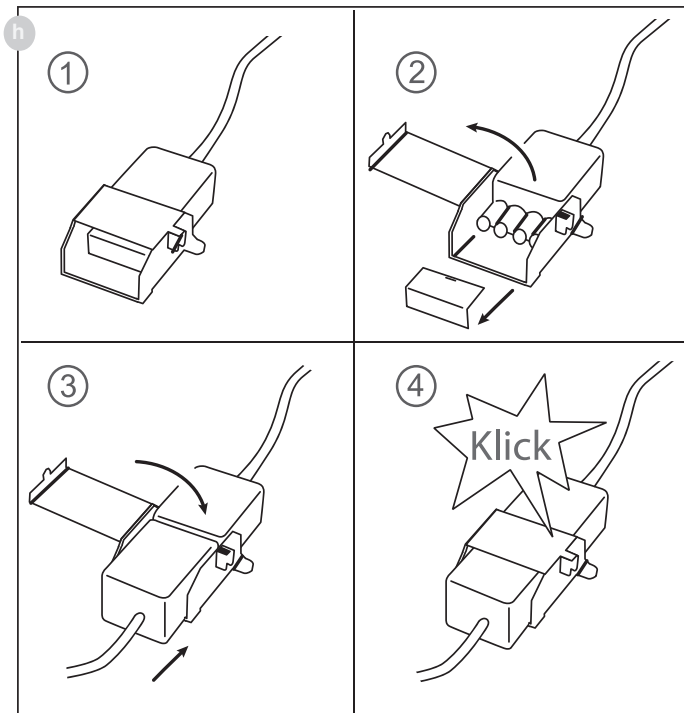
Abria a proteção do conector no conector de 4 polos (plasma) da placa de cozinhar e retirar a cobertura de proteção. Encaixar o conector oposto de 4 polos do filtro de plasma (g) até engatar com segurança. A seguir, volte a fechar a proteção do conector.



**PERIGO**

**Perigo de choque elétrico**

Antes de voltar a abrir a conexão do conector é absolutamente necessário desligar o aparelho da corrente elétrica. A ligação à rede elétrica só pode ser realizada quando a conexão de conectores estiver efetuada.  
 A placa de cozinhar só pode ser ligada quando o conector oposto do plasma estiver encaixado com segurança e a proteção do conector estiver fechada.  
 Se o filtro de plasma voltar a ser retirado mais tarde, o conector de 4 polos da placa de cozinhar precisa de ser novamente fechado com segurança com a cobertura de proteção e a proteção do conector.



### 7.9 Instalação do ventilador da placa de cozinhar

- O produto só pode ser conectado por um técnico autorizado sob consideração dos regulamentos locais vigentes; o mesmo é válido para as conexões para o ar extraído. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação!
- Observe para a instalação as normas pertinentes dos regulamentos de construção dos países e das empresas de distribuição elétrica.
- O ventilador de placas de cozinhar pode funcionar no modo de extração ou de circulação de ar.
- O ar extraído tem de ser conduzido para o exterior num canal de ventilação previsto para esta finalidade ou através da parede da casa.
- O ar extraído não pode ser conduzido para uma chaminé de descarga de fumo ou gás de escape em uso. Em caso de dúvida, consulte um mestre especializado em limpeza de chaminés.
- Se nas imediações do ventilador da placa de cozinhar for operado um sistema de aquecimento dependente de chaminés (aquecimento com carvão, madeira, óleo ou gás), é preciso garantir uma entrada de ar suficiente; caso contrário corre-se perigo de intoxicação. Uma operação sem riscos do ventilador da placa de cozinhar está garantida se a depressão de 0,04 mbar (4 Pa), provocada pelo ventilador da placa de cozinhar, não for ultrapassada e puder entrar ar suficiente na divisão.
- Os tubos de extração têm de corresponder à classe de reação ao fogo B 1 DIN 4102.
- Por favor assegure que o diâmetro nominal mínimo do bocal de ligação do aparelho não seja reduzido.
- Deve ser sempre usado o sistema, que é recomendado para o canal de ventilação e compatível com o exaustor da placa de cozinhar.
- O diâmetro nominal dos tubos de circulação de ar não pode ser inferior a 150 mm.
- Os tubos de extração devem ser o mais curtos possível, não devem ser conduzidos num ângulo de 90 graus, mas sim em curvas suaves, e não devem ter reduções de secções transversais.
- Nunca escolher um diâmetro de tubo inferior a 150 mm. 50 cm antes do componente do ventilador não é permitido instalar arcos/ângulos.
- Entre dois ângulos/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. Tem de existir uma abertura de descarga de pelo menos 500 cm<sup>2</sup>. Encurtar os rodapés na altura ou instalar aberturas correspondentes.
- Para a instalação, tenha o cuidado de deixar acessível a unidade de circulação de ar a seguir à conclusão da montagem da cozinha.
- Para isso pode ser necessário deslocar pés da base dos armários de cozinha.

