

Instructions for use

KitchenAid

Inhalt

1 Sicherheits- und Warnhinweise	3	5 Reinigung und Pflege.....	24
2 Montageanleitung	5	5.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	24
2.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	5	5.2 Spezielle Verschmutzungen	24
2.2 Belüftung.....	5	5.3 Kochmulden Lüfter.....	24
2.3 Einbau.....	5	6 Was tun bei Problemen?.....	25
2.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau ...	6	7 Kundendienst	25
2.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau	6		
2.6 Abbildungen Küchenschrank.....	7		
2.7 Zusammenbau Abluftsystem	8		
2.8 Wichtige Hinweise zum Einbau des Kochmuldenlüfters	9		
2.9 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter	10		
2.10 4-poliger Stecker Anschluss Plasmafilter (optional)	10		
2.11 Einbau Kochmulden Lüfter	11		
2.12 Technische Daten	12		
2.13 Inbetriebnahme	12		
3 Gerätebeschreibung.....	13		
3.1 Bedienung durch Sensortasten	14		
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld).....	14		
4 Bedienung.....	15		
4.1 Das Induktionskochfeld.....	15		
4.2 Topferkennung	15		
4.3 Betriebsdauerbegrenzung	15		
4.4 Sonstige Funktionen.....	15		
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion).....	15		
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld	16		
4.7 Energiespartipps.....	16		
4.8 Kochstufen	16		
4.9 Restwärmeanzeige	16		
4.10 Gerät betriebsbereit schalten	17		
4.11 Tastenbetätigung.....	17		
4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten	17		
4.13 Kochzone ausschalten	17		
4.14 Kochfeld abschalten	17		
4.15 STOP-Funktion	18		
4.16 Recall-Funktion	18		
4.17 Verriegelung	19		
4.18 Brückenfunktion	19		
4.19 Abschaltautomatik (Timer).....	20		
4.20 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	20		
4.21 Ankochautomatik	21		
4.22 Warmhaltefunktion	21		
4.23 Verriegelung	22		
4.24 Powerstufe	22		
4.25 Powermanagement	22		
4.26 Lüfter verwenden	23		
4.26.1 Lüfter ein- und ausschalten	23		
4.26.2 Lüfternachlauf	23		
4.26.3 Nachlaufzeit	23		

VIELEN DANK, DASS SIE EIN GERÄT VON KitchenAid GEKAUFT HABEN

Für einen umfassenderen Kundenservice, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.kitchenaid.eu.

Lesen Sie unbedingt die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme Ihres Gerätes.

1 Sicherheits- und Warnhinweise

WICHTIG

- ⚠ Lesen und laden Sie die komplette Anleitung unter docs.kitchenaid.eu runter oder rufen Sie die in der Garantieerklärung aufgeführte Telefonnummer an.
- ⚠ Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen und halten Sie sie für späteren Gebrauch bereit.
- ⚠ Beachten Sie immer alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung und am Gerät selber. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler bei der Benutzung, Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und fehlerhafte Einstellungen verursacht werden
- ⚠ Kleinkinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können. Halten Sie während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten Kinder vom Gerät fern.
- ⚠ **ACHTUNG:** Zugängliche Geräteteile erwärmen sich während des Gebrauchs sehr stark. Achten Sie darauf, heiße Teile nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- ⚠ **VORSICHT:** Zugängliche Geräteteile der Kochmulde erwärmen sich während des Gebrauchs.
- ⚠ **ACHTUNG:** Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glasfläche besteht bei Gebrauch Stromschlaggefahr.
- ⚠ **ACHTUNG:** Feuergefahr! Die Kochzonen dürfen nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- ⚠ **VORSICHT:** Beaufsichtigen Sie ständig jeden kurzen oder längeren Kochvorgang.
- ⚠ **ACHTUNG:** Bereiten Sie Speisen mit Fett oder Öl immer unter Aufsicht zu – Feuergefahr. Brennendes Öl / Fett NIE mit Wasser löschen! Schalten Sie das Gerät aus und bedecken die Flamme mit einer Decke, einem Topfdeckel oder ein Löschdecke.
- ⚠ Töpfe mit Frittierfett oder Öl niemals unbeaufsichtigt lassen, brennendes Öl kann sich entzünden.
- ⚠ Das Kochfeld niemals als Ablage- oder Standfläche verwenden! Brennbare Materialien, z.B. Kleidung solange vom Gerät fernhalten, bis die Kochzonen komplett abgekühlt sind – FEUERGEFAHR.
- ⚠ Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, da sie heiß werden und schmelzen können.
- ⚠ Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Steuerung ab und nicht allein durch die Topferkennung.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- ⚠ **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht über externe Schaltgeräte, wie z.B. Timer oder separate Fernbedienung bedient werden.
- ⚠ Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und für die Nutzung anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt, wie z.B. Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Betrieben und durch Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und weiteren typischen Wohnumgebungen.
- ⚠ Dieses Gerät ist nicht für die professionelle Nutzung bestimmt. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.

INSTALLATION

- ⚠ Das Gerät muss immer von mindestens zwei Personen bewegt und eingebaut werden - Unfallgefahr!. Tragen Sie beim Auspacken und Einbau Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Schnittverletzungen.
- ⚠ Der Einbau, einschließlich des Wasseranschlusses (falls notwendig) darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, außer wenn dies ausdrücklich in der Gebrauchsanweisung beschrieben sein sollte. Halten Sie Kinder fern vom Einbauort.
- ⚠ Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, kontrollieren Sie es auf eventuelle Transportbeschädigungen. Bei Problemen wenden Sie sich an Ihren Händler oder nächsten Kundendienst. Entfernen Sie nach dem Einbau alle Verpackungsabfälle (Plastik, Schaumstoffteile etc.) aus der Reichweite von Kindern - Erstickungsgefahr. Trennen Sie vor dem Einbau das Gerät von der Stromversorgung - Stromschlaggefahr. Stellen Sie beim Einbau sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird - Feuer- und Stromschlaggefahr. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Einbau vollständig abgeschlossen ist.
- ⚠ Alle Ausschnittarbeiten an Möbel und Arbeitsplatte vor dem Einsetzen der Geräte durchführen und die Späne entfernen.
- ⚠ Wenn das Gerät NICHT über einem Ofen eingebaut wird, muss eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) in das Küchenmöbel unter dem Gerät eingebaut werden.
- ⚠ Bei gleichzeitigem Betrieb des eingebauten Gerätes mit anderen Gasverbrennungsgeräten oder anderen Feuerstellen muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden.
- ⚠ Die Abluft muss in einem eigenen für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen geführt werden führen. Alle nationalen Vorschriften für Abluft und Rauchabzug müssen berücksichtigt werden.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- ⚠ Das Gerät muss durch Ziehen des Netzsteckers, wenn der Stecker zugänglich ist, oder durch einen mehrpoligen Schalter, der gemäß den Anschlussregeln vor der Steckdose installiert ist, vom Stromnetz getrennt werden können und das Gerät muss in Übereinstimmung mit

den nationalen Normen für elektrische Sicherheit geerdet sein.

- ⚠ Benutzen Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter. Die elektrischen Komponenten dürfen nach der Installation für den Benutzer nicht zugänglich sein. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nass oder barfuß sind. Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn es ein beschädigtes Netzkabel oder einen beschädigten Stecker hat, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt oder heruntergefallen ist.
- ⚠ Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen durch ein identisches ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden - Gefahr eines Stromschlags.
- ⚠ **WARNUNG!** Wenn die Schrauben oder das Befestigungsgerät nicht gemäß dieser Anleitung montiert werden, kann dies zu elektrischen Schäden führen.
- ⚠ Die Erdung des Gerätes ist zwingend erforderlich. (Nicht erforderlich für Gehäuse der Klasse II, die mit dem Symbol (□) auf dem Typenschild gekennzeichnet sind.)

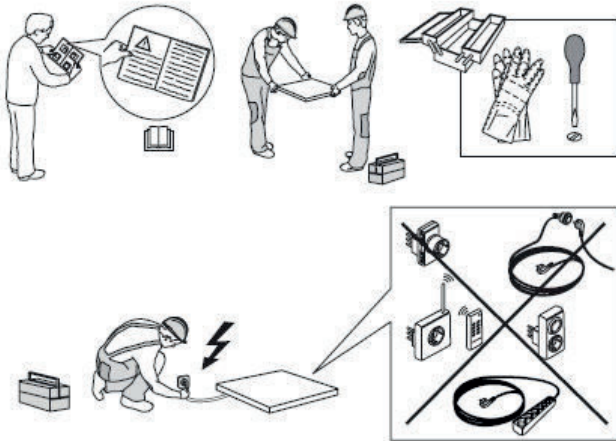
REINIGUNG UND WARTUNG

- ⚠ **ACHTUNG:** Trennen Sie vor Reinigung und Instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung; niemals Dampfreinigungsgeräte verwenden - Stromschlaggefahr.
- ⚠ Benutzen Sie keine Scheuermittel, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfkratzer.
- ⚠ Die Haube muss innen und außen regelmäßig gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) und zwar in Übereinstimmung mit den Wartungshinweisen in dieser Anleitung.
- ⚠ Fehlende oder mangelnde Reinigung oder Nichtbeachtung der Hinweise können zu einem Feuer führen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNGEN

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen an die Energiekennzeichnung der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Europäischen Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und die Ökodesign-Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission zur Umsetzung der Richtlinie 2009/125/EG; in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 61591 und EN 60704-2-13.

2 Montageanleitung



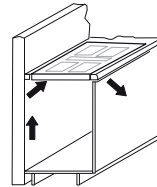
2.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Das Gerät muss immer von mindestens zwei Personen bewegt und eingebaut werden - Unfallgefahr! Tragen Sie beim Auspacken und Einbau Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Schnittverletzungen.
- 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.

2.2 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.

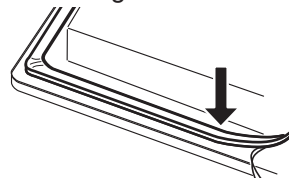
2.3 Einbau

Wichtige Hinweise

- Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und der elektrischen Anschlüsse, sowie die Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Gerätes, es sei denn, dies ist in der Bedienungsanleitung ausdrücklich beschrieben.
- 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.
- Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden, das mindestens 20 mm breit ist.
- 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.
- Die 170 mm lange Frontleiste muss eingebaut werden und darf nur mit Werkzeug wieder entfernt 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.

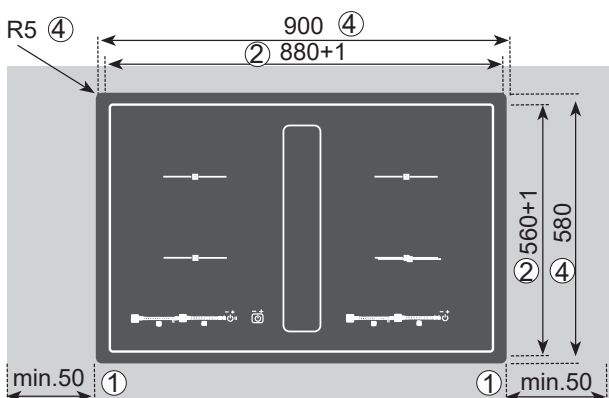
Arbeitsplattenausschnitt

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.

2.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau

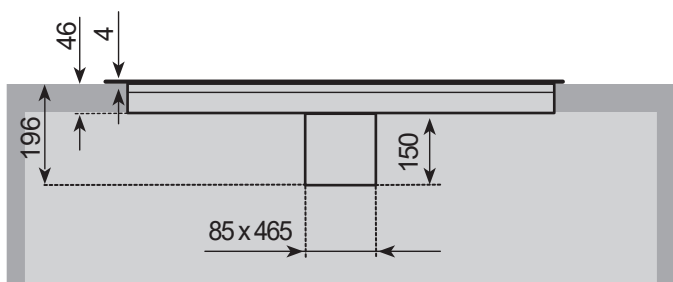
Maße in mm



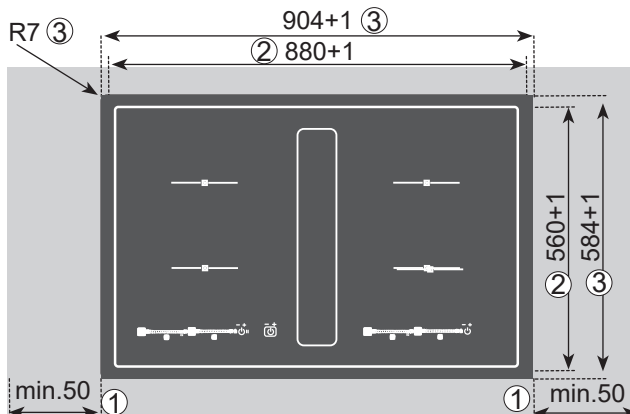
- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausschnittmaß
- ③ Ausfräßmaß
- ④ Kochfeldausßenmaß

Wichtig:

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



2.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau



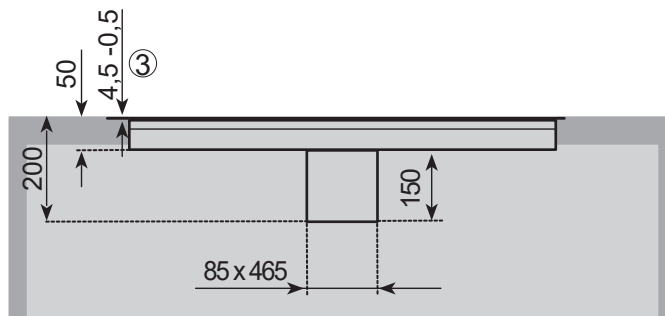
Dichtband in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber unter das Kochfeld durchdrücken kann.

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

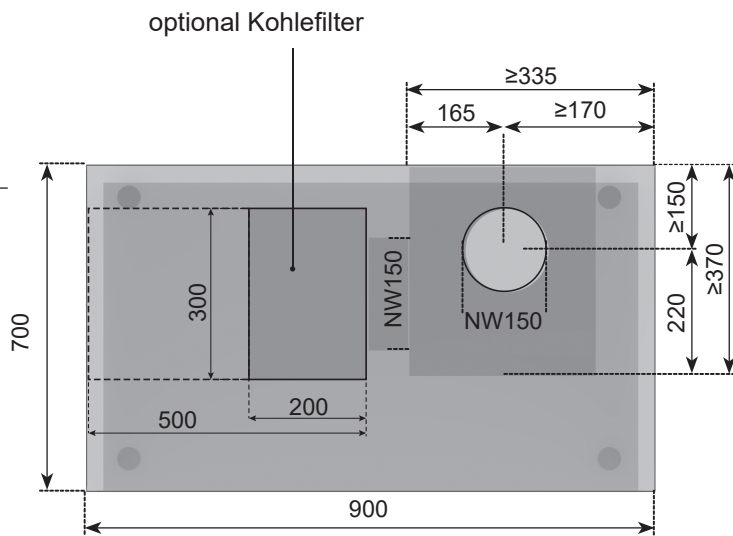
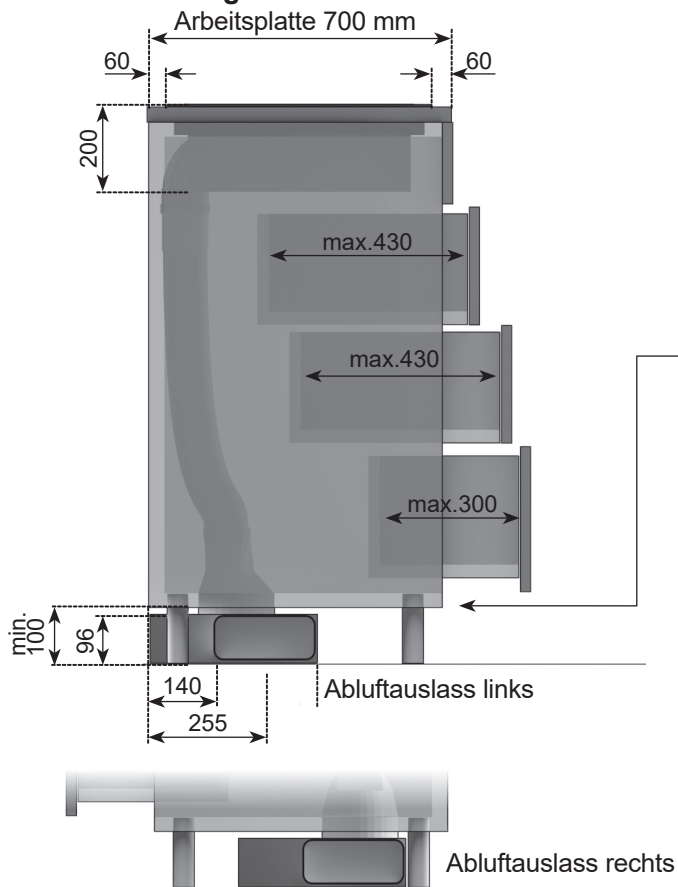
Den Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem hitzebeständigen Silikonkleber ausfügen.

Wichtig

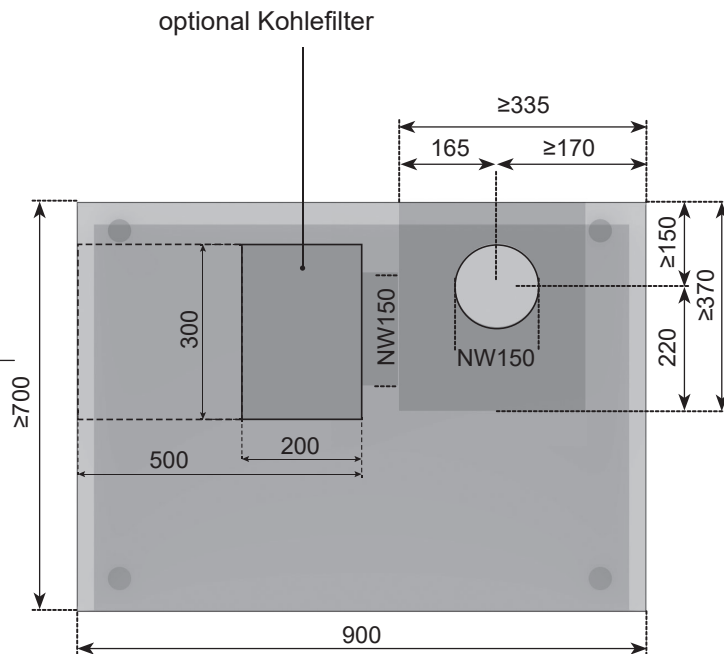
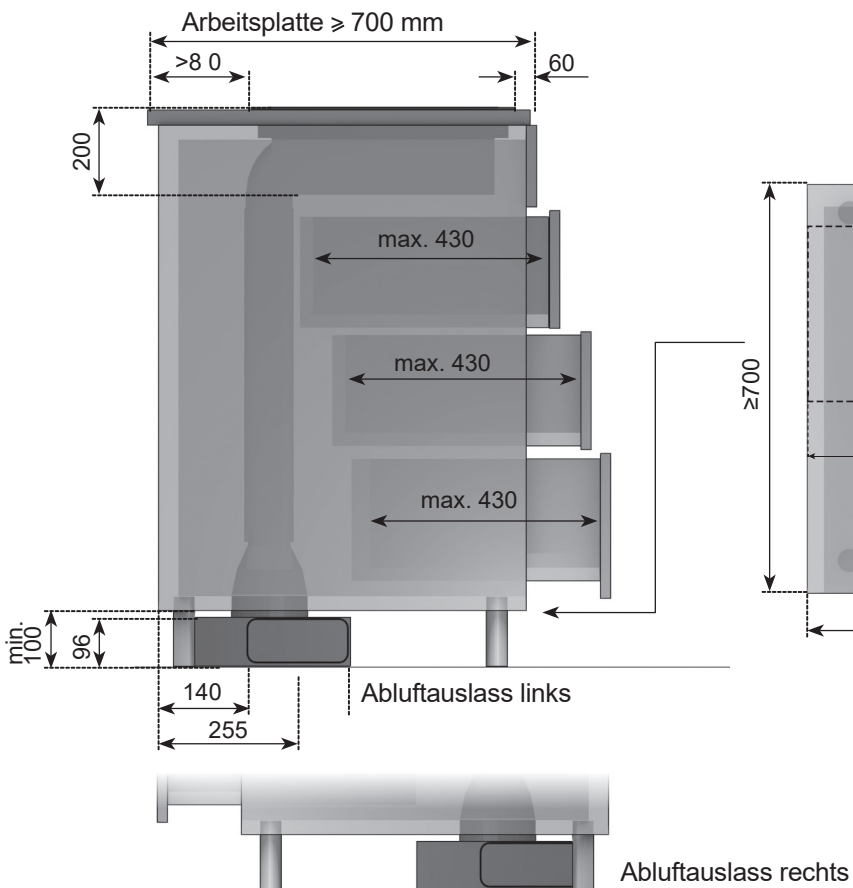
Silikonkleber darf sich an keiner Stelle unter die Auflagefläche des Kochfeldes drücken. Ein späteres Herausnehmen des Kochfeldes ist sonst nicht mehr möglich. Bei Nichtbeachtung keine Gewährleistung!



2.6 Abbildungen Küchenschrank



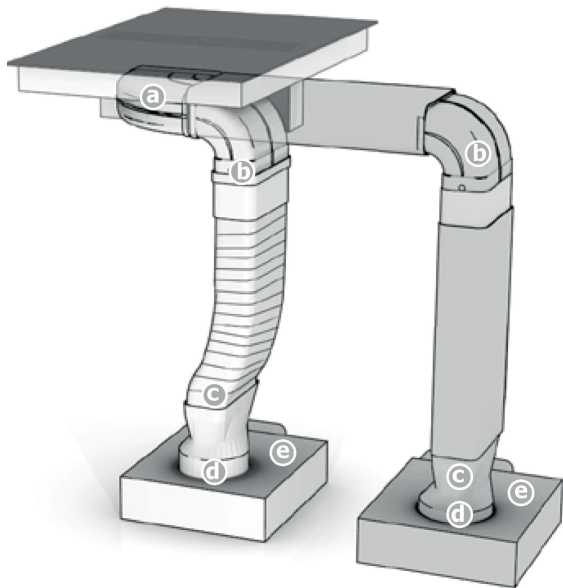
Abluft wahlweise links oder rechts: Die Abluft kann je nach Einbausituation links oder rechts gewählt werden. Beachten Sie bitte hierzu die nebenstehenden Maße zur optimalen Planung.



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.

2.7 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.

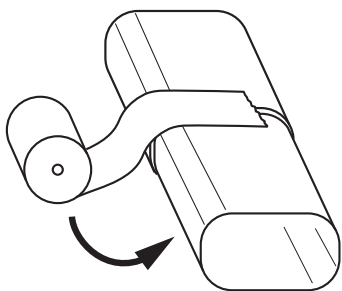


Zu Punkt c

Das flexible Verbindungsstück wird bei einer Arbeitsplat- tentiefe von 600 mm verwendet. Achten Sie bei der Ver- legung auf eine möglichst stramme und faltenfreie Installati- on. Kürzen Sie hierzu überflüssiges Material.

Zu Punkt f

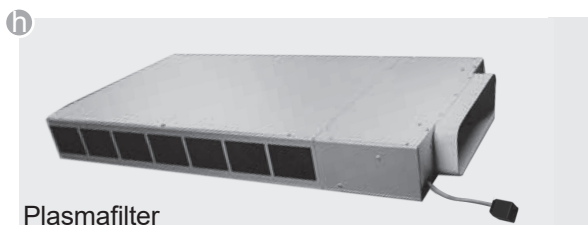
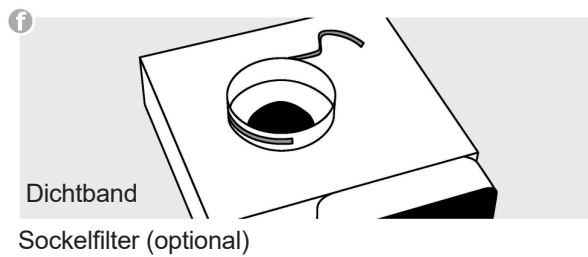
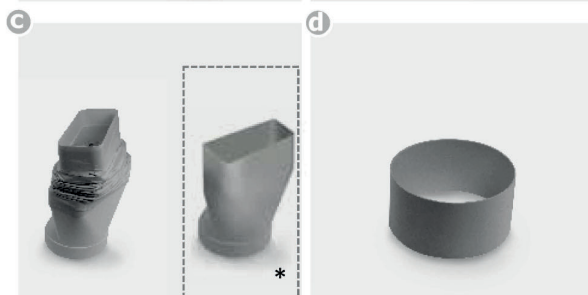
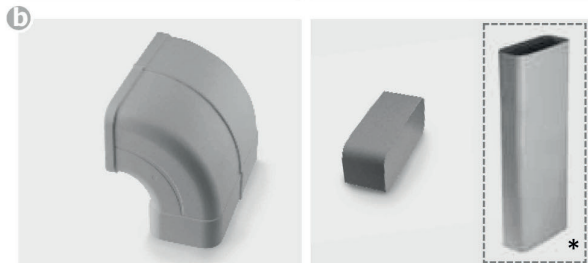
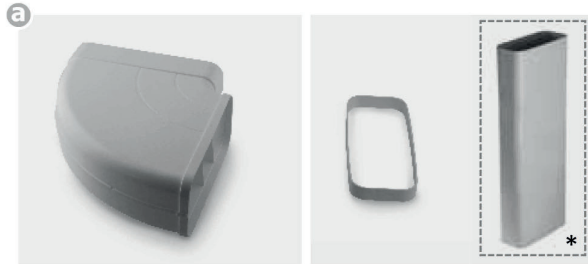
Vor dem Aufstecken des Übergangsstücks (d) auf den So- ckellüfter (e) Dichtband am Anschlussstutzen Sockellüfter (f) anbringen.



Wichtig:

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

Abluftkanalkomponenten (* optionale Teile, nicht im Liefer- umfang enthalten)



2.8 Wichtige Hinweise zum Einbau des Kochmuldenlüfters

- Das Gerät muss immer von mindestens zwei Personen bewegt und eingebaut werden - Unfallgefahr! Tragen Sie beim Auspacken und Einbau Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Schnittverletzungen.
- Kinder immer aus dem Einbaubereich fernhalten.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportbeschädigungen. Bei Problemen, wenden Sie sich an den Händler oder ihren nächsten Kundendienst.
- Entfernen Sie nach dem Einbau alle Verpackungsabfälle (Plastik, Schaumstoffteile etc.) aus der Reichweite von Kindern - Erstickungsgefahr.
- Das Gerät muss vor jeder Einbaumaßnahme vom Stromnetz getrennt werden - Stromschlaggefahr. Stellen Sie beim Einbau sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird - Feuergefahr und Stromschlaggefahr. Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig eingebaut ist.
- Alle Ausschnittarbeiten in Möbeln oder Arbeitsplatten müssen vor dem Einbau durchgeführt werden. Entfernen Sie alle Holzabfälle und Sägespäne.
- Wenn das Gerät NICHT über einem Ofen eingebaut wird, muss eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) in das Küchenmöbel unter dem Gerät eingebaut werden.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm² vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt. Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.
- 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 compatible 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.

Montage

- Beachten Sie die allgemeinen gültigen Vorschriften der Elektrizitätswerke sowie der Feuerpolizei.
- Montage/Anschluss durch Fachpersonal.
- Schäden durch Nichtbeachten dieser und dem Gerät beigelegten Unterlagen können beim Hersteller nicht geltend gemacht werden.
- Mindestabstände zu Wänden beachten: seitlich mindestens 100 mm und hinten mindestens 50 mm.

Tischausschnitt vorbereiten

- Ausschnitt einfräsen oder mit Holzleisten herstellen
- Ausschnitte massgenau und rechtwinklig
- Höhe sicherstellen, damit Kochfeld und Filtereinheit genau passt
- Nischenentlüftung seitlich von min. 400 cm² beachten
- Möbel und Abdeckungen müssen temperaturbeständig sein (< 75°C).
- Filterset nur links einplanen.

Lüftereinheit einbauen

- Einheit (Aktivkohle oder Plasma) in die Nische stellen
- Luftstutzen ausrichten, fixieren
- Elektrische Verbindungen herstellen
- Kochfeld einlegen, zentrieren
- Kochfeld während der Aushärtezeit des Silikons nicht in Betrieb nehmen
- Vor dem Einkleben die Verwendbarkeit des Primers/ Einklebmasse testen
- Kochfeld nicht festschrauben, da es 18 kg wiegt (ohne Filter)
- Brennbare Wände/Decken oberhalb der Kochflächen müssen entsprechend dem zuständigen feuerpolizeilichen Organ feuerhemmend verkleidet sein.

Elektrisch anschliessen

- Sicherungen/Hauptschalter erst nach dem Einbau/Verkabelung des Kochfeldes einschalten.
- Beigelegtes Schild an gut sichtbarer Stelle befestigen, da es nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist.
- Brennbare Wände/Decken oberhalb der Kochflächen müssen entsprechend dem zuständigen feuerpolizeilichen Organ feuerhemmend verkleidet sein.
- Berührungsschutz des Kochfeldes durch ordnungsgemäßen Einbau sicherstellen.
- Der Aktivkohle- oder Plasma-Filter muss für Wartungszwecke so installiert werden, dass er stets leicht und einfach zugänglich ist.



HINWEIS

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

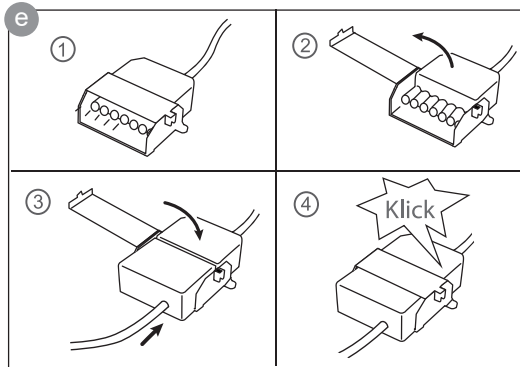
2.9 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter

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.

Die Stecker sind nach der Montage an der Rückwand oder einer Schrankwand zu befestigen.



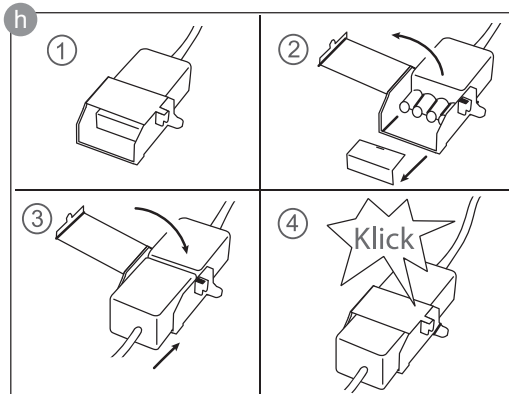
2.10 4-poliger Stecker Anschluss Plasmafilter (optional)

Vorgehensweise

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

Anschließend die Steckersicherung wieder verschließen.

Die Stecker sind nach der Montage an der Rückwand oder einer Schrankwand zu befestigen.



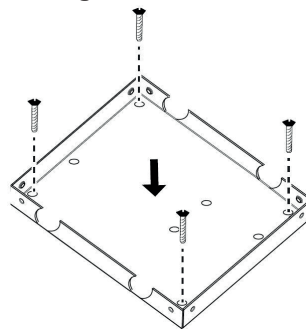
**WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE!
ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!**

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

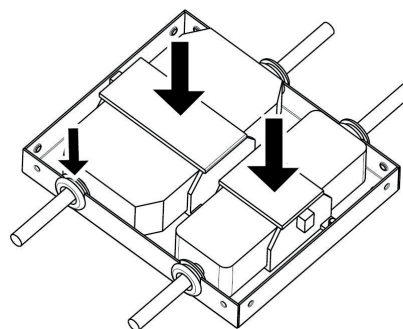
- Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.

- 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.

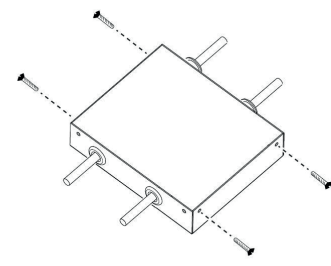
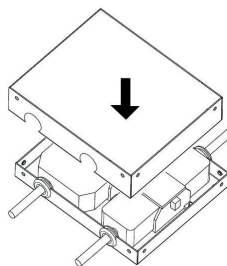
Montage der Metallabdeckung für die Stecker



Befestigen Sie das untere Gehäuse an der Wand (Schrauben nicht im Lieferumfang enthalten).



Legen Sie die Stecker mit den Kabelschutzfüßen ein.



Schließen Sie die Abdeckung mit den 4 Schrauben (mitgeliefert). Auch wenn einer der in den obigen Abbildungen gezeigten Stecker nicht verwendet wird, achten Sie darauf, dass er auch in die Metallabdeckung eingesetzt wird.

2.11 Einbau Kochmulden Lüfter

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

Anschlusswerte

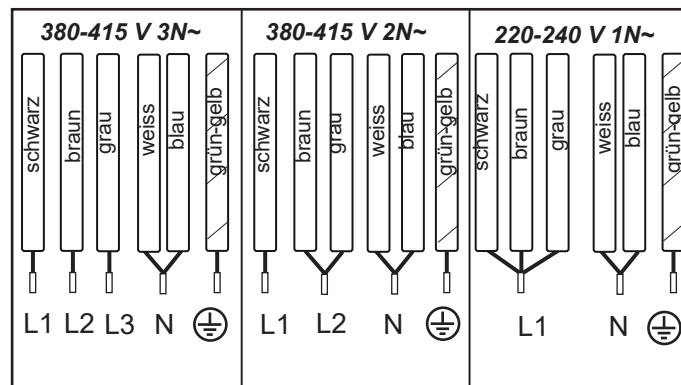
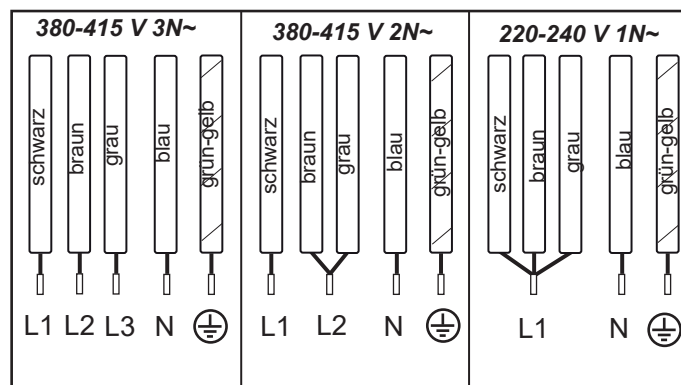
Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz

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



HINWEIS

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

2.12 Technische Daten

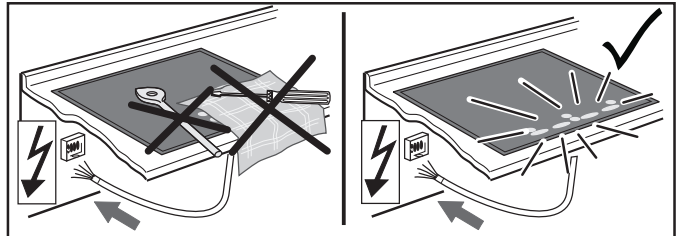
Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	200 x 900 x 580
Kochzonen	
allecm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
KochfeldkW	7,4
LüfterkW	0,115
PlasmakW	0,01

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

2.13 Inbetriebnahme

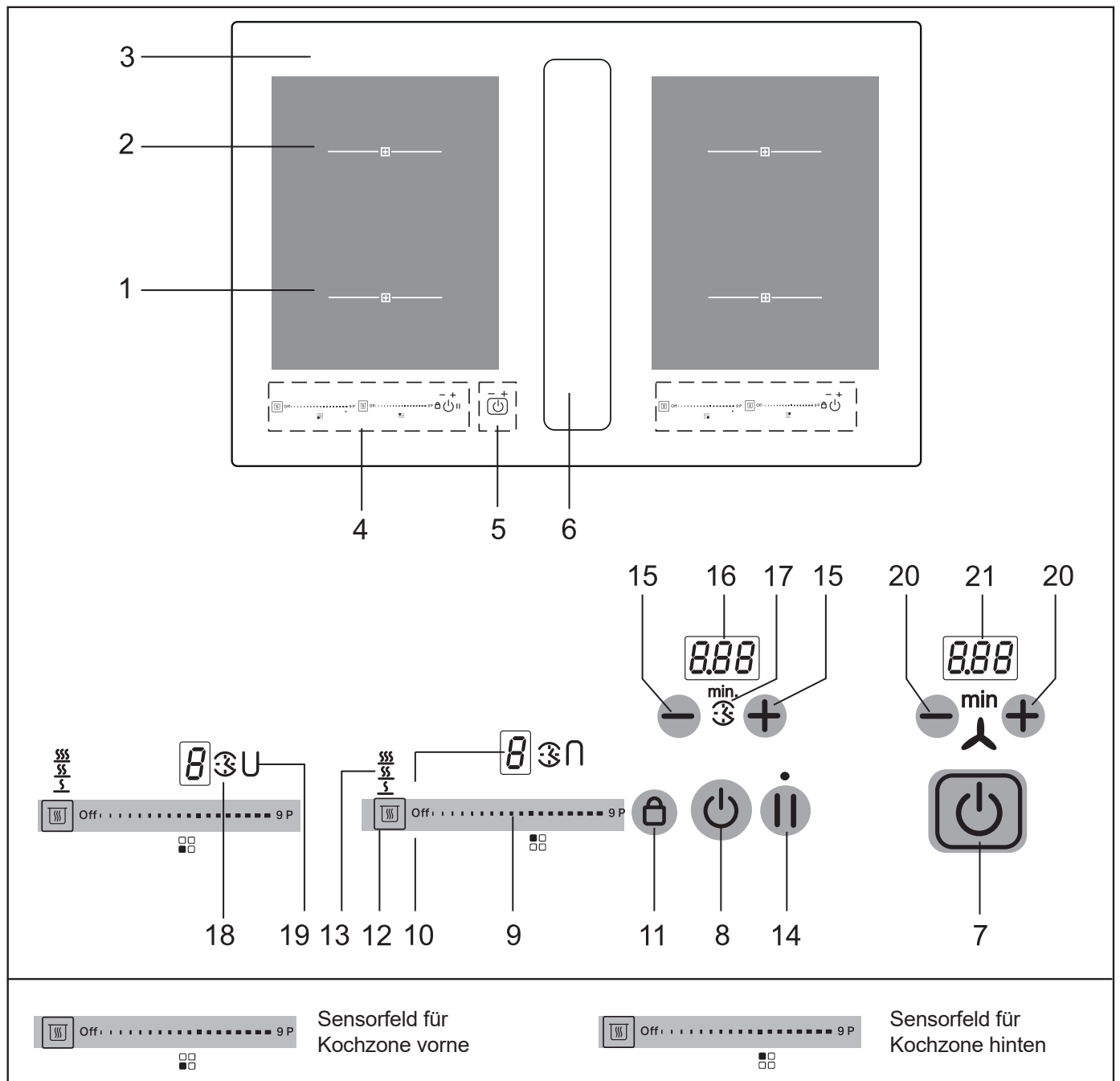
Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

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



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

3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

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

3.1 Bedienung durch Sensortasten

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

Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Stand-by Taste (7)

Mit dieser Taste wird das Gerät betriebsbereit geschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter. Nach dem Ausschalten über diese Taste bleibt das Gerät noch ca. 120 Min. in Betriebsbereitschaft.

