OPERA

DEUTSCH
ENGLISH
NEDERLANDS

# Nivel 930

**ASPIRATION HOB**

Benutzerhandbuch
User's Manual
Gebruikershandleiding

# INDEX

**1.0 EINLEITUNG 4**

1.1 BENUTZERINFORMATIONEN
1.2 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG
1.3 ERKLÄRUNG DER SYMBOLE UND HINWEISE

**2.0 SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN 6**

2.1 FÜR ANSCHLUSS UND BETRIEB
2.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN
2.3 FÜR PERSONEN

**3.0 TECHNISCHE INFORMATIONEN 9**

3.1 TECHNISCHE DETAILS

**4.0 BETRIEB 11**

4.1 SYSTEMBESCHREIBUNG
4.2 BEDIENFELD
4.3 BETRIEBSPRINZIP DES KOCHFELDABSAUGERS
4.4 FUNKTIONSWEISE DER KOCHZONEN
4.5 GEEIGNETES KOCHGESCHIRR
4.6 LEISTUNGSANPASSUNG
4.7 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN
4.8 ZEITLIMITFUNKTION
4.9 PERMANENTE TASTENAKTIVIERUNG
4.10 ÜBERHITZUNGSSCHUTZ
4.11 KOCHFELDKONTROLLE
4.12 EINSCHALTEN DES KOCHFELDES
4.13 EINSCHALTEN DER KOCHZONEN
4.14 AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN
4.15 AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES
4.16 PAUSE-FUNKTION
4.17 WIEDERHERSTELLUNGSFUNKTION
4.18 KINDERSICHERUNG
4.19 TASTENSPERRE
4.20 BRÜCKENFUNKTION
4.21 KOCHTIMER
4.22 STANDALONE TIMER
4.23 AUTOMATISCHES HEIZEN
4.24 LEBENSMITTELWÄRMER
4.25 SCHNELLES KOCHEN
4.26 RESTWÄRMEANZEIGE
4.27 ENERGIEVERWALTUNG
4.28 GRILLFUNKTION
4.29 MANUELLE/AUTOMATISCHE BELÜFTUNG
4.30 NACHLÄUFIGER LÜFTERBETRIEB
4.31 LÜFTER-TIMER
4.32 LÜFTER-PAUSE UND WIEDERHERSTELLUNG
4.33 FETTFILTER-STATUSANZEIGE
4.34 AKTIVKOHLEFILTER-STATUSANZEIGE

**5.0 FEHLERBEHEBUNG 28**

**6.0 REINIGUNG UND PFLEGE 30**

6.1 KERAMIKGLAS-KOCHFELD
6.2 SPEZIFISCHE SCHMUTZFLECKEN
6.3 ENTFERNEN DER FILTER AUS DEM GERÄT
6.4 FETTFILTER
6.5 FLÜSSIGKEITEN AUS DEM GERÄT ENTFERNEN
6.6 AKTIVKOHLEFILTER

**7.0 AUSSERBETRIEBNAHME UND ENTSORGUNG 34**

7.1 AUSSERBETRIEBNAHME
7.2 DEMONTAGE
7.3 ENTSORGUNG
7.4 ENTSORGUNG DES AKTIVKOHLEFILTERS
7.5 UMWELTINFORMATIONEN

# 1.0 EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus unserer Opera-Linie entschieden haben. Wir sind sicher, dass Sie die Qualität und Benutzerfreundlichkeit zu schätzen wissen.

Alle unsere Produkte sind durch eine Garantie abgedeckt, wie in den allgemeinen Verkaufsbedingungen gemäß Richtlinie 1999/44/EG festgelegt. Sollten Sie Mängel aufgrund von Herstellungsfehlern, defekten Komponenten oder fehlendem Zubehör zum Zeitpunkt des Kaufs oder während der Garantiezeit feststellen, bitten wir Sie, diese umgehend unserem Vertriebs- oder technischen Kundendienst zu melden. Nach entsprechender Überprüfung werden wir die Reparatur oder den Austausch der fehlerhaften Teile veranlassen.

Die Garantie gilt ausschließlich für offensichtliche Mängel des Produkts unter normalen Installations-, Nutzungs- und Wartungsbedingungen. Sie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Verwendung, technische Änderungen durch den Benutzer, die Verwendung nicht originaler Zubehörteile, Vandalismus, mangelnde Reinigung oder das Versäumnis, regelmäßige oder außerordentliche Wartungsarbeiten durchzuführen, verursacht wurden. Ebenso sind Schäden, die durch allgemeine Nachlässigkeit des Benutzers entstehen, nicht von der Garantie abgedeckt.

## 1.1 BENUTZERINFORMATIONEN

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist es unerlässlich, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen. Es enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Anweisungen zur korrekten Nutzung und Wartung, um eine zuverlässige Funktion über viele Jahre hinweg zu gewährleisten. Im Falle einer Störung wird empfohlen, zunächst den Abschnitt „Fehlersuche“ zu konsultieren. Viele kleinere Probleme können selbstständig behoben werden, wodurch unnötige Servicekosten vermieden werden. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf und geben Sie es bei einem Besitzerwechsel weiter, um alle wichtigen Informationen und die Sicherheit zu gewährleisten. Die Installation und Montage darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal gemäß den geltenden Gesetzen, Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Es ist wichtig, alle Sicherheitsanweisungen, Warnhinweise und Nutzungsempfehlungen in der beigefügten Dokumentation zu befolgen.

## 1.2 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät darf ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln in privaten oder vergleichbaren Umgebungen verwendet werden, wie zum Beispiel:

- Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Landwirtschaftlichen Betrieben.
- Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben (zur Nutzung durch Gäste).
- Frühstücksbuffets.

Die Nutzung des Geräts für andere als die angegebenen Zwecke ist nicht gestattet und es darf nur unter Aufsicht verwendet werden.

## 1.3 ERKLÄRUNG DER SYMBOLE UND HINWEISE

Dieses Gerät wurde mit modernster Technologie hergestellt. Dennoch ist es wichtig zu beachten, dass die Nutzung von Maschinen Risiken mit sich bringt, die nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

Um die Sicherheit des Benutzers zu gewährleisten, werden spezifische Sicherheitshinweise bereitgestellt. Diese Anweisungen sind in den folgenden Abschnitten des Handbuchs hervorgehoben. Die Einhaltung dieser Hinweise ist für den sicheren Betrieb des Geräts unerlässlich.

**WARNUNG**

Diese Kennzeichnung weist auf verschiedene Gefahrenstufen hin. Sie kann auf eine unmittelbare Gefahr hinweisen, die zum Tod oder zu sehr schweren Verletzungen führen kann, eine potenziell gefährliche Situation mit ähnlichen Folgen oder ein weniger schwerwiegendes Risiko, das zu leichten Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

**HINWEIS**

Hinweis, der beachtet werden muss, um die Nutzung des Geräts zu erleichtern.

**WARNUNG VOR ELEKTRISCHEM STROM! LEBENSGEFAHR!**

In der Nähe dieses Symbols befinden sich spannungsführende Komponenten. Abdeckungen mit dieser Kennzeichnung dürfen nur von einem qualifizierten und zertifizierten Elektriker entfernt werden.

**WARNUNG! HEISSE OBERFLÄCHEN!**

Dieses Symbol wurde auf Oberflächen angebracht, die sich stark erhitzen können. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen. Die Oberflächen können auch nach dem Ausschalten des Geräts noch heiß sein.

**EINHALTUNG DER VORSCHRIFTEN ZUR HANDHABUNG VON KOMPONENTEN UND MODULEN, DIE EMPFINDLICH GEGEN ELEKTROSTATISCHE ENTLADUNGEN (ESD) SIND**

Hinter Abdeckungen, die mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich Komponenten und Module, die gegen elektrostatische Entladungen empfindlich sind. Berühren Sie niemals die Stromanschlüsse, Flachbandkabel oder Pins von Bauteilen. Technische Eingriffe dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das mit dem Phänomen der elektrostatischen Entladung vertraut ist.

**ABSAUGMODUS**

Dieses Symbol kennzeichnet den Absaugmodus, bei dem die Luft abgesaugt und über einen Abluftkanal nach außen geleitet wird.

**UMLUFTMODUS**

Dieses Symbol kennzeichnet den Umluftmodus, bei dem die Luft gefiltert und ohne Außenabluft innerhalb des Raums umgewälzt wird.

# 2.0 SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

## 2.1 FÜR ANSCHLUSS UND BETRIEB

- Die Geräte wurden gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften hergestellt.

Der Anschluss an das Stromnetz sowie Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem qualifizierten Elektriker in Übereinstimmung mit den aktuellen Sicherheitsstandards durchgeführt werden. Zu Ihrer Sicherheit ist es unerlässlich, dass nur qualifizierte Techniker mit der Installation, Inspektion oder Reparatur des Produkts befasst werden.

- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um mögliche Risiken zu vermeiden.
- Darüber hinaus darf das Gerät nicht mit einem externen Timer oder über ein externes Fernsteuerungssystem betrieben werden.

## 2.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHFELD

- Lassen Sie das Induktionskochfeld niemals unbeaufsichtigt arbeiten, da die hohe Leistung zu sehr schnellen Reaktionen führt.

Achten Sie während des Betriebs auf die Erwärmungsgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie es, leere Töpfe zu erhitzen, da dies zu einer Überhitzung führen kann.

- Stellen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf die erhitzten Kochzonen.
- Verwenden Sie Töpfe zum Simmern, stellen Sie sicher, dass das Wasser nicht vollständig verdampft, da dies sowohl den Topf als auch das Kochfeld beschädigen kann, wofür der Hersteller keine Verantwortung übernimmt.
- Es ist unerlässlich, eine Kochzone nach Gebrauch immer mit der AUS-Taste auszuschalten und nicht nur über die Topferkennungseinrichtung.
- Überhitztes Fett und Öl können sich spontan entzünden; daher ist es wichtig, die Zubereitung von Speisen mit Fett und Öl immer zu überwachen. Im Falle eines Brandes niemals Wasser verwenden, um Brände zu löschen, die durch Fett und Öl verursacht wurden. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Die Glas-Keramik-Oberfläche des Kochfelds ist äußerst robust, aber es ist ratsam, harte Gegenstände nicht darauf fallen zu lassen. Scharfe Gegenstände, die herunterfallen, können die Oberfläche beschädigen.

Wenn das Kochfeld Risse, Risse oder Schäden jeglicher Art aufweist, besteht die Gefahr eines Stromschlags. In diesem Fall schalten Sie das Gerät sofort aus, trennen Sie die Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Wenn das Kochfeld aufgrund eines Fehlers der Sensorkontrolle nicht ausgeschaltet werden kann, trennen Sie sofort das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Geräten! Verbindungskabel dürfen nicht

mit heißen Kochzonen in Kontakt kommen.

- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Geräten! Verbindungskabel dürfen nicht mit heißen Kochzonen in Kontakt kommen.
- Brandgefahr: Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Kochfeld.
- Das Glas-Keramik-Kochfeld darf nicht als Arbeitsplatte verwendet werden.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Plastik auf die Kochzonen. Halten Sie alles, was schmelzen könnte, wie Plastik, Aluminiumfolie, Zucker und Süßigkeiten, fern von den heißen Zonen. Um Schäden am Kochfeld zu vermeiden, entfernen Sie sofort Zucker (während das Kochfeld noch warm ist) mit einem geeigneten Glasschaber.

Stellen Sie niemals Metallgegenstände (wie leere Töpfe, Besteck usw.) auf das Induktionskochfeld, da diese sich überhitzen und Verbrennungsgefahr bestehen kann.

- Vermeiden Sie es, brennbare oder entzündliche Gegenstände direkt unter dem Kochfeld zu platzieren.
- Metallische Gegenstände, die der Benutzer trägt, können sich in der Nähe des Induktionskochfelds überhitzen. Seien Sie vorsichtig! Nicht-magnetische Objekte (wie Gold- oder Silberringe) sind nicht von diesem Risiko betroffen.
- Verwenden Sie niemals die Kochzonen, um verschlossene Dosen oder Verpackungen aus Verbundmaterial zu erhitzen, da die elektrische Energie dazu führen kann, dass sie explodieren.
- Halten Sie die Sensortasten sauber, da Schmutz als unbeabsichtigte Berührung interpretiert werden könnte. Stellen Sie niemals Gegenstände (Töpfe, Tücher usw.) auf die Sensortasten!
- Wenn Lebensmittel auf die Sensortasten verschütten, wird empfohlen, die AUS-Taste zu aktivieren.
- Heiße Töpfe und Pfannen sollten nicht die Sensortasten bedecken oder zu nahe an ihnen sein, da dies dazu führen könnte, dass das Gerät automatisch deaktiviert wird.
- Platzieren Sie die Pfanne so nah wie möglich an der Mitte der Kochzone.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die hintere Kochzone für große Töpfe, um eine übermäßige Erwärmung der Sensortasten zu vermeiden, was eine E2-Fehlermeldung verursachen und die Touch-Steuerung deaktivieren könnte.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, wenn Haustiere das Kochfeld erreichen können.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn der Ofen darunter sich im pyrolytischen Modus befindet.
- Reinigen Sie das Glas-Keramik-Kochfeld niemals mit einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten.
- Es ist unerlässlich, während des Frittierens eine ständige Aufsicht zu gewährleisten; flambieren ist nicht gestattet.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände (z. B. Reinigungstücher) direkt neben dem Kochfeldabzug liegen. Sie könnten vom Luftstrom eingesogen werden. Flüssigkeiten und kleine Gegenstände müssen immer vom Gerät ferngehalten werden.
- Betrieb das Geräts ohne Fettfilter ist nicht zulässig.
- Filter mit zu viel Fettablagerung stellen eine Brandgefahr dar!

- Ein ausreichender Zufluss an Zuluft muss gewährleistet sein, wenn Holz-, Kohle-, Gas- oder Ölheizungen betrieben werden, die einen Schornstein benötigen. Der zulässige negative Druck, der durch die Dunstabzugshaube im Bereich der Heizgeräte mit Schornstein entsteht, darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreiten, da dies zu einer Vergiftungsgefahr führen kann.

## 2.3 FÜR PERSONEN

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie von Personen ohne Erfahrung und/oder Fähigkeiten genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern unter der Aufsicht eines erwachsenen Benutzers durchgeführt werden.

Es ist wichtig zu beachten, dass die Oberflächen der Heiz- und Kochzonen während der Nutzung heiß werden; daher ist es unerlässlich, kleine Kinder jederzeit fernzuhalten.

- Nur Schutzgitter und Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller oder autorisierten Parteien bereitgestellt werden, dürfen verwendet werden, wie im Handbuch angegeben. Die Verwendung ungeeigneter Schutzgitter und Abdeckungen kann zu Unfällen führen.

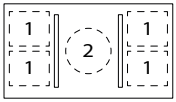
Personen mit implantierten Herzschrittmachern oder Insulinpumpen sollten sicherstellen, dass der Betrieb ihrer Geräte nicht durch das induktive Feld beeinträchtigt wird (der Frequenzbereich des Induktionskochfelds liegt bei 20-50 kHz).

- Um die Töpfe von einer Kochzone zur anderen zu bewegen, ziehen Sie diese nicht über die Glasoberfläche: Es besteht die Gefahr, das Glas zu zerkratzen!

# 3.0 TECHNISCHE INFORMATIONEN

## 3.1 TECHNISCHE DETAILS

**KOCHFELD**

| PARAMETER | WERT |
|---|---|
| Kochfeldabmessungen (Breite/Tiefe/Höhe) [mm] | 930 x 520 x 152/200 |
| Anordnung |   |
| Oberflächenmaterial | Glaskeramik |
| Leistungsstufen | 1-9, P |
| Größe der Kochzonen [mm] | 1) Octa 210 x 190 mm<br>2) Rundt Ø 200 mm |
| Leistungsaufnahme der Kochzonen [kW] | 1) 2.1 (P = 3), Brück 3.7<br>2) 2.3 (P = 3) |
| Dreiphasenanschluss [V] | 380 - 415 |
| Frequenz [Hz] | 50 -60 |
| Max. Stromverbrauch [kW] | 10.4 |
| Sicherungsschutz / Dreiphasen [A] | 3 x 16 |

**LÜFTER**

| PARAMETER | WERT |
|---|---|
| Max. Stromverbrauch [W] | 170 |
| Leistungsstufen | 1-9, P |
| Luftkanalgröße [mm] | 222 x 90 |
| Max. Luftstrom [$m^3/h$] | 850 |

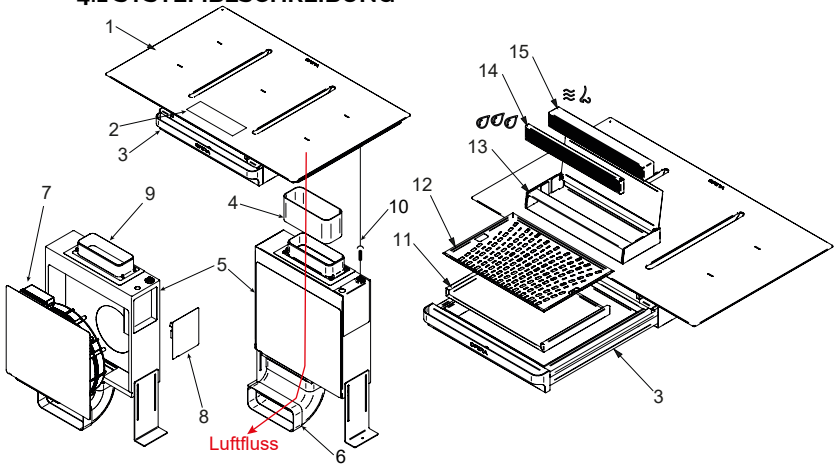
**INFORMATIONEN GEMÄSS VERORDNUNG (EU) 66/2014**

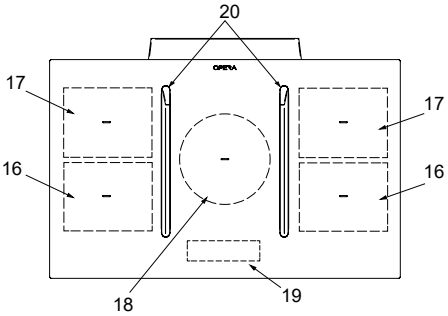
| **PARAMETER** | **WERT** |
|---|---|
| Typ des Kochfelds | Induktionskochfeld |
| Anzahl der Kochzonen | 5 |
| Heiztechnologie | Induktion |
| Nützliche Kochflächen [mm] | 1) Octa 210 x 190 mm<br>2) Rundt Ø 200 mm |
| Energieverbrauch der Kochzonen* [Wh/kg] | 1) 192.5<br>2) 166.8 |
| Berechneter Energieverbrauch pro kg* [Wh/kg] | 187.4 |

* zeigt die Energieeffizienz, gemessen durch Labortests gemäß der europäischen ECODESIGN-Richtlinie. Ein niedriger Wert zeigt einen reduzierten Stromverbrauch an.

# 4.0 BETRIEB

## 4.1 SYSTEMBESCHREIBUNG



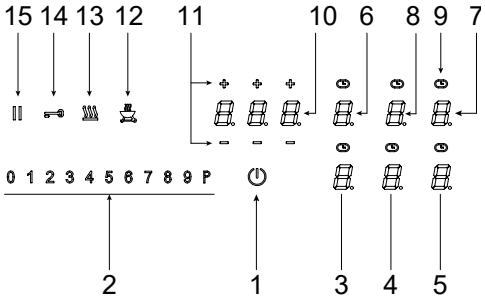




1. Kochfeld
2. Touch-Bedienfeld
3. Technische Schublade
4. Naber-Kanal
5. Gebläsegehäuse für B/C Version
6. Austrittsdüse in Luftrichtung
7. Gebläse-Panel
8. Motorsteuergerät (MCU)
9. Einlassdüse für Gebläsegehäuse
10. Anschlusskabel
11. Wassersammler
12. Kondensationsfilter
13. Filtergehäuse
14. Fettfilter
15. Kohlenstofffilter (nur im Umluftmodus)
16. Vordere Induktionskochzone
17. Hintere Induktionskochzone
18. Zentrale Induktionskochzone
19. Bedienfeld
20. Lufteinlassöffnungen

Installationsreihenfolge der Filter: 14 und 15 innen 13, dann 13 - 11 - 12 innnen 3.

## 4.2 BEDIENFELD

- Nach dem Einschalten des Glaskeramikkochfelds leuchten alle Anzeigen kurz auf, um anzuzeigen, dass das Kochfeld betriebsbereit ist.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der entsprechenden Taste für mindestens eine Sekunde aktiviert werden.
- Jedes Mal, wenn ein Sensor aktiviert wird, ertönt ein hörbares Signal.
- Vermeiden Sie es, Objekte auf der Sensoroberfläche abzulegen, da dies Fehlersignale verursachen kann.
- Es ist wichtig, die Sensoroberfläche immer sauber zu halten.