### 7.10 Montagem da caixa de distribuição



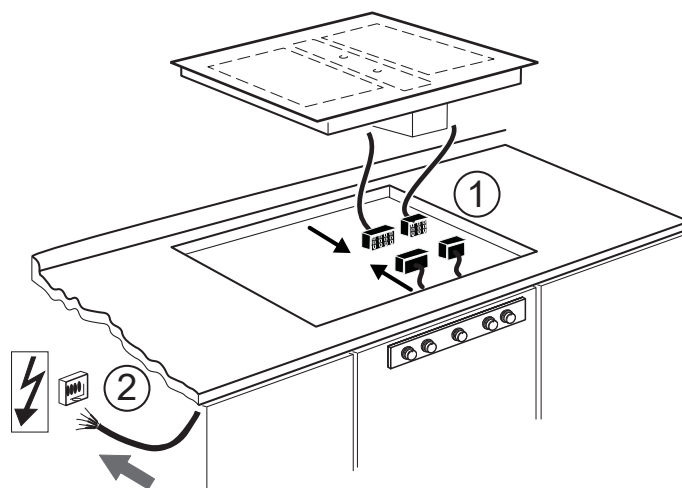
#### PERIGO

#### Perigo de choque elétrico

As conexões de encaixe entre a caixa de distribuição e a placa de cozinhar têm de ser realizadas antes da ligação à rede!

Antes de voltar a abrir a conexão do conector é absolutamente necessário desligar o aparelho da corrente elétrica.

A ligação à rede elétrica só pode ser realizada quando a conexão de conectores estiver efetuada.