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

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

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

Kochstufen-Anzeige (10)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

H Restwärme

P Powerstufe

U Topferkennung

A Ankochautomatik

|| Stop-Funktion

U Warmhaltefunktion


L Verriegelung

Symbole

 Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C

 Timerfunktion, Abschaltautomatik

 Kurzzeitwecker

 Brückenfunktion

Verriegelungstaste (11)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste (12)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

Powerstufe im Sensorfeld

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste (14)

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

Recall-Funktion (14) (Wiederherstellungsfunktion)

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

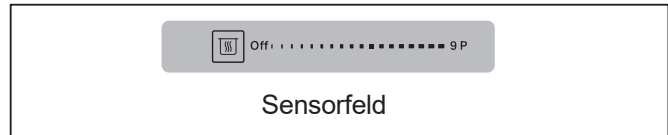
Minus- /Plus-Taste Lüfter (20)

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

3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

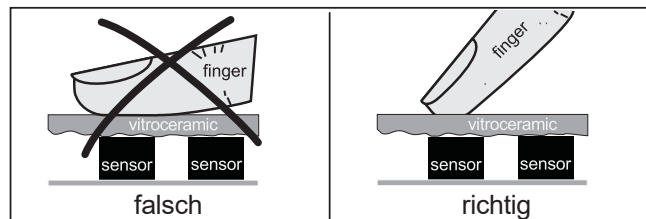
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

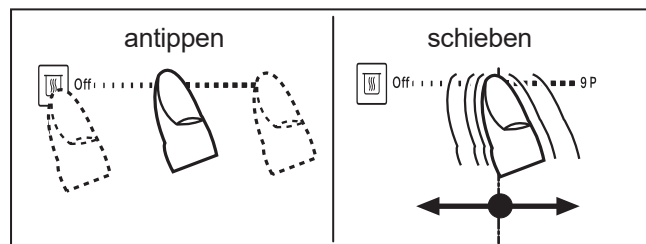
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/Sensorfelder der versehentlich reagieren.



Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise. Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



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 einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

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

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

4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

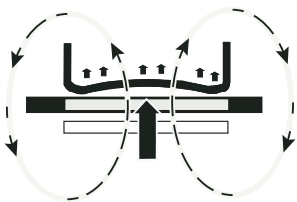
Magnettest:

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, Nachwärmnutzung
U	Schmelzen $\underline{\underline{1}}$ 42°C
U	Warmhalten $\underline{\underline{2}}$ 70°C
U	Köcheln $\underline{\underline{3}}$ 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.

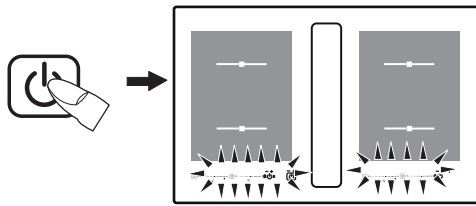
4.9 Restwärmeanzeige **H**

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 der Stand-by Taste wird das Gerät betriebsbereit geschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter. Es erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und die Anzeigen leuchten kurz auf.

Nach dem Ausschalten über diese Taste bleibt das Gerät noch ca. 120 Min. in Betriebsbereitschaft.

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

4.11 Tastenbetätigung

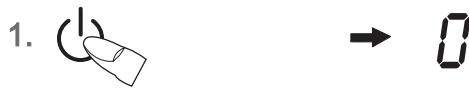
Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

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

4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten

1. Ein-/Aus-Taste Kochfeld solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Gleich anschließend das Sensorfeld einer Kochzone betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
 - links..... Kochstufe 0
 - Mitte Kochstufe 6
 - rechts Kochstufe P*

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“
Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone das entsprechende Sensorfeld betätigen.
3. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.
So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol . Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.



4.13 Kochzone ausschalten

4. a) Das Sensorfeld ganz links betätigen, oder
b) auf dem Sensorfeld den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern
c) die Ein-/Aus-Taste Kochfeld der Kochzonen links oder rechts betätigen. Die entsprechenden Kochzonen werden ausgeschaltet.

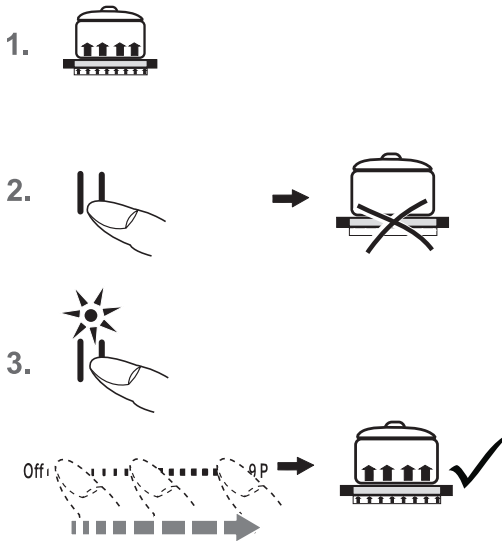
4.14 Kochfeld abschalten

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

Hinweis:

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

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

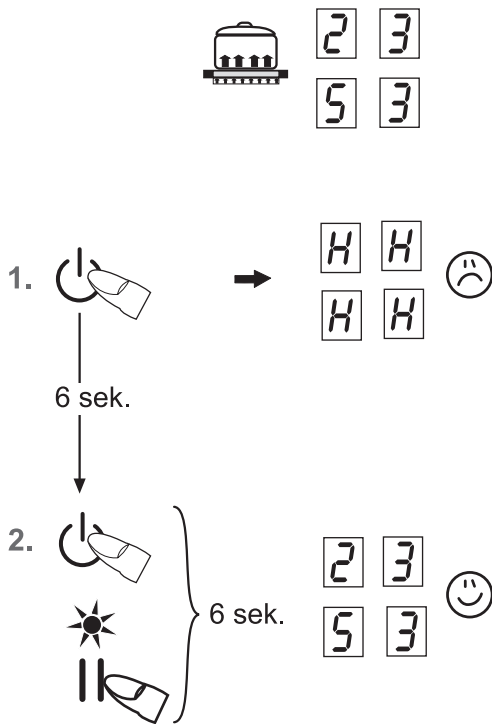


4.15 STOP-Funktion ||

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

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

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



4.16 Recall-Funktion ||

(Wiederherstellungsfunktion)

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

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


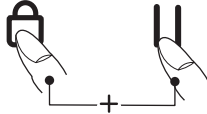


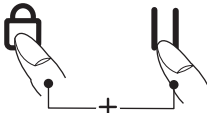

1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die Ein-/Aus-Taste Kochfeld \odot ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die Ein-/Aus-Taste Kochfeld \odot erneut betätigen. Die LED der STOP-Taste blinkt. Gleich anschließend die STOP-Taste || betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind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

Wiederhergestellt werden:

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

Nicht wiederhergestellt werden:





- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)

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





4.17 Verriegelung

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

Verriegelung einschalten




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

Verriegelung ausschalten

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


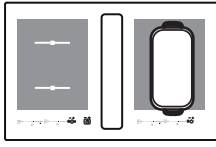
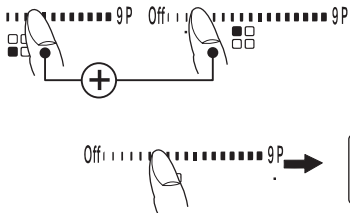

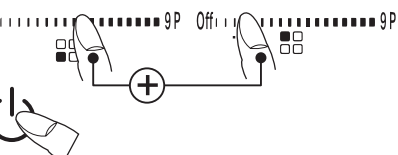
Verriegelung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

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





Hinweise

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

1.  
2.  
3. 

4.18 Brückenfunktion

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

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

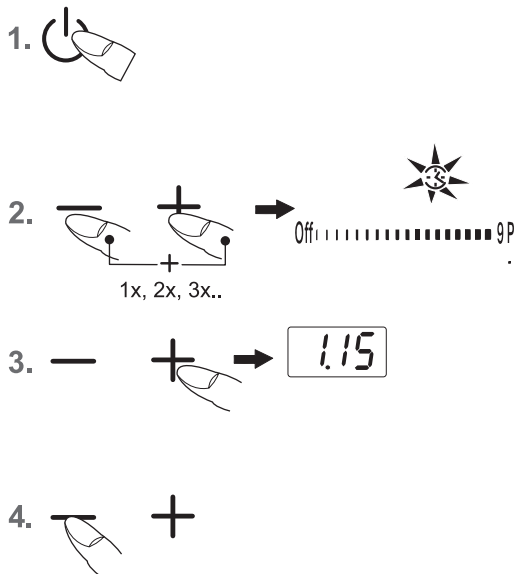
4.19 Abschaltautomatik (Timer)

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

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

Hinweise

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



4.20 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet

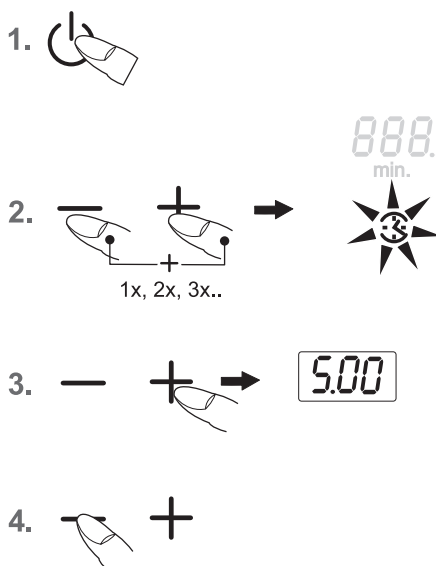
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die Plus- + und Minus-Taste - gleichzeitig betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol ☼ aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die Plus- + oder Minus-Taste - betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt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

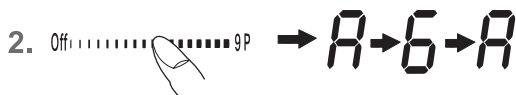
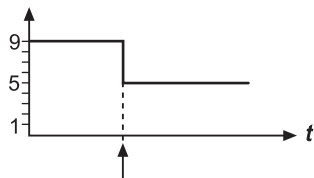
Kurzzeitweckereinstellung falls bereits Kochzonen in Betrieb sind

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

Hinweis:

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





lange drücken (ca. 3 Sek)



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	-

4.21 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 weitergargart 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).

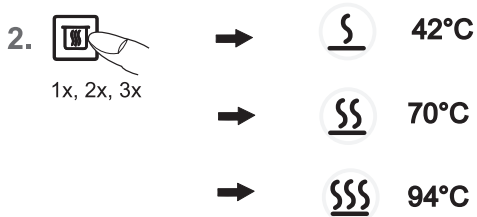
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Das Sensorfeld lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.
 - links Fortkochstufe 1
 - Mitte Fortkochstufe 6
 - rechts Fortkochstufe 8
 A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
3. Die Ankochautomatik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

Hinweise

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

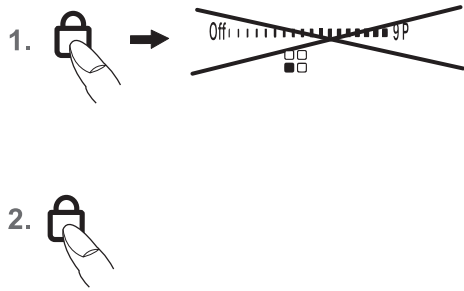
4.22 Warmhaltefunktion

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



1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Durch mehrmaliges Betätigen der Warmhalte-Taste die gewünschte Warmhaltestufe wählen:
 - entspricht ca. 42°C
 - entspricht ca. 70°C
 - entspricht ca. 94°C
3. Zum Ausschalten das Sensorfeld links betätigen oder die Warmhalte-Taste betätigen.

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



4.23 Verriegelung

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

Verriegelung einschalten

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

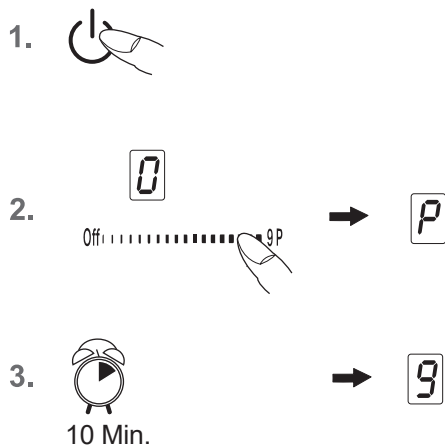
Verriegelung ausschalten

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

Hinweise

Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



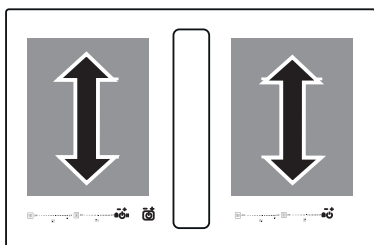
4.24 Powerstufe

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

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

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige Sensorfeld betätigen.



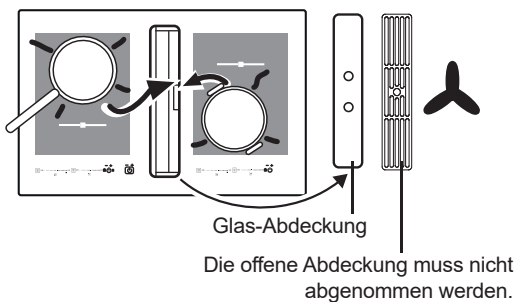
Module (Powermanagement)

4.25 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.



4.26 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!

4.26.1 Lüfter ein- und ausschalten

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

Tipp

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

4.26.2 Lüfternachlauf

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

Lüfternachlauf einstellen

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

Die Lüfterstufe bei eingestelltem Lüfternachlauf ist frei einstellbar und veränderbar.

4.26.3 Nachlaufzeit

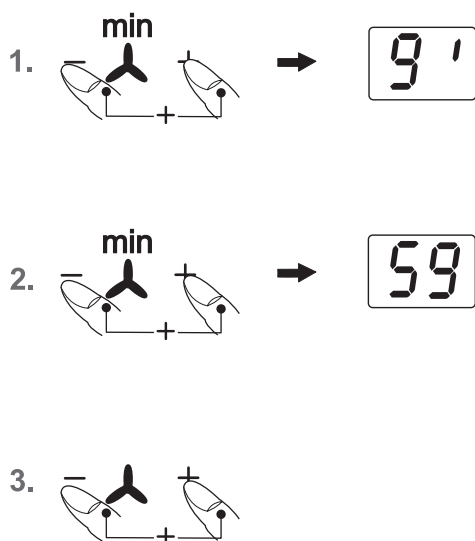
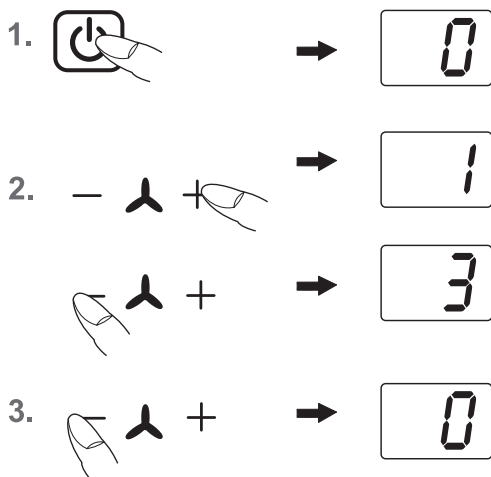
Nach jedem Kochvorgang sollte ein Nachlauf des Lüftermotors von 10 – 20 Minuten erfolgen. Ist der Lüfter mindestens 15 Minuten in Betrieb, erfolgt nach dem Ausschalten ein automatischer Nachlauf von ca. 15 Minuten auf geringer Stufe.

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.

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

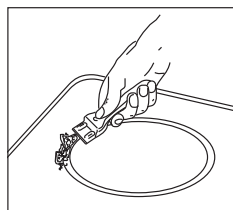
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

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 Verriegelung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

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

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

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

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

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Es erscheint das Topfzeichen ?

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

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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

7 Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst anrufen:

1. Versuchen Sie, die Störung selbst zu beheben (s. „Störung - Was tun?“)
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Geben Sie dabei stets an:

- eine kurze Fehlerbeschreibung.
- Gerät und Modellnummer;
- Servicenummer (d. h. die Zahl nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild) auf der Unterseite der Kochmulde oder im Blatt zur Produktbeschreibung. Die Servicenummer ist auch auf dem Garantieschein angegeben.
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl

SERVICE 0000 000 00000



Contents

1 Safety instructions and warnings	27	5 Cleaning and care	48
2 Instructions for assembly	29	5.1 Glass ceramic hob	48
2.1 Safety instructions for kitchen unit fitters	29	5.2 Specific soiling	48
2.2 Ventilation	29	5.3 Hob fan	48
2.3 Installation	29	6 What to do if trouble occurs?	49
2.4 Variable installation possibilities: Overlying installation	30	7 Customer Service	49
2.5 Variable installation possibilities: Flush installation	30		
2.6 Illustrations kitchen cupboard	31		
2.7 Extraction air system assembly	32		
2.8 Important notes for fitting	33		
2.9 7-pole fan plug connector	34		
2.10 4-pole plasma filter plug connector (optional)	34		
2.11 Hob fan installation	35		
2.12 Technical data	36		
2.13 Putting the appliance into operation	36		
3 Appliance description	37		
3.1 Operating the hob with the sensor keys	38		
3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)	38		
4 Operation	39		
4.1 The induction hob	39		
4.2 Pan recognition	39		
4.3 Operation time limit	39		
4.4 Other functions	39		
4.5 Protection against overheating (induction)	39		
4.6 Cookware for induction hobs	40		
4.7 How to cut power consumption	40		
4.8 Power levels	40		
4.9 Residual heat display	40		
4.10 Switching the appliance into the standby mode	41		
4.11 Operating the keys	41		
4.12 Switching on the hob and cooking zones	41		
4.13 Switching off a cooking zone	41		
4.14 Switching off the hob	41		
4.15 Stop function	42		
4.16 Recall function	42		
4.17 Locking	43		
4.18 Bridging function	43		
4.19 Automatic switch-off (timer)	44		
4.20 Minute minder (egg timer)	44		
4.21 Automatic boost function	45		
4.22 Keep-warm function	45		
4.23 Locking	46		
4.24 Power boost	46		
4.25 Power management	46		
4.26 Using the fan	47		
4.26.1 Switching the fan on and off	47		
4.26.2 Fan time lag	47		
4.26.3 Stop delay time	47		

We thank you for choosing an KitcheAid appliance.

For more comprehensive customer service, please register your product at www.kitchenaid.eu.

It is essential that you read the safety instructions before putting your device into operation.

1 Safety instructions and warnings

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

- ⚠️ Download the complete instruction manual on docs.kitchenaid.eu or call the phone number shown on the warranty booklet.
- ⚠️ Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.
- ⚠️ These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.
- ⚠️ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- ⚠️ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.
- ⚠️ **CAUTION:** Accessible parts of the hood may become hot when used with cooking appliances.
- ⚠️ **WARNING:** If the hob surface is cracked, don't use the appliance – risk of electrical shock.
- ⚠️ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- ⚠️ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

- ⚠️ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ⚠️ Do not leave frying pans unattended when frying, as the frying oil may catch fire.
- ⚠️ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.
- ⚠️ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ⚠️ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

PERMITTED USE


- ⚠️ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.
- ⚠️ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
- ⚠️ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

INSTALLATION

- ⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
- ⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- ⚠ Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
- ⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.
- ⚠ If the appliance is Not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.
- ⚠ The premises where the appliance is installed must be sufficiently ventilated, when the kitchen hood is used together with other gas combustion devices or other fuels.
- ⚠ Exhaust air must not be vented through a flue used for removal of fumes produced by appliances burning gas or other fuels, but must have a separate outlet. All national regulations governing extraction of fumes must be observed.

ELECTRICAL WARNINGS

- ⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

- ⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- ⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.
- ⚠ **WARNING!** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
- ⚠ Earthing of the appliance is compulsory. (Not necessary for class II hoods identified by the symbol  on the specifications label).

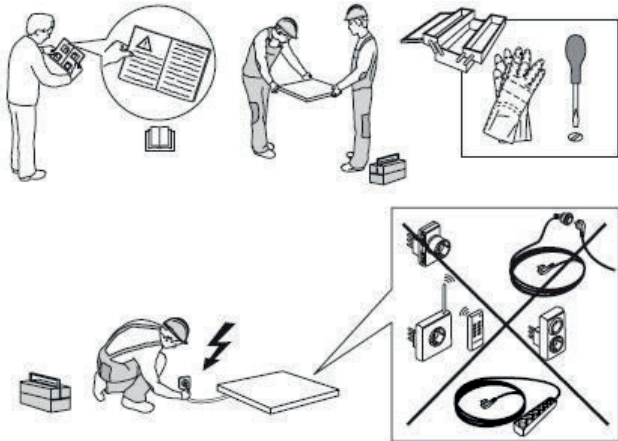
CLEANING AND MAINTENANCE

- ⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.
- ⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- ⚠ The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A MONTH). This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided in this manual.
- ⚠ Failure to observe the instructions for cleaning the hood and replacing the filters may result in a fire.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets the energy label requirements of the European Commission Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council and the Ecodesign requirements of the European Commission Regulation (EU) N°66/2014 implementing Directive 2009/125/EC; in conformity to the European standard EN 61591 and EN 60704-2-13

2 Instructions for assembly



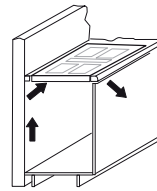
2.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

- The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
- 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.

2.2 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.

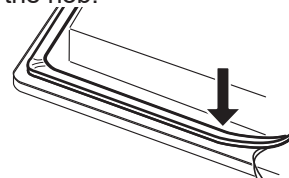
2.3 Installation

Important information

- Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- 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.
- If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance at least 20mm.
- 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.
- The front panel of 170 mm must be inserted. It may only be removed with tools.

Sealing of the hob

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



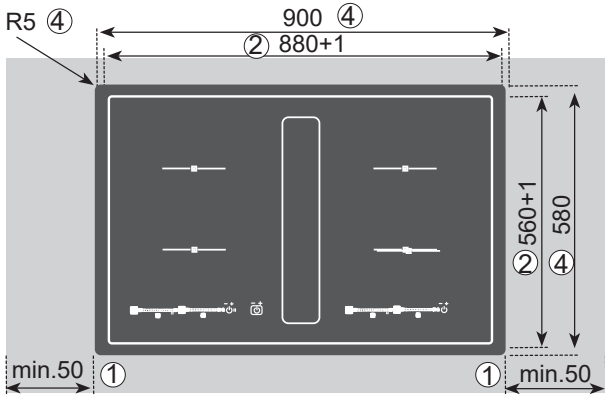
- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the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

**2.4 Variable installation possibilities:
Overlying installation**

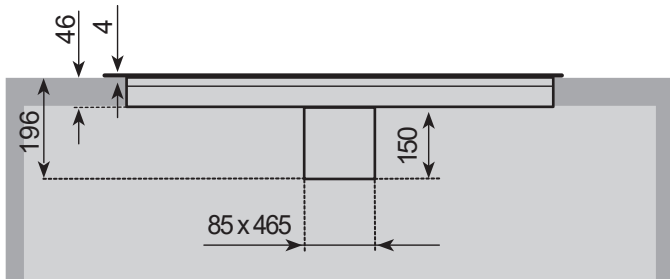
Dimensions in mm



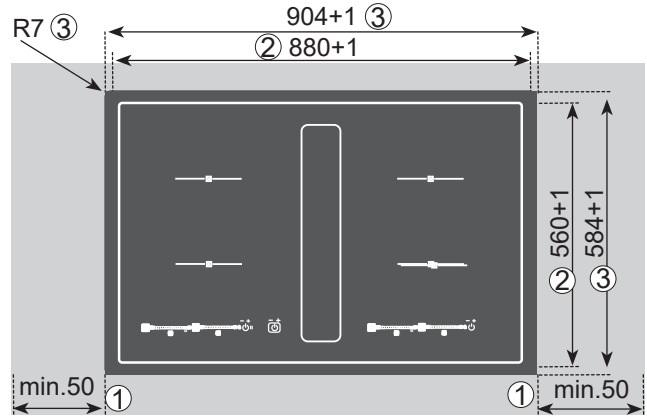
- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Opening dimensions
- ③ Cutout dimensions
- ④ Outer dimensions of the hob

Important:

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



**2.5 Variable installation possibilities:
Flush installation**



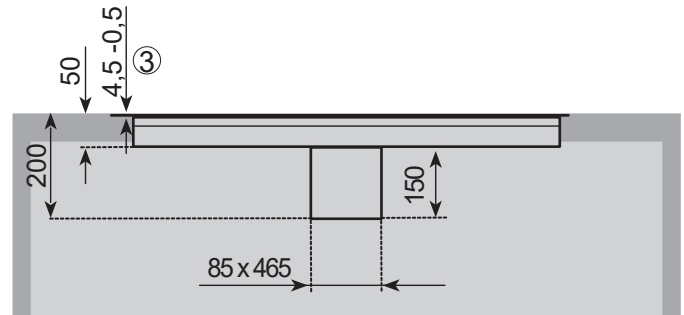
Glue the sealing tape onto the corner of the supporting edge of the worktop so that no silicone adhesive can be pressed under the hob.

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

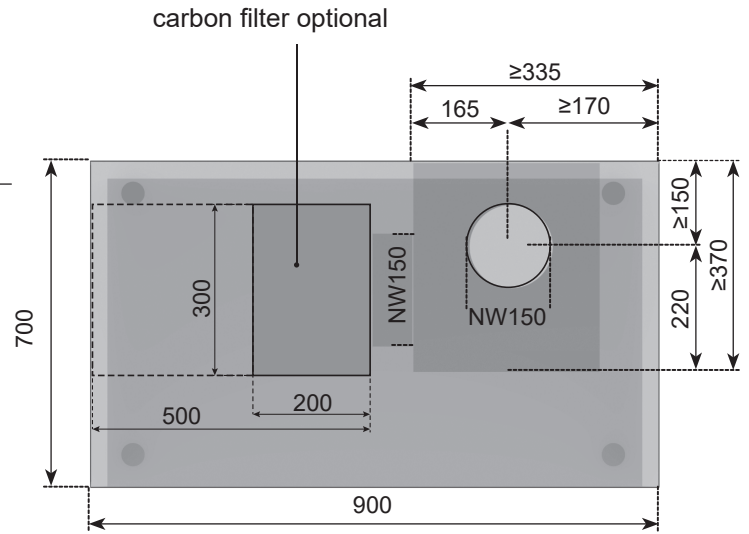
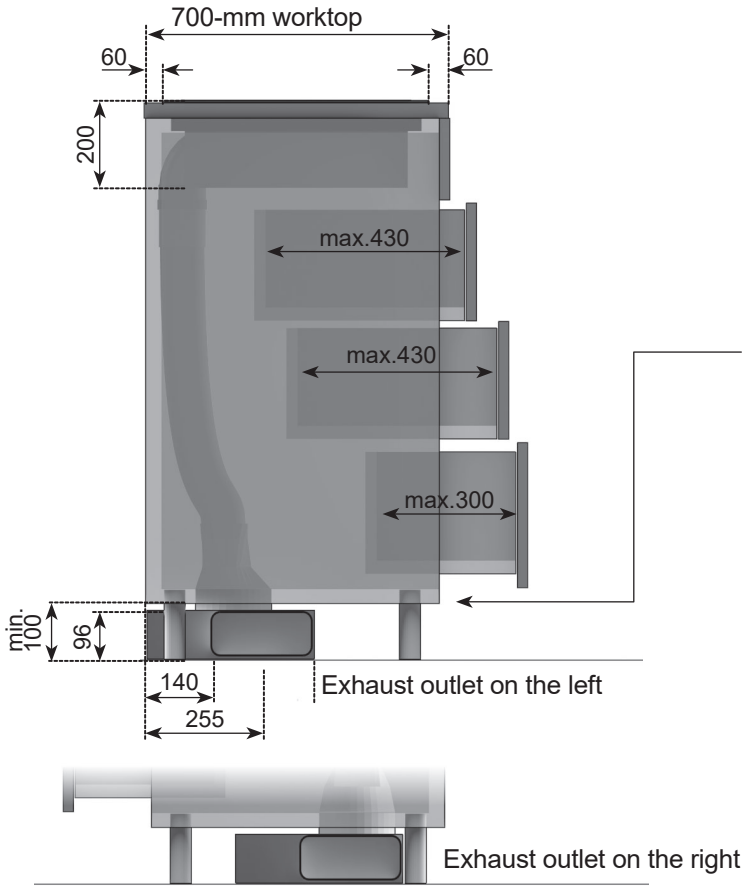
Fill the gap between the hob and the worktop with heat-resistant silicone adhesive.

Important

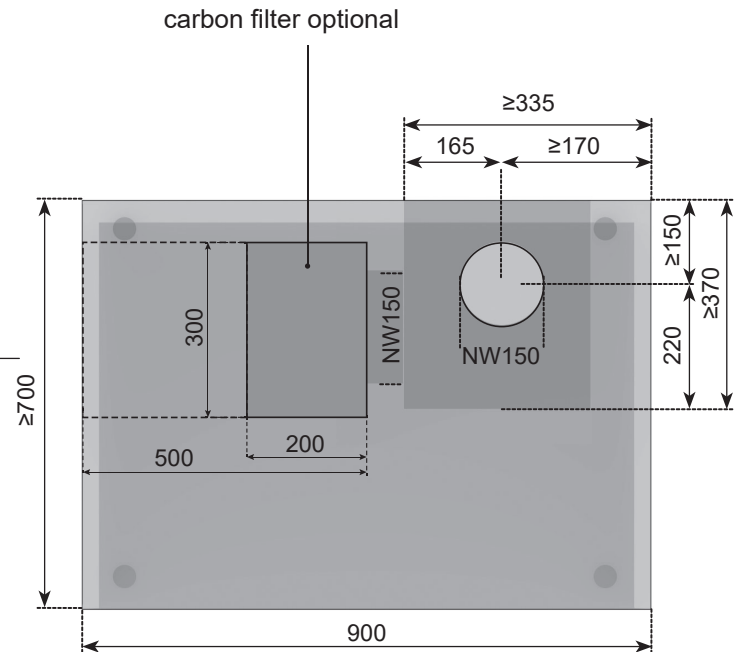
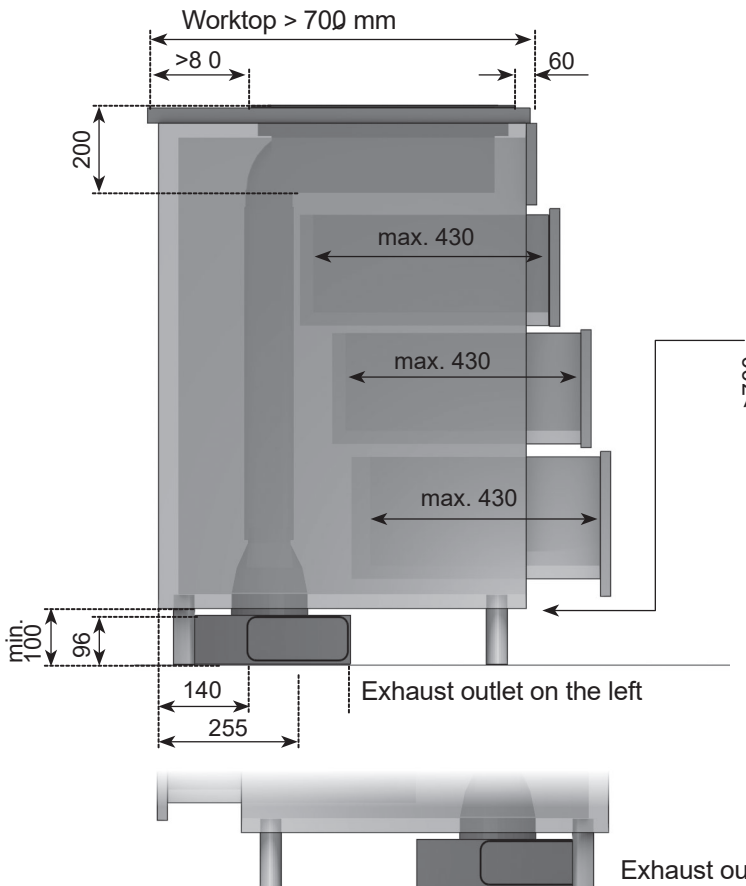
Silicone adhesive must not get under the support surface of the hob. If this occurs it will not be possible to remove the hob again at a later stage. No liability will be assumed in the case of failure to observe these instructions.



2.6 Illustrations kitchen 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.



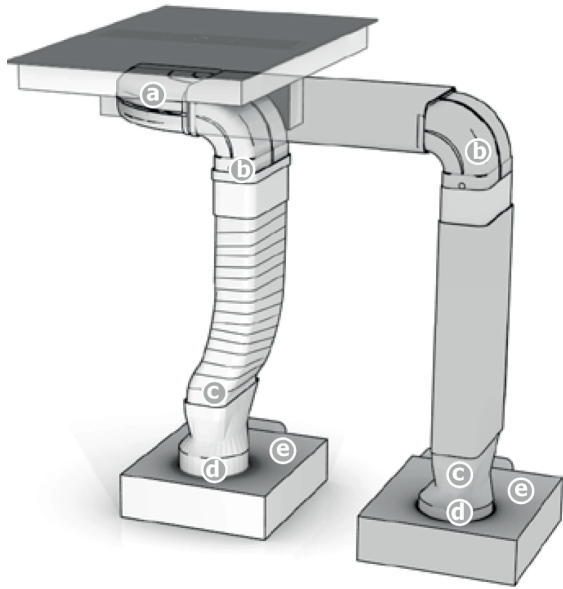
Option of outgoing air on the left or right: Depending on installation, left or right can be chosen for outgoing air. Please note the dimensions shown opposite for optimal planning.

2.7 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.