1. Ein-/Ausschalter
2. Schieberegler - Sensorfläche
3. Leistungsstufe - vordere linke Kochzone
4. Leistungsstufe - Lüfter
5. Leistungsstufe - vordere rechte Kochzone
6. Leistungsstufe - hintere linke Kochzone
7. Leistungsstufe - hintere rechte Kochzone
8. Leistungsstufe - mittlere Kochzone
9. Anzeige für Kochzonen-Timer
10. Timer-Anzeige
11. Minus / Plus-Timer-Tasten
12. Grill-Taste
13. Warmhaltetaste
14. Sperrtaste
15. Pausetaste

**HINWEIS**

Die meisten der hier gezeigten Tasten werden erst sichtbar, wenn das Kochfeld eingeschaltet wurde.

## 4.3 BETRIEBSPRINZIP DES KOCHFELDABSAUGERS

Der Kochfeldabzug kann entweder im Abluft- oder im Umluftbetrieb betrieben werden. Wenn der Abluftmodus verwendet wird, muss der Aktivkohlefilter aus dem Gerät entfernt werden, da er nicht benötigt wird.

**ABSAUGMODUS**

Die abgesaugte Luft wird durch den Fettfilter gereinigt und über ein Kanalsystem in die freie Luft abgeführt. Die Abluft darf nicht in folgenden Bereichen abgeführt werden:

- Ein Rauch- oder Abgasrohr, das in Betrieb ist
- Ein Schacht, der zur Belüftung von Räumen mit Kaminöfen verwendet wird.

Falls die Abluft in ein nicht in Betrieb befindliches Rauch- oder Abgasrohr geleitet werden soll, muss die Installation vom zuständigen Heizungsfachmann überprüft und genehmigt werden.

**UMLUFTMODUS**

Die abgesaugte Luft wird durch den Fettfilter und den Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in den Raum abgeführt, in dem das Gerät installiert ist. Um Gerüche im Umluftmodus zu vermeiden, muss ein Geruchsfilter verwendet werden. Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen muss der Aktivkohlefilter in den empfohlenen Intervallen gereinigt werden (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung").

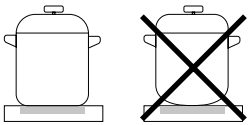
## 4.4 FUNKTIONSWEISE DER KOCHZONEN

Das Kochfeld ist mit Hochleistungs-Induktionsplatten ausgestattet. Die Wärme wird direkt am Boden des Topfes erzeugt, wo sie am meisten benötigt wird, wodurch Verluste durch die Glasoberfläche minimiert werden. Das Glas selbst wird nicht direkt erhitzt, sondern absorbiert die Restwärme, die vom Topf übertragen wird. Diese Restwärme wird durch das Zeichen „H" angezeigt, nachdem die Platte ausgeschaltet wurde.

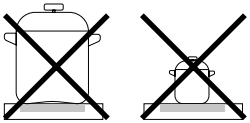
Die Induktionsplatte erzeugt Wärme durch eine Induktionsspule, die unter der Glasoberfläche installiert ist. Die Spule erzeugt ein Magnetfeld am Boden des Topfes (der magnetisch sein muss), wodurch Wirbelströme entstehen, die Wärme erzeugen.

## 4.5 GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Die Induktionsplatte funktioniert nur mit geeignetem Kochgeschirr.



- Es ist wichtig, den Topf während des Kochens in der Mitte der Platte zu platzieren.
- eeignetes Kochgeschirr für Induktion besteht aus Stahl, Emaille oder Stahllegierungen. Kochgeschirr aus Stahllegierungen mit Kupfer- oder Aluminium-Boden sowie Glastöpfe sind nicht geeignet.



- Wenn ein Schnellkochtopf verwendet wird, ist es wichtig, diesen unter ständiger Aufsicht zu halten, bis der entsprechende Druck erreicht ist. Zunächst sollte die Platte mit maximaler Leistung betrieben werden, dann folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.
- Geeignetes Kochgeschirr hat einen flachen Boden und ist nicht zu klein für die Kochzone, die es verwendet.

**Beim Kauf von Töpfen sollten Sie sicherstellen, dass sie das Label „für Induktion geeignet“ tragen.**

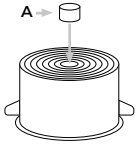
| KOCHZONE | Ø MIN. DIAMETER DES TOPFBODENS |
|---|---|
| 210x190 mm (EINZEL) | Ø 110 mm |
| 210x190 mm (BRÜCKE) | Ø 145 mm |
| Ø 200 mm | Ø 110 mm |

**HINWEIS**

Wenn die Brückenfunktion aktiviert ist, kann die erstellte Zone auf verschiedene Weise genutzt werden, mit einem oder zwei Töpfen. Wenn größere Töpfe als die empfohlene maximale Größe verwendet werden, verlängert sich die Heizzeit, da die Wärme vom Zentrum zu den Rändern des Topfes durch Leitung übergeht. In diesem Fall wird die Temperatur ebenfalls sehr ungleichmäßig.

**MAGNETTEST**

Verwenden Sie einen kleinen Magneten (A), um zu überprüfen, ob der Boden des Topfes magnetisch ist. Nur Töpfe, an denen der Magnet haftet, sind geeignet.




**TOPFERKENNUNG**

Ein großer Vorteil des Induktionskochfelds ist die automatische Topferkennung. Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, leuchtet die Leistungsanzeige auf. Wenn der Topf innerhalb von 10 Minuten auf das Kochfeld gestellt wird, wird er erkannt und die entsprechende Kochzonenanzeige wird ausgewählt. Wird der Topf entfernt, schaltet sich die Leistung automatisch ab. Wenn ein kleinerer Topf aufgestellt wird, verwendet das Kochfeld nur die Menge an Energie, die notwendig ist, um den Topf entsprechend seiner Größe zu erhitzen.

**DIE HEIZPLATTE KANN BESCHÄDIGT WERDEN, WENN:**

- Ein leerer Topf erhitzt wird.
- Ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird.
- Töpfe aus Ton verwendet werden, die die Glasoberfläche zerkratzen.
- Der Boden des Topfes nicht gereinigt wird.

**WARNUNG**

Die Verwendung von minderwertigen Töpfen oder Adaptern für nicht-magnetische Töpfe führt zum Erlöschen der Garantie auf das Produkt. In diesem Fall kann der Hersteller nicht für Schäden an dem Gerät und/oder benachbarten Objekten haftbar gemacht werden

## 4.6 LEISTUNGSANPASSUNG

Die Heizleistung der Kochzonen kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. Nachfolgend eine Tabelle mit Beispielen zur Verwendung jeder Leistungsstufe.

| LEISTUNG | ZWECK |
|---|---|
| 1 | Aus, Nutzung der Restwärme |
| 1-2 | Lebensmittel warm halten, kleine Mengen simmern |
| 3 | Simmern (Fortsetzung des Kochens nach einem kräftigen Start) |
| 4-5 | Langsam kochen (Fortsetzung bei großen Mengen, Braten großer Stücke) |
| 6 | Braten, Anbraten |
| 7-8 | Braten |
| 9 | Kochbeginn, Bräunen |
| A | Automatische Erwärmung |
| P | Besonders leistungsstarke Einstellung für große Mengen |

## 4.7 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

Achten Sie beim Kauf von Töpfen auf die Abmessungen: Der angegebene Durchmesser bezieht sich in der Regel auf den oberen Rand, der oft größer ist als der Boden.

- Schnellkochtöpfe sind besonders geeignet, da sie in hermetisch verschlossenen Räumen Druck nutzen, was Zeit- und Energieeinsparungen ermöglicht. Kürzere Kochzeiten helfen, Vitamine in Lebensmitteln zu erhalten.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Schnellkochtopf ausreichend Flüssigkeit enthält, um eine Überhitzung zu vermeiden, die sowohl den Topf als auch das Kochfeld beschädigen könnte.
- Decken Sie Töpfe immer mit entsprechend großen Deckeln ab und verwenden Sie Töpfe der richtigen Größe für die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden.

## 4.8 ZEITLIMITFUNKTION

Die Zeitlimitfunktion ist eine wichtige Sicherheitsfunktion, die die Kochzonen nach einer bestimmten Inaktivitätszeit automatisch ausschaltet. Die Abschaltzeit ist in der folgenden Tabelle angegeben. Jede Benutzeraktion im Zusammenhang mit der Kochzone setzt dieses Zeitlimit zurück.

| LEISTUNG | ZEITLIMIT (STUNDEN) |
|---|---|
| Heizen | 2 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1.5 |
| 7 | 1.5 |
| 8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |
| P | 5 Minuten |

## 4.9 PERMANENTE TASTENAKTIVIERUNG

Wenn zwei oder mehr Sensortasten gleichzeitig gedrückt werden (z. B. wenn ein Topf versehentlich auf eine Taste gestellt wird), wird keine Funktion aktiviert. Das System führt eine Prüfung der permanenten Aktivierung der Tasten durch: Wenn ein Sensor länger als 10 Sekunden aktiviert bleibt, geht das Kochfeld in den AUS-Modus, gibt ein akustisches Signal für 10 Sekunden aus und zeigt „Er03“ an, bis die permanente Aktivierung erkannt wird. Sobald die permanente Aktivierung endet, kann das Kochfeld wieder in den normalen Betrieb zurückkehren.

## 4.10 ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Das Induktionskochfeld ist mit einer Überhitzungsschutzvorrichtung ausgestattet, die zum Schutz der elektronischen Komponenten dient. Diese Vorrichtung arbeitet auf mehreren Ebenen: Wenn die Temperatur des Kochfelds hohe Werte erreicht, wird zuerst der zweistufige Lüfter aktiviert. Wenn dies nicht ausreicht, wird die Booster-Funktion deaktiviert und das Gerät reduziert die Leistung einiger Kochzonen oder schaltet diese vollständig aus. Nach dem Abkühlen kehrt das Kochfeld zur maximalen Leistung zurück. Wenn die Fehlermeldung E2 während des normalen Gebrauchs und bei Raumtemperatur häufig erscheint, kann dies auf unzureichende Kühlung hinweisen, insbesondere wenn die Küchenschränke keine ausreichenden Öffnungen haben. Es ist wichtig, sicherzustellen, dass die Vorderseite des Schranks mindestens eine Öffnung von 3 mm hat.