#### Observar a sequência:

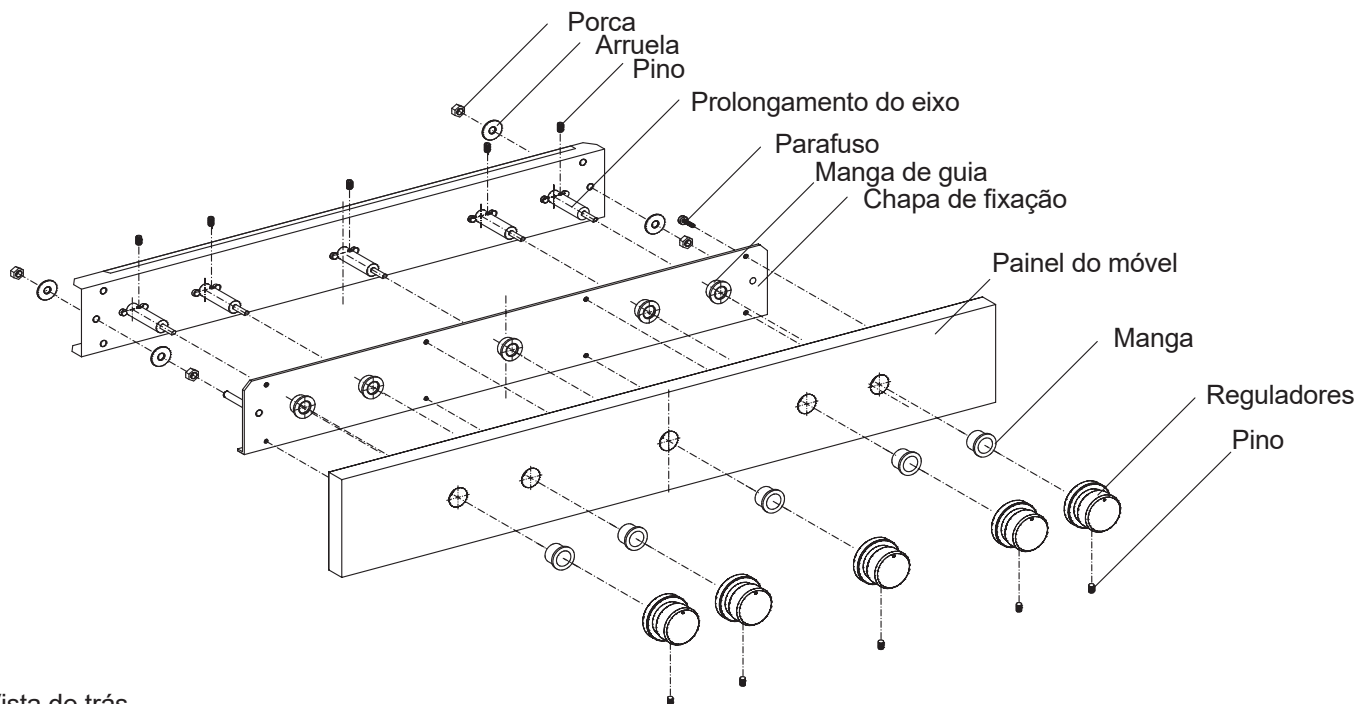
- 1 Realizar a conexão de encaixe
- 2 Estabelecer a ligação à rede

- A caixa de distribuição é fornecida previamente montada. É adequada para a montagem em espessuras de material de 13 mm até aprox. 36 mm.
- Para isso, ajuste a caixa de distribuição em função da espessura do material do painel do móvel através das cavilhas roscadas e das porcas.
- Solicite a um técnico a realização dos furos no painel segundo o desenho de medidas e a montagem.

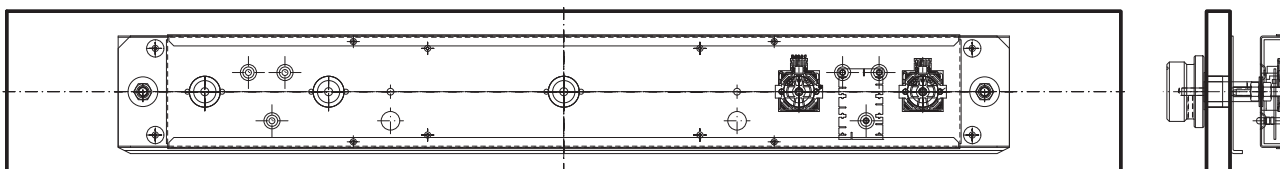


#### INDICAÇÃO

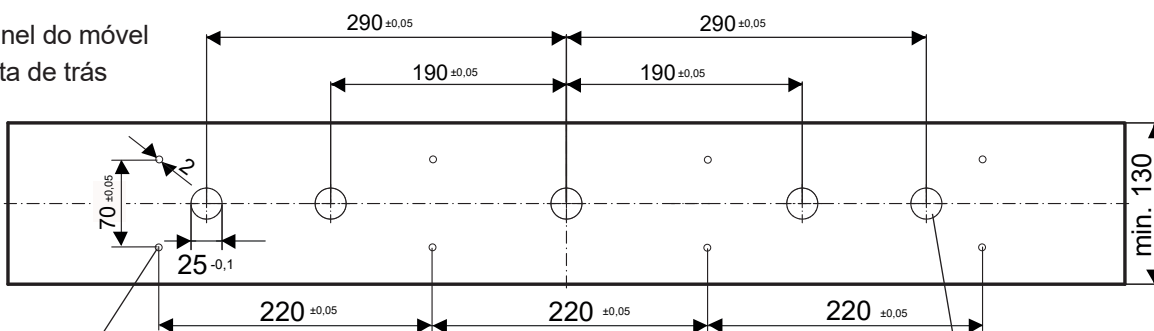
Para o funcionamento com recirculação é necessário assegurar uma ventilação e uma evacuação de ar suficientes para dissipar a humidade do ar.