Exhaust air duct components (* optional parts, not included in scope of delivery)

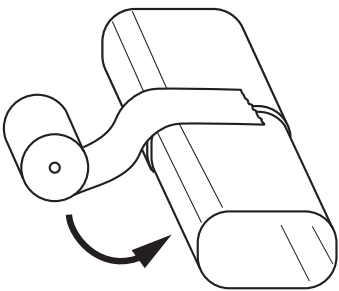


On point c

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

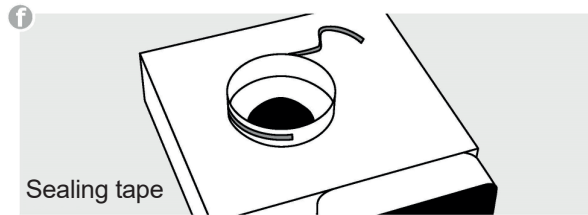
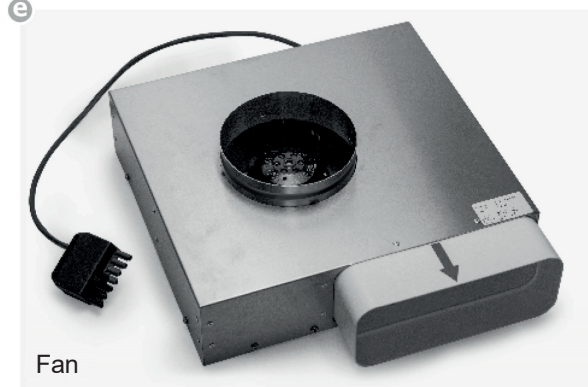
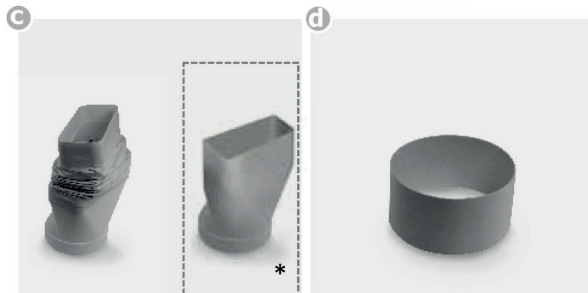
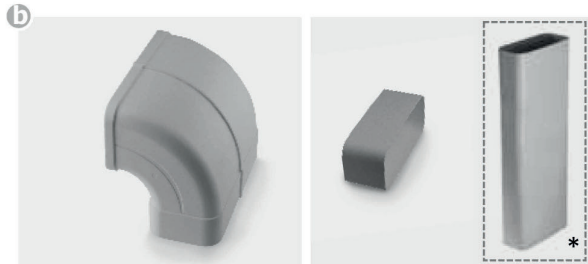
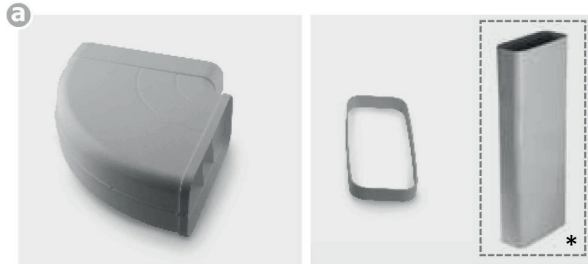
On point f

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

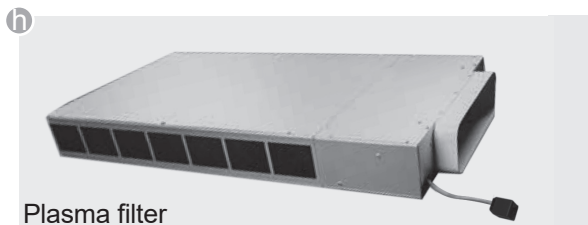
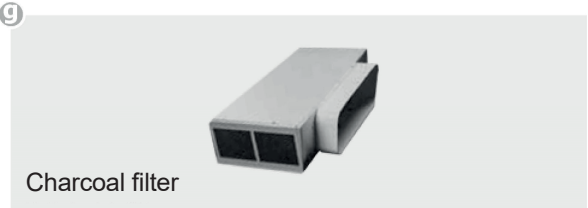


Important:

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



Plinth filter (optional):



2.8 Important notes for fitting

- The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
- Keep children away from the installation site.
- After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.
- Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation.
- The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
- Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.
- If the appliance is Not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should at least correspond to the exhaust air pipe. The outflow opening must be at least 500 cm². Reduce the height of the skirting boards or make corresponding openings.
- When installing the appliance make sure that the convection air unit is still accessible when the kitchen has been completely installed. If necessary levelling feet for the kitchen units must be moved.
- 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.

Assembly

- Please observe the generally valid power plant and fire authority requirements.
- Installation/connection by qualified staff members
- No claims for damage caused by failure to observe this document and/or the documents enclosed with the appliance may be enforced against the manufacturer.
- Observe minimum clearances to walls: on the side at least 100 mm and at the back at least 50 mm.

Preparing the table cut-out

- Mill around the cut-out or produce it with strips of wood.
- Cut-outs accurate to dimension and right-angled.
- Ensure the correct height, so that the hob and the filter unit fit exactly.
- Take recess ventilation of at least 400 cm² into account on the side.
- Units and covers must be temperature-resistant (< 75°C).
- Only plan for the filter set to be on the left.

Installing the fan unit

- Place the unit (charcoal or plasma) into the niche.
- Align the air vents, fasten.
- Establish an electrical connection.
- Insert the hob, align.
- Do not operate the hob while the silicone is hardening.
- Test the primer/adhesive for usability before gluing.
- Do not screw the hob tight as it weighs 18 kg (filter not included).
- Combustible walls/ceilings above hobs must be fitted with fire-resistant cladding according to the relevant fire department organs.

Connecting to the electric power supply

- Only switch the safety fuses/main switch on once the hob has been installed/wired.
- Mount the enclosed sign in a clearly visible position since this will no longer be accessible after installation.
- Combustible walls/ceilings above hobs must be fitted with fire-resistant cladding according to the relevant fire department organs.
- Install the hob properly to ensure its protection against accidental contact.
- The charcoal or plasma filter must be installed so that it is always conveniently and easily accessible for servicing purposes.



PLEASE NOTE

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

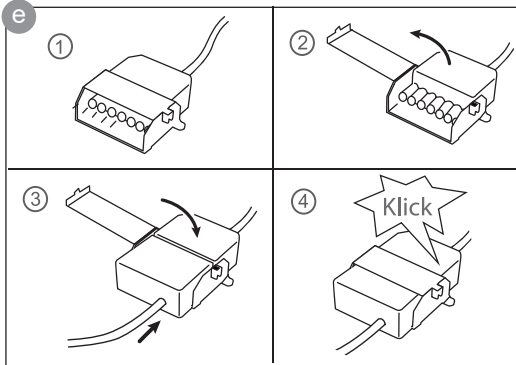
2.9 7-pole fan plug connector

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.

After installation, fit the connectors on the rear panel or in the shelf unit.



- 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.

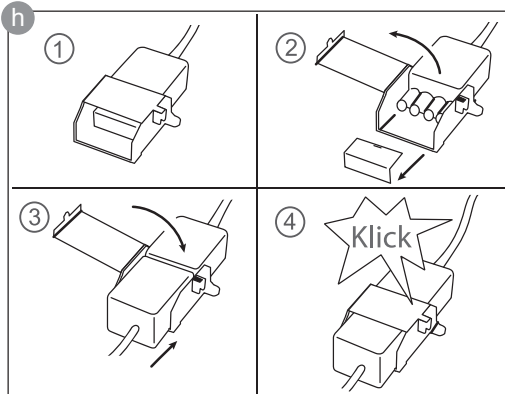
2.10 4-pole plasma filter plug connector (optional)

Procedure

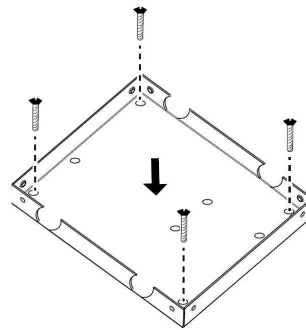
Open the plug connections on the 4-pole plug (plasma) of the hob and remove the protective covers. Attach the plug to the 4-pole mating plug of the plasma filter (g) until it has firmly engaged.

Then close the plug retainer again.

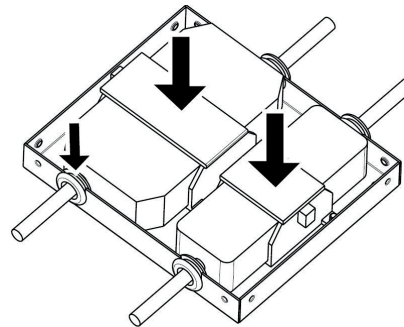
After installation, fit the connectors on the rear panel or in the shelf unit.



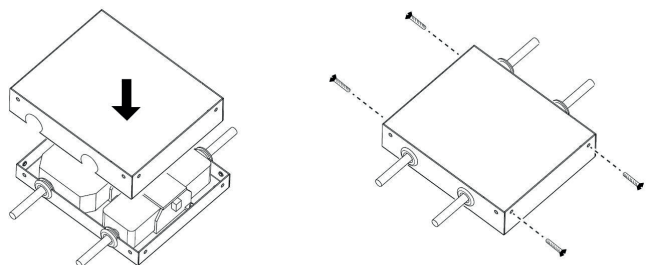
Mounting the metal cover for the plugs



Fix the bottom chassis at the wall (screws not included)




Insert the plugs with cable protection rubbers



Close the cover with the 4 screws (supplied)

Even if one of the connectors shown in the figures above is not used, make sure that it is also inserted into the metal box.



**WARNING OF ELECTRICAL ENERGY!
RISK OF FATAL INJURY!**

Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.

- 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.

2.11 Hob fan installation

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

Power supply

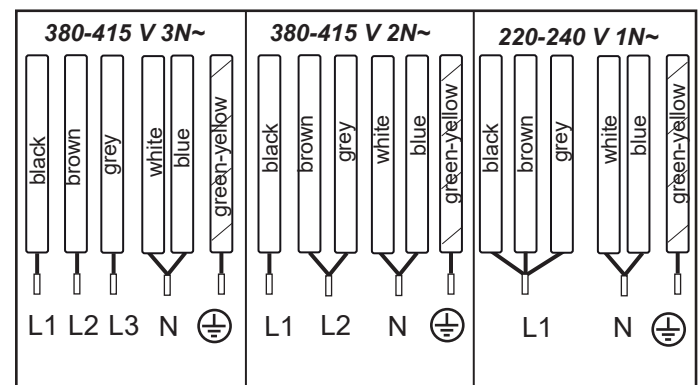
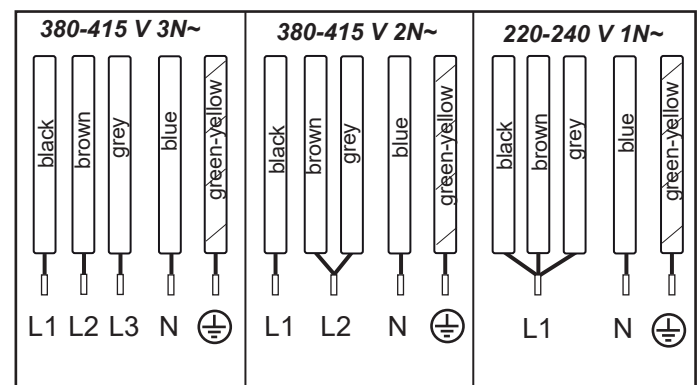
Mains voltage: 380-415V 3N~, 50/60Hz

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



PLEASE NOTE

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

2.12 Technical data

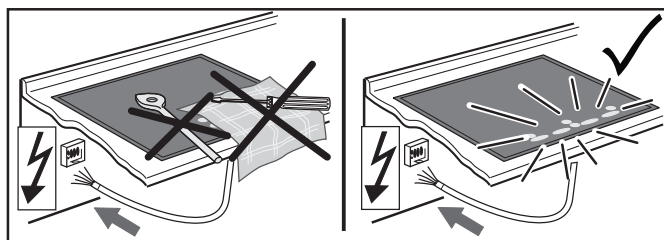
Hob dimensions	
height/ width/ depth...mm	200 x 900 x 580
Cooking zones	
all zonescm / kW	19x22/ 2.1 (3.7)*
Hob.....kW	7.4
Fan.....kW	0.115
Plasma.....kW	0.01

* Power when the power boost function is activated

2.13 Putting the appliance into operation

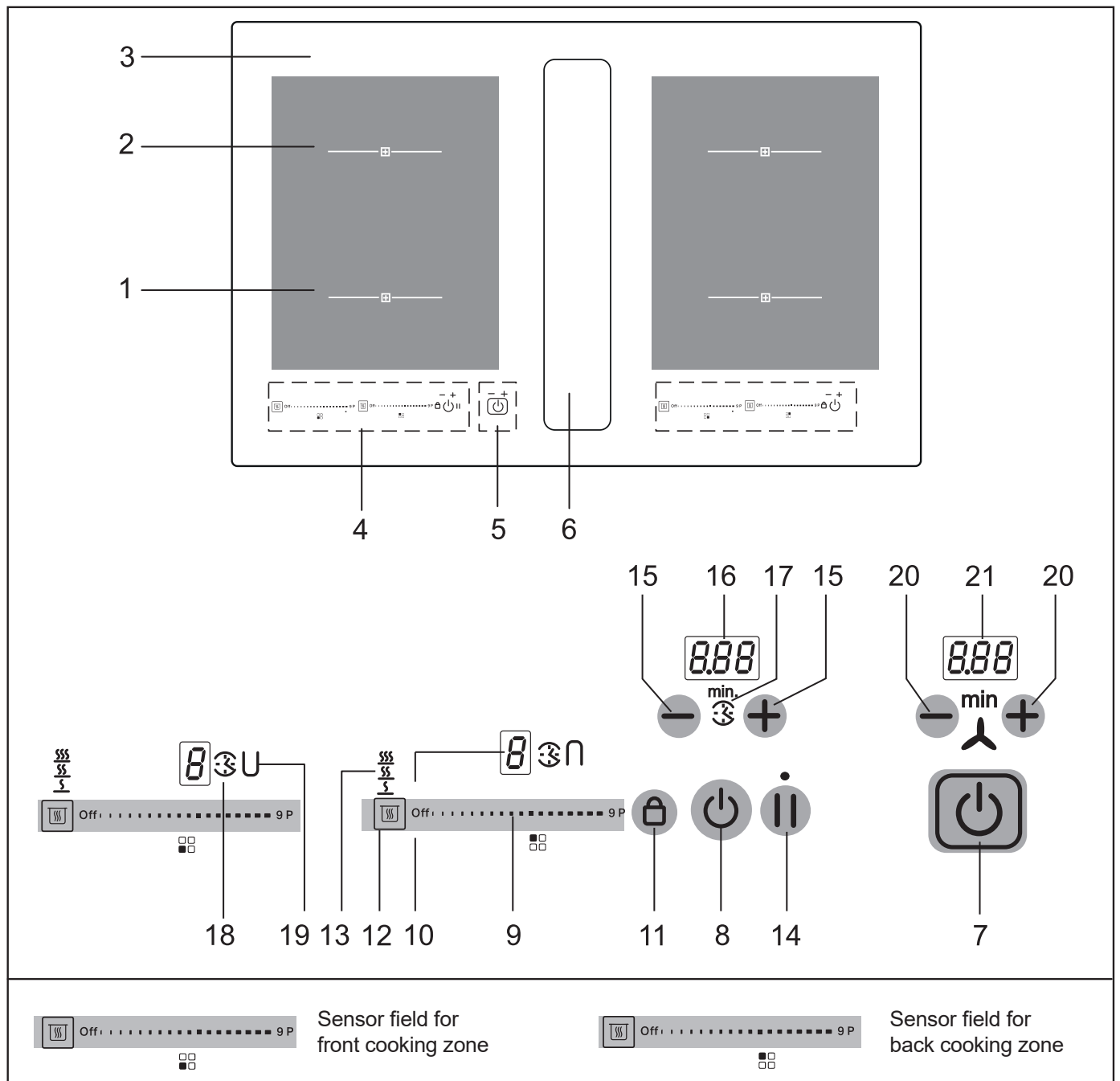
Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for Customer Service will be indicated.

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



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

3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Front induction cooking zone
2. Rear induction cooking zone
3. Glass ceramic hob
4. Touch-Control panel
5. Standby key and fan controls
6. Fan
7. Standby key
8. ON / OFF key (hob)
9. Sensor field
10. Power setting display
11. Lock key
12. Warming key
13. Display of keep-warm function (3 levels)
14. Stop key (pause)
15. Minus key / Plus key Timer
16. Timer indication
17. Symbol egg timer
18. Display cooking zone timer
19. Bridging function
20. Minus key / Plus key Ventilation
21. Fan indicator

3.1 Operating the hob with the sensor keys

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

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

Standby key (7)

This key is used to switch the entire hob operational. It is, as it were, the main switch. When the hob has been switched off with this key, it will remain on standby for approx. another 120 min.

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

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

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

Power setting display (10)

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
- ||**Stop function
- U**Keep-warm function
- L**Locking

Symbols

-Keep-warm levels 42°C/ 70°C/ 94°C
-Timer function, automatic switch-off device
-Minute minder
-Bridging function

Lock key (11)

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

Keep warm key (12)

For melting, holding and simmering

Power boost in the sensor field Off.....●

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

Stop key (14)

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

Recall function (14) (recovery function)

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

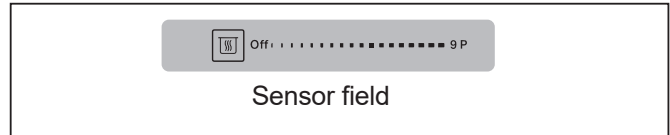
Minus key /Plus key ventilation (20)

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

3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

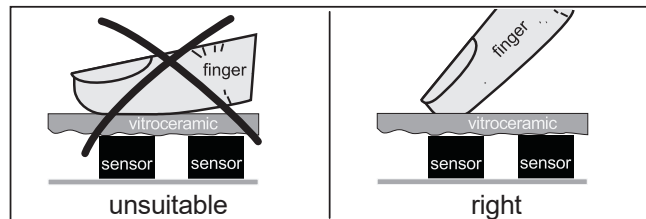
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

The term sensor field is used to mean slider from now on.



What must be observed when operating sensor fields?

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

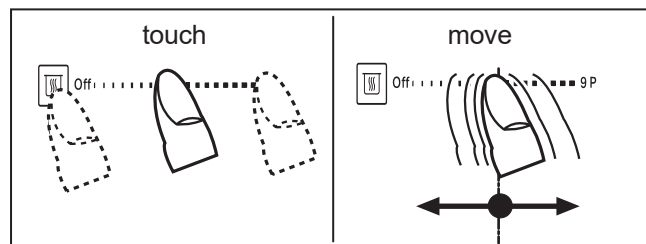


Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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

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



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

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

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

4.5 Protection against overheating (induction)

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

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically. Should E2 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.

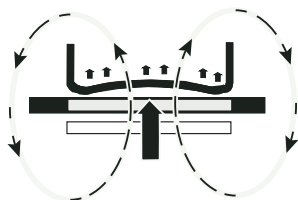
Magnet test:

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 levels

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.

Power level	Suitable for
0	Off, using residual heat
U	Melting $\underline{\quad}$ 42°C
U	Keeping warm $\underline{\underline{\quad}}$ 70°C
U	Cooking $\underline{\underline{\underline{\quad}}}$ 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.

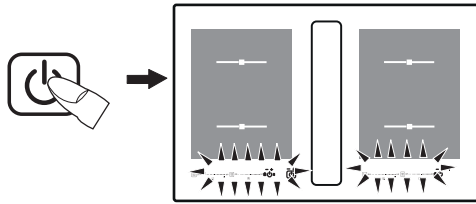
4.9 Residual heat display **H**

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

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

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

4.11 Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be followed by the pressing of a subsequent key. The next key will need to be pressed within 10 seconds, otherwise the selection will be deleted.

4.12 Switching on the hob and cooking zones

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



2. The sensor field of a cooking zone must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

	left	Power setting 0.
	center	Power setting 6.
	right	Power setting P*

See the section on Worth knowing about the slider (sensor field)

Press the respective sensor field to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.



3. Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up. As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol . If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

4.13 Switching off a cooking zone

4. a) Press the touch control on the far left
b) drag your finger to the left across the touch control to reduce the power setting to 0
c) press the ON/OFF key of the cooking zones left or right. All the cooking zones are switched off.



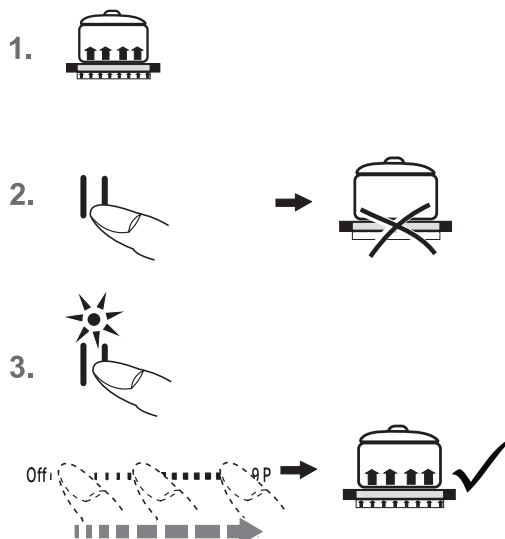
4.14 Switching off the hob

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

Please note:

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

* The Power boost function is activated immediately. See the section on Power setting.



4.15 Stop function ||

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

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

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the Stop key ||. Instead of the selected power settings, the interval sign // will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the STOP key || and then the flashing sensor field Off.....ap left of the STOP key.

When operating the sensor field slide over the complete sensor field.

The second key must be pressed within 10 seconds, otherwise the stop function will be maintained.

4.16 Recall function ||

(recovery function)

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

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

1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob ⏻.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob ⏻ again. The stop key LED will blink. The STOP key || must be pressed immediately afterwards.

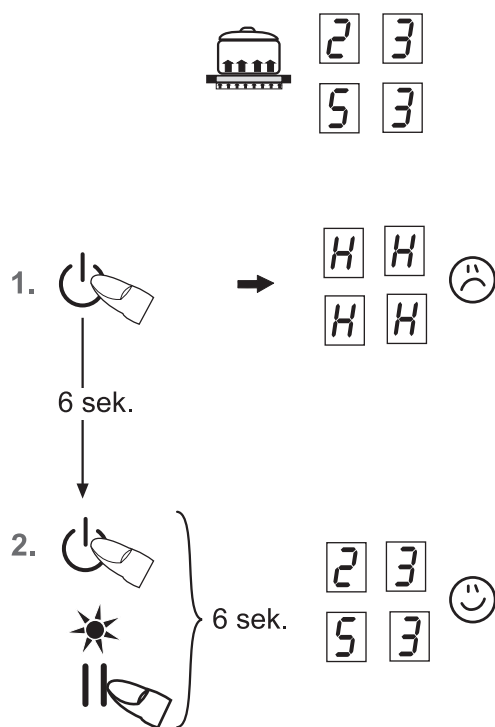
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.


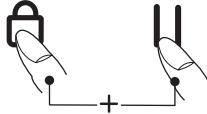


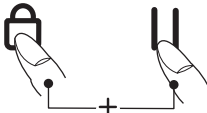

What can be restored:

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

Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)







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





4.17 Locking

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

Activating the lock




1. Press the ON/OFF key of the hob  (approx. 1 sec.) in order to switch the entire hob on.
2. Immediately afterwards press the Lock key  and the STOP key  simultaneously.
3. Then press the Lock key  in order to activate the lock. The power setting indicators will show an L for child lock, the controls will be disabled and the hob will switch off.

Switching off the lock

4. Press the ON/Off key of the hob .
5. Immediately afterwards press the Lock key  and the STOP key  simultaneously.
6. Then press the STOP key  in order to deactivate the lock. The L will go off.


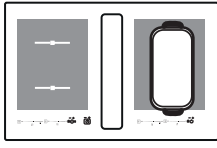
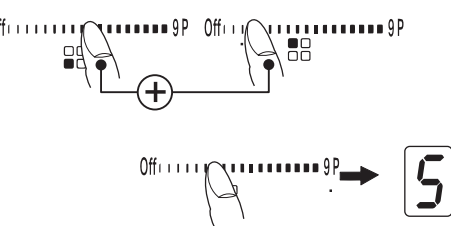
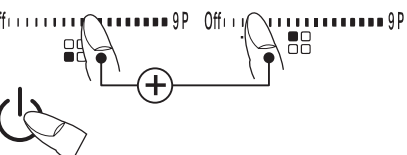
De-activating the lock for one cooking procedure only

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

- Press the ON/Off key of the hob .
- Immediately afterwards press the Lock key  and the STOP key  simultaneously. Now the user will be able to switch on a cooking zone. When the hob is switched off the lock will be activated again (switched on).

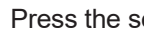



Notes

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

1.  
2. 
3. 

4.18 Bridging function

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

1. Switch on the hob.
2. Press the sensor field  of the rear and front cooking zones simultaneously to activate the bridging function. The bridging function is activated, the symbol  appears. Operation is carried out with the sensor field  of the front cooking zone.
3. To deactivate the two sensor fields  press 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!

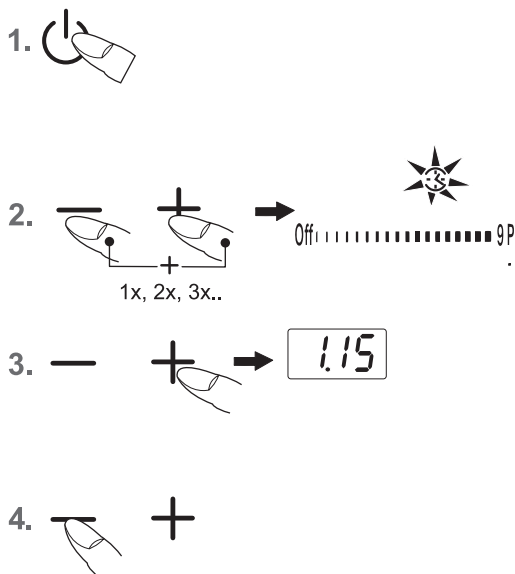
4.19 Automatic switch-off (timer)

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

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

Notes

- Repeat steps 2 to 3 to program the automatic switch-off device for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) push the Plus- + and Minus-key - simultaneously until the symbol ☼ for the desired cooking zone lights up. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: select the cooking zone by pressing the Plus- + and Minus-key - simultaneously and press the Minus-key - to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.



4.20 Minute minder (egg timer)

The cooking zones are switched off.

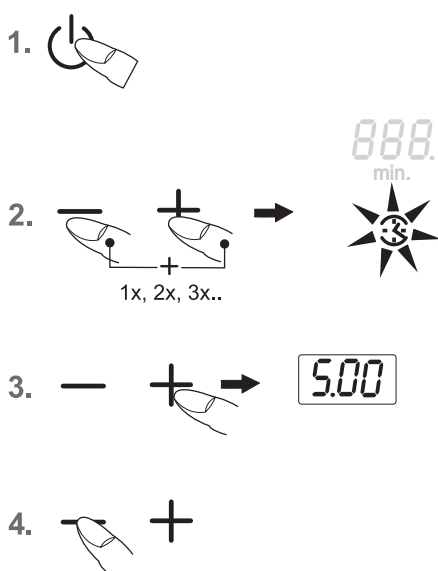
1. Switch on the hob.
2. Press the Plus- + and Minus-key - simultaneously until the symbol ☼ under the timer display lights up.
3. To set the time press the Plus- + or Minus key -. After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced. The decimal point will blink.
4. A buzzer will sound temporarily and can be switched off by pressing the Plus + or the Minus key -.

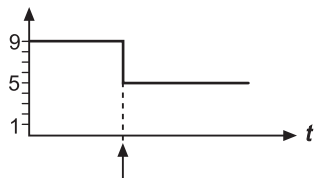
Setting timer if cooking zones are in operation

- Press the Plus- + and Minus-key - simultaneously until the symbol ☼ under the timer display lights up.
- To set the time press the Plus- + or Minus key -.
- A buzzer will sound temporarily and can be switched off by pressing the Plus + or the Minus key -.

Please note:

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

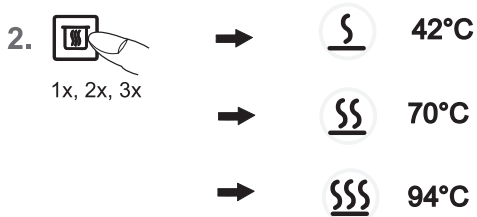




Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)



Cooking level Power level	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	-



4.21 Automatic boost function **A**

Food is parboiled at power level 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. Switch on the hob.
2. Press the sensor field and keep it pressed (for approx. 3 seconds) to activate the function and immediately select a specific simmering setting:
 - left Setting 1
 - center Setting 6
 - right Setting 8
 A and the selected simmering setting will blink alternately.
3. 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.

Notes

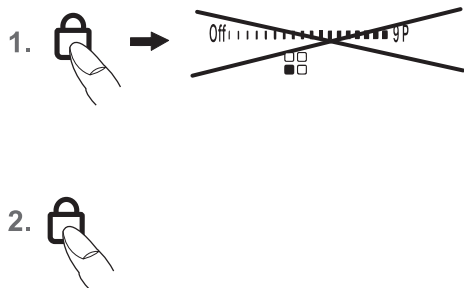
- The simmering setting can be raised while the automatic boost function is in operation. A reduction in the simmering setting will switch off the automatic boost function.

4.22 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.

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
2. By repeatedly pressing the Warming key select the setting:
 - corresponds to about 42°C
 - corresponds to about 70°C
 - corresponds to about 94°C
3. To switch off the function press the sensor field on the far left or press the Warming key .


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




4.23 Locking

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

Activating the lock

1. Press the lock key . The control lamp above the Lock key will light up.

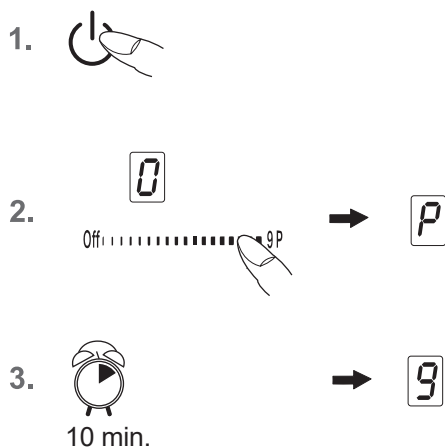
Switching off the lock

2. Press the lock key . The control lamp above the Lock key will light up.

Notes




An activated lock will remain activated even if the hob is switched off. It must therefore be de-activated when cooking is re-commenced.

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




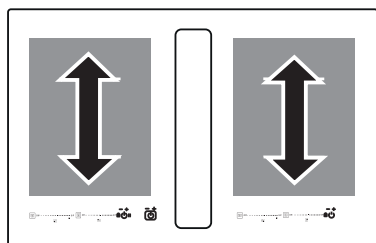
4.24 Power boost

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

1. Switch on the hob.
2. Press the respective sensor field  on the far right on MAX of the respective cooking zone. The power setting display shows . The power boost will now be activated.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The  will go off and the power level will switch down to 9.

Please note:

Press the respective sensor field  to prematurely switch off the power boost setting.



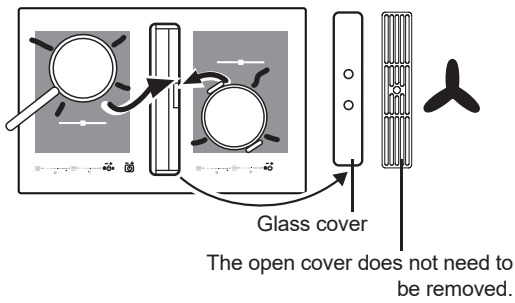
Modules (power management)

4.25 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.



4.26 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:

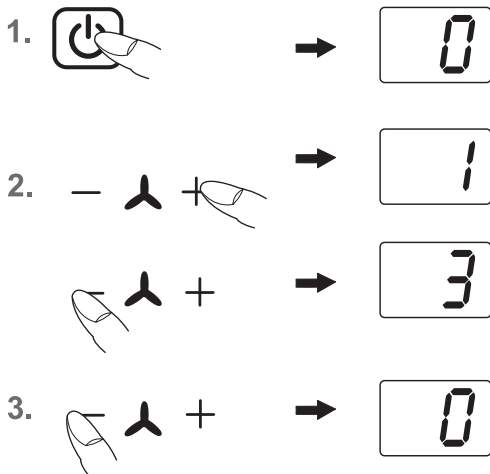
Do not put the cover onto the induction hob! Risk of burning!

4.26.1 Switching the fan on and off

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

Hint

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



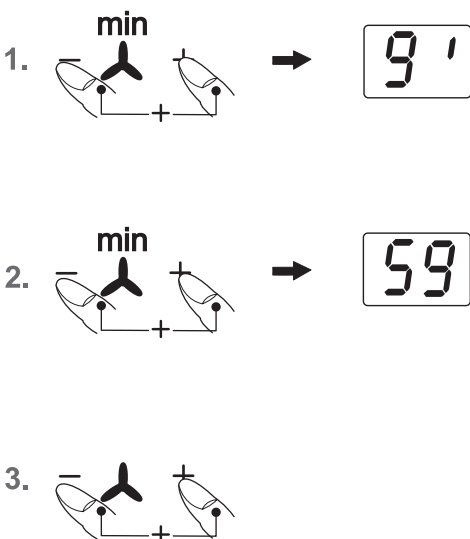
4.26.2 Fan time lag

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

Setting the fan time lag

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

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



4.26.3 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.

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

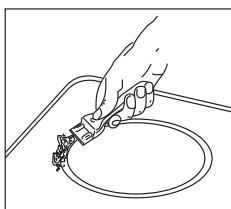
Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

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.

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 the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on Cookware for induction hobs.

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

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

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

Error code E2 is indicated?

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

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

Error code E8 is indicated?

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

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

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

Error code U400 is indicated?

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

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

The pot sign appears?

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

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

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

Is the cookware you are using making noises?

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

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

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

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

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

7 Customer Service

Before you phone Customer Service:

1. Try to rectify the problem yourself (see "What to do if trouble occurs?.")
2. Switch your appliance off and on again to find out whether the problem occurs again.

Please phone Customer Service if the problem continues or occurs again after you have carried out the checks described above.

Always state the following:

- short type of fault/fault description
- Appliance and model number
- Service number (i.e. the number following the word SERVICE on the nameplate) on the bottom of the hob or on the sheet with the product specification. The service number is also shown on the warranty certificate;
- Your full address and telephone number, including your area code

SERVICE 0000 000 00000



Sommaire

1 Consignes de sécurité et avertissements.....	51	5 Nettoyage et entretien	72
2 Instructions de montage	53	5.1 Table de cuisson vitrocéramique	72
2.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine	53	5.2 Salissures résistantes	72
2.2 Ventilation	53	5.3 Ventilateur de table de cuisson.....	72
2.3 Montage	53	6 Que faire en cas de problèmes ?	73
2.4 Possibilités variables de montage : Montage posé	54	7 Service Après Vente	73
2.5 Possibilités variables de montage : Montage à surface plane	54		
2.6 Illustrations Armoire de cuisine	55		
2.7 Assemblage du système d'évacuation d'air	56		
2.8 Instructions importants de montage	57		
2.9 Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur	58		
2.10 Connecteur 4 pôles Raccordement filtre au plasma	58		
2.11 Ventilateur de table de cuisson	59		
2.12 Caractéristiques techniques	60		
2.13 Mise en service	60		
3 Description de l'appareil	61		
3.1 Commande par touches sensibles	62		
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif).....	62		
4 Utilisation.....	63		
4.1 La table de cuisson à induction	63		
4.2 Détection des récipients	63		
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement	63		
4.4 Autres fonctions	63		
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)	63		
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	64		
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie	64		
4.8 Positions de cuisson	64		
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle	64		
4.10 Commuter l'appareil prêt à l'emploi	65		
4.11 Utilisation des touches	65		
4.12 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	65		
4.13 Arrêter la zone de cuisson	65		
4.14 Arrêter la table de cuisson	65		
4.15 Fonction STOP	66		
4.16 Fonction Rétablissement	66		
4.17 Verrouillage	67		
4.18 Fonction de pontage	67		
4.19 Arrêt automatique (minuterie).....	68		
4.20 Minuterie (sablier).....	68		
4.21 Précuisson automatique	69		
4.22 Fonction de maintien au chaud	69		
4.23 Verrouillage	70		
4.24 Allure « Power »	70		
4.25 Powermanagement	70		
4.26 Utiliser le ventilateur	71		
4.26.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur	71		
4.26.2 Arrêt temporisé du ventilateur.....	71		
4.26.3 Durée d'arrêt temporisé	71		

MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN APPAREIL DE LA MARQUE KitchenAid

Afin de bénéficier d'un service après-vente complet, veuillez enregistrer votre produit à l'adresse www.kitchenaid.eu.

Veuillez impérativement lire les consignes de sécurité avant la mise en service de votre appareil.

1 Consignes de sécurité et avertissements

IMPORTANT !

- ⚠ Lisez et téléchargez le mode d'emploi entier à l'adresse **docs.kitchenaid.eu** ou appelez le numéro de téléphone mentionné dans la déclaration de garantie.
- ⚠ Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service.
- ⚠ Respectez toujours toutes les consignes de sécurité de ce mode d'emploi, ainsi que celles apposées sur l'appareil. Le fabricant ne peut être considéré comme responsable des dommages entraînés par des erreurs d'utilisation, le non-respect des consignes de sécurité et des réglages incorrects.
- ⚠ Les enfants de moins de 3 ans ne doivent rester sans surveillance à proximité de l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, sauf s'ils se trouvent sous surveillance permanente. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants à partir de 8 ans), avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de la part de cette personne, comment utiliser l'appareil. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Maintenir les enfants à l'écart de l'appareil pendant les opérations de nettoyage et de maintenance.
- ⚠ ATTENTION : Les pièces accessibles de l'appareil se réchauffent énormément pendant l'utilisation de l'appareil. Veillez à ne pas toucher les pièces brûlantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, sauf s'ils se trouvent sous surveillance permanente.
- ⚠ PRUDENCE : Les pièces accessibles de la table de cuisson se réchauffent pendant l'utilisation.
- ⚠ ATTENTION : Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la surface en verre.

- ⚠ ATTENTION : Risque d'incendie ! Ne vous servez pas de la surface vitrocéramique pour y déposer des objets.
- ⚠ PRUDENCE : Toujours surveiller chaque procédure de cuisson, courte ou longue.
- ⚠ ATTENTION : La préparation des plats avec de la graisse ou de l'huile doit toujours se faire sous surveillance - Risque d'incendie. Ne jamais éteindre les feux de graisse 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 anti-feu.
- ⚠ Ne laissez jamais sans surveillance des plats remplis de graisse de friture ou d'huile, l'huile brûlante peut s'enflammer spontanément.
- ⚠ N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de rangement ! Les matériaux inflammables, p. ex. les vêtements, doivent être tenus à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que les zones de cuisson soient complètement refroidies – RISQUE D'INCENDIE.
- ⚠ Veillez à ne pas poser d'objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.
- ⚠ Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la manette et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.