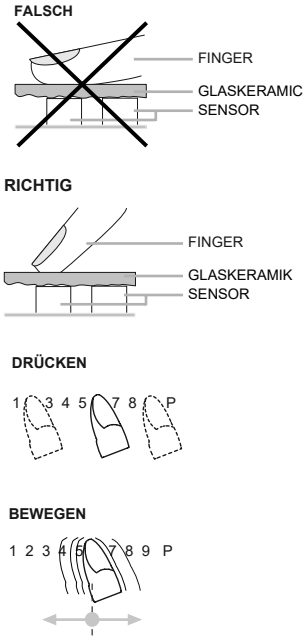
## 4.11 KOCHFELDKONTROLLE MIT TOUCH-SENSOREN

- **SLIDER CURSOR**
  Die Bedienung des Keramikglas-Kochfeldes erfolgt über die Touch-Control-Sensortasten. Um eine Taste zu aktivieren, berühren Sie einfach leicht das Symbol auf der Keramikglasoberfläche. Jede korrekte Aktivierung wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Zur Vereinfachung werden die Touch-Control-Tasten als „Tasten" bezeichnet.

- **WORAUF SIE BEI DER VERWENDUNG DER EINSTELLFELDER ACHTEN SOLLEN:**
  Vermeiden Sie es, Ihren Finger zu lange auf der Keramikglasoberfläche ruhen zu lassen, um zu verhindern, dass benachbarte Tasten oder Einstellfelder versehentlich aktiviert werden.

- **LEICHTES BERÜHREN DES STEUERBEREICHS ODER SCHIEBEN DES FINGERS**

  Sie können den Steuerbereich leicht mit Ihrem Finger berühren, um die Einstellung auf dem Display (Leistungsstufe) schrittweise zu ändern. Wenn Sie Ihren Finger auf dem Steuerbereich platzieren und nach rechts oder links schieben, wird die Anzeige progressiv geändert. Je schneller die Bewegung, desto schneller erfolgt die Änderung auf dem Display.




## 4.12 EINSCHALTEN DES KOCHFELDES

- Drücken Sie die ON/OFF-Taste mindestens eine Sekunde lang.
- Das Kochfeld ist nun aktiv.
- Wählen Sie die nächste Einstellung innerhalb von 10 Sekunden aus, andernfalls schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

## 4.13 EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Nach dem Einschalten des Kochfeldes starten Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden eine der Kochzonen. Verwenden Sie die Leistungsanzeige (Taste), um die gewünschte Kochzone auszuwählen. Der Standby-Punkt der gewählten Zone leuchtet auf.

- Erste Berührung: Stellen Sie die Stufe entsprechend dem berührten Teil des Sliders ein. Die LEDs leuchten auf, um die ausgewählte Stufe anzuzeigen.
  Finger auf dem Slider bewegen: Nach rechts: Erhöhen der Leistungsstufe. Nach links: Verringern der Leistungsstufe.

- Aktivierung: Sobald Sie Ihren Finger vom Slider nehmen, beginnt die Kochzone mit der eingestellten Stufe zu arbeiten.

Wenn Sie eine bestimmte Stelle des Sliders mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird das automatische Kochen aktiviert (siehe „Automatische Schnellaufheizung“).

### 4.14 AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN

- Stellen Sie sicher, dass die ausgewählte Kochzone aktiviert ist.
- Durch Berühren des Sliders am Anfang können Sie die Leistungsstufe auf „0“ setzen. Ein kurzer Signalton bestätigt, dass die Position auf OFF gesetzt wurde.

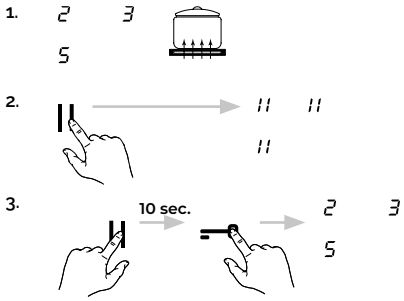
### 4.15 AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES ⏻

- Das Kochfeld wird durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet.
- Der Signalton ertönt, und alle Anzeigen erlöschen, mit Ausnahme der Anzeigen der noch heißen Platten, die das Heizungssymbol „H“ anzeigen, um die Restwärme zu signalisieren.

### 4.16 PAUSE-FUNKTION ⏸

Der Kochvorgang kann kurzzeitig unterbrochen werden, indem die Pause-Funktion verwendet wird, z. B. wenn Sie das Telefon beantworten müssen. Diese Funktion muss deaktiviert werden, um das Kochen mit der gleichen Leistungsstufe fortzusetzen. Wenn ein Timer eingestellt wurde, wird das Programm pausiert und anschließend fortgesetzt. Aus Sicherheitsgründen ist die Pause-Funktion nur für 10 Minuten verfügbar.

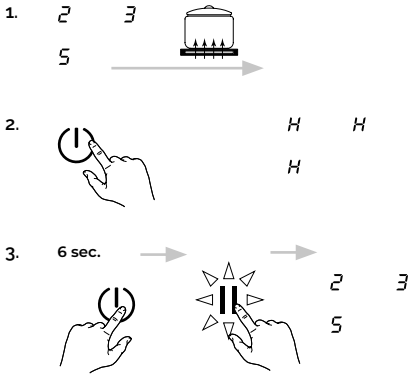
1. Töpfe und Pfannen müssen auf den Kochzonen mit den eingestellten Leistungsstufen platziert sein.
2. Um die Pause zu aktivieren, drücken Sie die Pause-Taste „II“. Anstelle der gewählten Leistungsstufe leuchtet das Pause-Symbol „II“ auf.
3. Um die Pause zu beenden, drücken Sie erneut die Pause-Taste „II“ und dann eine andere Taste (außer der Ein-/Aus-Taste) innerhalb von 10 Sekunden, andernfalls bleibt die Pause-Funktion aktiviert.



## 4.17 WIEDERHERSTELLUNGSFUNKTION II

Falls das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wird, können die zuletzt verwendeten Einstellungen dank der Wiederherstellungsfunktion zurückgerufen werden. Diese ist nur aktiv, wenn vor dem Ausschalten mindestens ein Kochvorgang im Gange war.

1. Töpfe und Pfannen müssen sich auf den Kochzonen mit den erforderlichen Leistungsstufen befinden.
2. Falls das Kochfeld versehentlich durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, drücken Sie innerhalb von 6 Sekunden erneut die Ein-/Aus-Taste.
3. Die Pause-Taste blinkt; drücken Sie sie sofort, um die ursprünglichen Kochstufen wiederherzustellen und den Kochvorgang fortzusetzen.




Was wiederhergestellt werden kann:

- Die Leistungsstufen aller Kochzonen.
- Die Minuten und Sekunden des eingestellten Timers.
- Die automatische Schnellaufheizung und Power-Boost-Funktion.

Was nicht wiederhergestellt werden kann:

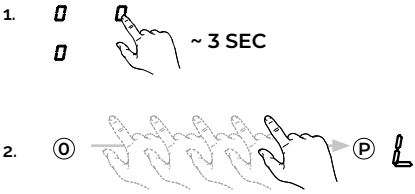
- Die Betriebszeitbegrenzung (diese beginnt wieder bei 0).

## 4.18 KINDERSICHERUNG L

Diese Funktion kann nur nach dem Einschalten des Kochfeldes und wenn alle Kochzonen auf Stufe 0 stehen aktiviert oder deaktiviert werden.

Aktivieren der Kindersicherung:

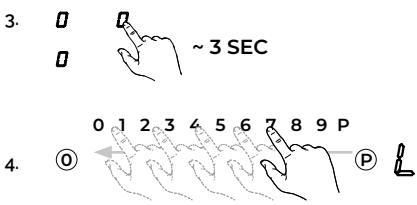
1. Drücken Sie die Leistungsanzeige einer Kochzone und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Einstellfeld von 0 bis P aufleuchtet.
2. Bewegen Sie den Finger von 0 nach P auf dem Einstellfeld. Die Kindersicherung ist nun aktiv, und alle Anzeigen zeigen „L“ an.




- Diese Sequenz muss innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen werden.
- Die Kindersicherung deaktiviert alle Tasten mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste. Nach der Aktivierung bleibt die Touch-Steuerung gesperrt – auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet und erneut eingeschaltet wird. Bei einem Stromausfall wird die Kindersicherung nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Kindersicherung:

3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Drücken Sie dann die Leistungsanzeige einer Kochzone und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Einstellfeld von 0 bis P aufleuchtet.
4. Um die Funktion zu deaktivieren, muss der Slider im Einstellfeld von P nach 0 bewegt werden.

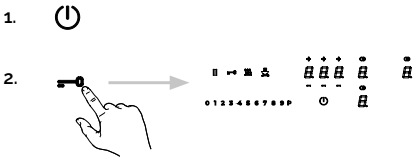



## 4.19 TASTENSPERRE

Durch Aktivieren der Tastensperre wird der laufende Kochvorgang fortgesetzt, aber keine Sensoren können aktiviert werden, außer der Ein-/Aus-Taste und der Sperrtaste.

Aktivieren der Tastensperre:

1. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
2. Drücken Sie die Sperrtaste für etwa 1 Sekunde; die entsprechende LED über der Taste leuchtet auf, was anzeigt, dass die Sperre aktiv ist.




- Falls das Kochfeld während der aktiven Sperrfunktion ausgeschaltet wird, bleibt sie im Speicher, bis das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.
- Wenn die programmierten Timer das Ende der eingestellten Zeit signalisieren, können die Alarme durch Drücken der Minus- oder Plus-Tasten ausgeschaltet werden, ohne dass die Steuerung entsperrt werden muss.

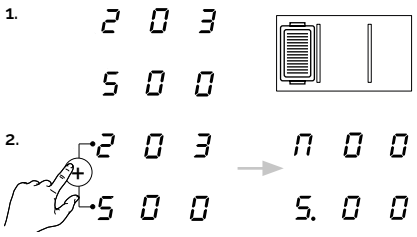
Deaktivieren der Tastensperre:

3. Drücken Sie die Sperrtaste erneut. Das Entsperren wird durch einen Signalton bestätigt.

## 4.20 BRÜCKENFUNKTION

Die vorderen und hinteren Kochzonen können für einen Kochvorgang (Brückenfunktion) zusammen aktiviert werden, um größere Töpfe zu verwenden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und platzieren Sie einen Topf über den Zonen, die verbunden werden sollen.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahl-Tasten der vorderen und hinteren Kochzone, um die Brückenfunktion zu aktivieren. Sobald sie aktiviert ist, zeigt die Leistungsanzeige der hinteren Zone das Brückensymbol an.
3. Um sie zu deaktivieren, drücken Sie erneut



gleichzeitig beide Tasten der vorderen und hinteren Kochzonen oder schalten Sie das Kochfeld aus. Die Kochzonen werden dann wieder zu zwei separaten Zonen.