Vista de trás



Painel do móvel  
Vista de trás



Furo cego para parafuso

Furo de passagem para manga

### 7.11 Ligação elétrica



**AVISO DE ENERGIA ELÉTRICA!  
EXISTE PERIGO DE VIDA!**

Perto deste símbolo estão instaladas peças condutoras de tensão. As coberturas assinaladas com este aviso só podem ser removidas por um eletricista reconhecido.

- A ligação elétrica só pode ser efetuada por um técnico autorizado!
- As normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia elétrica têm de ser completamente respeitadas.
- Na ligação do aparelho deve ser instalado um dispositivo que possibilite separar o aparelho da rede elétrica em todos os polos com uma distância de abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Como dispositivos apropriados de separação são válidos interruptores automáticos, fusíveis e contactores. Para a ligação e reparação do aparelho, desligue o aparelho da rede elétrica por intermédio de um destes dispositivos.

- O condutor de proteção precisa de ser tão longo que, em caso de falha da redução de estiragem, seja submetido a uma estiragem apenas após os fios condutores de corrente.
- Todos os cabos supérfluos devem ser removidos da área de instalação em baixo do aparelho.
- Tenha atenção para que a tensão de rede existente esteja de acordo com a indicada na placa de características do aparelho.
- A instalação deve ser efetuada de forma a garantir uma proteção total contra contactos acidentais.
- Atenção! A ligação incorreta leva à destruição total da eletrónica de potência.
- O aparelho só tem autorização para o funcionamento com conexão fixa. Não pode ser conectado com uma ficha de contacto de segurança.

**Cargas conectadas**

Tensão de rede: 380-415V 3N~, 50/60Hz

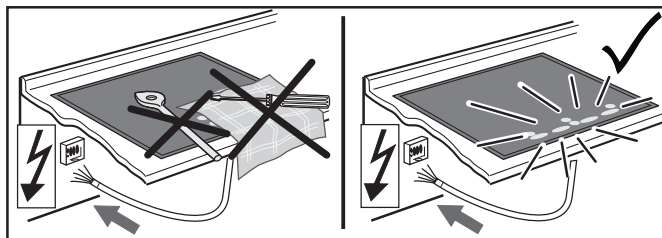
Tensão nominal dos componentes: 220-240V

**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 à rede deste aparelho for danificado, é preciso substituí-lo por um cabo de ligação especial. Para evitar perigos, a substituição só pode ser efetuada pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência Técnica.

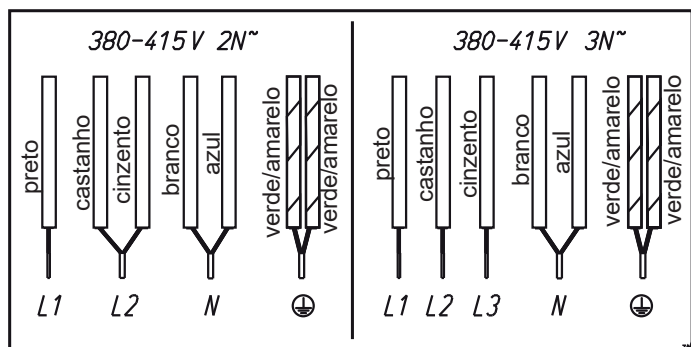
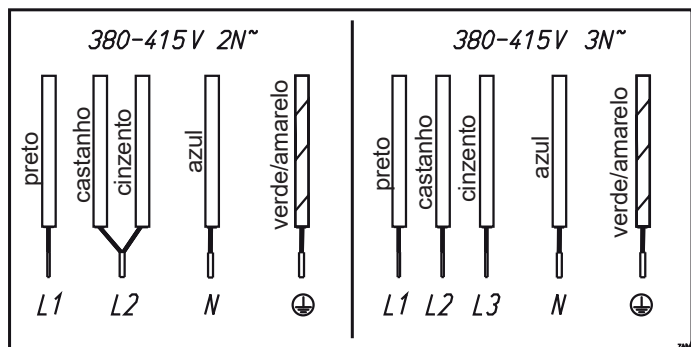
**7.13 Colocação em funcionamento**