UTILISATION CONFORME À L'USAGE PRÉVU

- ⚠ PRUDENCE : L'appareil ne doit pas être commandé par l'intermédiaire d'appareils de commutation externes, comme minuteries ou télécommande séparée.
- ⚠ Cet appareil est destiné aux cuisines domestiques et pour l'utilisation dans des installations similaires, comme cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les entreprises agricoles et pour l'utilisation par les clients dans des hôtels, motels, pensions avec petit-déjeuner et autres environnements à caractéristiques d'habitat.
- ⚠ L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil à l'air libre.

INSTALLATION

⚠ L'appareil doit toujours être déplacé et encastré par au moins deux personnes - risque d'accident ! Lors du déballage et de l'encastrement, portez toujours des gants de protection avec d'éviter des blessures par coupures.

⚠ Le montage, y compris le raccordement à l'alimentation en eau (si nécessaire) doit être réalisé uniquement pas un technicien qualifié. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce d'appareil, même si cela devait être décrit expressément dans le mode d'emploi.

⚠ Tenir les enfants éloignés du lieu d'installation. Après avoir retiré l'appareil de son emballage, veuillez contrôler l'absence d'éventuels dommages dûs au transport. En cas de problèmes, veuillez vous adresser à un revendeur ou à votre service après-vente le plus proche. Une fois l'encastrement terminé, enlevez tous les déchets d'emballage (plastiques, pièces en mousse, etc.), et les conserver hors de portée des enfants - risque d'asphyxie. Avant le montage, coupez l'appareil de l'alimentation électrique - risque d'électrocution. Lors de l'encastrement, assurez-vous que le câble secteur n'est pas endommagé - risque d'incendie et risque d'électrocution. N'allumez l'appareil que si son montage est entièrement achevé.

⚠ Exécutez tous les opérations de découpe des meubles et plans de travail avant d'encaster les appareils, et retirez les copeaux.

⚠ Si l'appareil n'est PAS encastré au-dessus d'un four, il faudra installer une paroi de séparation (non fournie) dans le meuble de cuisine placé sous l'appareil.

⚠ Assurez une ventilation suffisante lors de l'utilisation simultanée de l'appareil encastré avec d'autres types de gaz ou d'autres sources de cuisson.

⚠ 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. Toutes les prescriptions nationales relatives aux évacuations d'air de combustion et de fumées doivent être respectées.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ L'appareil doit pouvoir être débranché du secteur en débranchant la fiche du secteur lorsque celle-ci est accessible ou par un interrupteur multipolaire installé devant la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit

être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.

⚠ N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. Ne jamais utiliser l'appareil en étant mouillé ou pieds nus. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation électrique ou le connecteur est endommagé, lorsqu'il ne fonctionne pas correctement ou qu'il est endommagé ou a subi une chute.

⚠ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique par le fabricant, son technicien de maintenance ou tout autre personnel qualifié afin d'éviter tout risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Si les vis ou le dispositif de fixation n'est pas monté conformément aux indications de cette notice, ceci peut entraîner des dommages électriques.

⚠ La mise à la terre de l'appareil est impérativement obligatoire. (Non requis pour les boîtiers de classe II marqués du symbole (□) sur la plaque signalétique).

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

⚠ **ATTENTION :** Avant toute intervention de nettoyage et de maintenance, coupez l'appareil du réseau électrique ; ne jamais utiliser de nettoyeurs à vapeur - risque d'électrocution.

⚠ N'utilisez aucun détergent abrasif, à base de chlore ni d'éponges à récuser.

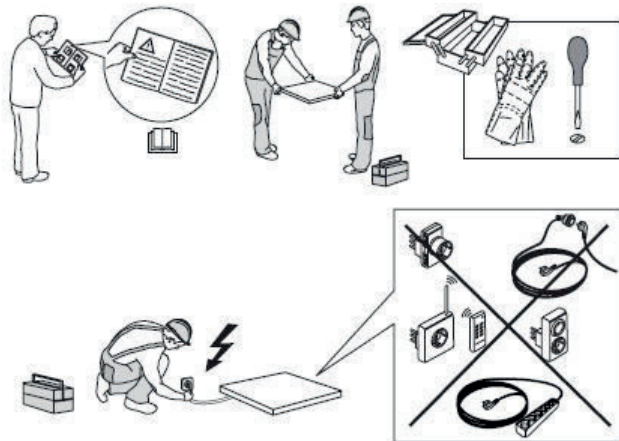
⚠ La hotte doit être nettoyée régulièrement à l'intérieur et à l'extérieur (**AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS**) et ce, en conformité avec les consignes de maintenance visées dans ce mode d'emploi.

⚠ L'absence ou l'insuffisance du nettoyage, ainsi que le non-respect des consignes, peuvent entraîner l'apparition d'un incendie.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences en matière d'étiquetage énergétique du règlement (UE) n° 65/2014 de la Commission européenne complétant la directive 2010/30/CE du Parlement européen et du Conseil et aux exigences en matière d'écoconception du règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission européenne mettant en œuvre la directive 2009/125/CE ; conformément aux normes européennes EN 61591 et EN 60704-2-13.

2 Instructions de montage



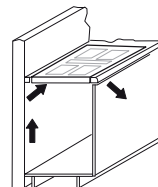
2.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- L'appareil doit toujours être déplacé et encastré par au moins deux personnes - risque d'accident ! Lors du déballage et de l'encastrement, portez toujours des gants de protection avec d'éviter des blessures par coupures.
- 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.

2.2 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.

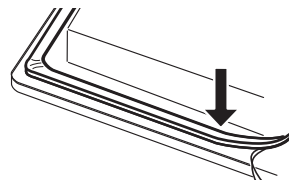
2.3 Montage

Consignes importantes

- L'installation, y compris l'alimentation en eau (si existante), ainsi que le raccordement électrique doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si ceci est explicitement décrit dans le mode d'emploi.
- 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.
- Si l'appareil n'est PAS encastré au-dessus d'un four, il faudra installer une paroi de séparation d'au moins 20 mm de largeur (non fournie) dans le meuble de cuisine placé sous l'appareil.
- 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.
- Le bandeau frontal, long de 170 mm, doit être monté et ne pourra être enlevés qu'avec des outils.

Joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité doit être mis en place avant l'encastrement.



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.

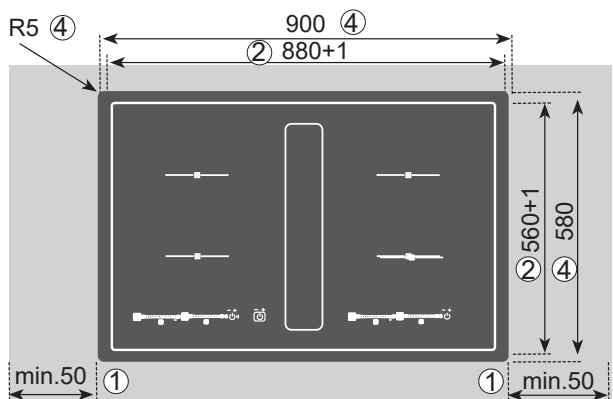
Découpe du plan de travail

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.

2.4 Possibilités variables de montage : Montage posé

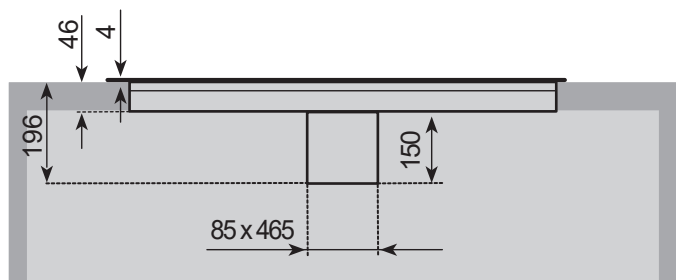
Dimensions en mm



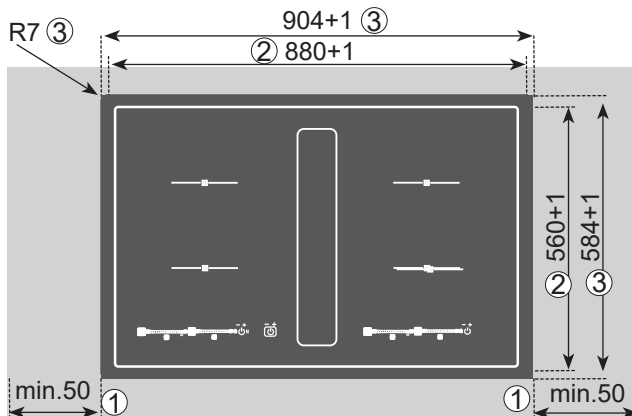
- ① Espacement minimal par rapport aux meubles adjacents
- ② Dimensions de la découpe
- ③ Dimensions de fraisage
- ④ Dimensions hors tout de la table de cuisson

Important :

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



2.5 Possibilités variables de montage : Montage à surface plane



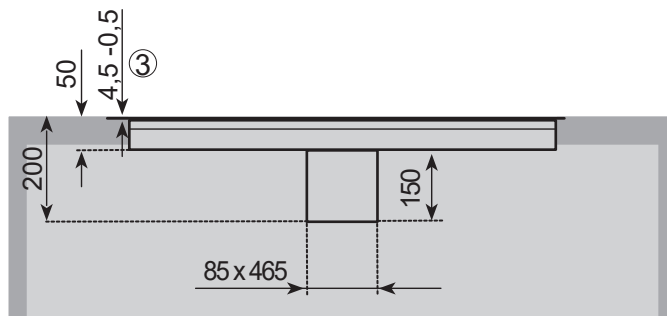
Coller le ruban d'étanchéité dans l'angle de la découpe du plan de travail et ce, de telle sorte que la colle silicone ne puisse pas pénétrer sous la table de cuisson.

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.

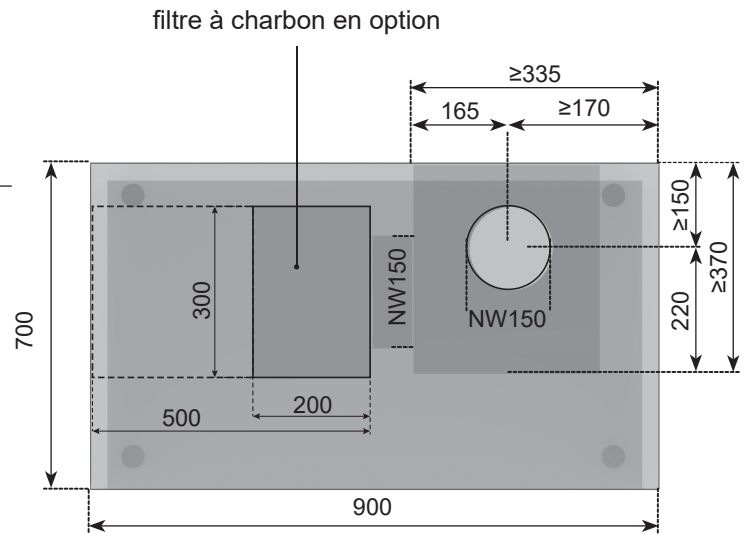
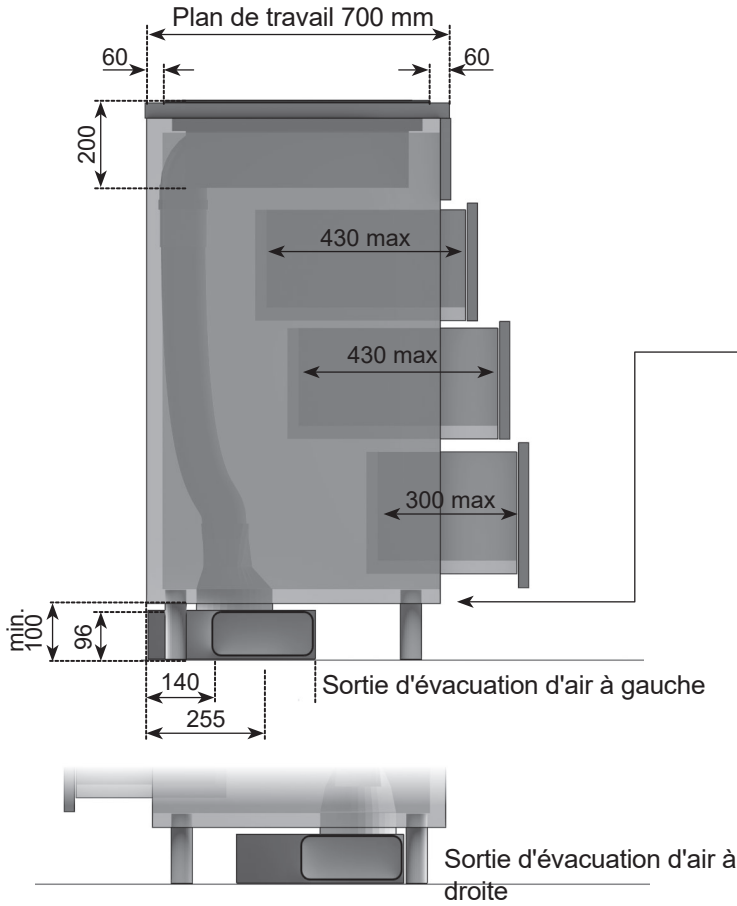
Comblers l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail avec une colle silicone résistante aux hautes températures.

Important !

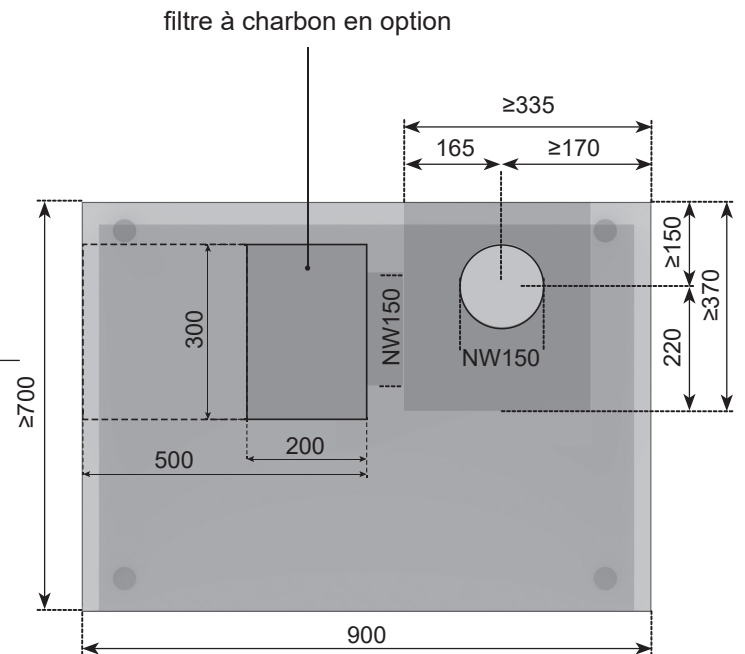
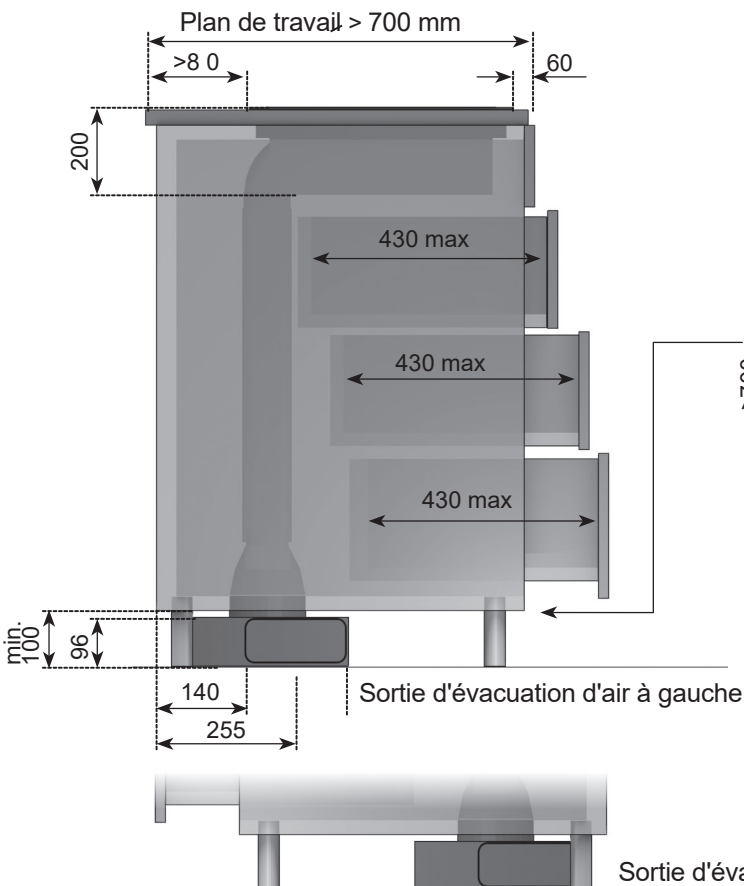
La colle au silicone ne doit pénétrer à aucun endroit sous la surface d'appui. Sinon il ne sera plus possible de retirer la table de cuisson. Pas de garantie en cas de non-observation.



2.6 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.

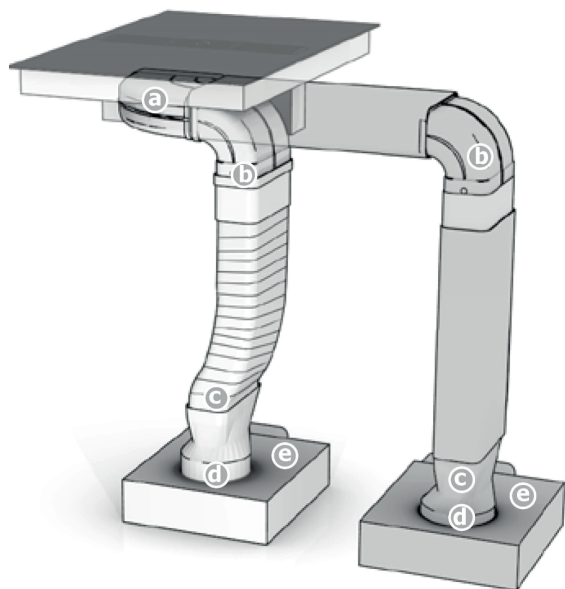


Évacuation d'air au choix à gauche ou à droite : en fonction de la situation de montage, la position de l'évacuation d'air peut être à gauche ou à droite. Pour une planification optimale, respecter ici les cotes ci-contre.

2.7 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.

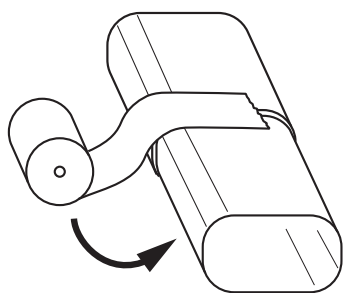


Au sujet du point c

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

Au sujet du point f

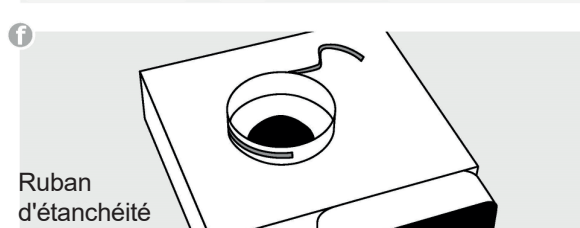
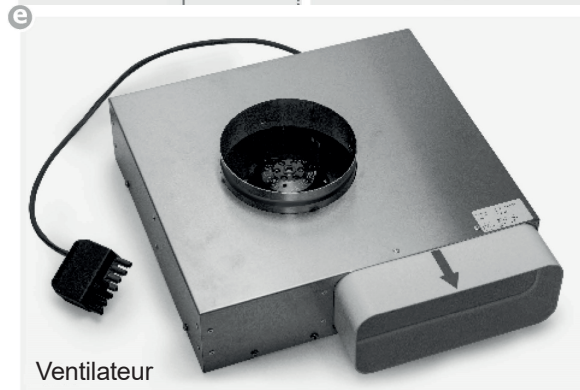
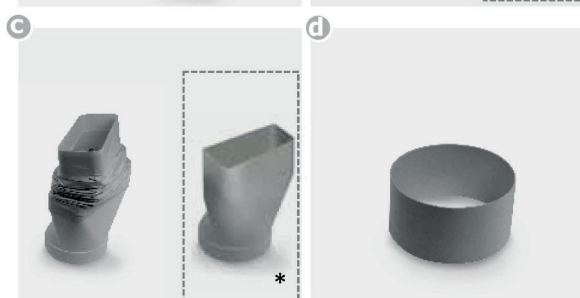
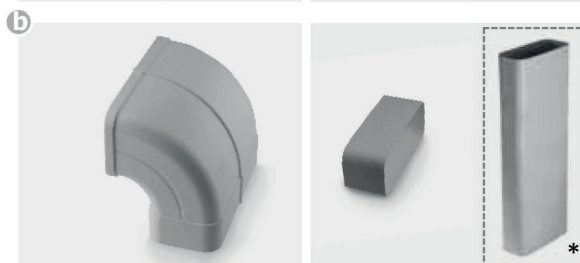
Avant d'enficher la pièce intermédiaire (d) sur le ventilateur de socle (e), placer du ruban d'étanchéité sur la tubulure de raccordement du ventilateur de socle (f).



Important :

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

Composants du conduit d'évacuation d'air (* pièces optionnelles, non comprises dans la livraison)



Filtre de socle (option) :



2.8 Instructions importants de montage

- L'appareil doit toujours être déplacé et encastré par au moins deux personnes - risque d'accident ! Lors du déballage et de l'encastrement, portez toujours des gants de protection avec d'éviter des blessures par coupures.
- Toujours garder les enfants éloignées de la zone d'encastrement.
- Une fois l'appareil déballé, vérifiez qu'il ne présente aucuns dommages dus au transport. En cas de problèmes, veuillez vous adresser à un revendeur ou à votre service après-vente le plus proche.
- Une fois l'encastrement terminé, enlevez tous les déchets d'emballage (plastiques, pièces en mousse etc.), et les conserver hors de portée des enfants - risque d'asphyxie.
- Avant tout encastrement, débrancher l'appareil du réseau électrique - risque d'électrocution. Lors de l'encastrement, assurez-vous que le câble secteur n'est pas endommagé - risque d'incendie et risque d'électrocution. N'utilisez l'appareil qu'une fois entièrement encastré.
- Tous les travaux de découpe dans des meubles ou des plans de travail doivent être exécutés avant l'encastrement. Enlevez toutes les chutes de bois et tous les copeaux.
- Si l'appareil n'est PAS encastré au-dessus d'un four, il faudra installer une paroi de séparation (non fournie) dans le meuble de cuisine placé sous l'appareil.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm² doit être réalisée. Raccourcir la hauteur des bandeaux de socle ou y pratiquer des orifices correspondants.
- Lors de l'installation, veiller à ce que le module d'évacuation reste accessible également après l'installation complète de la cuisine. Le cas échéant, les pieds de socle des armoires de cuisine doivent être déplacés.
- 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.

Montage

- Veuillez observer les consignes générales de la compagnie d'électricité et de la police du feu.
- Montage / Raccordement par un professionnel.
- Tous dommages consécutifs à un non-respect des présents documents ou des documents fournis avec l'appareil ne sauraient faire l'objet d'une indemnisation par le fabricant.
- Respecter les distances minimales par rapport au mur : au moins 100 mm sur le côté et au moins 50 mm à l'arrière.

Préparation de la découpe du panneau.

- Découper par fraisage ou réaliser avec des baguettes de bois.
- Découper sur mesure et à angle droit
- Assurer une hauteur suffisante pour un encastrement parfait de la table de cuisson et de l'unité filtrante
- Tenir compte d'une ventilation latérale de la niche sur au moins 400 cm².
- Les meubles et les couvercles doivent résister à la chaleur (< 75 °C).
- Prévoir un set de filtres uniquement à gauche.

Encastrer l'unité de ventilateur

- Placer l'unité (charbon actif ou plasma).
- Orienter les prises d'air, les fixer.
- Réaliser les raccordements électriques.
- Insérer la table de cuisson, la centrer.
- Ne pas faire fonctionner la table de cuisson pendant la phase de prise du silicone.
- Avant d'encoller, tester l'utilisabilité du primer / de la masse collante.
- Ne pas visser à fond la table de cuisson car il pèse 18 kg (sans filtre).
- Les murs / plafonds inflammables au-dessus des zones de cuisson doivent être munis d'un habillage ignifuge selon les consignes de l'organisme compétent de la police du feu.

Branchement électrique

- N'enclencher les fusibles / l'interrupteur principal qu'après l'encastrement / le câblage de la table de cuisson.
- Fixer l'écriteau fourni à un endroit bien visible, car il ne sera plus accessible après encastrement.
- Les murs / plafonds inflammables au-dessus des zones de cuisson doivent être munis d'un habillage ignifuge selon les consignes de l'organisme compétent de la police du feu.
- Réaliser l'encastrement de manière à empêcher tout contact avec la plaque de cuisson.
- Le filtre à charbon actif ou à plasma devra être installé de manière à être toujours facilement accessible à des fins d'entretien.



REMARQUE

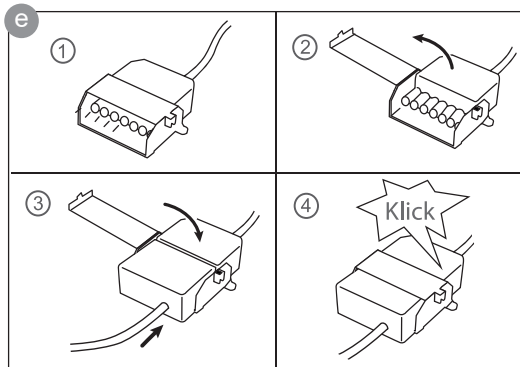
En mode « Recyclage d'air », veiller à une ventilation suffisante afin d'évacuer correctement l'humidité de l'air.

2.9 Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur

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.

Une fois l'installation terminée, il faudra fixer les connecteur au panneau arrière ou un élément mural.

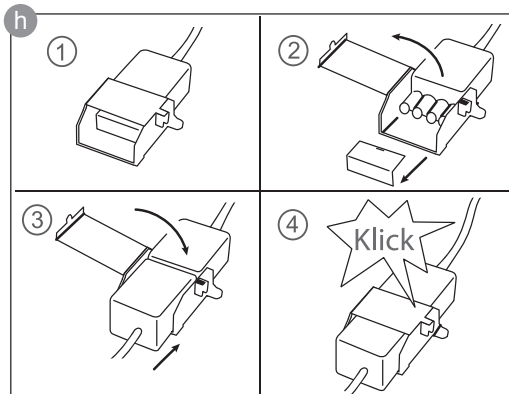


2.10 Connecteur 4 pôles Raccordement filtre au plasma

Procédure

Ouvrir les connecteurs sur les 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.

Une fois l'installation terminée, il faudra fixer les connecteur au panneau arrière ou un élément mural.



ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !

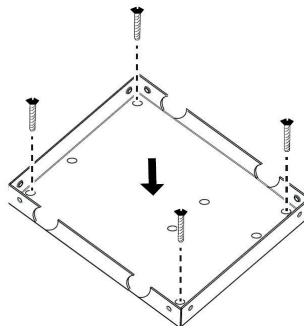
Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

- 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

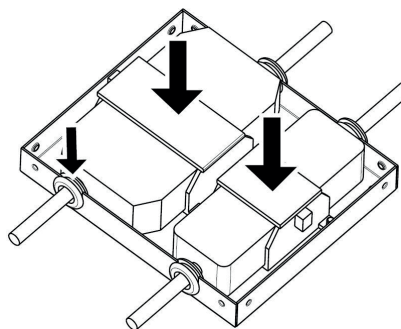
pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.

- 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.

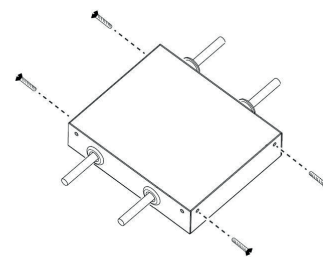
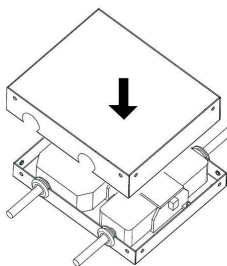
Montage du couvercle métallique pour les connecteurs



Fixez le boîtier inférieur sur la paroi (les vis ne font pas partie de la fourniture).



Déposez-y les connecteurs avec les gaines de protection de câble.



Refermez le couvercle avec les 4 vis (fournies). Même si l'un des connecteurs présentés sur les illustrations ci-dessus n'est pas utilisé, veillez à ce qu'il soit pourtant renfermé sous le couvercle métallique.

2.11 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 de diamètre.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 150mm. Aucun coude ne doit être positionné à moins de 50 cm du ventilateur.
- Toujours prévoir une section de tube d'env. 50 cm entre deux coudes/angles.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm² doit être réalisée. Raccourcir la hauteur des bandeaux de socle ou y pratiquer des orifices correspondants.
- Lors de l'installation, veiller à ce que le module d'évacuation reste accessible également après l'installation complète de la cuisine.
- Le cas échéant, les pieds de socle des armoires de cuisine doivent être déplacés.

Puissance connectée

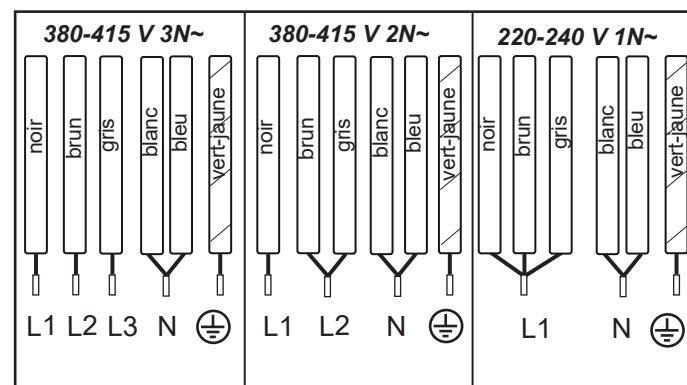
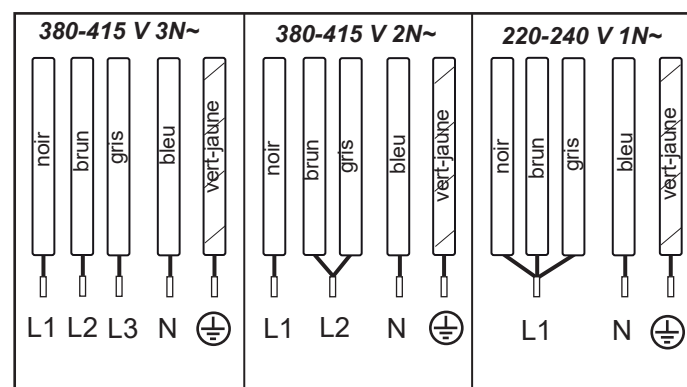
Tension secteur : 380-415V 3N~, 50/60Hz

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



REMARQUE

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

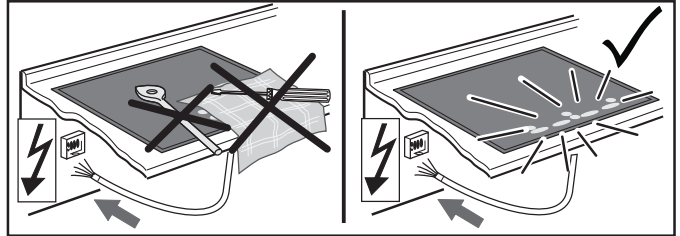
2.12 Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson	
hauteur/ largeur/ profondeur mm	200 x 900 x 580
Zones de cuisson	
toutescm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Table de cuissonkW	7,4
VentilateurkW	0,115
PlasmakW	0,01

* Puissance, la position Power étant activée

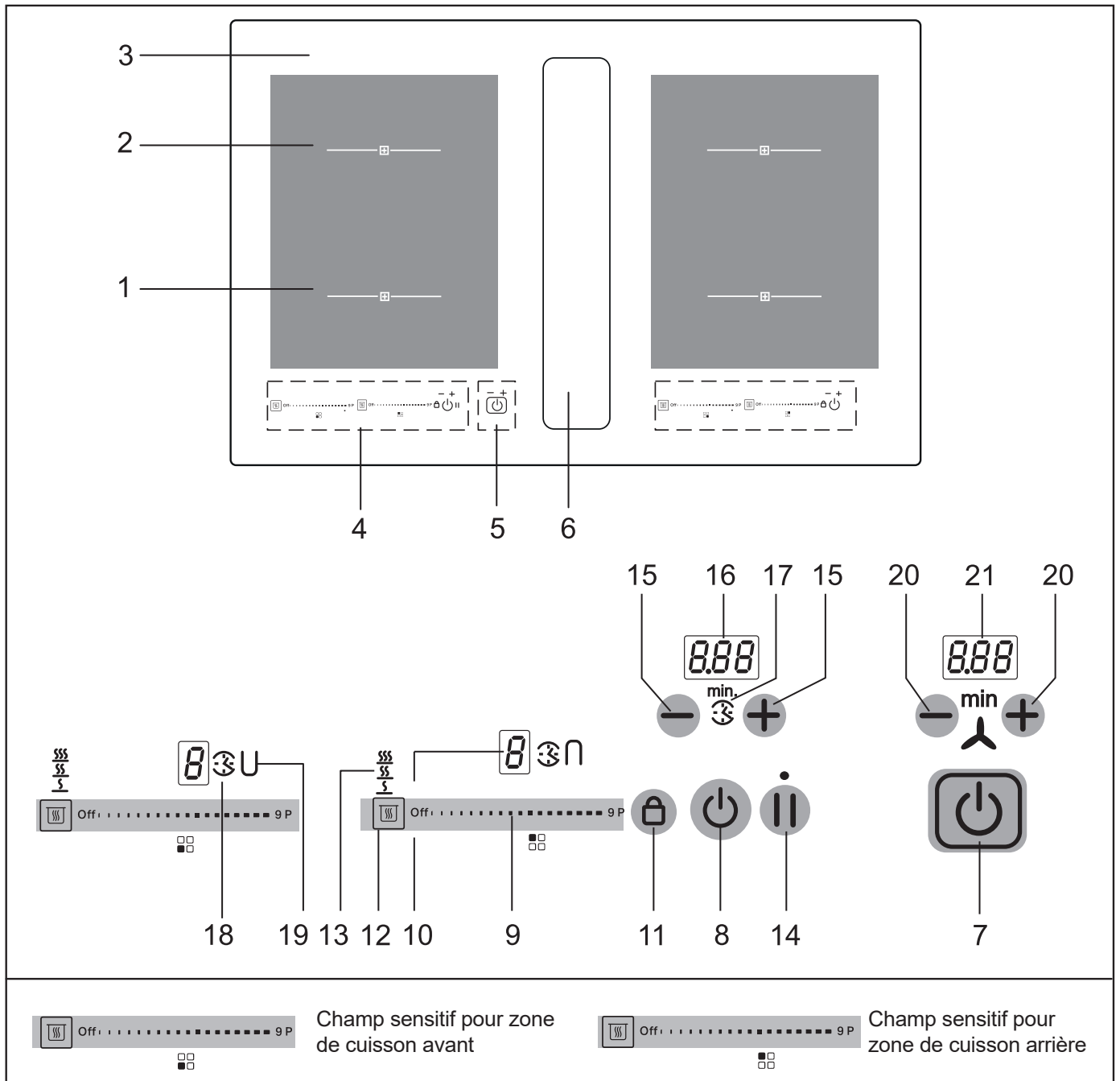
2.13 Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche. Important : Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



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

3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Table de cuisson vitrocéramique
4. Panneau de commande Touch Control
5. Touche Veille et commande de ventilateur
6. Ventilateur
7. Touche Veille
8. Touche Marche/Arrêt (table de cuisson)
9. champ sensible

10. Affichage allure de cuisson
11. Touche sensitive de verrouillage
12. Touche maintien au chaud
13. Niveaux de température (3 étapes)
14. Touche STOP (fonction Pause)
15. Touche Moins/Plus Minuterie
16. Affichage Minuterie
17. Affichage Minuterie (sablier)
18. Affichage Minuterie zone de cuisson
19. Fonction de pontage
20. Touche Moins/Plus de ventilateur
21. Affichage Ventilateur

3.1 Commande par touches sensibles

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

Touche Veille (7)

Cette touche permet de placer l'appareil en mode Veille, prêt à l'utilisation. Il s'agit du commutateur principal. Après l'arrêt de l'appareil avec cette touche, celui-ci reste encore en état de fonctionnement pendant encore 120 minutes environ.

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

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







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

Affichage allure de cuisson (10)

L'affichage indique l'allure de cuisson sélectionnée, ou :

- H** Chaleur résiduelle
- P** Intensité «Power»
- U** Détection des récipients
- A** Précuisson automatique
- ||** Fonction Stop
- U** Fonction de maintien au chaud
- L** Verrouillage

Symboles

-    Niveaux de température 42°C/ 70°C/ 94°C
-  Fonction Timer, arrêt automatique
-  Minuterie
-  Fonction de pontage

Touche de verrouillage (11)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Touche Maintien au chaud (12)

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

Niveau pleine puissance Power du champ sensitif

 ●

La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction.

Touche Stop (14)

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

Fonction Rétablissement (14)

Après une coupure involontaire de la table de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

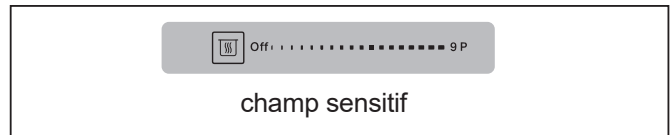
Touche Moins / Plus Ventilateur (20)

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

3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

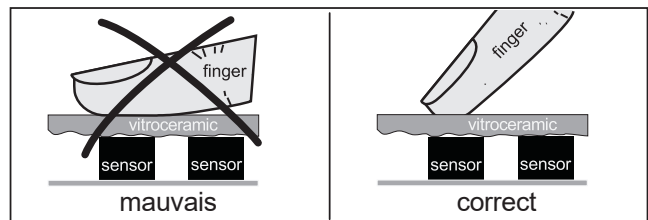
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (allure de cuisson) en fonction du déplacement.