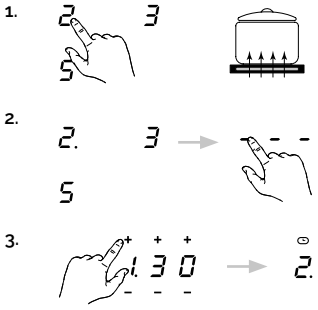
**WARNUNG**

Der Topf oder die Pfanne muss mindestens die Hälfte der verwendeten Kochzonen abdecken, um vom Topferkennungssystem erkannt zu werden!

### 4.21 KOCHTIMER

Die Timer der Kochzonen können verwendet werden, um eine Kochzone automatisch auszuschalten, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Diese Zeit kann im Bereich von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten eingestellt werden. Während der Betriebszeit kann die Kochzone normal verwendet und die Kochstufe geändert werden. Jede Kochzone ist mit einem unabhängigen Timer ausgestattet, sodass Sie die Zeit für jede einzelne Kochzone einstellen können.

1. Voraussetzung: Stellen Sie sicher, dass der Topf auf der entsprechenden Kochzone positioniert ist und eine Kochstufe eingestellt wurde.
2. Drücken Sie die Timer-Anzeige.
3. Verwenden Sie die Plus- und Minus-Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Das Timer-Symbol für die Kochzone leuchtet auf.




**Linke Position: Stunden**
**Mittlere Position: Alle 10 Minuten**
**Rechte Position: Jede Minute**

Nach wenigen Sekunden beginnt der Timer herunterzuzählen. Wenn er 0 erreicht, ertönt ein Signalton, die Anzeige zeigt „000“ an und die Kochzone schaltet sich aus. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu deaktivieren.

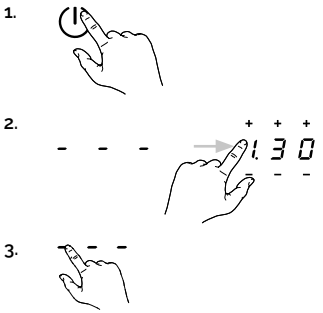
**HINWEIS**

- Wiederholen Sie Schritt 2 und 3, um den Kochtimer für eine andere Kochzone zu programmieren.
- Um die vergangene Zeit zu überprüfen, drücken Sie die Timer-Anzeige (als Taste). Die angezeigte Einstellung kann abgelesen und geändert werden.
- Um den Timer zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und drücken Sie die Minus-Taste, um die verbleibende Zeit zu löschen.
- Wenn mehrere Kochzonen mit der automatischen Ausschaltfunktion programmiert wurden, zeigt die Timer-Anzeige immer die Kochzone mit der kürzesten verbleibenden Zeit an.

## 4.22 STANDALONE TIMER

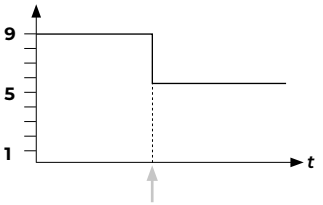
Der Timer kann im Bereich von 1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, ohne eine Kochzone auszuwählen. Die Timer-Anzeige zeigt „---“ an.
2. Berühren Sie die Timer-Anzeige. Verwenden Sie die Plus- oder Minus-Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Warten Sie etwa 5 Sekunden, ohne weitere Aktionen auszuführen. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
3. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste (außer der ON/OFF-Taste des Kochfeldes) ausgeschaltet werden kann.




## 4.23 AUTOMATISCHES HEIZEN

Automatisches Heizen ist eine Funktion, die es ermöglicht, einen kalten Topf schnell auf maximale Leistung zu erhitzen und dann automatisch auf die gewünschte Kochstufe zurückzukehren. Diese Funktion ist nützlich, um die Zubereitung von anfangs kalten Lebensmitteln mit hoher Intensität zu starten. Die Heizzeit bei maximaler Leistung variiert je nach gewählter Kochstufe, wie in der folgenden Tabelle angegeben.




Aktivierung des automatischen Heizens:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Drücken und halten Sie die gewählte Kochstufe (zwischen 1 und 8) mindestens 3 Sekunden lang.
3. Automatisches Heizen wird für diese Kochzone aktiviert.

**HINWEIS**

- Sie können die Leistungsstufe während des automatischen Heizens erhöhen.
- Die Reduzierung der Leistungsstufe während der Aktivierung deaktiviert das automatische Heizen.

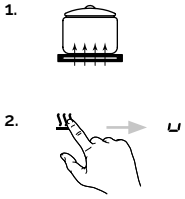
| LEISTUNGSSTUFE | MAXIMALE KOCHZEIT (SEK) |
|---|---|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | nicht verfügbar |
| P | nicht verfügbar |

## 4.24 LEBENSMITTELWÄRMER

Die Lebensmittelwärmer-Funktion ermöglicht es, zubereitete Speisen bei konstanter Temperatur und niedriger Leistungsstufe auf der Kochzone warm zu halten.

Verwendung der Lebensmittelwärmer-Funktion:

1. Stellen Sie die Töpfe auf die Kochzone.
2. Drücken Sie die Lebensmittelwärmer-Taste, um die Warmhalte-Stufe zu aktivieren.



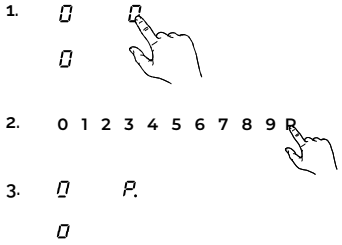

Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Lebensmittelwärmer-Taste. Die Lebensmittelwärmer-Funktion ist maximal 120 Minuten aktiv, danach schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

## 4.25 SCHNELLES KOCHEN (BOOSTER-FUNKTION)

Die Booster-Funktion ermöglicht es Ihnen, zusätzliche Leistung für schnelles Kochen zu aktivieren, ideal zum Erhitzen großer Mengen an Lebensmitteln. Diese Funktion erhöht vorübergehend die Leistung einer Kochzone über das normale Maximum hinaus.

Aktivierung der Booster-Funktion:

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Berühren oder schieben Sie das „P“-Symbol auf dem Slider.
3. Die zusätzliche Leistung ist aktiv, und die Anzeige der ausgewählten Kochzone zeigt „P“ an.




Um die zusätzliche Leistung vorzeitig zu deaktivieren, wählen Sie die Kochzone aus und ändern Sie die Kochleistungsstufe.

Während die zusätzliche Leistung einer Zone aktiviert ist, wird die Leistung der anderen Zonen begrenzt: Dies wird auf der Leistungsanzeige durch das Blinken der gewählten Kochstufe für einige Sekunden angezeigt, bevor sie auf den maximal zulässigen Wert reduziert wird.

**HINWEIS**

Die zusätzliche Leistung kann für 5 Minuten aktiviert werden, dann wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 reduziert.

## 4.26 RESTWÄRMEANZEIGE

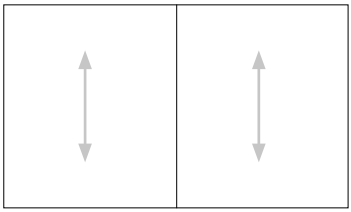
Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet, die das Vorhandensein von Restwärme auf der Glaskeramikoberfläche signalisiert. Obwohl diese Oberfläche nicht direkt erhitzt wird, kann sie die Wärme des verwendeten Topfes speichern. Solange die Anzeige „H“ nach dem Ausschalten der Kochzone leuchtet, kann die Restwärme für Vorgänge wie das Aufwärmen oder Schmelzen von Lebensmitteln genutzt werden.

**WARNUNG**

Auch wenn das Symbol „H“ erlischt, kann die Kochzone noch heiß sein. Daher ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 4.27 ENERGIEVERWALTUNG

Aus technischen Gründen sind einige Kochzonen des Kochfelds in Modulen gruppiert, um den maximalen Energieverbrauch zu begrenzen und Überlastungen zu vermeiden. Diese Module umfassen die vordere linke und hintere linke Kochzone oder die vordere rechte und hintere rechte Kochzone.



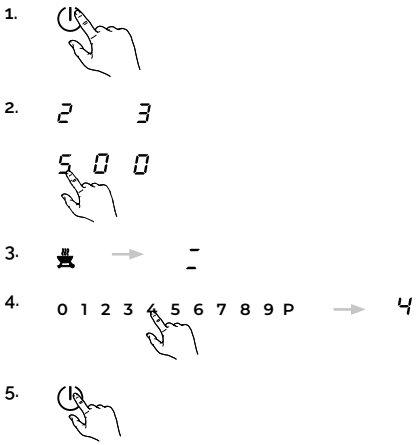
Jedes Modul hat eine maximale Leistungsstufe, die zwischen den beiden Kochzonen, die dazu gehören, aufgeteilt wird. Wenn beide Zonen desselben Moduls aktiv sind, erhält die Zone, deren Leistung zuletzt erhöht wurde, die angeforderte Leistung, während die andere eine reduzierte Heizleistung aufweist. Die Leistungsreduzierung wird durch das Blinken der Anzeige der betroffenen Kochzone sichtbar. Diese Verwaltung verhindert eine Überlastung, indem sie die Energie effizient zwischen den Kochzonen verteilt.

## 4.28 GRILLFUNKTION

Die Grillfunktion ist für die Verwendung einer Grillplatte vorgesehen. Sie bietet 9 verschiedene Grillstufen mit einer anderen Leistungsabgabe als die normalen Kochstufen. Aufgrund der Größe der verwendeten Grillplatten wird die Brückenfunktion automatisch aktiviert, wenn die Grillfunktion gestartet wird.

Um die Grillfunktion mit der Grillplatte zu nutzen, befolgen Sie diese Schritte:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und platzieren Sie die Grillplatte auf der richtigen Kochzone.
2. Verwenden Sie das vordere Leistungsanzeigefeld (als Taste), um die Kochzone auszuwählen. Die Bereitschaftsanzeige für die gewählte Kochzone leuchtet auf.
3. Drücken Sie die Grill-Taste, um die Funktion zu aktivieren. Die vorderen und hinteren Kochzonen werden gemeinsam aktiviert.
4. Wählen Sie die gewünschte Grillstufe über den Slider-Bereich aus:
   Stufe 1-3 für Gemüse
   Stufe 4-6 für Fisch
   Stufe 7-9 für Fleisch
5. Zum Deaktivieren der Grillfunktion drücken Sie die Grill- oder EIN/AUS-Taste.



**HINWEIS**

Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

**WARNUNG**

Verwenden Sie die Grillfunktion mit einer für Induktion geeigneten Grillplatte.

## 4.29 MANUELLE/AUTOMATISCHE BELÜFTUNG

Standardmäßig ist der Lüfter im Automatikmodus eingestellt, sodass die Lüftergeschwindigkeit automatisch geregelt wird, basierend auf der Kochzone mit der höchsten aktuell aktiven Leistung.