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 os indicadores!



Limpe brevemente com uma esponja e água com sabão a superfície da placa de cozinhar e, a seguir, seque bem.

Possibilidades de ligação



**7.12 Características técnicas**

<b>Medidas placa de cozinhar</b> altura/ largura/ profundidade mm	170 x 898 x 518 (FB) 170 x 900 x 520 (ER)
<b>Zonas de cozinhar</b> Todas .....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Placa de cozinhar .....kW	7,4
Ventilador .....kW	0,115
Plasma .....kW	0,01

\* Potência com o nível Power ativado

## 8 Colocação fora de serviço, eliminação

### 8.1 Colocação fora de serviço

Quando o aparelho, um dia, deixar de trabalhar, é necessário proceder à colocação fora do serviço.

- Desligue o fusível na instalação doméstica para evitar perigo de choque elétrico.
- Elimine a placa de cozinhar de modo ecológico após a desmontagem.

### 8.2 Eliminação da embalagem

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

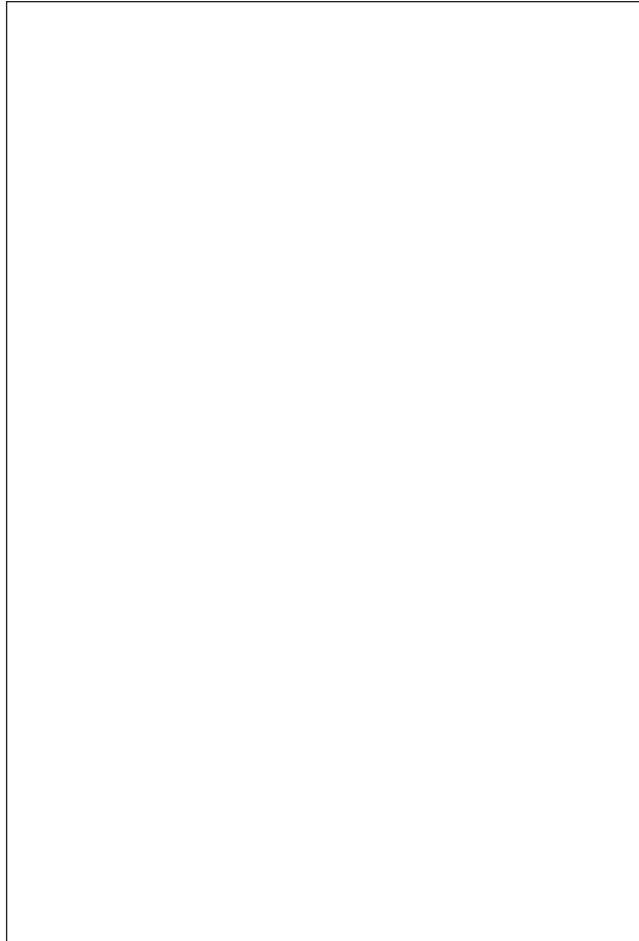
### 8.3 Eliminação dos aparelhos antigos



O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico.

Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.



# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

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

## **Teka Austria GmbH**

Eitnergasse 13, A-1230 Wien  
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