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



A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

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

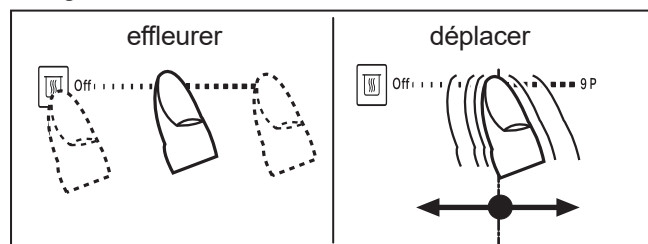


Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

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

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

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



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,
- la trop-plein de aliments ne brûle pas fermement,
- 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 .

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 position 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

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

Le symbole  clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes.

Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

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

4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

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

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est. Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 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».

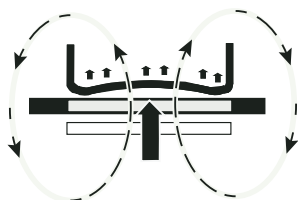
Test à l'aimant :

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.

Allure de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
U	Faire fondre $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$
U	Maintenir au chaud $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$
U	Mijoter à feu doux $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$
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 allure de cuisson plus élevée peut s'avérer nécessaire.

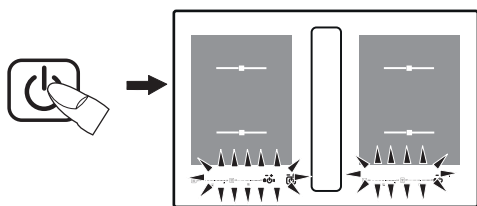
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle **H**

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

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

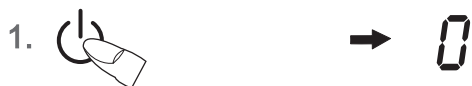
Après l'arrêt de l'appareil avec cette touche, celui-ci reste encore en état de fonctionnement pendant encore 120 minutes environ. Attention ! Lorsque l'appareil est entièrement hors service, l'affichage de chaleur résiduelle sera lui aussi coupé !


4.11 Utilisation des touches

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


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

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




1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  (1 sec. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.

2. Tout de suite après, activez le champ sensitif Off: 9P d'une zone de cuisson. Une allure de cuisson est activée.




 9P à gauche Allure de cuisson 0.
Off: 9P centre Allure de cuisson 6.
Off: 9P à droite Allure de cuisson P*

Voir paragraphe Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)


Pour modifier la position de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionnez le champ sensitif Off: 9P correspondant.

3. Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe. Tant qu'il n'y a pas de casserole posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole . Pour des raisons de sécurité, sans récipient posé, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre « Détection automatique du récipient de cuisson ».

4.13 Arrêter la zone de cuisson

- Actionner le champ sensitif  tout à fait à gauche ou
- Déplacer le doigt posé sur le champ sensitif  vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0,
- Actionner la touche Marche/Arrêt  de la zone de cuisson gauche ou droite. Toutes les zones de cuisson sont arrêtées.

4.14 Arrêter la table de cuisson

5. Actionner la touche Marche/Arrêt de table de cuisson . La table de cuisson est coupée, indépendamment de son réglage.

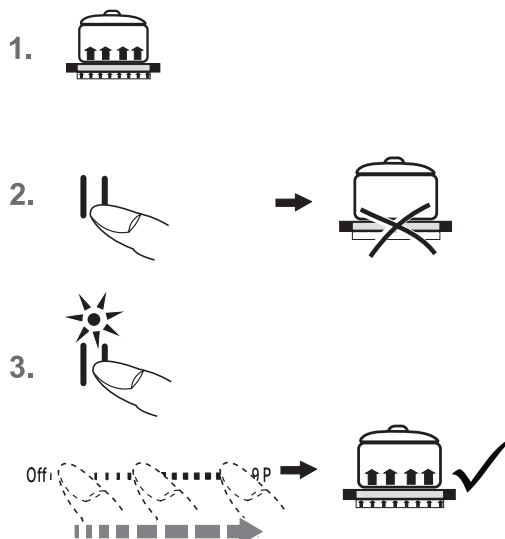
Remarque :

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

* Le niveau Power est immédiatement activé.

Voir paragraphe Niveau Power.



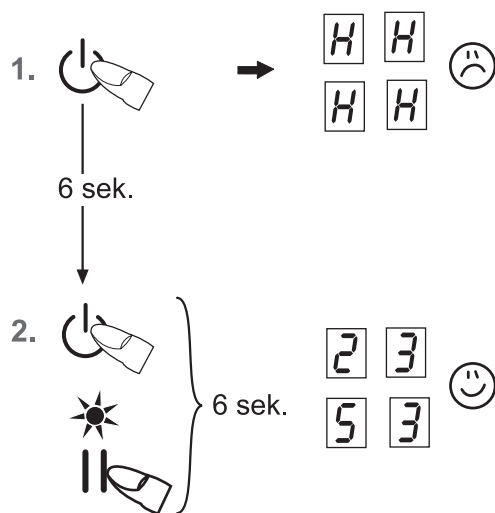
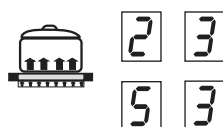


4.15 Fonction STOP ||

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

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

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activer la touche STOP ||. Le symbole de pause || s'allume à la place de la zone de cuisson sélectionnée.
3. Pour arrêter l'interruption, appuyer d'abord sur la touche STOP || puis sur le champ sensible clignotant Off:.....AP à gauche près de la touche STOP.
Pour activer le champ sensible, effleurer toute la surface du champ sensible.
L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes ; dans le cas contraire, la fonction STOP reste activée.



4.16 Fonction Rétablissement || (fonction de rétablissement)

Après une coupure involontaire de la table de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

La fonction Rétablissement ne fonctionne que si une zone de cuisson au moins est activée.


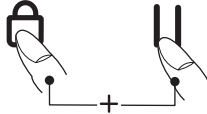


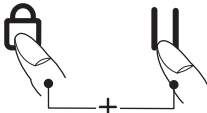

1. La table de cuisson a été désactivée involontairement avec la touche Marche/Arrêt ⏻.
2. Actionner de nouveau la touche Marche/Arrêt ⏻ pendant un délai de 6 secondes après l'arrêt. La LED de la touche Stop clignote. Actionner ensuite immédiatement la touche STOP ||.
Les positions de cuisson originelle sont alors rétablies. La cuisson se poursuit.

Seront rétablies:

- les positions de cuisson de toutes les zones de cuisson
- les minutes et les secondes des minuteries programmées des zones de cuisson correspondantes
- Précuisson automatique
- intensité «Power»

Ne seront pas rétablies:





- le compteur de la limitation de durée de fonctionnement (le système recommence à compter à partir de 0)

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





4.17 Verrouillage

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

Activer le verrouillage




1. Actionner la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson  (env. 1 s) pour mettre en marche l'ensemble de la table.
2. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches de verrouillage  et STOP .
3. Ensuite, appuyer sur la touche de verrouillage , afin d'activer le verrouillage. L'affichage des allures de cuisson indique un L pour Child-Lock (verrouillage) ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'éteint.

Désactiver le verrouillage

4. Actionner la touche Marche/Arrêt de table de cuisson .
5. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches de verrouillage  et STOP .
6. Ensuite, appuyer sur la touche STOP , afin de désactiver le verrouillage. Le L s'éteint.


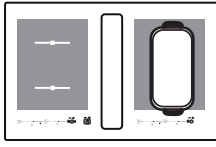
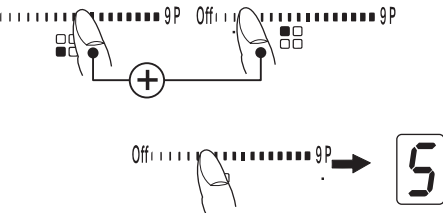
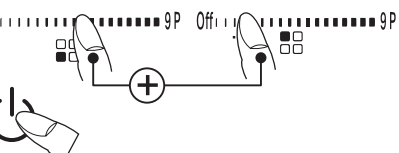
Désactiver le verrouillage des touches sensibles uniquement pour une seule cuisson

Condition : Le verrouillage des touches sensibles est activé conformément au point 1-3.

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

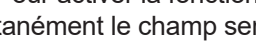

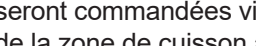
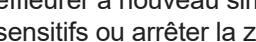
Consignes

- En cas de coupure de courant, le verrouillage activé est supprimé, c'est-à-dire, il est désactivé.

1.  
2. 
3. 

4.18 Fonction de pontage

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

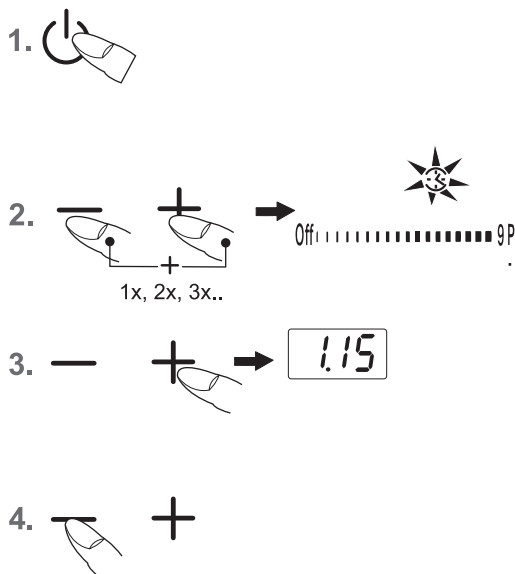
1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément le champ sensible  de la zone de cuisson avant et arrière. La fonction de pontage est activée, le symbole  s'affiche. Les zones de cuisson seront commandées via le champ sensible  de la zone de cuisson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

4.19 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 0.10 à 1.59 minutes.



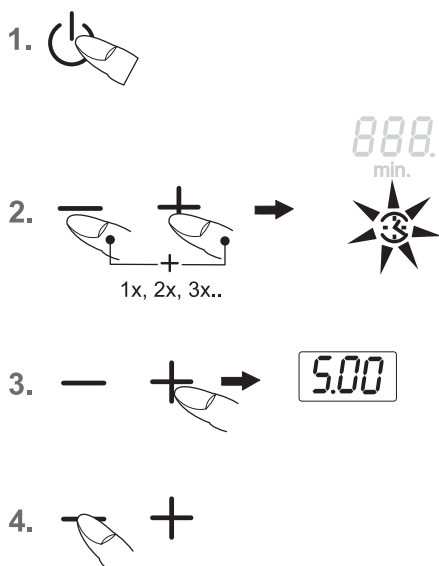
1. Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
2. Appuyer simultanément sur les touches Plus + et Moins - jusqu'à ce que le symbole pour la zone de cuisson s'allume.
3. Appuyer sur la touche Plus + ou Moins - pour programmer le temps.
Après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé. Le point décimal clignote.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore limité dans le temps retentit; ce signal peut être arrêté en actionnant les touches Plus + et Moins -.

Consignes

- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 3.
- Pour contrôler le temps écoulé (arrêt automatique), appuyer plusieurs fois simultanément sur la touche Plus + et la touche Moins - de la minuterie jusqu'à ce que le symbole clignote pour la zone de cuisson souhaitée. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : sélectionner la zone de cuisson en appuyant simultanément sur les touches Plus et Moins - et effacer le temps en appuyant sur la touche Moins - (« 0 »).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.

4.20 Minuterie (sablier)

Les zones de cuisson sont arrêtées



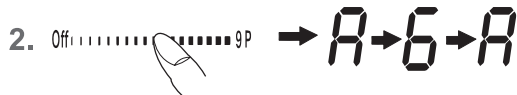
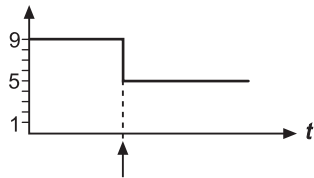
1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer simultanément sur les touches Plus + et Moins - jusqu'à ce que le symbole se trouvant sous la minuterie s'allume.
3. Appuyer sur la touche Plus + ou Moins - pour programmer le temps. Après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé. Le point décimal clignote.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur la touche Plus + ou Moins -.

Commande de la minuterie avec des zones de cuisson déjà en service

- Appuyer simultanément sur les touches Plus + et Moins - jusqu'à ce que le symbole se trouvant sous la minuterie s'allume.
- Appuyer sur la touche Plus + ou Moins - pour programmer le temps.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur la touche Plus + ou Moins -.

Remarque :

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



appuyer longtemps (env. 3 sec.)



Allure 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	-

4.21 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).

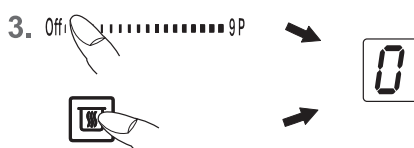
- Mettre en marche la table de cuisson.
- Appuyer sur le champ sensitif pendant 3 sec. env. pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine allure de cuisson :
 - à gauche..... intensité de cuisson 1
 - centre..... intensité de cuisson 6
 - à droite..... intensité de cuisson 8
 A et l'allure de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
- La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur l'allure de cuisson réduite. Le symbole A s'éteint.

Consignes

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



1x, 2x, 3x

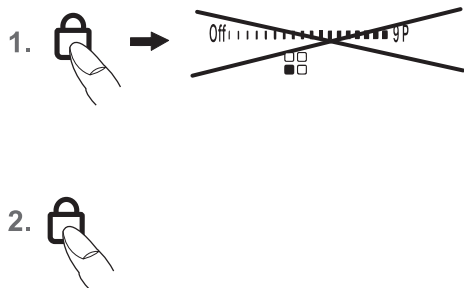


4.22 Fonction de maintien au chaud

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.

- Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
- En appuyant plusieurs fois sur le touche de maintien au chaud sélectionner le réglage de maintien au chaud :
 - correspond à environ 42°C
 - correspond à environ 70°C
 - correspond à environ 94°C
- Pour désactiver le champ sensitif , appuyer à gauche ou sur la touche de maintien au chaud .


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




4.23 Verrouillage

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

Activer le verrouillage

1. Appuyer sur la touche de verrouillage . La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'allume.

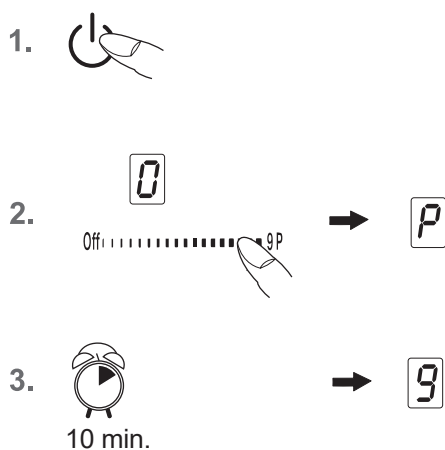
Désactiver le verrouillage

2. Appuyer sur la touche de verrouillage . La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'allume.

Consignes




Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson !

En cas de coupure de courant, le verrouillage activé est supprimé, c'est-à-dire, il est désactivé.



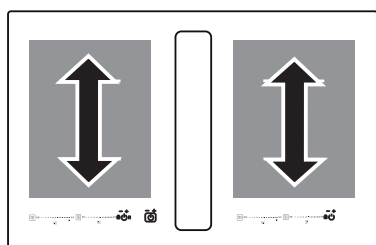
4.24 Allure « Power »

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. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer le champ sensible  complètement vers la droite (+) pour obtenir la pleine puissance de la zone de cuisson souhaitée. L'affichage des positions de cuisson indique . La fonction Power est maintenant branchée.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le  s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Remarque :

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



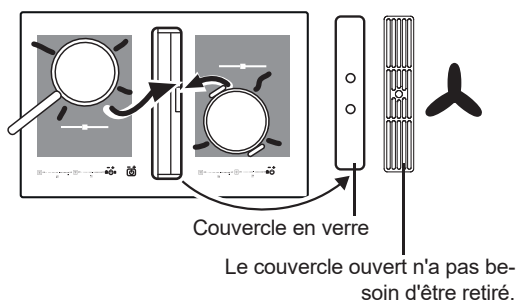
Module (Powermanagement)

4.25 Powermanagement

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

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

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



4.26 Utiliser le ventilateur

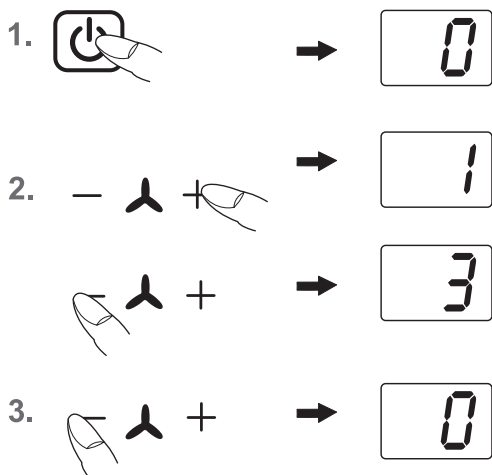
Le ventilateur, avec évacuation vers le bas, se trouve au centre de la table de cuisson. Retirer entièrement le couvercle en verre avant la mise en service du ventilateur.

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 !

4.26.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur



1. Actionner la touche Veille (1 sec.).

2. Actionner la touche Plus du ventilateur.

Ensuite, sélectionner avec la touche Plus ou la touche Moins le niveau de puissance souhaité 1, 2, 3 ou 4. Le symbole de ventilateur s'allume.

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

3. Pour couper le ventilateur, actionner la touche Moins jusqu'à ce que «0» soit affiché.

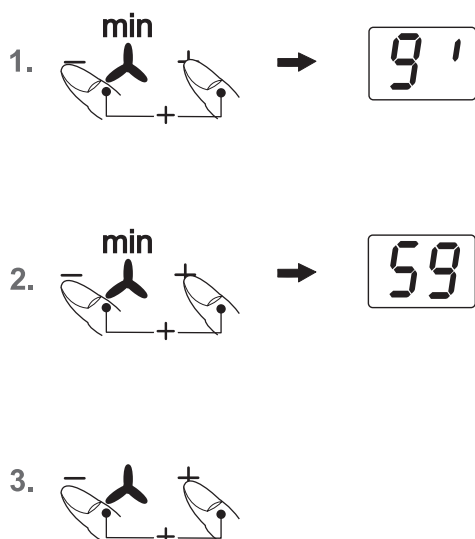
Astuce :

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

4.26.2 Arrêt temporisé du ventilateur

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

Réglage de l'arrêt temporisé de ventilateur



1. Actionner simultanément les touches Plus et Moins du système d'aspiration. L'arrêt temporisé de ventilateur est réglé sur 10 minutes. Le symbole d'arrêt temporisé s'allume.

2. En actionnant une nouvelle fois simultanément les touches Plus et Moins , le réglage sera de 60 minutes.

3. L'arrêt temporisé de ventilateur sera mis hors service en actionnant une nouvelle fois simultanément les deux touches.

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

4.26.3 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.

Important !

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

5 Nettoyage et entretien

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

5.1 Table de cuisson vitrocéramique

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

Nettoyage après l'utilisation

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

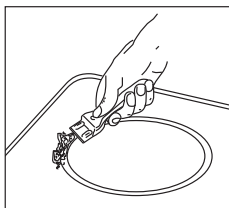
Entretien hebdomadaire

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

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

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

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération

du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

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

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.

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 ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Retirez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

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

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

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

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

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

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe. Voir chapitre Ventilation.

Le code d'erreur E8 s'affiche.

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

Le code d'erreur U400 s'affiche-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 Service Après Vente

Avant d'appeler le service après-vente :

1. Essayer d'éliminer vous-mêmes le dysfonctionnement (voir « Que faire en cas de dysfonctionnement ? »)
2. Éteindre l'appareil et le remettre en marche pour voir si le dysfonctionnement apparaît de nouveau.

Si le dysfonctionnement persiste ou réapparaît après les contrôles décrits plus haut, contacter le service après-vente.

Toujours indiquer :

- Une brève description du dysfonctionnement
- L'appareil et le numéro de modèle
- Le numéro de SAV (c'est-à-dire le chiffre situé après le mot SERVICE sur la plaque signalétique) à la face inférieure de la table de cuisson ou dans la fiche descriptive du produit. Le numéro de SAV est également inscrit sur le bon de garantie.
- Votre adresse complète et un numéro de téléphone avec préfixe.

SERVICE 0000 000 00000



Contenuto

1 Istruzioni importanti per la sicurezza	75	5 Pulizia e manutenzione	96
2 Istruzioni di montaggio	77	5.1 Dimensioni del piano di cottura	96
2.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	77	5.2 Particolari tipi di sporco.....	96
2.2 Ventilazione.....	77	5.3 Cappa aspirante del piano di cottura.....	96
2.3 Incasso.....	77	6 Che fare in caso di problemi?	97
2.4 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato	78	7 Servizio tecnico d'assistenza	97
2.5 Possibilità di montaggio: Incasso per l'incasso a paro	78		
2.6 Illustrazioni armadio di cucina	79		
2.7 Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria	80		
2.8 Importanti indicazioni per il montaggio	81		
2.9 Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore	82		
2.10 Connettore a 4 poli per l'allacciamento al filtro plasma	82		
2.11 Incasso del sistema di ventilazione	83		
2.12 Dati tecnici	84		
2.13 Messa in funzione.....	84		
3 Descrizione dell'apparecchio	85		
3.1 Uso dei tasti a sensore	86		
3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)	86		
4 I comandi	87		
4.1 Il piano di cottura ad induzione	87		
4.2 Rilevamento pentola	87		
4.3 Limitazione della durata d'esercizio.....	87		
4.4 Altre funzioni	87		
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione).....	87		
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione ..	88		
4.7 Consigli per il risparmio d'energia.....	88		
4.8 Livelli di potenza	88		
4.9 Indicatore del calore residuo	88		
4.10 Mettere l'apparecchio pronto per l'uso.	89		
4.11 Comando a tasti	89		
4.12 Accensione del piano e della zona di cottura	89		
4.13 Spegnimento della zona di cottura	89		
4.14 Spegnimento del piano di cottura.....	89		
4.15 Funzione Stop	90		
4.16 Funzione di richiamo	90		
4.17 Bloccaggio sensori	91		
4.18 Funzione ponte	91		
4.19 Spegnimento automatico (timer)	92		
4.20 Orologio contaminuti.....	92		
4.21 Cottura con avvio rapido	93		
4.22 Funzione scaldavivande	93		
4.23 Bloccaggio sensori	94		
4.24 Funzione Power	94		
4.25 Gestione potenza.....	94		
4.26 Usare la cappa aspirante.....	95		
4.26.1 Accensione e spegnimento del ventilatore.....	95		
4.26.2 Tempo di alimentazione successiva	95		
4.26.3 Tempo di alimentazione successiva	95		

GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN ELETTRODOMESTICO KitchenAid

Per usufruire di un'assistenza clienti completa, si prega di registrare il prodotto su www.kitchenaid.eu.

Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza prima della messa in servizio.

1 Istruzioni importanti per la sicurezza

IMPORTANTE

- ⚠ Leggere e scaricare le istruzioni complete su docs.kitchenaid.eu o chiamare il numero di telefono indicato sulla dichiarazione di garanzia.
- ⚠ Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e tenerlo pronto per l'uso futuro.
- ⚠ Nel presente manuale e nell'apparecchio stesso sono fornite importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati, per la mancata osservanza degli istruzioni di sicurezza o per errate impostazioni dei comandi.
- ⚠ I bambini piccoli al di sotto dei 3 anni non devono rimanere incustoditi nelle vicinanze dell'apparecchio. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio non è destinato ad essere maneggiato da persone (bambini dagli 8 anni in su inclusi) con facoltà mentali, sensoriali o intellettuali ridotte o che non dispongano dell'esperienza e/o della conoscenza necessarie, a meno che non siano sotto sorveglianza di una persona responsabile per la loro sicurezza o che ricevano istruzioni da quest'ultima su come usare l'apparecchio. Tenere sempre sotto sorveglianza tutti i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Tenere lontano tutti i bambini durante i lavori di manutenzione e pulizia.
- ⚠ **ATTENZIONE!** L'apparecchio e le parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le parti calde. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Le parti accessibili del piano di cottura diventano molto calde durante l'uso.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Pericolo di incendio! La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!

- ⚠ **ATTENZIONE!** Sorvegliare sempre il processo di cottura.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità. Non cercare mai di spegnere olii o grassi che bruciano con dell'acqua (pericolo d'esplosione!). Spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.
- ⚠ Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio: l'olio surriscaldato può infiammarsi.
- ⚠ Non utilizzare in nessun caso il piano di cottura come superficie di appoggio! Tenere lontano tutti i materiali infiammabili come ad es. abbigliamenti fino a quando il piano si è raffreddato completamente - Pericolo di incendio.
- ⚠ Gli oggetti metallici, quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, non vanno mai appoggiati sul piano cottura in quanto potrebbero scaldarsi troppo.
- ⚠ Dopo l'uso, spegnere immediatamente il piano di cottura tramite il controllo e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.

UTILIZZO CONFORME ALLA DESTINAZIONE D'USO

- ⚠ **ATTENZIONE!** L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- ⚠ Il presente elettrodomestico è destinato al fabbisogno domestico e all'utilizzo in altri contesti simili, come ad es. cucine delle mense per i dipendenti di aziende, uffici e altri ambienti di lavoro, in aziende agricole e da parte dei clienti di hotel, motel, pensioni "bed & breakfast" e altri ambienti tipicamente abitativi.
- ⚠ L'apparecchio non è destinato all'utilizzo professionale. L'apparecchio non può essere operato all'aperto.

INSTALLAZIONE

- ⚠ L'apparecchio deve essere movimentato e montato sempre da almeno due persone - pericolo di infortunio! Durante le operazioni di disimballaggio e di incasso, indossare guanti protettivi per evitare lesioni da taglio.
- ⚠ L'apparecchio deve essere installato o collegato alla rete idraulica (se necessario) esclusivamente da un tecnico qualificato. È vietato riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico, a meno che la riparazione o la sostituzione non siano esplicitamente descritte nelle istruzioni per l'uso.
- ⚠ Tenere i bambini lontani dal luogo di installazione.
Dopo aver tolto l'apparecchio dal suo imballaggio, controllare che non abbia subito eventuali danni durante il trasporto. In caso di problemi, rivolgersi al rivenditore o al servizio di assistenza clienti più vicino. Dopo l'incasso rimuovete tutti i rifiuti dell'imballaggio (plastica, pezzi di gommapiuma, ecc.) tenendoli lontano dalla portata dei bambini: pericolo di soffocamento. Prima dell'incasso dell'elettrodomestico, staccarlo dall'alimentazione di corrente. Durante il montaggio assicurarsi che il cavo di alimentazione della corrente non venga danneggiato: pericolo di incendio e di scossa elettrica. Accendere l'apparecchio solo a incasso concluso.
- ⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio sui mobili ed i piani di lavoro prima dell'inserimento del piano di cottura, e rimuovere trucioli di segatura.
- ⚠ Se l'apparecchio NON viene montato sopra un forno, all'interno del mobile della cucina deve essere montato sotto l'apparecchio un piano divisorio (non incluso nella fornitura).
- ⚠ In caso di utilizzo dell'elettrodomestico incassato in contemporanea con altri apparecchi che bruciano gas o con altri fuochi, si deve provvedere a una sufficiente ventilazione.
- ⚠ Convogliare all'esterno l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro. Si devono rispettare tutte le norme nazionali per lo scarico dell'aria e dei fumi.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- ⚠ L'apparecchio deve poter essere scollegato dalla rete elettrica scollegando la spina di rete quando la spina è accessibile o mediante un interruttore multipolare installato davanti alla presa conformemente alle norme di cablaggio e l'apparecchio deve essere collegato a terra conformemente alle norme nazionali di sicurezza elettrica.

⚠ Non utilizzare prolunghe, prese multiple o adattatori. I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione. Non usare mai l'apparecchio quando si è bagnati o a piedi nudi. Non usare l'apparecchio se il cavo di rete o la spina sono danneggiati, se non funzionano correttamente o sono danneggiati o sono caduti.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno identico dal produttore, dal suo rappresentante dell'assistenza o da personale qualificato per evitare il rischio di scosse elettriche.

⚠ **ATTENZIONE!** La mancata installazione delle viti o del dispositivo di fissaggio secondo le presenti istruzioni può causare danni elettrici.

⚠ La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai sensi della vigente legislazione. (Non richiesto per gli involucri di classe II contrassegnati con il simbolo (□) sulla targhetta dati).

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **ATTENZIONE!** Prima della pulizia e della manutenzione, staccare l'elettrodomestico dall'alimentazione di corrente; non usare mai apparecchi per la pulizia a vapore: pericolo di scossa elettrica.

⚠ Non usare mai abrasivi, detersivi a base di cloro o pagliette abrasive.

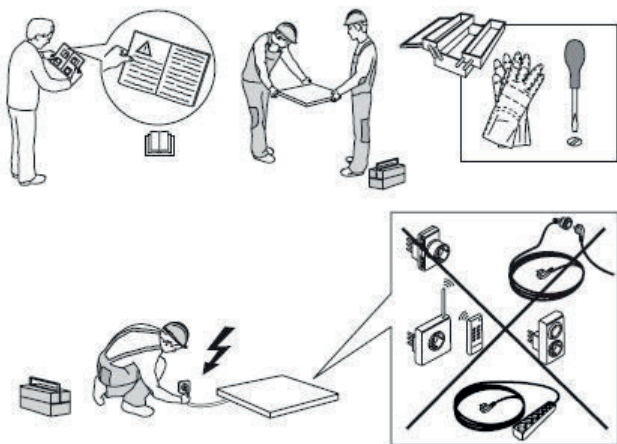
⚠ La cappa deve essere pulita regolarmente all'esterno e all'interno (**ALMENO UNA VOLTA AL MESE**) e la pulizia deve essere eseguita conformemente alle avvertenze di manutenzione contenute nelle presenti istruzioni.

⚠ La mancanza o la carenza di pulizia o il mancato rispetto delle avvertenze possono comportare l'insorgere di un fuoco.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme ai requisiti di etichettatura energetica di cui al regolamento (UE) n. 65/2014 della Commissione europea, che integra la direttiva 2010/30/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, e ai requisiti di progettazione ecocompatibile di cui al regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione europea che attua la direttiva 2009/125/CE; in conformità alle norme europee EN 61591 e EN 60704-2-13.

2 Istruzioni di montaggio



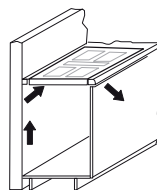
2.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- L'apparecchio deve essere movimentato e montato sempre da almeno due persone: pericolo di infortunio! Durante le operazioni di disimballaggio e di incasso, indossare guanti protettivi per evitare lesioni da taglio.
- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

2.2 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.

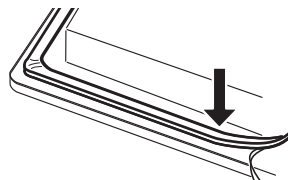
2.3 Incasso

Avvertenze importanti

- L'installazione, compresa l'eventuale alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato. Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non come espressamente descritto nelle istruzioni per l'uso.
- 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.
- Se l'apparecchio non viene montato sopra un forno, all'interno del mobile della cucina deve essere montato sotto l'apparecchio un piano divisorio di larghezza minima di 20 mm (non incluso nella fornitura).
- 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.
- Il listello frontale di 170 mm di lunghezza deve essere montato e potrà essere nuovamente rimosso soltanto con un utensile.

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.

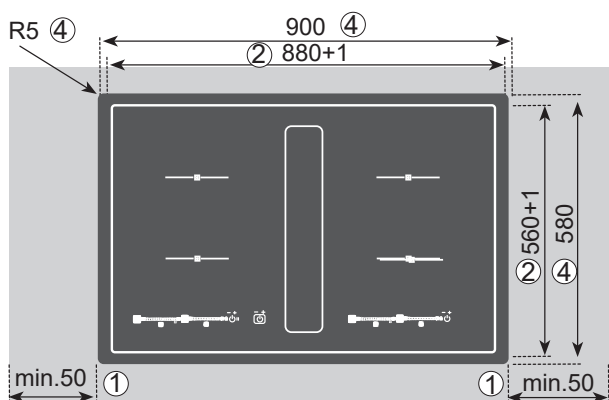
Intaglio del piano di lavoro

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.

2.4 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato

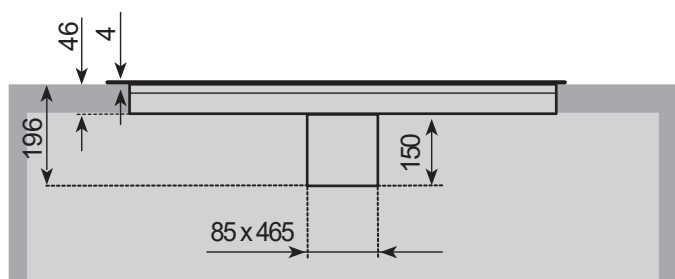
Misure in mm



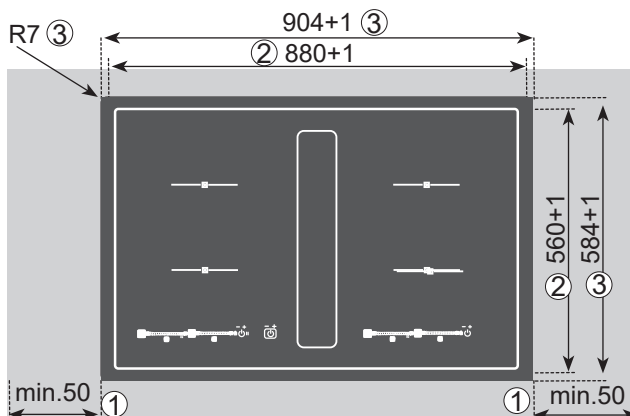
- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Dimensione di ritaglio
- ③ Dimensione di fresatura
- ④ Misure esterne del piano di cottura

Importante!

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



2.5 Possibilità di montaggio: Incasso per l'incasso a paro



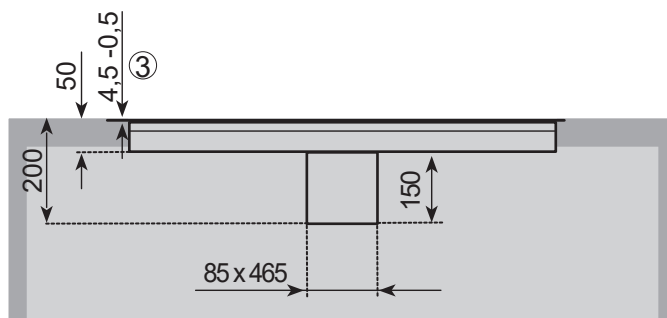
Incollare il nastro ermetico nell'angolo dello spigolo d'appoggio del piano di lavoro, in modo che la colla siliconica non possa fuoriuscire da sotto il piano di cottura.

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

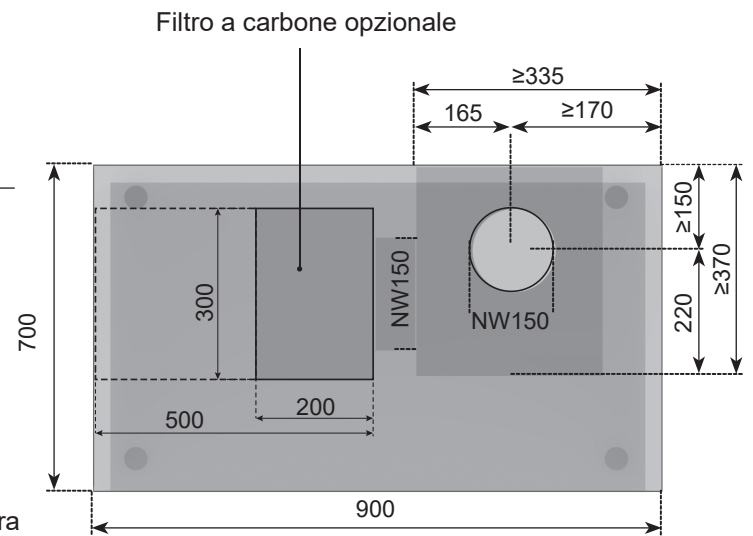
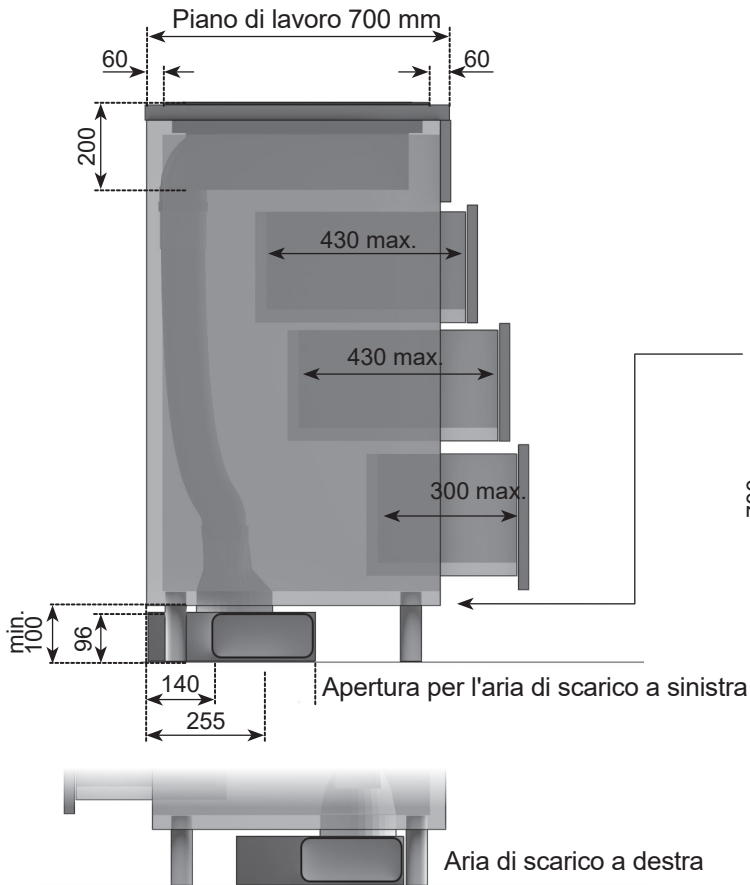
Compilare la fessura tra piano di cottura e piano di lavoro con un collante resistente al calore.