Aktivierung des manuellen Modus:

- Schalten Sie das Kochfeld ein, wählen Sie die Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige und wählen Sie dann die gewünschte Lüftergeschwindigkeit im Schiebereglerbereich von 0 (Lüfter ausgeschaltet) bis P.

Aktivierung des automatischen Modus:

- Halten Sie die Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige für 3 Sekunden gedrückt, um den Automatikmodus zu aktivieren. „A“ wird in der Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige angezeigt.

**HINWEIS**

- Im Automatikmodus führt eine Erhöhung der Leistung einer Kochzone zu einer automatischen Erhöhung der Lüftergeschwindigkeit; eine Verringerung der Leistung einer Kochzone führt zu einer automatischen Verringerung der Lüftergeschwindigkeit.
- Die tatsächliche Dampferzeugung des Kochprozesses ist verzögert; daher folgt die automatische Lüfterstufe im Allgemeinen nach einer Verzögerung von 20 Sekunden, wenn die Kochstufe geändert wird.

## 4.30 NACHLÄUFIGER LÜFTERBETRIEB

Das System verfügt über eine Nachlauf-/Nachbetrieb-Funktion, die sicherstellen soll, dass vorhandene Gerüche und Dampf abgesaugt werden können. Nach Abschluss des Kochvorgangs und dem Ausschalten des Kochfelds läuft der Lüfter noch 5 Minuten auf Stufe 1.

**HINWEIS**

- Der Nachlauf des Lüfters wird durch einen pulsierenden Punkt in der Lüfter-Leistungsanzeige angezeigt.
- Die Lüftergeschwindigkeit kann auch im Nachlauf geändert werden. Der Nachlauf endet sofort, wenn 0 ausgewählt wird.
- Wenn der Automatikmodus ausgewählt ist, bleibt „A“ in der Anzeige. Im manuellen Modus wird der Nachlauf auf Stufe 1 angezeigt.

### 4.31 LÜFTER-TIMER

Es besteht die Möglichkeit, einen Lüfter-Timer analog zum Kochzonen-Timer einzustellen. Der Timer wird auf der Timer-Anzeige angezeigt und beginnt erst zu laufen, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist.

Es können folgende Situationen auftreten:

- **Manueller Modus, Situation 1:** Lüfterstufe eingestellt, Lüfter-Timer eingestellt, alle Kochzonen ausgeschaltet, aber das Kochfeld bleibt eingeschaltet; die Lüfterstufe bleibt für die Dauer des Timers aktiv, danach schaltet das Kochfeld vollständig aus.
- **Manueller Modus, Situation 2:** Lüfterstufe eingestellt, Lüfter-Timer eingestellt, Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet; der Lüfter-Nachlauf beginnt und bleibt für die Dauer des Timers aktiv, danach schaltet das Kochfeld vollständig aus.
- **Automatikmodus:** Der Timer kann eingestellt werden, sobald der Lüfter läuft, und beginnt zu laufen, sobald alle Kochzonen ausgeschaltet sind. Ein Timer-Alarm nach Ablauf der Nachlaufzeit tritt nicht auf.

### 4.32 LÜFTER-PAUSE UND WIEDERHERSTELLUNG II

Das Pausensymbol erscheint auch auf der Lüfteranzeige, wenn die Pause aktiv ist. Die Lüfterstufe (wenn größer als 0) wird auf Stufe 1 reduziert. Nach der Pause wird die zuvor eingestellte Stufe wiederhergestellt. Für die Wiederherstellung gelten die gleichen Regeln wie für die Kochzonen: Die Lüfterstufe bleibt erhalten und wird bei der Wiederherstellung wiederhergestellt.

### 4.33 FETTFILTER-STATUSANZEIGE F

Die Kochfeld-Touch-Steuerung enthält einen Filter-Timer, der daran erinnert, dass es wichtig ist, die Fettfilter regelmäßig zu reinigen. Die Laufzeit des Filters wird immer gezählt, wenn der Lüfter läuft, auch während des Nachlaufs. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, wird ein blinkendes „F“ in der Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige angezeigt.

Während des Nachlaufs wird das „F“ nicht angezeigt: Es erscheint wieder, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird.

Die Filteranzeige kann entweder bestätigt oder zurückgesetzt werden:

- Ein kurzer Druck auf die Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige bedeutet Bestätigung. Die Anzeige erscheint nur, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet und wieder eingeschaltet wurde.
- Ein langer Druck von 3 Sekunden auf die Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige führt zum Zurücksetzen des Filter-Timers. Ein Bestätigungston wird gehört und das „F“ wird für 2 Sekunden angezeigt, bevor die Standardanzeige zurückkehrt.

## 4.34 AKTIVKOHLEFILTER-STATUSANZEIGE C (NUR IM REZIRKULATIONSBETRIEB)

Die Kochfeld-Touch-Steuerung enthält einen Filter-Timer, der daran erinnert, dass es wichtig ist, die Kohlefilter regelmäßig zu reinigen. Die Filterlaufzeit wird immer gezählt, wenn der Lüfter läuft, auch während des Nachlaufs. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, wird ein blinkendes „C“ in der Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige angezeigt.

Während des Nachlaufs wird das „C“ nicht angezeigt: Es erscheint wieder, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird.

Die Filteranzeige kann entweder bestätigt oder zurückgesetzt werden:

- Ein kurzer Druck auf die Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige bedeutet Bestätigung. Die Anzeige erscheint nur, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet und wieder eingeschaltet wurde.
- Ein langer Druck von 3 Sekunden auf die Lüfter-Leistungseinstellungsanzeige führt zum Zurücksetzen des Filter-Timers. Ein Bestätigungston wird gehört und das „C“ wird für 2 Sekunden angezeigt, bevor die Standardanzeige zurückkehrt.

# 5.0 FEHLERBEHEBUNG

Interventionen und Reparaturen am Gerät durch nicht qualifiziertes Personal sind gefährlich, da sie Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen können. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu manipulieren; dies könnte zu Verletzungen von Personen und Schäden am Gerät führen. Lassen Sie daher Arbeiten nur von einem qualifizierten Elektriker oder einem Kundendiensttechniker durchführen.

**Bei einer Fehlfunktion konsultieren Sie zuerst diese Anleitung, um zu prüfen, ob das Problem selbstständig behoben werden kann.**

| PROBLEM | LÖSUNG |
|---|---|
| **Fliegen regelmäßig Sicherungen?** | Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen Elektriker! |
| **Ist das Kochfeld gerissen oder beschädigt?** | Wenn das Keramikglas-Kochfeld Risse, Sprünge, Risse oder andere Schäden aufweist, besteht die Gefahr eines Stromschlags. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Trennen Sie die Sicherung und rufen Sie den Kundendienst an. |
| **Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?** | · Wurde eine Sicherung in der Elektroinstallation des Hauses (Sicherungskasten) ausgelöst?<br>· Ist das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen?<br>· Ist die Kindersicherung aktiviert, d.h. das Display zeigt ein „L“?<br>· Werden die Sensortasten teilweise von einem feuchten Tuch, Flüssigkeit oder einem metallischen Objekt bedeckt?<br>· Wurde ungeeignetes Kochgeschirr verwendet? Konsultieren Sie den Abschnitt über geeignetes Kochgeschirr für Induktionskochfelder. |
| **Das Kochfeld oder die Kochzone schaltet sich plötzlich aus?** | · Wurde die ON/OFF-Taste versehentlich gedrückt?<br>· Werden die Sensortasten teilweise von einem feuchten Tuch, Flüssigkeit oder einem metallischen Objekt bedeckt? Ein kurzer Piepton ertönt. Nach einigen Sekunden schaltet sich das Gerät aus. Entfernen Sie das Objekt von den Sensortasten.<br>· Wurde die Sicherheitsabschaltung aktiviert, weil eine konstante Leistungsstufe über einen längeren Zeitraum verwendet wurde? Konsultieren Sie den Abschnitt über die Zeitbegrenzung des Betriebs. |
| **Wird das Symbol U angezeigt?** | Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet, dass ein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone platziert wird (Topferkennung). Wenn das Symbol „Fehlendes Kochgeschirr“ weiterhin angezeigt wird, bedeutet dies, dass der Topf nicht für Induktionskochfelder geeignet ist oder einen zu kleinen Boden hat. |

| | |
|---|---|
| **Das LED-Display für die Kocheinstellungen und die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet nicht oder nur teilweise?** | Das Display ist defekt. Kontaktieren Sie den Kundendienst. Brandgefahr, da die Temperaturwarnung nicht garantiert ist. |
| **Das Symbol ⌐ oder der Code „ER03“ blinkt und ein kurzer Piepton ertönt?** | Dies zeigt an, dass ein Sensor der Touch-Steuerung aktiviert wurde, weil Lebensmittel auf das Kochfeld gefallen sind oder Töpfe oder andere Objekte vorhanden sind. Lösung: Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie das Objekt. Um das Symbol zu deaktivieren, drücken Sie denselben Knopf erneut oder schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein. |
| **Der Fehlercode „E2“ wird angezeigt?** | Das elektronische Modul ist zu heiß. Überprüfen Sie die Installation des Kochfeldes und stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist. Konsultieren Sie den Abschnitt „Überhitzungsschutz“. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe und verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. |
| **Keine Anzeige, keine Funktion?** | Das Kochfeld wurde falsch angeschlossen. Schließen Sie das Gerät an die richtige Stromversorgung an. |
| **Wird ein Fehlercode (ERXX oder EX) angezeigt?** | Dies zeigt einen technischen Fehler an. Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| **Das Kochfeld erzeugt Geräusche (Klicken oder Knacken) oder einen Summton während des Betriebs?** | Dies ist eine spezifische Modelleigenschaft und hat keinen Einfluss auf die Qualität oder Funktionalität. |
| **Der Lüfter läuft weiter, auch nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde?** | Dies ist normal, da er die Elektronik abkühlt. |
| **Die Töpfe, die verwendet werden, erzeugen Geräusche?** | Die Geräusche entstehen aus technischen Gründen, sodass keine Gefahr für das Induktionskochfeld oder die Töpfe besteht. Beachten Sie diese Tipps, falls störende Geräusche auftreten:<br>· Stellen Sie den Topf in die Mitte der jeweiligen Kochzone.<br>· Versuchen Sie, den Topf leicht auf der Kochzone zu bewegen.<br>· Wenn Sie 2 Kochzonen mit der Brückenfunktion verwenden, positionieren Sie die Töpfe in der Mitte beider Zonen (d.h. die Abdeckung der beiden Zonen sollte gleich sein).<br>· Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper zwischen dem Keramikglas und dem Boden des Topfes (z.B. Salzkrümel) liegen.<br>· Achten Sie darauf, dass die Topfdeckel nicht vibrieren.<br>· Versuchen Sie, andere Töpfe zu verwenden. Besonders Töpfe aus Verbundmaterialien können Geräusche verursachen.<br>· Vermeiden Sie es, dass 2 oder mehr Töpfe miteinander in Kontakt kommen.<br>· Verwenden Sie Töpfe mit flachen Böden, um Bewegungen zu vermeiden. |