Importante

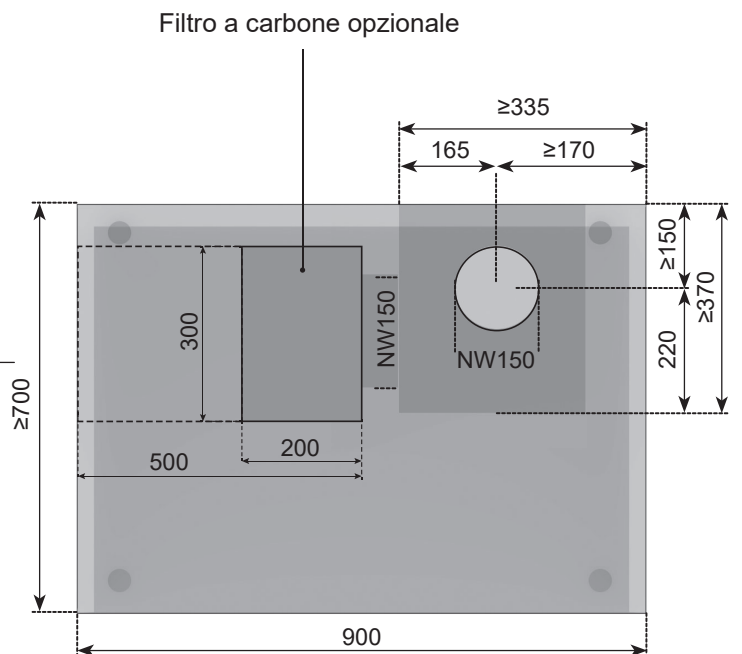
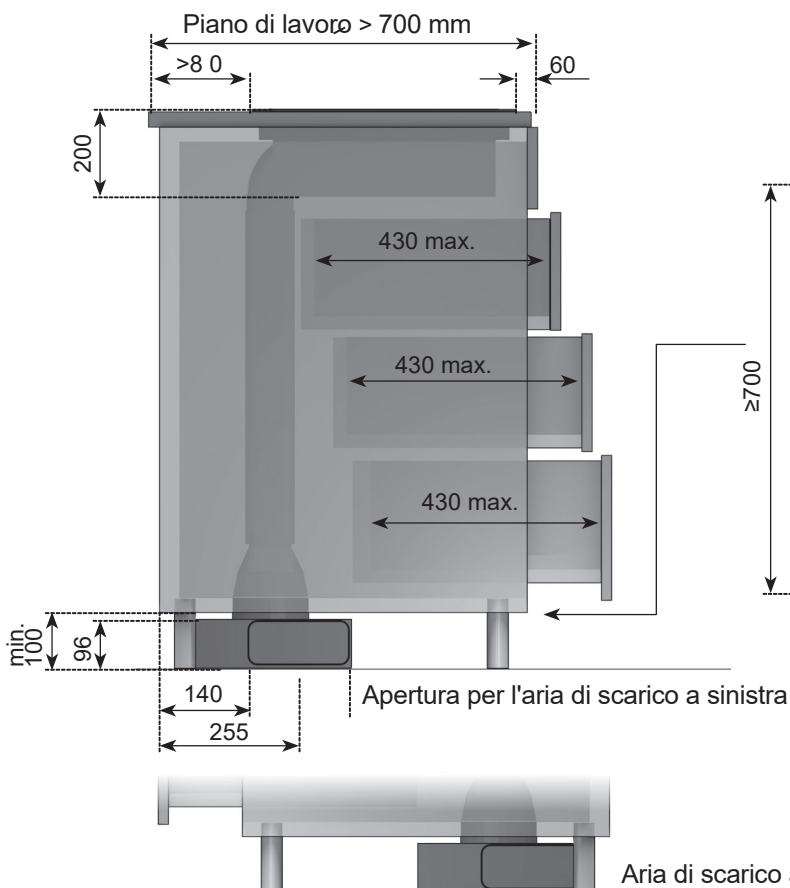
La colla siliconica non deve fuoriuscire da sotto il piano di cottura. Più avanti, una eventuale estrazione del piano di cottura non sarà più possibile. La garanzia perde di validità se non sono osservate le presenti indicazioni.



2.6 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.

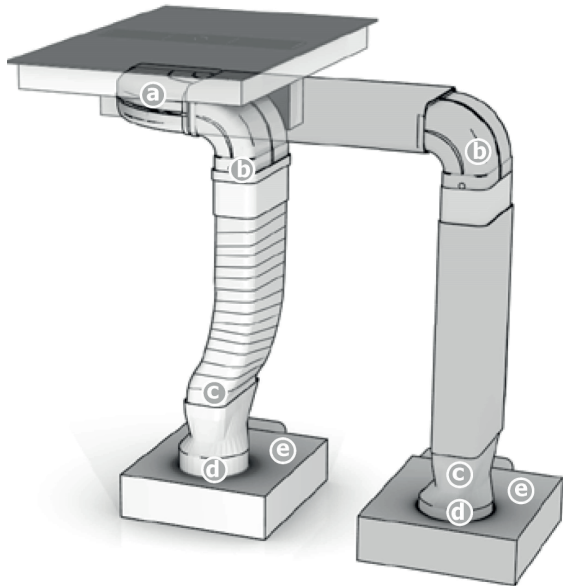


Aria di scarico a scelta a sinistra o a destra: A seconda di situazione posizionare l'aria di scarico a sinistra o a destra. Perciò osservare le misure a fronte per l'incasso ottimo.

2.7 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.

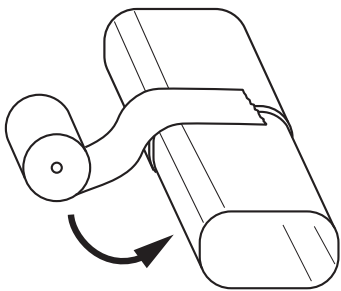


Al punto c

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

Al punto f

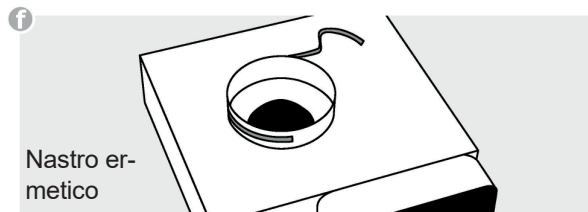
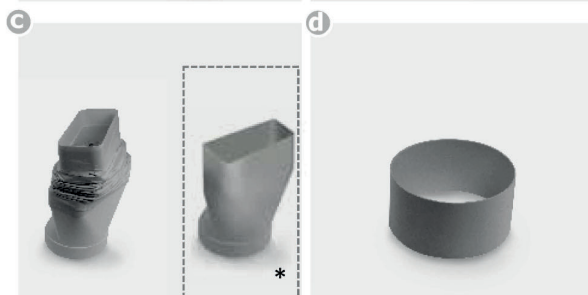
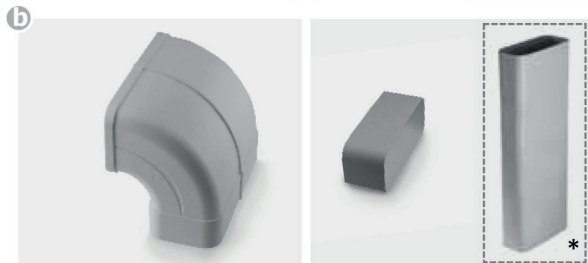
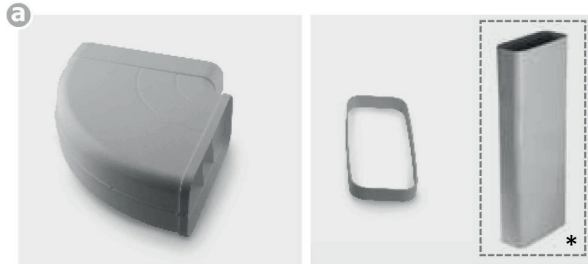
Mettere il nastro ermetico al raccordo (f) prima di inserire l'elemento transitorio (d) sul ventilatore di base (e).



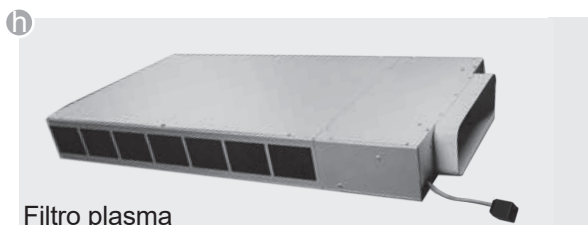
Importante!

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

Componenti del condotto dell'aria di scarico (* parti opzionali, non comprese nella fornitura)



Filtro di base (opzionale):



2.8 Importanti indicazioni per il montaggio

- L'apparecchio deve essere movimentato e montato sempre da almeno due persone: pericolo di infortunio! Durante le operazioni di disimballaggio e di incasso, indossare guanti protettivi per evitare lesioni da taglio.
- Tenere i bambini sempre lontani dall'area dell'incasso.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di problemi, rivolgetevi al rivenditore o al servizio di assistenza clienti a voi più vicino.
- Dopo l'incasso rimuovete tutti i rifiuti dell'imballaggio (plastica, pezzi di gommapiuma, ecc.) tenendoli lontano dalla portata dei bambini: pericolo di soffocamento.
- prima di ogni intervento di montaggio, l'apparecchio deve essere scattato dalla corrente elettrica: pericolo di scossa elettrica. Durante il montaggio assicuratevi che il cavo di alimentazione della corrente non venga danneggiato: pericolo di incendio e di scossa elettrica. Utilizzate l'apparecchio solo quando sia completamente montato.
- Tutti i lavori di taglio dei mobili o dei piani di lavoro devono essere eseguiti prima dell'incasso. Rimuovere tutti gli sfridi di legno e i trucioli.
- Se l'apparecchio NON viene montato sopra un forno, all'interno del mobile della cucina deve essere montato sotto l'apparecchio un piano divisorio (non incluso nella fornitura).
- Le cassette in muratura, così come l'intaglio nella mascherina che fa da zoccolo, dovranno avere una sezione che corrisponda almeno al condotto di scarico dei fumi. Deve essere presente un'uscita del tubo di almeno 500 cm². Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure apportarvi adeguate aperture.
- Durante l'installazione, fare attenzione a lasciare accessibile l'unità di ricircolo dell'aria anche quando il montaggio della cucina sia completo. Se necessario, spostare i piedi zoccolini degli armadi.
- La cappa / ventilatore funziona a sfiato e ad aria di ricircolo.
- Condurre l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro all'esterno.
- Non condurre l'aria in un camino di sfiato e per il fumo già usato. In caso di dubbi, chiedere lo spazzacamino responsabile.
- Se nelle vicinanze del ventilatore vengono gestiti dispositivi di combustione collegati ad un camino come stufe a carbone o olio e caldaie a gas, assicurarsi che affluisca sempre sufficiente aria fresca, altrimenti si corre il rischio di avvelenamento. Il corretto funzionamento del ventilatore del piano di cottura è garantito solo se la depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non supera 4 PA (0,04mbar), e affluisca sempre sufficiente aria fresca.
- I condotti di scarico dei fumi devono essere conformi alla classe di incendio B 1 DIN 4102. Prestare attenzione a che la larghezza nominale minima del supporto di allacciamento dell'apparecchio non venga ridotta.
- Dovrebbe essere sempre impiegato il sistema di ventilazione, consigliato e compatibile con l'aspirazione del piano cottura.
- La larghezza nominale dei tubi di ricircolo dell'aria non dovrà essere inferiore a 150 mm.
- I condotti di scarico dei fumi dovranno essere il più corti

possibile, non dovranno avere una forma a gomito di 90 gradi ma dovranno descrivere un ampio arco e non dovranno avere riduzioni della sezione.

- Non scegliere mai tubi con diametro minore di 150 mm. A 50 cm davanti all'elemento ventola non dovranno essere posate curve/gomiti.
- Tra due gomiti/curve inserire sempre un pezzo dritto di ca. 50 cm.

Montaggio

- Attenersi alle norme generali vigenti emanate dalle centrali elettriche e dai Vigili del Fuoco.
- Montaggio/collegamento da parte di personale specializzato.
- Per i danni dovuti al mancato rispetto della presente documentazione e di quella acclusa all'apparecchio non sarà possibile rivalersi presso il produttore.
- Rispettare le distanze minime dalle pareti: lateralmente minimo 100 mm e posteriormente minimo 50 mm.

Predisporre l'intaglio del tavolo

- Praticare l'intaglio con una fresa o crearlo con listelli di legno
- Intagli ad angolo retto e precisi nelle dimensioni
- Garantire un'altezza tale da consentire il passaggio preciso del piano cottura e dell'unità filtro
- Tenere presente uno sfiato dell'aria in una nicchia laterale di min. 400 cm².
- I mobili e le coperture devono essere resistenti alla temperatura (< 75°C).
- Mettere in preventivo un set di filtri soltanto a sinistra.

Incassare il gruppo ventola

- Collocare l'unità (carboni attivi o plasma) nella nicchia
- Allineare e fissare i supporti della ventilazione.
- Creare i collegamenti elettrici.
- Inserire il piano cottura e centrarlo.
- Non mettere in funzione il piano cottura durante il tempo di indurimento del silicone.
- Prima di incollare, testare l'utilizzabilità del primer/della colla.
- Non fissare il piano cottura con viti, perché pesa 18 kg (senza filtro).
- Le pareti/coperture infiammabili poste al di sopra delle superfici di cottura devono essere munite di rivestimento ignifugo come previsto dal corpo dei Vigili del Fuoco di competenza.

Fare il collegamento elettrico

- Accendere i fusibili/l'interruttore generale solo dopo l'incasso/il cablaggio del piano cottura.
- Fissare la targhetta acclusa in un punto ben visibile, perché dopo l'incasso non sarà più accessibile.
- Le pareti/coperture infiammabili poste al di sopra delle superfici di cottura devono essere munite di rivestimento ignifugo come previsto dal corpo dei Vigili del Fuoco di competenza.
- Garantire la protezione da contatto con il piano cottura mediante un corretto montaggio.
- Il filtro a carboni attivi o al plasma deve essere installato a scopo di manutenzione in modo tale da essere sempre facilmente accessibile.



AVVERTENZA

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

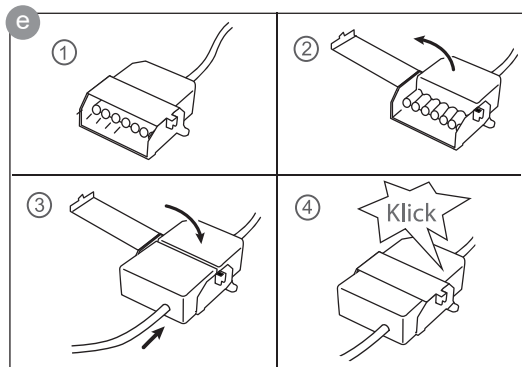
2.9 Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore

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.

I connettori devono essere fissati dopo il montaggio alla parete di fondo o alla parete di un mobile.



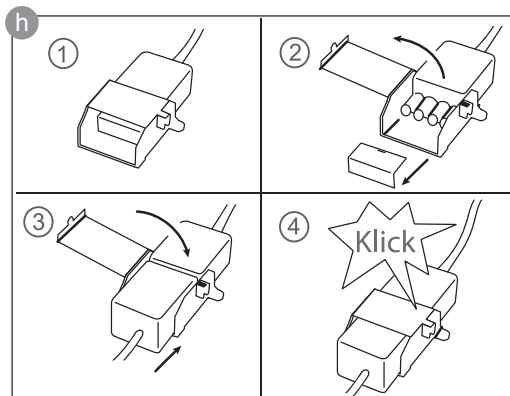
2.10 Connettore a 4 poli per l'allacciamento al filtro plasma

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.

I connettori devono essere fissati dopo il montaggio alla parete di fondo o alla parete di un mobile.



ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

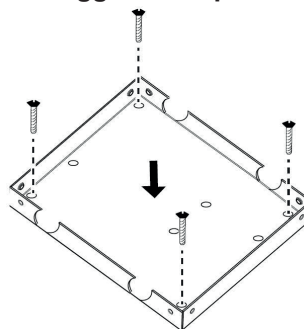
Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.

- 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

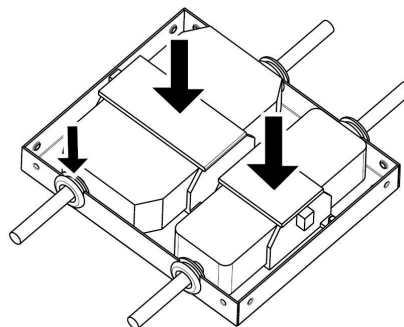
possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.

- 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.

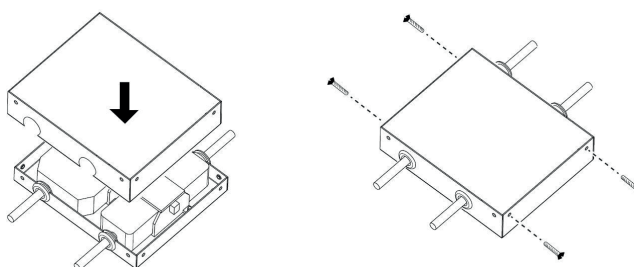
Montaggio del coperchio metallico per i connettori



Fissare l'alloggiamento inferiore alla parete (viti non incluse).



Inserire le spine con i manicotti di protezione del cavo.



Chiudere il coperchio con le 4 viti (in fornitura). Anche se uno dei connettori mostrati nelle illustrazioni sopra riportate non viene utilizzato, assicurarsi di inserirlo nel coperchio metallico.

2.11 Incasso del sistema di ventilazione

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



AVVERTENZA

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

Valori di collegamento

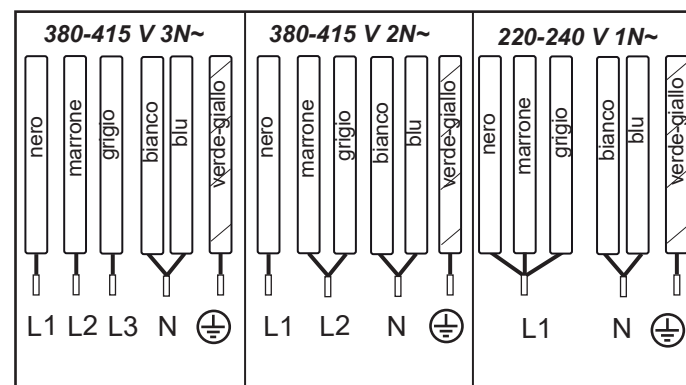
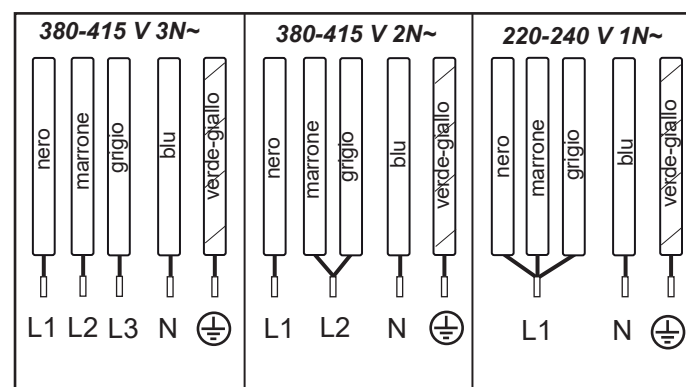
Tensione di rete 380-415V 3N~, 50/60Hz

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



2.12 Dati tecnici

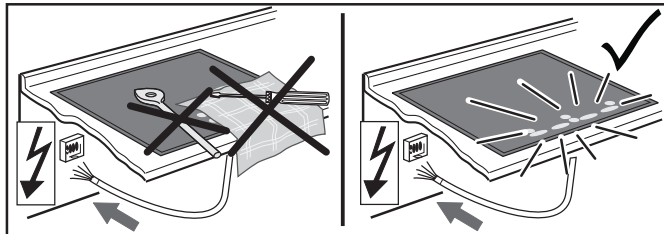
Dimensioni del piano di cottura	
Altezza /larghezza /profondità mm	200 x 900 x 580
Zone di cottura	
tutteØ cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Piano di cotturakW	7,4
VentilatorekW	0,115
PlasmakW	0,01

* Potenza con funzione Power attiva

2.13 Messa in funzione

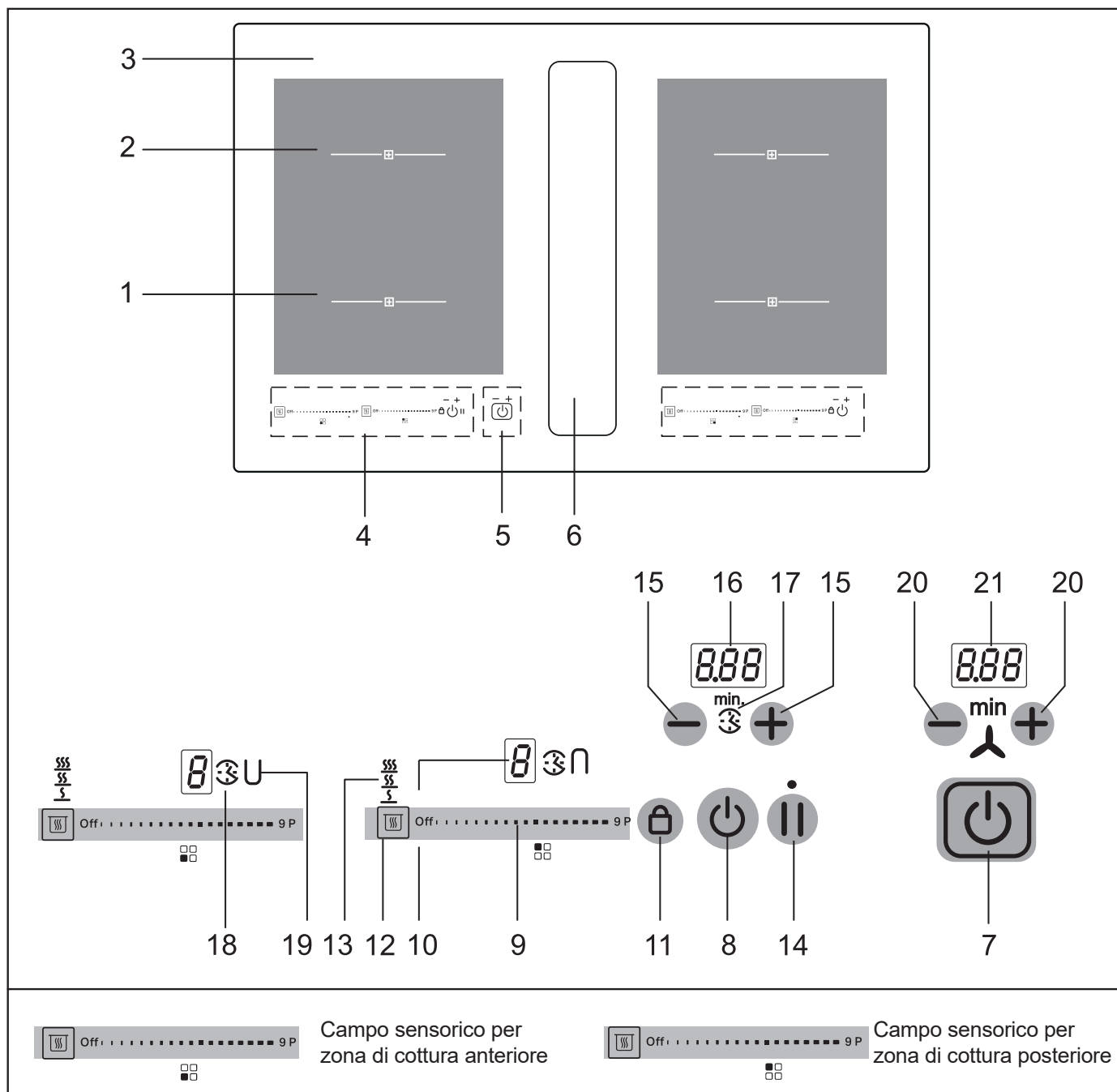
Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

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



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

3 Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

- 1. Zona di cottura ad induzione anteriore
- 2. Zona di cottura ad induzione posteriore
- 3. Dimensioni del piano di cottura
- 4. Pannello comandi Touch-Control
- 5. Tasto Stand-by e regolazione della cappa aspirante
- 6. Ventilatore
- 7. Tasto Stand-by
- 8. Tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura
- 9. Campo di regolazione

- 10. Indicazione del livello di cottura
- 11. Tasto di bloccaggio (sensori)
- 12. Tasto scaldavivande
- 13. Indicazione dei livelli di mantenimento in caldo (3 livelli)
- 14. Tasto STOP (indicazione pausa)
- 15. Tasto Meno/Più del timer
- 16. Indicazione timer
- 17. Indicazione contaminuti
- 18. Indicazione per timer contaminuti
- 19. Funzione Ponte
- 20. Tasto Più / Meno del ventilatore
- 21. Indicazione del ventilatore

3.1 Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vitroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vitroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico.

Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

Tasto Stand-by (7)

Con questo tasto si mette l'apparecchio pronto per l'uso. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale. Dopo lo spegnimento, l'apparecchio rimane ancora pronto per l'uso per ca. 120 minuti.

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

Tasto di accensione/spegnimento (8) zona di cottura sinistra o destra

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

Indicazione del livello di cottura (10)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

H Calore residuo.

P Livello Power

U Rilevamento pentole

A Cottura con avvio rapido

II Funzione Stop

U Funzione scaldavivande

L Bloccaggio dei sensori

Simboli

⌚ **⌚** **⌚** Livelli di mantenimento in caldo 42°C/ 70°C/ 94°C

⌚ Funzione timer, spegnimento automatico

⌚ Orologio contaminuti

U Funzione Ponte

Tasto di bloccaggio (11)

Serve per bloccare i sensori.

Tasto scaldavivande (12)

per far sciogliere, stemperare, riscaldare

Livello Power nel campo sensorico

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari.

Tasto STOP (14)

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP.

Funzione di richiamo (Funzione di riabilitazione) (14)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

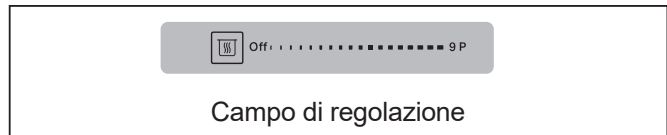
Tasto Più - / Meno + del ventilatore (20)

Con questi tasti si può scegliere i diversi livelli del ventilatore e il tempo di alimentazione successiva.

3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)

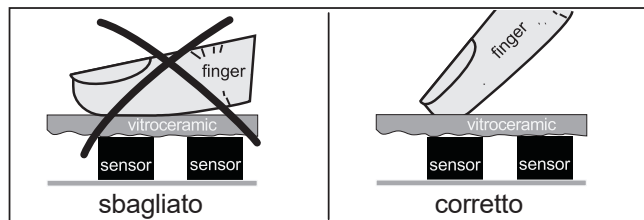
Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vitroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento.

La definizione «slider» [ingl. «slide»: scorrere, scivolare] verrà in seguito sostituita con campo sensorico.



Cosa si deve sapere durante l'uso?

Non appoggiare il dito troppo piatto sulla superficie perché altrimenti i sensori/tasti adiacenti potrebbero reagire per sbaglio.

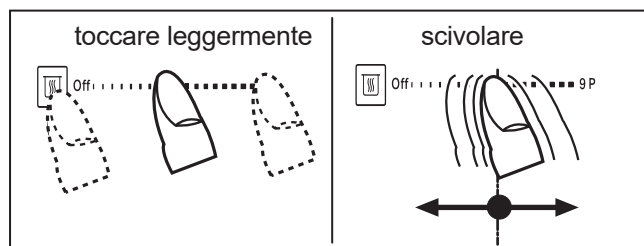


Toccare leggermente il campo di regolazione far scorrere il dito appoggiato

Toccano leggermente il campo di regolazione con il dito, cambia il valore passo per passo.

Appoggiando il dito sul campo di regolazione e facendolo scorrere a destra o a sinistra cambia il valore in modo ininterrotto.

Più veloce il movimento più veloce il cambiamento del valore.



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,
- il cibo traboccante non brucia con fermezza,
- 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, indicaz. in min.
	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

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

Il simbolo  comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

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

4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

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

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, 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.

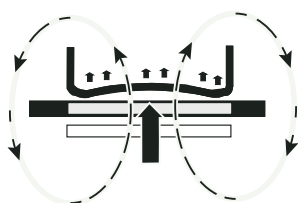
Test del magnete:

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
U	Fondere $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$
U	Mantenere in caldo $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$
U	Riscaldare $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$
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.

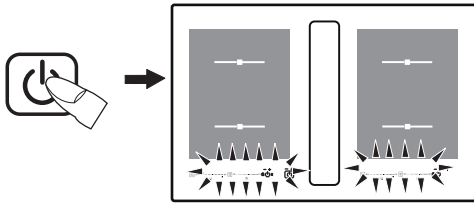
4.9 Indicatore del calore residuo **H**

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 il tasto Standby (☰) si mette l'apparecchio pronto per l'uso. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale. Viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, e le indicazioni si accendono brevemente.

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

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

4.11 Comando a tasti

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

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

4.12 Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il tasto di accensione / spegnimento (☰) (ca. 1 sec.) fino a che gli indicatori non mostrano 0 e si sente un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso.
2. Subito dopo azionare il campo sensorico Off.....9P di una zona di cottura. Si accende con il determinato livello di potenza.

●.....9P	sinistro.	Livello di potenza 0.
Off.....●.....9P	centro	Livello di potenza 6.
Off.....●.....9P	destra	Livello di potenza P*

Vedi il capitolo «Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)» Per cambiare il livello di potenza o per accendere un'altra zona di cottura toccare il rispettivo campo di regolazione Off.....9P.

3. 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 U. Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola».

4.13 Spegnimento della zona di cottura

4. a) Azionare il campo di regolazione ●.....9P tutto a sinistra oppure
b) spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione ←●.....9P per impostare il grado di proseguimento di cottura fino a 0
c) toccare il tasto di accensione / spegnimento (☰) delle zone di cottura sinistra o destra. Le rispettive zone di cottura vengono spente.

4.14 Spegnimento del piano di cottura

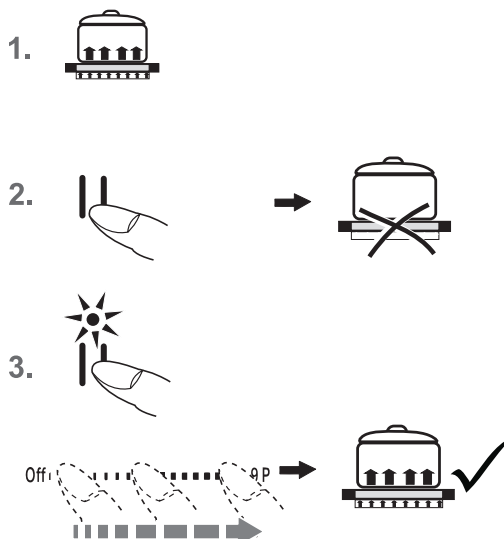
5. Azionare il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura (☰). Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

Nota!

Spegnendo tutte le zone di cottura manualmente (livello di cottura 0) senza che in seguito venga azionato un ulteriore tasto/campo di regolazione, il piano di cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi.

*Il livello Power verrà attivato.
Vedi il capitolo «Livello Power»





4.15 Funzione Stop ||

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP (p.e. per andare a rispondere al telefono). Per poter poi riprendere il processo di cottura allo stesso livello di potenza, bisogna disattivare la funzione STOP. Il timer che era stato eventualmente impostato si blocca per poi riprendere da dove si era fermato.

Per motivi di sicurezza questa funzione è disponibile solo per 10 minuti, trascorsi i quali il piano di cottura viene spento.

1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di potenza desiderati.
2. Azionare il tasto STOP ||. Invece del livello di potenza, si accende il simbolo della pausa ||.
3. Si termina l'interruzione premendo innanzi tutto il tasto STOP e quindi il campo di regolazione lampeggiante Off: AP accanto al tasto STOP ||.

Per azionare il campo di regolazione scivolare lungo tutto il campo sensorico (to slide)

Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti la funzione STOP rimane attivata.

4.16 Funzione di richiamo ||

(Funzione di riabilitazione)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

La funzione può essere attivata soltanto dopo aver accesa almeno una zona di cottura.

1. Il piano di cottura è stato spento involontariamente con il tasto di accensione/spengimento ☰.
2. Dopo lo spegnimento, premere di nuovo il tasto di accensione/spengimento ☰ entro 6 secondi. Lampeggia l'indicazione del tasto STOP. Premere subito dopo il tasto STOP ||.

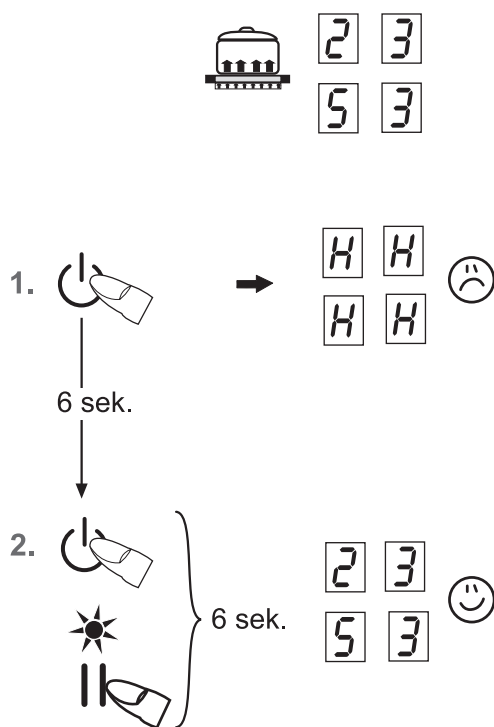
I livelli di cottura originali vengono riabilitati. Il processo di cottura continua.


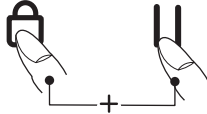


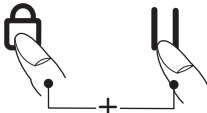

Vengono riabilitati:


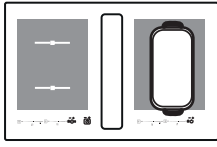
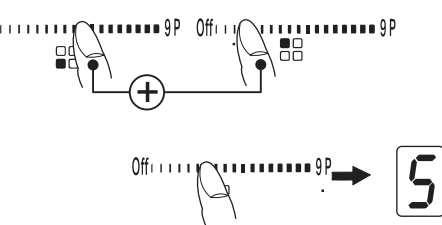

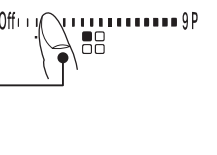
- i livelli di cottura di tutte le zone di cottura
- i minuti e i secondi dei timer programmati delle zone di cottura
- Cottura con avvio rapido
- Funzione Power

Non vengono riabilitati:

- Contatore della limitazione della durata di funzionamento (ricomincia da 0).







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

1.  
2. 
3.  





4.17 Bloccaggio sensori

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.

Accensione del bloccaggio sensori




1. Azionare il tasto di accensione/spengimento  del piano di cottura (ca. 1 s.) per spegnere completamente il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto STOP .
3. Premere poi il tasto di bloccaggio  per attivare la sicurezza bambini. Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

Spegnimento del bloccaggio sensori

4. Azionare il tasto di accensione/spengimento del piano di cottura .
5. Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto STOP .
6. Premere poi il tasto STOP  per disattivare il bloccaggio sensori. La L si spegne.

Disattivazione del blocco sensori per un unico processo di cottura

Il presupposto è che sia attiva il blocco sensori (vedi punti 1-3).





- Azionare il tasto di accensione/spengimento del piano di cottura .
 - Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto STOP .
- A questo punto si può accendere una zona di cottura. Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente il blocco sensori.

Indicazioni

- Una caduta di corrente provoca la disattivazione del bloccaggio impostato.

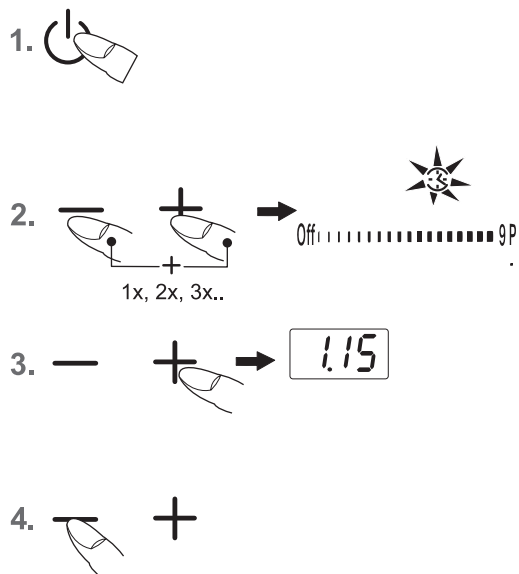
4.18 Funzione ponte

Le zone di cottura anteriore e posteriore possono essere collegate per un processo di cottura (funzione ponte). Così è possibile usare stoviglie grosse.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Toccare contemporaneamente il campo di regolazione  delle zone anteriore e posteriore per attivare la funzione ponte.
La funzione ponte è attivata, appare il simbolo . L'uso avviene tramite il campo di regolazione  della zona di cottura anteriore.
3. Per spegnere premere ancora contemporaneamente i due campi di regolazione  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.



4.19 Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 10 secondi (0.10) e 1.59 ore (1.59).

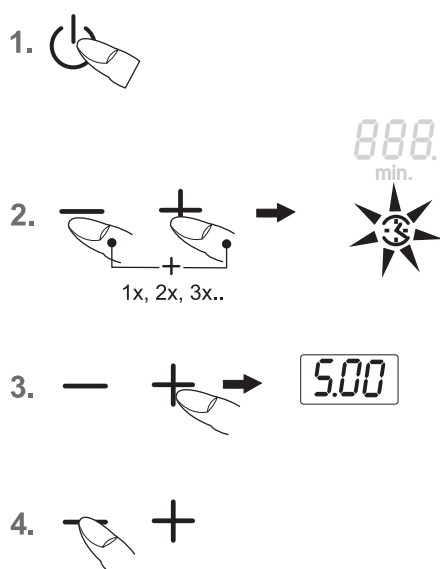
1. Accendere il piano di cottura. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere contemporaneamente i tasti Più + e Meno - fino a che non si accende il simbolo della zona di cottura desiderata.
3. Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più + o Meno -. Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso. Il punto decimale lampeggia.
4. La zona si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e è emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo i tasti Più + e Meno -.

Indicazioni

- Ripetere i passi 2 a 3 per programmare lo spegnimento automatico per un'altra zona di cottura.
- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico) premere contemporaneamente più volte il tasto Più + e Meno - fino a quando non inizia a lampeggiare il simbolo ☀ per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, Premere contemporaneamente i tasti Più + e Meno - per selezionare una zona di cottura e cancellare il tempo azionando suo il tasto Meno - (0).
- Quando sono programmate diverse zone di cottura con spegnimento automatico, nell'indicazione del timer è indicata sempre la zona di cottura con il tempo più breve.

4.20 Orologio contaminuti

Le zone di cottura sono bloccate.



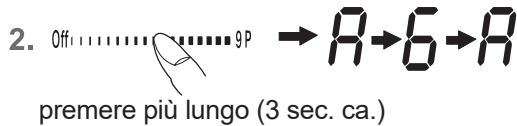
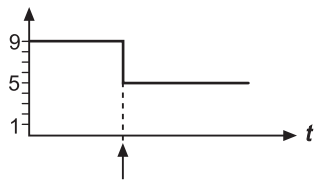
1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente i tasti Più + e Meno - fino a che non si accende il simbolo dell'indicazione del timer ☀.
3. Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più + o Meno -. Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso. Il punto decimale lampeggia.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo il tasto Più + o Meno -.

Impostazione dell'orologio contaminuti con zone di cottura già accese

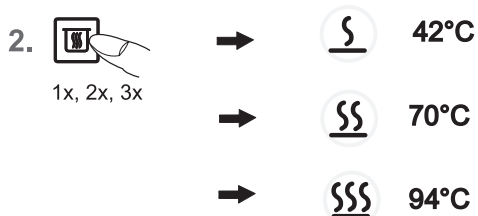
- Premere contemporaneamente i tasti Più + e Meno - fino a che non si accende il simbolo ☀ dell'indicazione del timer.
- Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più + o Meno -.
- Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo il tasto Più + o Meno -.

Nota!

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



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	-



4.21 Cottura con avvio rapido **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. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il campo di regolazione più a lungo (3 secondi circa) per attivare la funzione o per selezionare un determinato ulteriore livello di cottura.
 a sinistra livello di potenza 1
 centro livello di potenza 6
 a destra livello di potenza 8
 La A e il grado per il proseguimento di cottura selezionato lampeggiano ad intermittenza.
3. 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.

Indicazioni

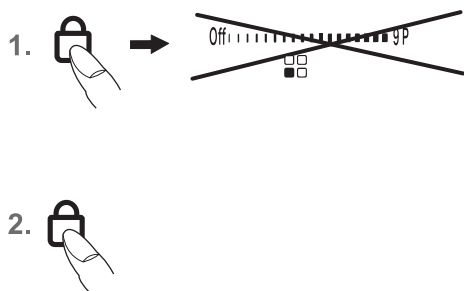
- Si può aumentare il livello di potenza successiva selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido. Se si diminuisce il livello di cottura, la cottura con avvio rapido si disattiva.

4.22 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.

1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di potenza (ad es. 3).
2. Premendo ripetutamente il tasto scaldavivande per scegliere un determinato livello di mantenimento in caldo:
 corrisponde a ca. 42°C
 corrisponde a ca. 70°C
 corrisponde a ca. 94°C
3. Per disattivare, sfiorare il lato sinistro del campo di regolazione o il tasto scaldavivande .


La funzione scaldavivande è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.




4.23 Bloccaggio sensori

Con questa funzione si possono bloccare i tasti e l'impostazione di un grado di cottura. Unicamente il tasto di accensione / spegnimento rimane attivo per spegnere il piano di cottura.

Accensione del bloccaggio sensori

1. Premere il tasto di bloccaggio . La spia di controllo sopra il tasto si accende.

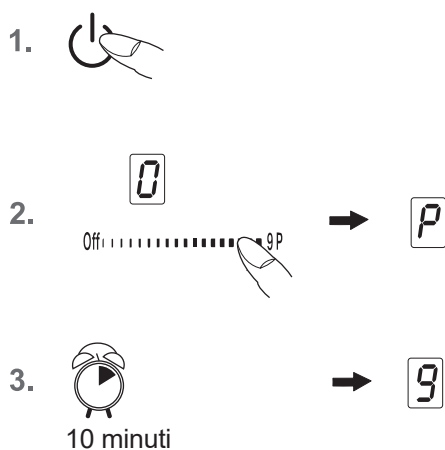
Spegnimento del bloccaggio sensori

2. Premere il tasto di bloccaggio . La spia di controllo sopra il tasto si spegne.

Indicazioni




Il bloccaggio sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura. Lo si deve quindi disattivare prima di iniziare il seguente processo di cottura.

Una caduta di corrente provoca la disattivazione del bloccaggio impostato.



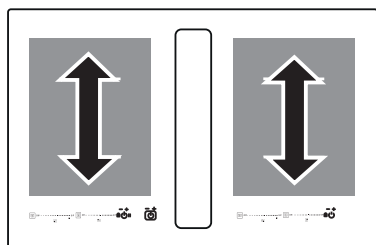
4.24 Funzione Power

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari. Si può, per esempio, far bollire velocemente una grande quantità d'acqua.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il campo di regolazione  della zona di cottura desiderata a destra in posizione tutto a destra. L'indicazione mostra . Il livello Power è ora attivo.
3. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. Il  si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

Nota!

Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta premere il campo sensorico .



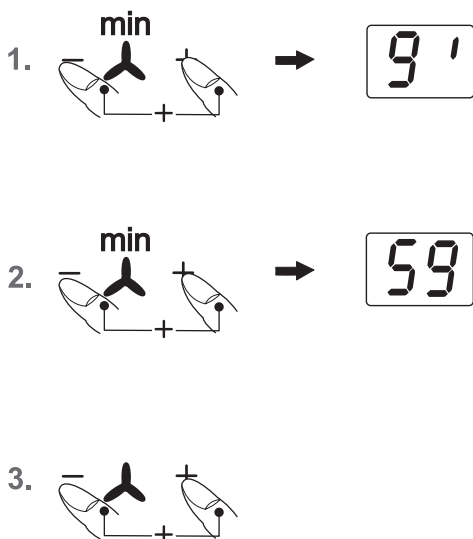
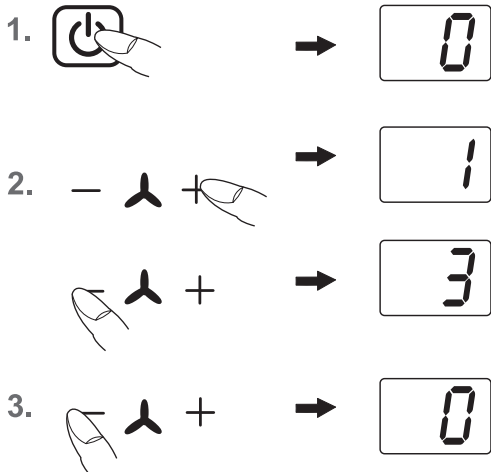
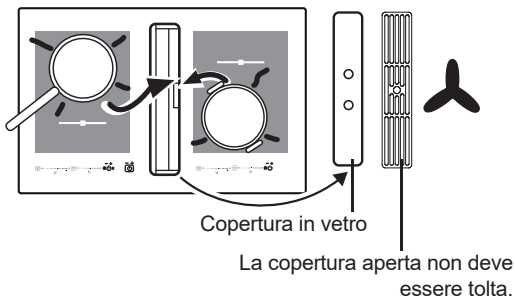
Moduli (gestione potenza)

4.25 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.



4.26 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!**

4.26.1 Accensione e spegnimento del ventilatore

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

Suggerimento

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

4.26.2 Tempo di alimentazione successiva

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

Regolazione del tempo di alimentazione successiva

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

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

4.26.3 Tempo di alimentazione successiva

Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura. Se la ventilazione 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.

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 antisporcio. 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

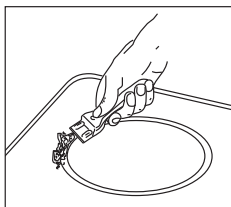
Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.

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 sciacquare direttamente accanto a bicchieri o porcellana leggera.

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 del ventilatore facilmente raggiungibile con un panno inumidito di detersivo ogni volta che si sostituisce il filtro, facendo attenzione alle parti sporgenti all'interno della ventola.

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 il ventilatore 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 il blocco sensori.
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere l'oggetto.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

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

Si è in presenza di un azionamento dei tasti a sensore causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti,

pulire la superficie o rimuovere l'oggetto. Per disattivare il simbolo  premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

E' visualizzato il codice di errore E2?

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

E' visualizzato il codice d'errore E8?

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

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

È visualizzato il codice d'errore U400?

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

È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

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

È visualizzato il simbolo ?

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

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

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

Le pentole usate emettono rumori?

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

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

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

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

7 Servizio tecnico d'assistenza

Prima di chiamare il servizio tecnico d'assistenza

1. Cercare di eliminare personalmente i guasti (consultare innanzitutto il capitolo "Cosa fare in caso di problemi?".)
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per verificare il guasto.

Chiamare il Servizio Tecnico se l'errore sussiste anche dopo i diversi controlli descritti.

Indicare sempre:

- Una breve descrizione del guasto
- Numero dell'apparecchio e del modello
- Numero di Servizio (Il numero dopo la parola SERVICE sulla targhetta dati) al lato inferiore del piano di cottura o nel foglio della descrizione del prodotto Tale numero è indicato anche sul certificato di garanzia.
- Il vostro indirizzo completo e numero di telefono con prefisso.

SERVICE 0000 000 00000



Inhoud

1 Veiligheids- en gevarenaanwijzingen	99	5 Reiniging en onderhoud	120
2 Montagehandleiding	101	5.1 Keramische kookplaat	120
2.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur	101	5.2 Speciale verontreinigingen	120
2.2 Ventilatie.....	101	5.3 Kookplaatventilator	120
2.3 Montage	101	6 Wat te doen bij problemen?.....	121
2.4 Variabele montagemogelijkheden: Opliggende montage.....	102	7 Klantenservice	121
2.5 Variabele montagemogelijkheden: Randloze montage.....	102		
2.6 Afbeeldingen keukenkast.....	103		
2.7 Montage afzuigstelsysteem.....	104		
2.8 Belangrijke Instructies voor het inbouwen.....	105		
2.9 7-polige stekker aansluiting ventilator	106		
2.10 4-polige stekker aansluiting plasmafilter (optioneel)	106		
2.11 Montage kookplaatventilator	107		
2.12 Technische gegevens	108		
2.13 Inbedrijfstelling	108		
3 Beschrijving van het toestel	109		
3.1 Bediening met sensortoetsen	110		
3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)....	110		
4 Bediening.....	111		
4.1 Het inductiekookveld.....	111		
4.2 Panherkenning	111		
4.3 Gebruiksduurbeperving	111		
4.4 Andere functies	111		
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie).....	111		
4.6 Kookgerei voor inductiekookplaat	112		
4.7 Tips om energie te besparen	112		
4.8 Kookstanden.....	112		
4.9 Restwarmteweergave	112		
4.10 Toestel in operationele modus zetten.....	113		
4.11 Bediening van de toetsen	113		
4.12 Kookplaat en kookzone inschakelen.....	113		
4.13 Kookzone uitschakelen.....	113		
4.14 Kookplaat uitschakelen.....	113		
4.15 STOP-functie	114		
4.16 Recall-functie	114		
4.17 Vergrendeling	115		
4.18 Brugfunctie	115		
4.19 Automatische uitschakeling (timer).....	116		
4.20 Kookwekker (eierwekker)	116		
4.21 Automatisch aankoken	117		
4.22 Warmhoudfunctie	117		
4.23 Vergrendeling	118		
4.24 Powerstand	118		
4.25 Powermanagement	118		
4.26 Ventilator gebruiken	119		
4.26.1 Ventilator in- en uitschakelen.....	119		
4.26.2 Ventilatornaloopt	119		
4.26.3 Nalooptijd	119		

VRIENDELIJK BEDANKT DAT U EEN TOESTEL VAN KitchenAid HEBT AANGESCHAFT

Voor uitgebreide klantenservice, verzoeken wij uw product te registreren op www.kitchenaid.eu.

Lees voor ingebruikname van uw toestel in elk geval de veiligheidsaanwijzingen

1 Veiligheids- en gevarenaanwijzingen

BELANGRIJK

- ⚠ Lees en download de complete gebruiksaanwijzing via docs.kitchenaid.eu of bel het in de garantieverklaring vermelde telefoonnummer.
- ⚠ Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt en bewaar deze voor later gebruik.
- ⚠ Neem altijd immer alle veiligheidsaanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en op het toestel zelf in acht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door fouten bij het gebruik, negeren van de veiligheidsaanwijzingen en onjuiste instellingen werden veroorzaakt.
- ⚠ Kleine kinderen onder de 3 jaar mogen zich niet zonder toezicht in de directe omgeving van het toestel ophouden. Kinderen jonger dan 8 jaar zouden uit de buurt van het toestel moeten worden gehouden, tenzij zij doorlopend onder toezicht staan. Dit toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen vanaf 8 jaar) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon erop toezicht houdt of hen aanwijzingen heeft gegeven hoe het toestel moet worden gebruikt. Zorg er ook voor, dat kinderen niet met het toestel kunnen spelen. Houd kinderen ook tijdens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden op afstand van het toestel.
- ⚠ LET OP: Toegankelijke toestelonderdelen warmen zeer sterk op tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u hete onderdelen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar zouden uit de buurt van het toestel moeten worden gehouden, tenzij zij doorlopend onder toezicht staan.
- ⚠ OPGELET: Toegankelijke toestelonderdelen van de kookplaat warmen op tijdens het gebruik.
- ⚠ LET OP: Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de glazen plaat bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- ⚠ LET OP: Brandgevaar! De kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- ⚠ OPGELET: Houd ieder kort of langer kookproces nauwlettend in de gaten.
- ⚠ LET OP: Bereid gerechten met vet of olie altijd onder toezicht – brandgevaar. Brandende olie / vet NOOIT met water blussen! Het toestel uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- ⚠ Pannen met frituurvet of olie nooit zonder toezicht achterlaten, omdat hete olie kan ontbranden.
- ⚠ De kookplaat nooit gebruiken om er voorwerpen op te leggen! Brandbare materialen zoals kleding uit de buurt van het toestel houden, totdat de kookzones volledig afgekoeld zijn – BRANDGEVAAR.
- ⚠ Geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat leggen omdat deze heet kunnen worden.
- ⚠ Schakel een kookzone na gebruik altijd met de knop uit en niet alleen met de panherkenning.

REGLEMENTAIR GEBRUIK

- ⚠ OPGELET: Het toestel mag niet via externe schakelapparatuur zoals timers of een afzonderlijke afstandsbediening worden bediend.
- ⚠ Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnen andere, soortgelijke toepassingen, bijv. in medewerkerskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkomgevingen, in landbouwbedrijven en door klanten in hotels, motels, B&B's en andere specifieke woonomgevingen.
- ⚠ Het toestel is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het toestel niet in de open lucht.

INSTALLATIE

⚠ Het toestel moet altijd door minstens twee personen verplaatst en ingebouwd worden - gevaar voor ongevallen! Draag bij het uitpakken en de montage beschermende handschoenen om snijwonden te voorkomen.

⚠ De installatie, inclusief de wateraansluiting (indien nodig) mag alleen door een gekwalificeerde technicus worden uitgevoerd. Repareeren of vervang geen toestelonderdelen, behalve wanneer dit uitdrukkelijk in de gebruiksaanwijzing beschreven mocht staan.

⚠ Houd kinderen uit de buurt van de plaats van installatie.
Nadat u het toestel uit de verpakking hebt gehaald, dient u het te controleren op eventuele transportbeschadigingen. Bij problemen moet u contact opnemen met uw handelaar of met de dichtstbijzijnde klantenservice. Verwijder na de montage alle verpakkingsafval (plastic, schuimstofonderdelen enz.) buiten de reikwijdte van kinderen - gevaar voor verstikking. Haal het toestel voor het inbouwen van de stroomvoorziening - anders bestaat het risico op elektrische schokken. Let er bij de montage op dat het netsnoer niet wordt beschadigd - brandgevaar en gevaar voor elektrocutie. Schakel het apparaat alleen in als de installatie volledig is afgerond.

⚠ Alle uitsparingen in meubelen of in het aanrechtblad voor het inzetten van de apparaten uitzagen en spaanders verwijderen.

⚠ Als het toestel NIET boven een oven wordt ingebouwd moet een afscheiding (niet in de levering inbegrepen) onder het toestel in het keukenmeubel worden aangebracht.

⚠ Bij gelijktijdige werking van het ingebouwde toestel met andere gasverbrandingsapparaten of andere haarden/fornuizen moet voor voldoende vers aangevoerde lucht worden gezorgd.

⚠ De afzuiglucht in een voor dat doel aangebrachte ventilatieschacht of door de huismuur naar buiten leiden. Alle nationale voorschriften voor afvoerlucht en afzuiging moeten worden nageleefd.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN


⚠ Het apparaat moet bij een toegankelijke stekker van het stroomnet kunnen worden losgekoppeld door de stekker uit het stopcontact te trekken of door middel van een meerpolige schakelaar die overeenkomstig de aansluitingsvoorschriften voor het stopcontact is geïnstal-

leerd. Bovendien moet het apparaat volgens de nationale normen voor elektrische veiligheid geaard zijn.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, stekkerdozen of adapters. De elektrische componenten mogen voor de gebruikers na de inbouw niet toegankelijk zijn. Gebruik het toestel nooit als u nat of blootsvoets bent. Gebruik het toestel niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het niet correct functioneert, beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn servicepartner of soortgelijk gekwalificeerd personeel door een identiek netsnoer worden vervangen om het risico van elektrische schokken te vermijden.

⚠ **WAARSCHUWING!** Als u de schroeven of de bevestiging niet volgens deze gebruiksaanwijzing installeert, kan dit leiden tot elektrische schade.

⚠ Aarding van het toestel is absoluut noodzakelijk (niet vereist voor behuizingen van klasse II die met het symbool  op het typeplaatje gekenmerkt zijn).

REINIGING EN ONDERHOUD

⚠ **LET OP:** Haal het toestel voor reiniging en onderhoud van de stroomvoorziening; gebruik nooit stoomreinigingsapparaten - gevaar voor elektrische schokken.

⚠ Gebruik géén schuurmiddelen, reinigingsmiddelen op chloorbasis of pannensponsjes.

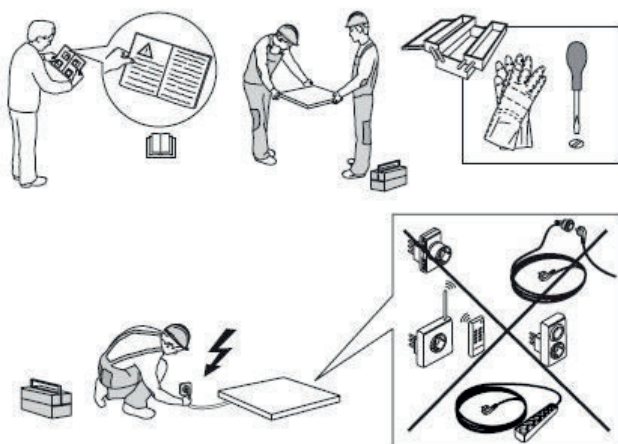
⚠ De kap moet zowel aan de binnen- als de buitenzijde regelmatig en in overeenstemming met de onderhoudsinstructies in deze gebruiksaanwijzing gereinigd worden (MINIMAAL ÉÉN KEER PER MAAND).

⚠ Ontbrekende of onvoldoende reiniging of negeren van de aanwijzingen kan uiteindelijk brand veroorzaken.

VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan de eisen inzake energie-etikettering van Verordening (EU) nr. 65/2014 van de Europese Commissie tot aanvulling van Richtlijn 2010/30/EG van het Europees Parlement en de Raad en de eisen inzake ecologisch ontwerp van Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Europese Commissie tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG; in overeenstemming met de Europese normen EN 61591 en EN 60704-2-13.

2 Montagehandleiding



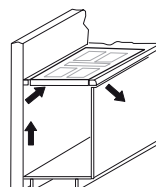
2.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het apparaat moet altijd door minstens twee personen verplaatst en ingebouwd worden - gevaar voor ongevallen! Draag bij het uitpakken en de montage beschermende handschoenen om snijwonden te voorkomen.
- 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 veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- 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.

2.2 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.

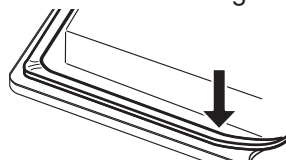
2.3 Montage

Belangrijke opmerkingen

- De installatie, inclusief watertoevoer (indien aanwezig) en elektrische aansluitingen, en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij uitdrukkelijk beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwforuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- Als het apparaat NIET boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een scheidingswand (niet meegeleverd) worden geïnstalleerd in de ruimte onder het apparaat, die ten minste 20 mm breed is.
- 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.
- De 170 mm lange frontstrip moet worden gemonteerd en mag alleen met gereedschap kunnen worden verwijderd.

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.

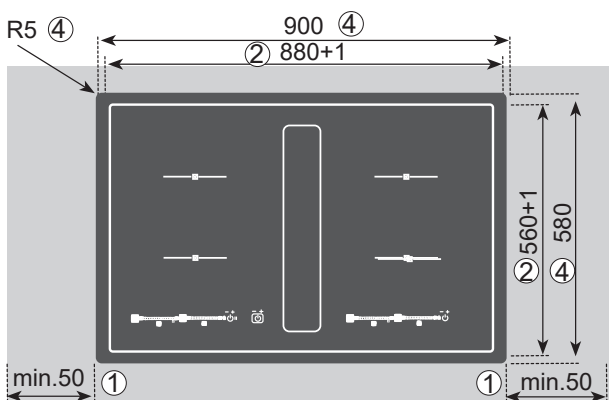
Uitsparing in het werkblad

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.

2.4 Variabele montagemogelijkheden: Opliggende montage

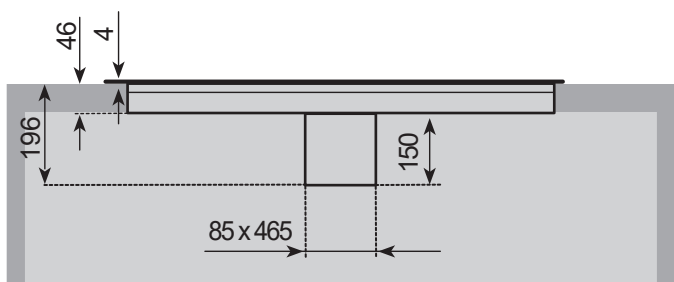
Afmetingen in mm



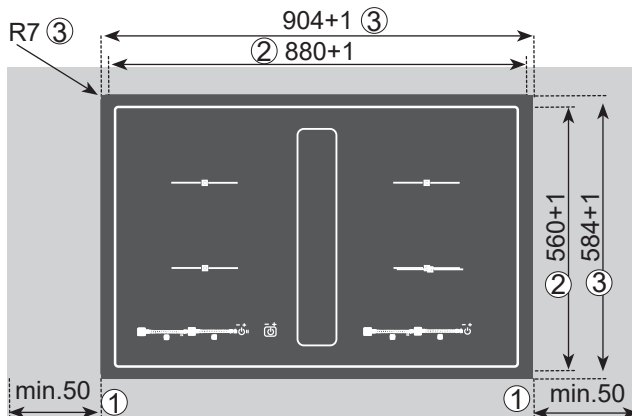
- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Afmetingen uitsparing
- ③ Uitfreesmaat
- ④ Buitenmaat kookplaat

Belangrijk:

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



2.5 Variabele montagemogelijkheden: Randloze montage



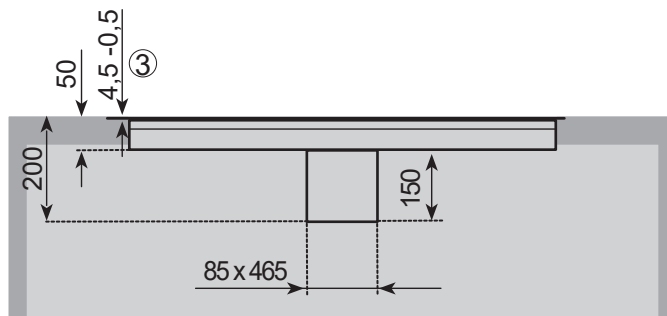
Afdichttape in de hoek van de steunrand van het aanrecht aanbrengen, zodat geen siliconenlijm onder de kookplaat kan terechtkomen.

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

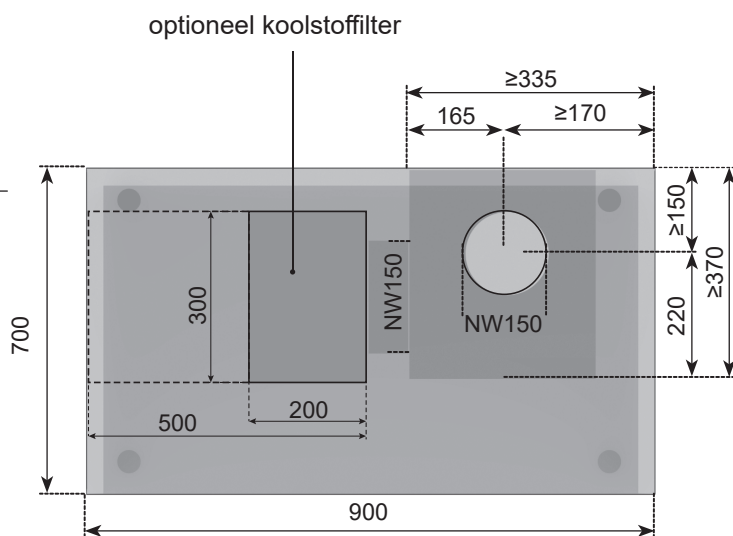
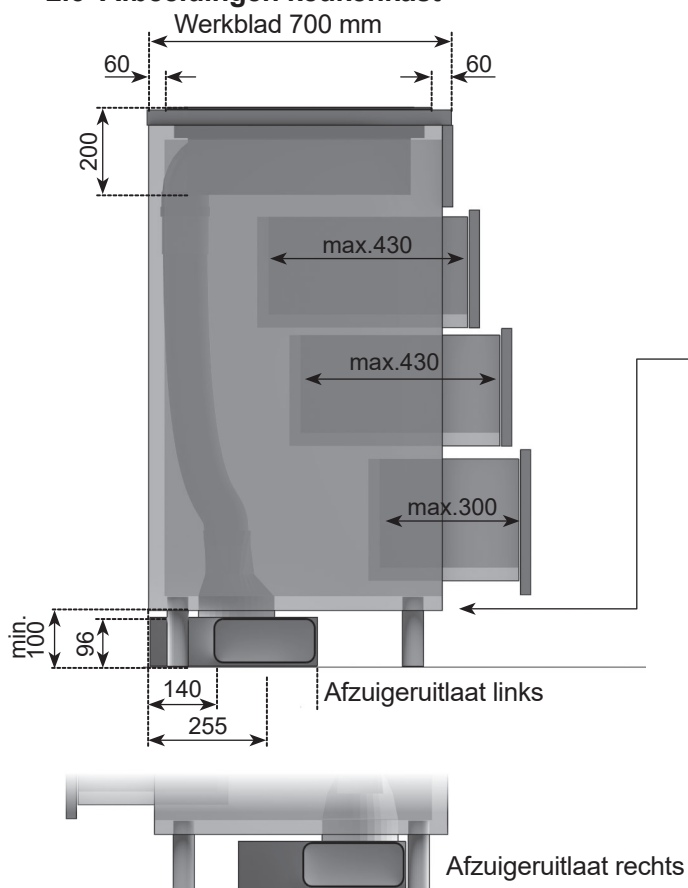
De spleet tussen kookplaat en aanrechtblad met siliconenlijm voegen.

Belangrijk

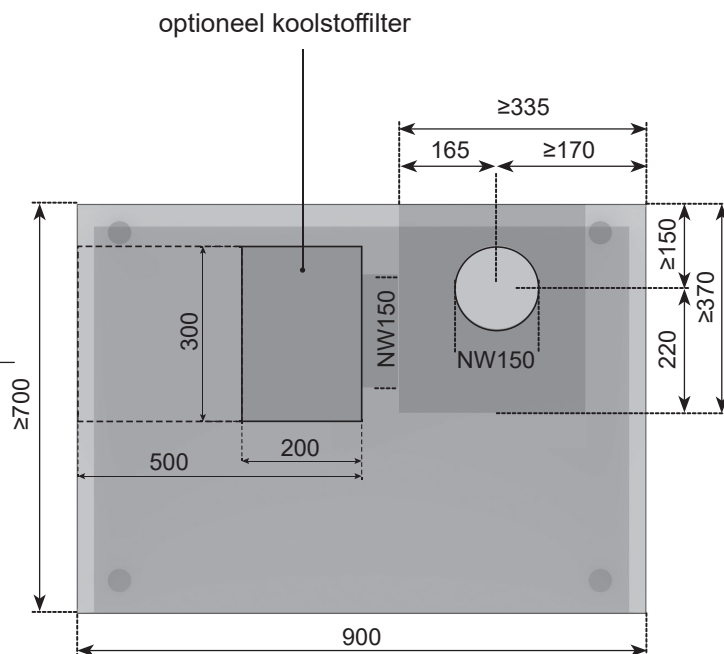
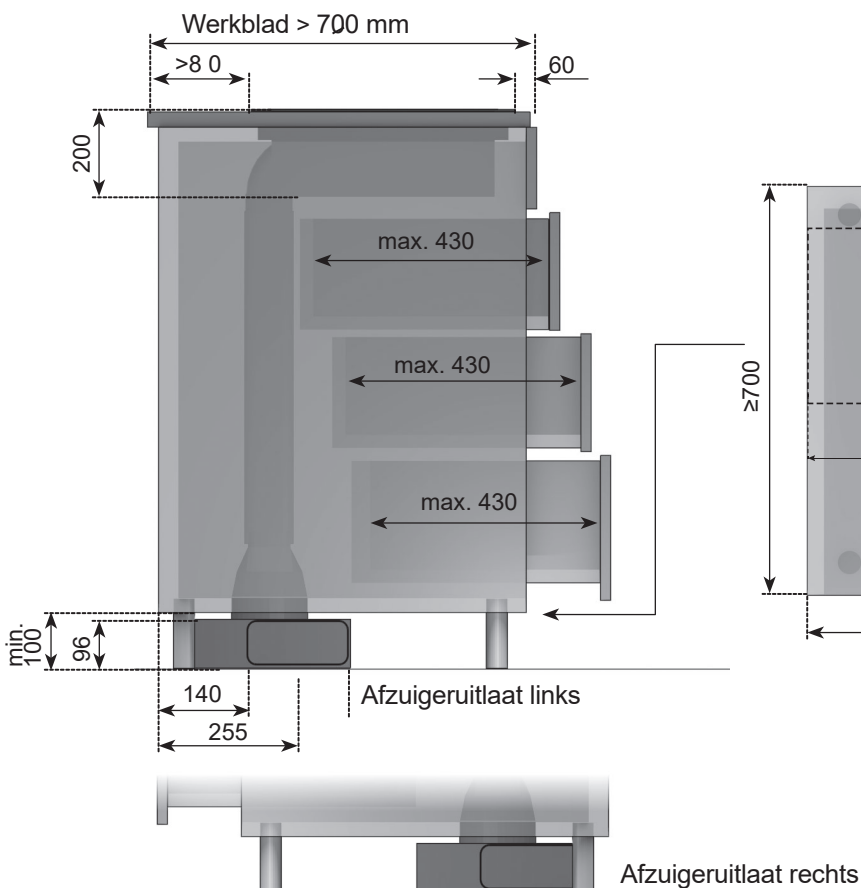
Siliconenlijm mag op geen enkele plaats onder het oplegvlak terechtkomen. Het uitnemen op een later tijdstip wordt daardoor onmogelijk. Bij negeren komt de garantie te vervallen.



2.6 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.

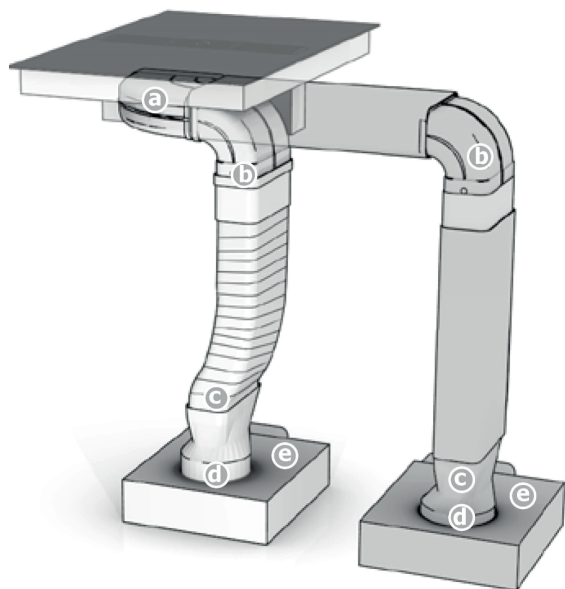


Afzuiging naar keuze links of rechts: de afvoerlucht kan afhankelijk van de inbouwsituatie links of rechts gekozen worden. Houd hierbij rekening met de hiernaast vermelde afmetingen voor een optimale planning.

2.7 Montage afzuigsysteem

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.

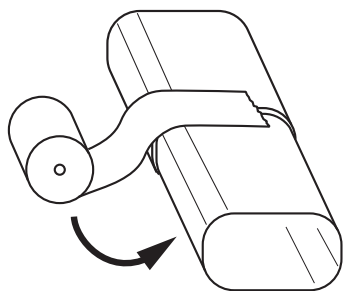


Betreffende punt c

Het flexibele verbindings-element wordt bij een werkblad-diepte van 600 mm gebruikt. Zorg bij het aanleggen op een liefst strakke en vouwvrije installatie. Kort overtollig materiaal in.

Betreffende punt f

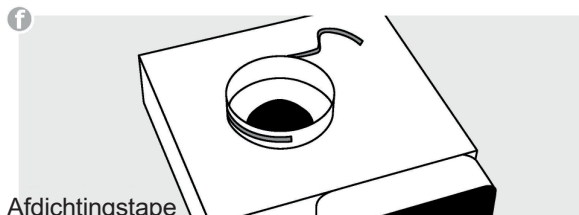
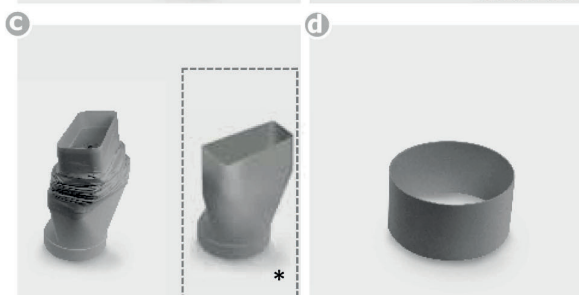
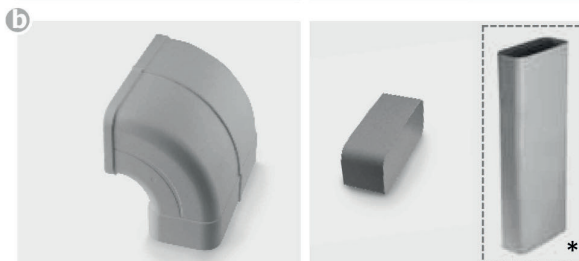
Voor het opsteken van het overgangselement (d) op de plintventilator (e) afdichtingstape rond de aansluitmof (f) aanbrengen.