# 6.0 REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Keramikglas-Kochfeld niemals mit einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten!
- Achten Sie beim Reinigen darauf, den ON/OFF-Knopf vorsichtig abzuwischen; andernfalls könnte das Kochfeld versehentlich eingeschaltet werden.
- Beachten Sie alle Sicherheitsanweisungen und Warnhinweise.
- Regelmäßige Reinigung und Wartung gewährleisten die Langlebigkeit des Geräts und eine optimale Funktion.

| KOMPONENTE | REINIGUNGSZYKLUS |
|---|---|
| **Bedienfeld** | Sofort nach jedem Gebrauch. |
| **Keramikglas-Kochfeld** | Reinigen Sie es sofort nach jedem Gebrauch und wöchentlich mit handelsüblichen Keramikglas-Reinigern. |
| **Fettfilter** | Reinigen, wenn es auf dem Lüfterdisplay angezeigt wird. Sie können sie bei niedriger Temperatur in der Spülmaschine waschen, was jedoch ihre Farbe verändern kann. |
| **Kondensationsfilter** | Jedes Mal, wenn Sie die Fettfilter reinigen (dieses Teil nicht in die Spülmaschine geben!). |
| **Wassersammler** | Wenn etwas Wasser überläuft und in die Lufteinlassöffnung fließt. |
| **Kohlenstofffilter (nur mit Umluft)** | Regenerieren, wenn sich Gerüche angesammelt haben, die Absaugleistung nachlässt oder wenn es auf dem Lüfterdisplay angezeigt wird. Die Kohlenstofffilter müssen alle 2 Jahre ersetzt werden. |

## 6.1 KERAMIKGLAS-KOCHFELD

Verwenden Sie niemals aggressive Reiniger wie scheuernde Reinigungsmittel, Topfreiniger, Fleckenentferner, Rostentferner usw.

- Reinigung nach dem Gebrauch: Reinigen Sie immer das gesamte Kochfeld, wenn es verschmutzt ist. Es wird empfohlen, dies jedes Mal nach der Nutzung des Kochfelds zu tun. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und eine kleine Menge Spülmittel und trocknen Sie es dann mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche des Kochfelds verbleiben.
- Wöchentliche Reinigung: Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal pro Woche gründlich mit handelsüblichen Keramikglas-Reinigern. Befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen des Herstellers. Nach der Anwendung beschichtet der Reiniger das Kochfeld mit einer schützenden Schicht, die wasser- und schmutzabweisend ist: Der gesamte Schmutz bleibt auf der Schicht und kann leicht entfernt werden. Wischen Sie das Kochfeld dann mit einem sauberen Tuch ab: Achten Sie darauf, dass keine Rückstände des Reinigers auf der Oberfläche bleiben, da dieser beim Erhitzen des Kochfelds aggressiv reagiert und die Oberfläche verändern kann.

## 6.2 SPEZIFISCHE SCHMUTZFLECKEN

- Hartnäckiger Schmutz und Flecken (Kalkflecken und perlenartig glänzende Flecken) können am besten entfernt werden, wenn das Kochfeld noch leicht warm ist. Verwenden Sie für die Reinigung handelsübliche Reiniger.
- Befeuchten Sie Lebensmittelreste mit einem feuchten Tuch, bevor Sie die Rückstände mit einem speziellen Schaber für Keramikglas-Kochfelder entfernen. Reinigen Sie das Kochfeld anschließend erneut.
- Verbrannter Zucker und geschmolzenes Plastik müssen sofort, solange sie noch heiß sind, mit einem Glasschaber entfernt werden. Reinigen Sie das Kochfeld danach wie oben beschrieben.
- Kleine Spuren von Erde, die beim Reinigen von Kartoffeln oder Salat auf das Kochfeld gelangen, können die Oberfläche beim Bewegen von Töpfen zerkratzen. Achten Sie darauf, dass keine Erdspuren auf dem Kochfeld verbleiben.
- Farbveränderungen auf der Keramikglas-Oberfläche haben keine Auswirkung auf die Funktionalität und Stabilität. Diese Veränderungen sind nicht materialbedingt, sondern entstehen durch Nahrungsmittelreste, die nicht entfernt wurden und sich auf der Oberfläche eingebrannt haben.
- Das Reiben der Töpfe auf der Oberfläche (insbesondere Aluminiumtöpfe) oder die Verwendung ungeeigneter Reiniger kann glänzende Stellen verursachen, die mit normalen Reinigern schwer zu entfernen sind. Daher muss der Reinigungsprozess möglicherweise mehrere Male wiederholt werden. Die Verwendung aggressiver Reiniger oder das Schrubben mit Töpfen kann im Laufe der Zeit die Dekorationen des Kochfelds abnutzen und zur Entstehung von dunklen Flecken führen.

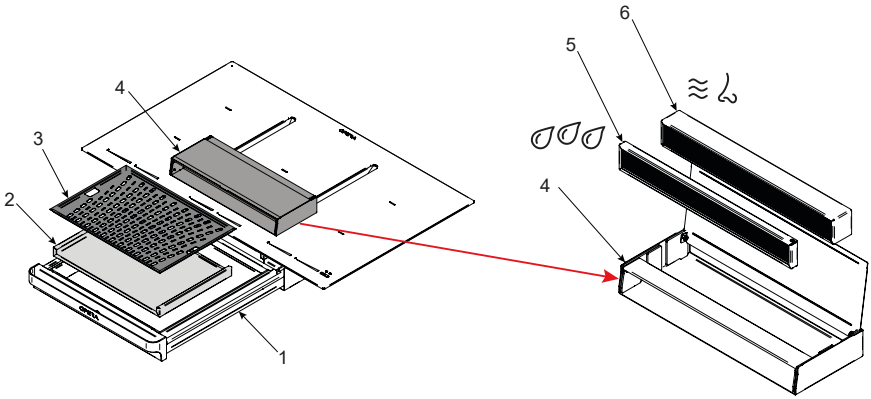
**WARNUNG**

Alle beschriebenen Mängel sind überwiegend ästhetischer Natur und beeinträchtigen die Funktionsweise des Geräts nicht direkt. Der Benutzer ist nur für routinemäßige Reinigungs- und Wartungsarbeiten verantwortlich, ohne die strukturellen Aspekte und Komponenten zur Leistungssteigerung zu manipulieren. Versiegelte Teile des Herstellers dürfen nicht verändert werden. Im Falle einer Störung oder einer als abnormal angesehenen Funktion wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

## 6.3 ENTFERNEN DER FILTER AUS DEM GERÄT

Um Zugang zu den Fettfiltern (5) und Aktivkohlefiltern (6) zu erhalten, öffnen Sie die Filterschublade (1) und entnehmen Sie den Kondenswasserfilter (3) und den Wasserauffangbehälter (2). Jetzt kann auch das Filtergehäuse (4) entnommen werden. Darin sind der Fett- und Aktivkohlefilter untergebracht.

Die Aktivkohlefilter sind nur in der C-Version erhältlich!




## 6.4 FETTFILTER

Der Fettfilter absorbiert die Fettpartikel aus den Kochdämpfen.

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und der Ventilator ausgeschaltet sind (siehe Kapitel Betrieb).
- Warten Sie, bis die Ventilatoranzeige 0 anzeigt.
- Entfernen Sie den Fettfilter.
- Verwenden Sie einen Reiniger und Entfetter in einem.
- Spülen Sie den Fettfilter mit heißem Wasser ab. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um ihn zu reinigen.
- Nach der Reinigung spülen Sie den Fettfilter gründlich ab und trocknen Sie ihn mit einem Geschirrtuch.
- Setzen Sie den Filter-Timer zurück (siehe Kapitel *"Betrieb"*).

**WARNUNG**
Der Fettfilter kann alternativ bei niedriger Temperatur in der Spülmaschine gewaschen werden, aber dies kann seine Farbe verändern.

## 6.5 FLÜSSIGKEITEN AUS DEM GERÄT ENTFERNEN

Der Wassersammler fängt jede Flüssigkeit auf, die durch die Einlassöffnung in das Gerät gelangt. Um diese zu entfernen, befolgen Sie die folgenden Schritte:

- Schalten Sie den Lüfter aus und deaktivieren Sie die Nachlauf-Funktion (siehe Kapitel *"Betrieb"*).
- Entfernen Sie den Kondensationsfilter.
- Nehmen Sie den Wassersammler und gießen Sie das Wasser in die Küchenspüle.
- Spülen Sie den Wassersammler mit heißem Wasser aus und trocknen Sie ihn mit einem Geschirrtuch.

## 6.6 AKTIVKOHLEFILTER (NUR IN DER REZIRKULATIONSVERSION)

Nach längerer Nutzung sättigen sich die Aktivkohlefilter und müssen durch einen Heizprozess regeneriert werden. Befolgen Sie diese Schritte:

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und der Kochfeldabzug ausgechaltet sind.
- Warten Sie, bis die Lüfteranzeige *"0"* anzeigt.
- Entfernen Sie die Aktivkohlefilter.
- Schrauben Sie den Filterkasten ab und legen Sie ihn für eine Stunde in einen auf 180°C vorgeheizten Ofen.
- Setzen Sie den Filter-Timer zurück (siehe Kapitel *"Betrieb"*).

**WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Filtern nach dem Regenerationsprozess: Verbrennungsgefahr!

**HINWEIS**

Um eine bessere Funktion der Aktivkohlefilter bei normalem Gebrauch der Dunstabzugshaube zu gewährleisten, wird empfohlen, die Filter mindestens alle zwei Monate zu regenerieren oder wenn dies auf der Ventilatoranzeige angezeigt wird.

Diese Lebensdauer ist rein indikativ, da das Verhalten der Filter von mehreren Faktoren beeinflusst wird, wie:

- Die Art und Konzentration der Schadstoffe, denen die Filter ausgesetzt sind.
- Die Dauer der Exposition.
- Die Arbeitsgeschwindigkeit/-strömung der integrierten Haube.