Belangrijk:

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

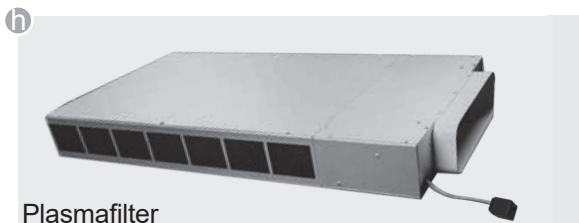
Afvoerluichtkanaalcomponenten (* optionele onderdelen, niet bij de levering inbegrepen)



Afdichtingstape
Plintfilter (optioneel):



Actieve koolfilter



Plasmafilter

2.8 Belangrijke Instructies voor het inbouwen

- Het apparaat moet altijd door minstens twee personen verplaatst en ingebouwd worden - gevaar voor ongevallen! Draag bij het uitpakken en de montage beschermende handschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Kinderen altijd uit de buurt van het montagebereik houden.
- Controleer het apparaat na het uitpakken op transportschade. Bij problemen moet u contact opnemen met uw handelaar of met de dichtbijzijnde klantenservice.
- Verwijder na de montage alle verpakkingsafval (plastic, schuimstofonderdelen enz.) buiten de reikwijdte van kinderen - gevaar voor verstikking.
- Het apparaat moet voor alle montagemaatregelen van het elektriciteitsnet worden gescheiden - gevaar voor elektrocutie. Let er bij de montage op dat het netsnoer niet wordt beschadigd - brandgevaar en gevaar voor elektrocutie. Gebruik het apparaat alleen als het volledig is ingebouwd.
- Alle uitsparingen in meubels en werkbladen moeten vóór het inbouwen worden gemaakt. Verwijder alle houtafval en zaagsel.
- Als het toestel NIET boven een oven wordt ingebouwd moet een afscheiding (niet in de levering inbegrepen) onder het toestel in het keukenmeubel worden aangebracht.
- De diameters van roosters en de uitsparing in de plint zouden minimaal overeen moeten komen met de diameter van de afvoerluchtleiding. Er dient een uitstroomopening van minstens 500 cm² aanwezig te zijn. De plintlijsthoogte inkorten of passende openingen aanbrengen.
- Zorg er tijdens de installatie voor dat de circulatieluchteenheid ook na het afmonteren van de keuken toegankelijk blijft. Eventueel moeten plintpoten van de keukenkastjes worden verplaatst.
- 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 wijidte.
- Het is van belang dat er altijd gebruik wordt gemaakt van het voor de luchtgeleiding aanbevolen en met de kookplaatafzuiging compatibele systeem.
- De nominale wijidte 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.

Montage

- Neem de algemeen geldende voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij en de brandweer in acht.
- Montage/aansluiting door vakkundig personeel.
- Voor schade door het niet naleven van deze en met het apparaat meegeleverde documenten kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.
- Minimum afstanden t.o.v. muren in acht nemen: aan de zijkant minstens 100 mm, aan de achterkant minstens 50 mm.

Uitsparing in de tafel voorbereiden

- Uitsparing uittrezen of met houten lijsten aanbrengen.
- Uitsparingen op maat en met rechte hoeken
- Op de hoogte letten zodat kookplaat en filterunit precies passen.
- Voor een zijdelingse ventilatie-uitsparing van min. 400 cm² zorgen
- Meubelen en afdekkingen moeten temperatuurbestendig zijn (< 75°C).
- Filterset alleen links voorzien.

Ventilatie-unit inbouwen

- Unit (actieve kool of plasma) in de uitsparing plaatsen.
- Luchtpijp uitlijnen, fixeren.
- Elektrische verbindingen maken.
- Kookplaat inleggen, centreren.
- Kookplaat tijdens het uitharden van de silicone niet in gebruik nemen.
- Voor het inkleven de bruikbaarheid van de primer/inkleefmassa testen.
- Kookplaat niet vastschroeven daar het 18 kg weegt (zonder filter).
- Brandbare wanden/plafonds boven de kookplaten moeten overeenkomstig de plaatselijke brandpreventievoorschriften brandwerend bekleed zijn.

Elektrische aansluiting

- Zekeringen/hoofdschakelaar pas na het inbouwen/betragen van de kookplaat inschakelen.
- Het bijgevoegde plaatje op een goed zichtbare plaats bevestigen omdat het na de montage niet meer toegankelijk is.
- Brandbare wanden/plafonds boven de kookplaten moeten overeenkomstig de plaatselijke brandpreventievoorschriften brandwerend bekleed zijn.
- De bescherming tegen aanraken van de kookplaat moet door een correcte montage gegarandeerd zijn.
- Het actieve-kool- of plasmafilter moet voor onderhoudsdoeleinden zo geïnstalleerd worden dat het altijd makkelijk en eenvoudig toegankelijk is.



OPMERKING

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

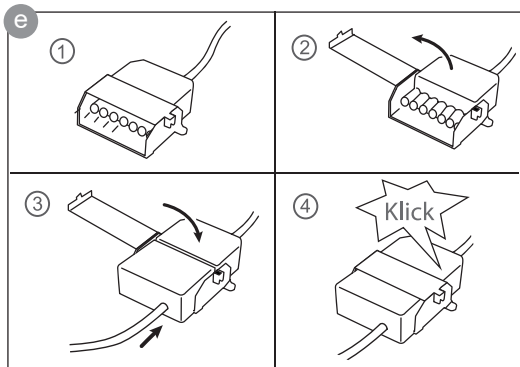
2.9 7-polige stekker aansluiting ventilator

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.

De stekkers moeten na de montage aan de achterwand of aan een kastwand worden bevestigd.



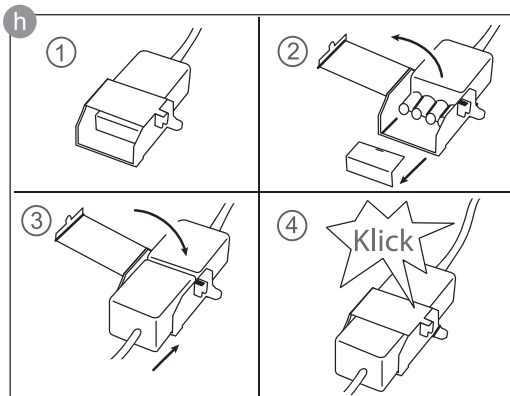
2.10 4-polige stekker aansluiting plasmafilter (optioneel)

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.

De stekkers moeten na de montage aan de achterwand of aan een kastwand worden bevestigd.



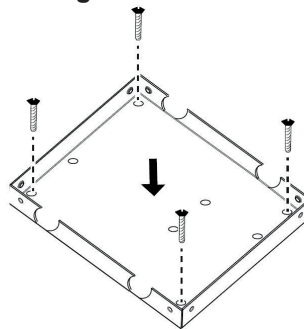
WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

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

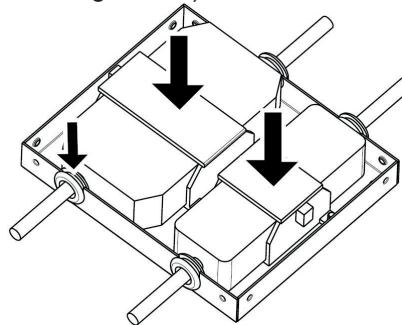
- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.

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

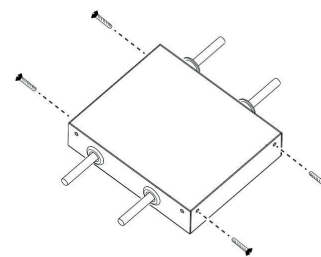
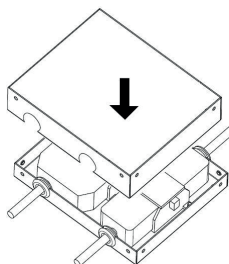
Montage van de metalen afdekking voor de stekker



Bevestig de onderste behuizing aan de wand (schroeven niet meegeleverd).



Plaats hier de stekker met de beschermtules in.



Sluit de afdekking met de 4 schroeven (meegeleverd). Ook als een van de in bovenstaande afbeeldingen afgebeelde stekkers niet wordt gebruikt, dient u deze in de metalen afdekking te steken.

2.11 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 cm² aanwezig te zijn. De plintlijsthoogte inkorten of passende openingen aanbrengen.
- Zorg er tijdens de installatie voor dat de circulatieluchttenheid 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.

Aansluitwaarden

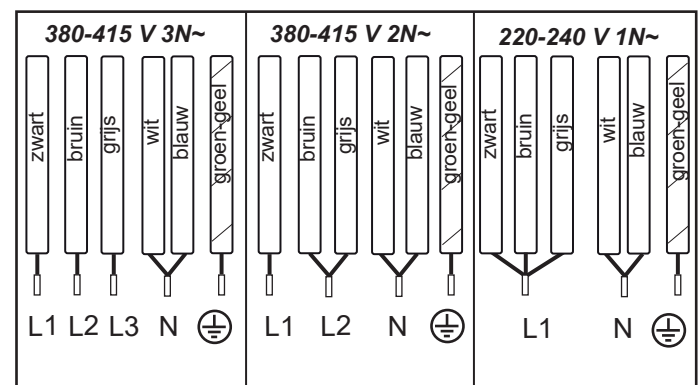
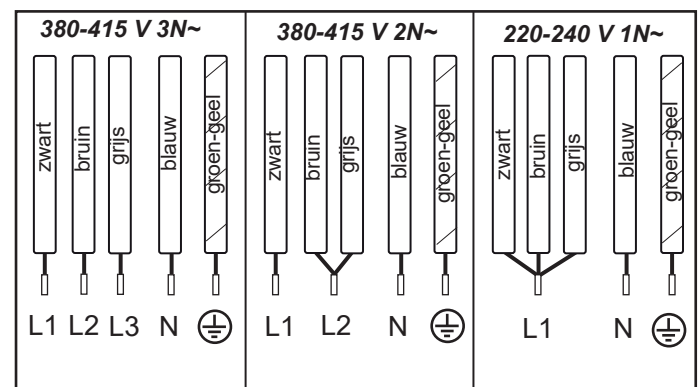
Netspanning: 380-415V 3N~, 50/60Hz

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



2.12 Technische gegevens

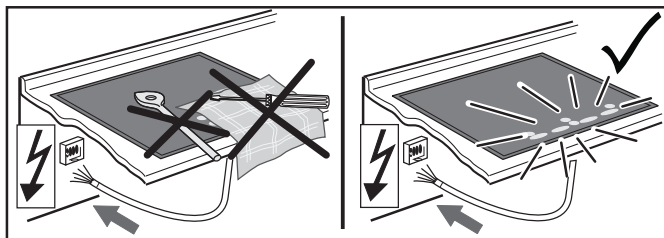
Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ dieptemm	200 x 900 x 580
Kookzones	
allecm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
KookplaatkW	7,4
VentilatorkW	0,115
PlasmakW	0,01

* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

2.13 Inbedrijfstelling

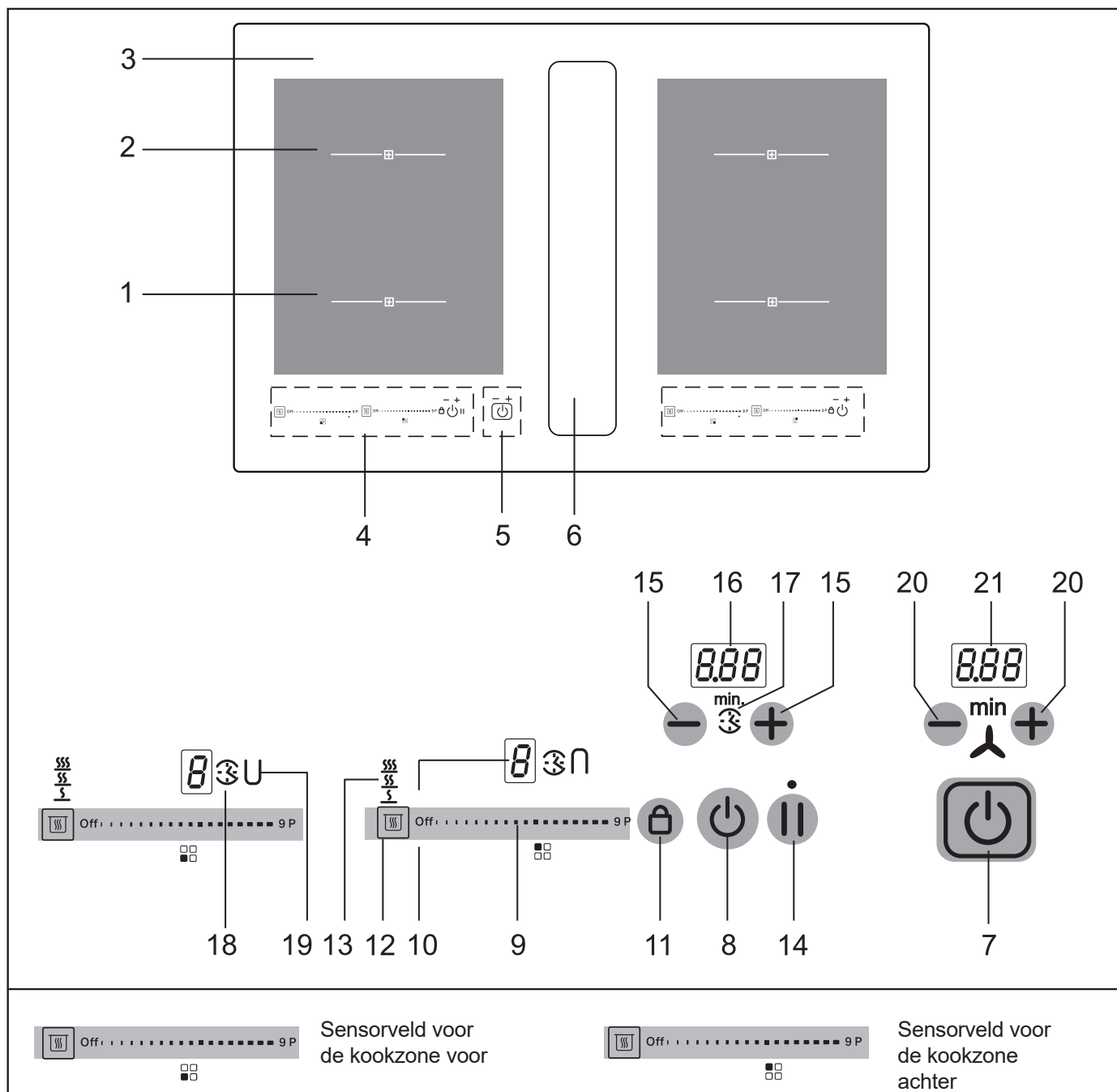
Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

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



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

3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

- 1. Inductiekookzone voor
- 2. Inductiekookzone achter
- 3. Keramische kookplaat
- 4. Touch-control-bedieningsveld
- 5. Stand-by-toets en ventilatorbediening
- 6. Ventilator
- 7. Stand-by-toets
- 8. Aan/Uit-toets (kookplaat)
- 9. Sensorveld
- 10. Kookstandweergave
- 11. Vergrendeltoets
- 12. Warmhoudtoets
- 13. Aanwijzing van de warmhoudstand (3 standen)
- 14. STOP-toets (pauzefunctie)
- 15. Min-/plus-toets timer
- 16. Timer-weergave
- 17. Aanwijzing voor kookwekker
- 18. Aanwijzing voor kookzonetimer
- 19. Brugfunctie
- 20. Min-/plus-toets ventilator
- 21. Weergave ventilator

3.1 Bediening met sensortoetsen

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

In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensortoets het woord 'toets' gebruikt.

Stand-by-toets (7)

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

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

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

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

Kookstandweergave (10)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

- H Restwarmte
- P Powerstand
- U Panherkenning
- A Automatisch aankoken
- || Stop-functie
- U Warmhoudfunctie
- L Vergrendeling

Symbolen

- Warmhoudstanden 42°C/70°C/94°C
- Timerfunctie, automatische uitschakeling
- Kookwekker
- U Brugfunctie

Vergrendeltoets (11)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

Warmhoudtoets (12)

Om warm te houden en te sudderen.

Powerstand in het sensorveld Off

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking.

STOP-toets || (14)

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

Recall-functie || (Herstelfunctie) (14)

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

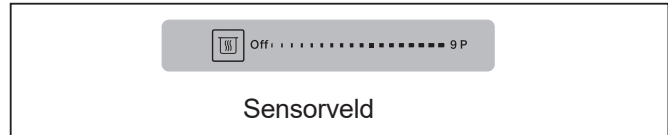
Min-toets / Plus-toets ventilator (20)

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

3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

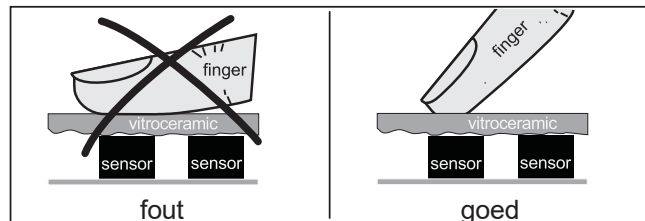
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangevoerde waarde (kookstand) volgens de beweging.

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



Waarop moet u bij de bediening letten?

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

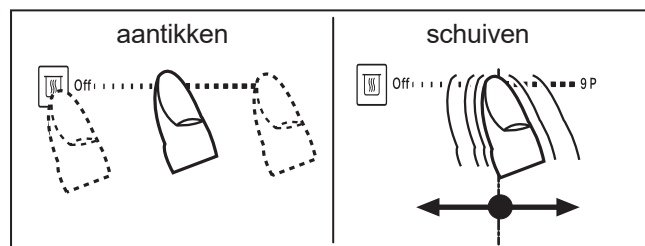


Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

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

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

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de aanwijzing verandert.



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 opwarmsnelheid,
- overkokend eten of vocht brandt niet in,
- 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 minimumdiameter-panbodem (mm)
220 x 190	115

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

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

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

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

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

4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)

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

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt evt. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd. Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 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 Kookgerei voor inductiekookplaat

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

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

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

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

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

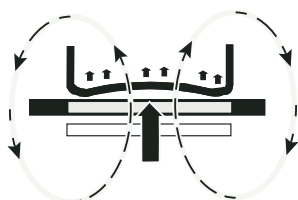
Magneetttest:

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



Opmerking:

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



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

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 tijdsbesparend 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
U	Smelten $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$
U	Warm houden $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$
U	Suddereren $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$
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.

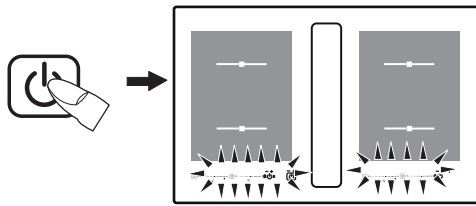
4.9 Restwarmteweergave **H**

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 stand-by-toets wordt het toestel in de operationele modus geschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar. Er vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en de weergavelampjes gaan kort branden. Na het uitschakelen met deze toets blijft het toestel nog ca. 120 min. in de operationele modus.

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

4.11 Bediening van de toetsen

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

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

4.12 Kookplaat en kookzone inschakelen

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

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

- links Kookstand 0
- centrum Kookstand 6
- rechts Kookstand P*

Zie hoofdstuk Wat u moet weten over de slider (sensorveld) Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende sensorveld aanraken.

3. Meteen daarna voor inductie geschikt 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”.

4.13 Kookzone uitschakelen

- a) Het sensorveld uiterst links aanraken
- b) de op het sensorveld geplaatste vinger naar links verschuiven om de kookstand op 0 te verlagen
- c) op de Aan/Uit-toets drukken. De bijbehorende kookzones worden uitgeschakeld.

4.14 Kookplaat uitschakelen

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

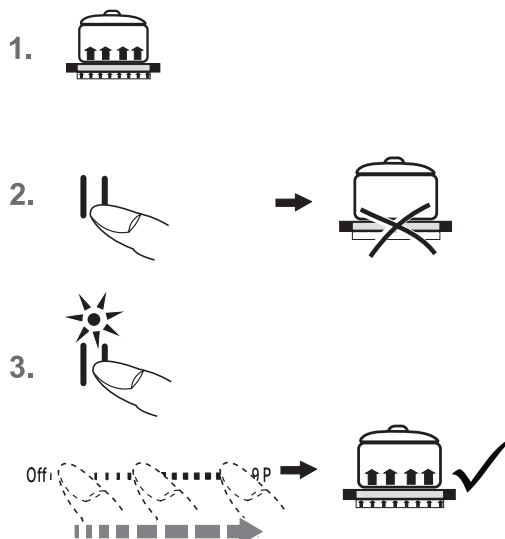
Opmerking:

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

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

1. → 0
2. Off: → 6
3.
geschikt voor inductie

- 4a. Off: → 0
- 4b. Off: → 0
- 4c.
- 5.



4.15 STOP-functie ||

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

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



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

4.16 Recall-functie ||

(Herstelfunctie)

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

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

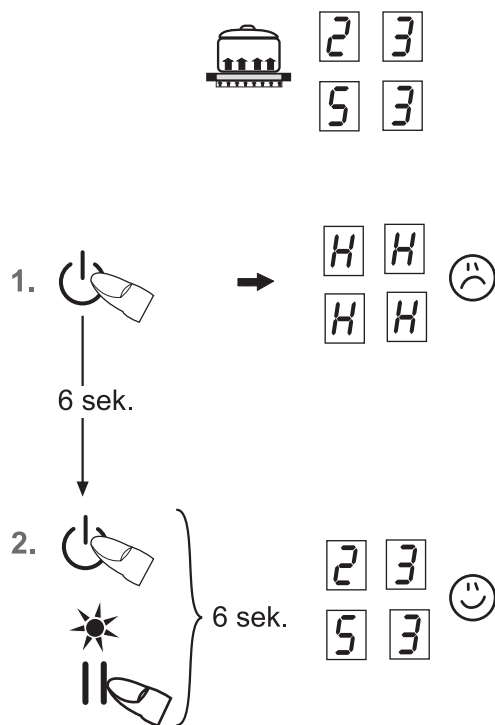
1. De kookplaat werd per ongeluk met de Aan/Uit-toets  uitgeschakeld.
2. Binnen 6 seconden na het uitschakelen opnieuw op de Aan/Uit-toets  drukken. De led van de STOP-toets knippert. Meteen daarna op de STOP-toets || drukken. De oorspronkelijke kookstanden zijn weer ingesteld. Het kookproces wordt voortgezet.


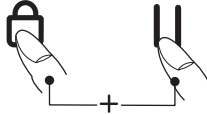


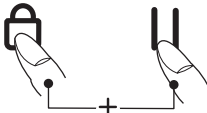

Hersteld worden

- De kookstanden van alle kookzones
- Minuten en seconden van voor welbepaalde kookzones geprogrammeerde timers
- Aankookautomaat
- Powerstand

Niet hersteld worden

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







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





4.17 Vergrendeling

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

Vergrendeling inschakelen




1. De Aan/Uit-toets kookplaat  indrukken (ca. 1 sec.) om de complete kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna gelijktijdig op de Vergrendeltoets  en de STOP-toets  drukken
3. Vervolgens op de Vergrendeltoets  drukken om de vergrendeling te activeren. In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Vergrendeling uitschakelen

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


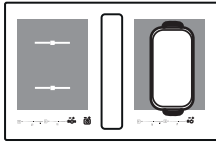
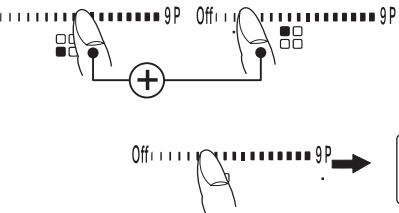

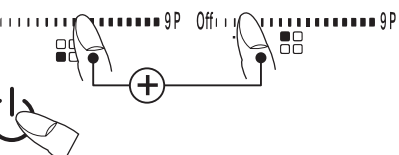

Vergrendeltoets alleen voor een kookproces opheffen

Voorwaarde: De vergrendeling is volgens punt 1-3 ingeschakeld.

- Op de Aan/Uit-toets  drukken.
- Meteen daarna gelijktijdig op de Vergrendeltoets  en de STOP-toets  drukken
Nu kan door de gebruiker een kookzone ingeschakeld worden.
Na het uitschakelen van de kookplaat is de vergrendeling weer actief (ingeschakeld).





Opmerkingen

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

1.  
2.  
3.  

4.18 Brugfunctie

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

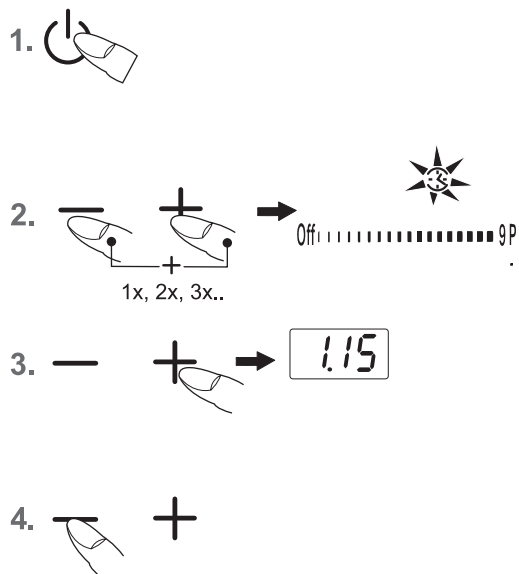
1. De kookplaat inschakelen.
2. Om de brugfunctie in te schakelen het sensorveld  van de voorste en achterste kookzone gelijktijdig aanraken.
De brugfunctie is ingeschakeld, het symbool  verschijnt. De bediening gebeurt met het sensorveld  van de voorste kookzone.
3. Om de combinatie te desactiveren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

Opmerking

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

4.19 Automatische uitschakeling (timer)

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



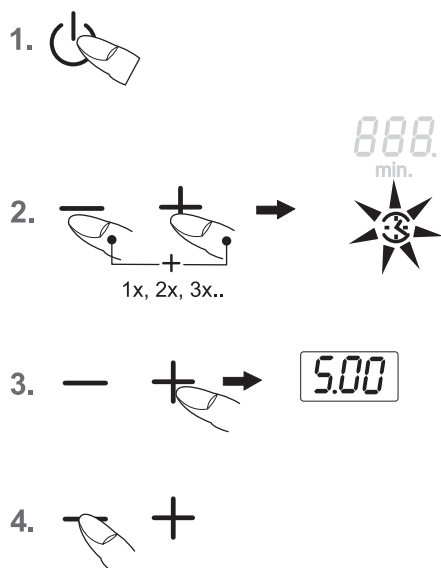
1. De kookplaat inschakelen. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
2. Gelijktijdig op de plus- + en min-toets - drukken tot het symbool ☼ voor de gewenste kookzone oplicht.
3. Om de tijd in te stellen op de plus-+ of min-toets - drukken.
Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. Het decimale punt knippert.
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op de plus- + en min-toets - te drukken.

Opmerkingen

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

4.20 Kookwekker (eierwekker)

De kookzones zijn uitgeschakeld



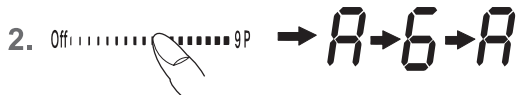
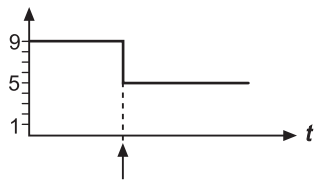
1. De kookplaat inschakelen.
2. Gelijktijdig op de plus- + en min-toets - drukken tot onder de timer-aanwijzing het symbool ☼ oplicht.
3. Om de tijd in te stellen op de plus-+ of min-toets - drukken. Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. Het decimale punt knippert.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

Kookwekkerinstelling als er al kookzones in gebruik zijn

- Gelijktijdig op de plus- + en min-toets - drukken tot onder de timer-aanwijzing het symbool ☼ oplicht.
- Om de tijd in te stellen op de plus-+ of min-toets - drukken.
- Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op de plus + of min-toets - of te drukken

Opmerking:

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



lang drukken (ca. 3 sec.)



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	-

4.21 Automatisch aankoken **A**

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

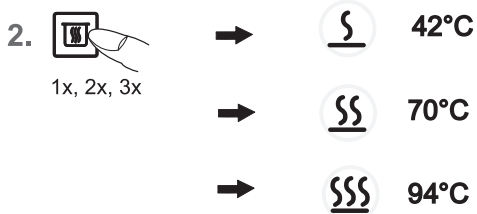
1. De kookplaat inschakelen.
2. Lang (ca. 3 sec.) op het sensorveld drukken om de functie te activeren en meteen een bepaalde doorkookstand te kiezen:
 - links kookstand 1
 - centrum..... kookstand 6
 - rechts..... kookstand 8
 A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.
3. Het automatisch aankoken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

Opmerkingen

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

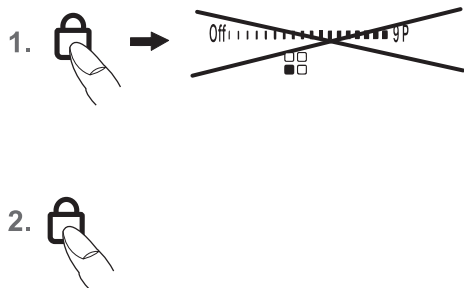
4.22 Warmhoudfunctie

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



1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
2. Door meermaals drukken op de warmhoudtoets de gewenste warmhoudstand kiezen:
 - S komt overeen met ca. 42°C
 - SS komt overeen met ca. 70°C
 - SSS komt overeen met ca. 94°C
3. Om uit te schakelen het sensorveld links aanraken of op de warmhoudtoets drukken.


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




4.23 Vergrendeling

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

Vergrendeling inschakelen

1. Op de vergrendeltoets  drukken. Het controlelampje boven de vergrendeltoets brandt.

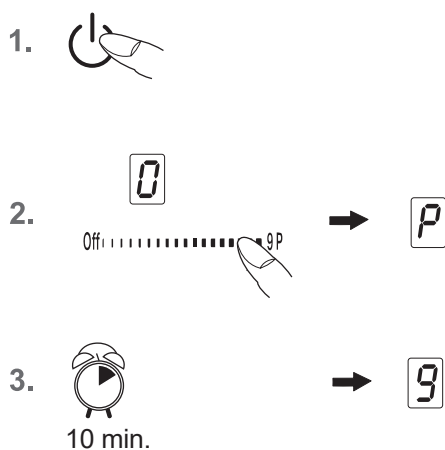
Vergrendeling uitschakelen

2. Op de vergrendeltoets  drukken. Het controlelampje boven de vergrendeltoets dooft uit.

Opmerkingen




De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Vooraleer weer kan worden gekookt, moet ze daarom eerst gedeactiveerd worden!

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



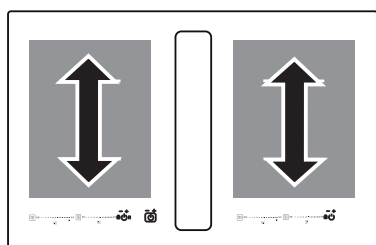
4.24 Powerstand

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

1. De kookplaat inschakelen.
2. Het sensorveld  uiterst rechts bij max. van de gewenste kookzone aanraken. In de kookstandweergave verschijnt . De powerstand is ingeschakeld.
3. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De  verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

Noot:

Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op het overeenkomstige sensorveld drukken.



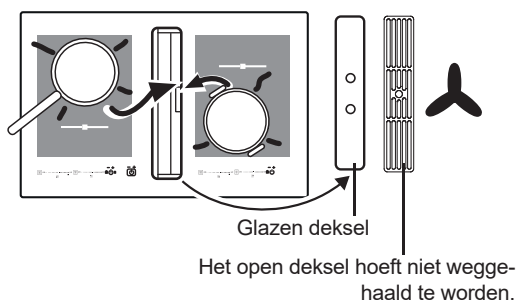
Modules (powermanagement)

4.25 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.



4.26 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!

4.26.1 Ventilator in- en uitschakelen

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

Tip

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

4.26.2 Ventilatornalooop

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

Ventilatornalooop instellen

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

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

4.26.3 Nalooptijd

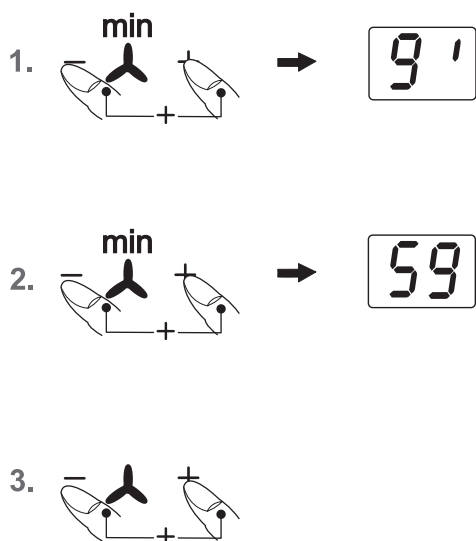
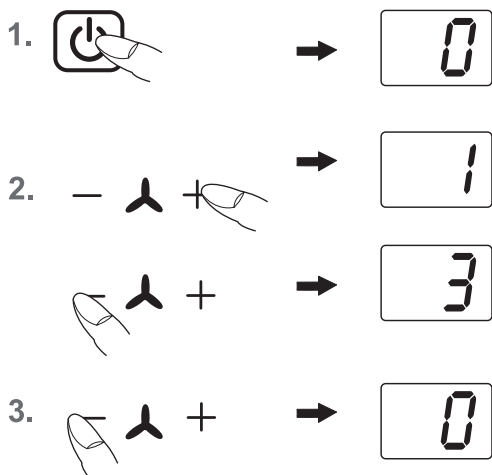
Telkens na het koken zou een nalooptijd van de ventilatormotor van 10 - 20 minuten moeten worden ingesteld. Als de ventilator minstens 15 minuten heeft gewerkt, vindt er na het uitschakelen een automatische nalooop van ca. 15 minuten op een lage stand plaats.

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

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

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

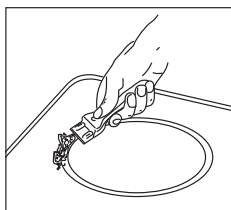
1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

Wekelijks onderhoud

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

5.2 Speciale verontreinigingen

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

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

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.

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 deze 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 vergrendeltoets ingeschakeld, d.w.z. wordt er een L weergegeven?
- Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp afgedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Services voor inductiekookplaat”.

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

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

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen. Om het symbool  te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

De foutcode E2 wordt getoond?

De elektronica is te heet. De inbouwsituatie van de kookplaat 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 Klantenservice

Voor u de klantenservice belt:

1. Probeer de storing zelf op te lossen (zie „Storing - Wat te doen?”)
2. Schakel het apparaat uit en weer aan om vast te stellen of de storing weer optreedt.

Als de storing na de eerder beschreven controles blijft bestaan of opnieuw optreedt, neem dan contact op met de klantenservice.

Vermeld hierbij altijd:

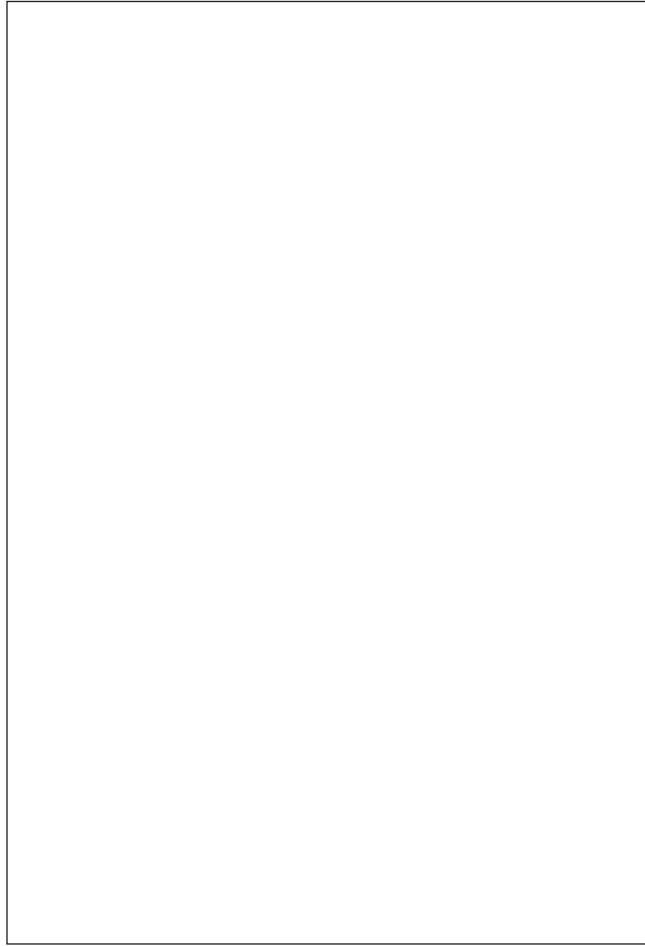
- Een korte beschrijving van de fout.
- Apparaat en modelnummer;
- Servicenummer (d.w.z. het getal na het woord SERVICE op het typeplaatje) aan de onderkant van de kookplaat of in het blad bij de productbeschrijving. Het servicenummer staat ook op het garantiebewijs vermeld.
- Uw volledig adres en telefoonnummer met kengetal

SERVICE 0000 000 00000









FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1,
20016 Pero (MI), Italy
www.whirlpool.eu

400011369041