Diese Faktoren können das Verhalten der Filter auch nach der Regeneration erheblich verändern. Bei normaler Nutzung der Haube bei mittlerer Geschwindigkeit neigen die Aktivkohlefilter dazu, ihre Wirksamkeit nach mehreren Regenerationszyklen zu verringern. Es wird immer empfohlen, die Filter nach etwa zwei Jahren Nutzung zu wechseln.

**WARNUNG**

Legen Sie während des Regenerationszyklus keine Lebensmittel oder andere Gegenstände mit den Filtern in den Ofen. Sobald der Zyklus abgeschlossen ist, lassen Sie den Ofen mit geöffneter Tür und warten Sie eine Stunde, bevor Sie ihn erneut verwenden

# 7.0 AUSSERBETRIEBNAHME UND ENTSORGUNG

Beachten Sie alle Sicherheits- und Heizinformationen (siehe Abschnitt „Sicherheit“). Befolgen Sie die beiliegenden Anweisungen des Herstellers.

## 7.1 AUSSERBETRIEBNAHME

„Außerbetriebnahme“ bezieht sich auf das endgültige Abschalten und die Demontage des Geräts. Nach der Außerbetriebnahme kann das Gerät in anderen Einheiten installiert, privat verkauft oder entsorgt werden.

**WARNUNG**

**Elektrische Verbindungen dürfen nur von qualifiziertem Personal getrennt werden.** Zur Außerbetriebnahme schalten Sie zunächst das Gerät aus (siehe Kapitel „Betrieb“) und trennen Sie es dann vom Stromnetz.

## 7.2 DEMONTAGE

Um das Gerät zu entfernen, muss es zugänglich sein und vom Stromnetz getrennt werden.

- Lösen Sie die Befestigung des Geräts.
- Entfernen Sie die Silikondichtungen.
- Heben Sie das Gerät an, um es von der Arbeitsplatte zu entfernen.
- Entfernen Sie alle anderen Zubehörteile.
- Entsorgen Sie das alte Gerät und alle schmutzigen Zubehörteile.

## 7.3 ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die mitgelieferte Verpackung des Geräts auf eine nachhaltige Weise. Das Recycling von Verpackungsmaterial hilft, Ressourcen zu sparen und Abfall zu reduzieren.

Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zum geeigneten Sammelpunkt für die Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts hilft, die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu schützen, die bei unsachgemäßer Entsorgung gefährdet wären. Für genauere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Rathaus, den lokalen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

## 7.4 ENTSORGUNG DES AKTIVKOHLEFILTERS

Die Vorschriften sehen vor, dass jeder Aktivkohlefilter analysiert und dann gemäß den Ergebnissen der Analyse entsorgt wird. Bei der häuslichen Verwendung sind die absorbierten Partikel für die Umwelt nicht schädlich, daher können die Filter als nicht recycelbarer Abfall entsorgt werden, gemäß den nationalen und lokalen Vorschriften.

Der Benutzer kann das Produkt an die örtlichen Sammelstellen abgeben.

## 7.5 UMWELTINFORMATIONEN

Alle Modelle der Marke OPERA sind gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt die Rahmenbedingungen für die EU-weite Rücknahme und das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten fest. Bitte wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, um Informationen über die aktuellen Entsorgungsmethoden zu erhalten.

# INDEX


## 1.0 INTRO 38

1.1 USER INFORMATION
1.2 INTENDED USE
1.3 EXPLANATION OF SYMBOLS AND INDICATIONS

## 2.0 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS 40

2.1 FOR CONNECTION AND OPERATION
2.2 GENERAL INFORMATION ABOUT THE HOB
2.3 FOR PERSONS

## 3.0 TECHNICAL INFORMATION 43

3.1 TECHNICAL DETAILS

## 4.0 OPERATION 45

4.1 SYSTEM DESCRIPTION
4.2 OPERATING PANEL
4.3 OPERATION PRINCIPLE OF THE COOKTOP
4.4 OPERATION PRINCIPLE OF THE COOKING ZONES
4.5 SUITABLE COOKWARE
4.6 POWER ADJUSTMENT
4.7 ENERGY SAVING TIPS
4.8 TIME LIMIT FUNCTION
4.9 PERMANENT KEY ACTIVATION
4.10 OVERHEATING PROTECTION
4.11 COOKTOP CONTROL WITH TOUCH SENSORS
4.12 TURNING ON THE COOKTOP
4.13 TURNING ON THE COOKING ZONES
4.14 TURNING OFF THE COOKING ZONES
4.15 TURNING OFF THE COOKTOP
4.16 PAUSE FUNCTION
4.17 RECALL FUNCTION
4.18 CHILD LOCK
4.19 KEY-LOCK
4.20 BRIDGE FUNCTION
4.21 COOKING TIMER
4.22 STANDALONE TIMER
4.23 AUTOMATIC HEATING
4.24 FOOD WARMER
4.25 QUICK COOKING
4.26 RESIDUAL HEAT INDICATOR
4.27 ENERGY MANAGEMENT
4.28 GRILL FUNCTION
4.29 MANUAL/AUTOMATIC FAN
4.30 FAN AFTER-RUN
4.31 FAN TIMER
4.32 FAN PAUSE AND RECALL
4.33 GREASE FILTER STATE INDICATION
4.34 CARBON FILTER STATE INDICATION

## 5.0 TROUBLESHOOTING 59

## 6.0 CLEANING AND CARE 61

6.1 CERAMIC GLASS COOKTOP
6.2 SPECIFIC STAINS
6.3 REMOVING THE FILTERS FROM THE APPLIANCE
6.4 GREASE FILTER
6.5 REMOVE LIQUIDS FROM THE APPLIANCE
6.6 ACTIVATED CARBON FILTERS

## 7.0 DECOMMISSIONING AND DISPOSAL 65

7.1 DECOMMISSIONING
7.2 DISASSEMBLY
7.3 DISPOSAL
7.4 DISPOSING OF THE CARBON FILTER
8.5 ENVIRONMENTAL INFORMATIONS

# 1.0 INTRO

Dear Customer,

Thank you for choosing a product from our Opera line. We are confident that you will appreciate the quality and ease of use.

All our products are covered by a warranty, as provided by the general terms of sale established by Directive 1999/44/EC. If you encounter any faults due to manufacturing errors, component defects, or missing accessories at the time of purchase or during the warranty period, we invite you to promptly report them to our Sales or Technical Assistance network. After appropriate verification, we will arrange for the repair or replacement of the defective parts.

The warranty applies exclusively to obvious defects in the product under normal installation, usage, and maintenance conditions. It does not cover faults resulting from improper installation, incorrect use, technical modifications made by the user, use of non-original accessories, vandalism, lack of cleaning, or failure to carry out ordinary or extraordinary maintenance. Additionally, it does not cover damages caused by general neglect on the part of the user.

## 1.1 USER INFORMATION

Before using the appliance, it is essential to carefully read this manual, which contains important safety advice and instructions for proper use and maintenance, ensuring reliable operation for many years. In case of a malfunction, it is recommended to first consult the “Troubleshooting” section. Many minor issues can be resolved independently, thus avoiding unnecessary service costs. Keep the manual in a safe place and pass it on to new owners to provide them with all necessary information and ensure safety. Installation and assembly must be carried out exclusively by qualified personnel, in accordance with applicable laws, regulations, and standards. It is crucial to follow all safety instructions, warnings, and usage guidelines contained in the accompanying documentation.

## 1.2 INTENDED USE

The appliance must be used exclusively for the preparation of food in domestic or similar environments, such as:

- Shops, offices, and other work environments.
- Agricultural enterprises.
- Hotels, motels, and other residential facilities (for use by guests).
- Breakfast buffets.

It is not permitted to use the appliance for purposes other than those stated, and it must be used exclusively under supervision.

## 1.3 EXPLANATION OF SYMBOLS AND INDICATIONS

This appliance has been manufactured using the most advanced technology. However, it is important to note that the use of machines involves risks that cannot be completely eliminated.

To ensure adequate safety for the user, specific safety instructions are provided. These instructions are highlighted in the following sections of the manual. Adhering to these indications is essential for the safe operation of the appliance.

**WARNING**

This indication highlights different levels of risk. It may indicate an imminent threat that could cause death or very serious injuries, a potentially dangerous situation with similar consequences, or a less severe risk that could result in minor injuries or damage to the appliance.

**NOTE**

Note to be observed to facilitate the use of the appliance.

**WARNING OF ELECTRICITY! RISK OF DEATH!**

Components under voltage have been installed near this symbol. Covers bearing this writing may only be removed by a qualified and certified electrician.

**WARNING! HOT SURFACES!**

This symbol has been applied to surfaces that can overheat. There is a risk of severe burns or scalds. Surfaces may still be hot even after the appliance has been turned off.

**COMPLY WITH REGULATIONS FOR HANDLING COMPONENTS AND MODULES SENSITIVE TO ELECTROSTATIC DISCHARGES (ESD)**

Components and modules at risk of electrostatic discharges are located behind covers marked with the adjacent symbol. Never touch the power sockets, ribbon conductors, or pins of components. Only qualified personnel familiar with the phenomenon of electrostatic discharges are authorized to perform technical interventions.

**ASPIRATION MODE**

This symbol indicates the aspiration mode, where air is extracted and discharged outside through an exhaust duct.

**RECIRCULATION MODE**

This symbol indicates the recirculation mode, where air is filtered and recirculated inside the environment without external exhaust.

# 2.0 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

## 2.1 FOR CONNECTION AND OPERATION

- The appliances are constructed in compliance with current safety regulations.
-
  The connection to the electrical network, as well as repair and maintenance operations, must be carried out exclusively by a qualified electrician in accordance with current safety standards. For your safety, it is essential that only qualified technicians handle the installation, inspection, or repair of the product.
- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service, or a qualified technician to avoid potential risks.
- Furthermore, the appliance cannot be used with an external timer or through an external remote control system.

## 2.2 GENERAL INFORMATION ABOUT THE HOB

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
-
  During operation, it is important to pay attention to the heating speed of the cooking zones. Avoid heating empty pots, as this can cause overheating.
- Do not place empty pots and pans on the heated cooking zones.
- When using pots for simmering, ensure that the water does not completely evaporate,as this can damage both the pot and the cooktop, for which the manufacturer assumes no responsibility.
- It is essential to always turn off a cooking zone using the OFF button after use, and not solely through the pot recognition device.
- Overheated fats and oils can spontaneously ignite; therefore, it is important to always monitor the preparation of foods with fats and oils. In case of fire, never use water to extinguish fires caused by fats and oils. Turn off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.
- The glass-ceramic surface of the cooktop is extremely robust, but it is advisable to avoid allowing hard objects to fall onto it. Sharp objects that fall can cause it to break.
-
  If the cooktop has fractures, cracks, or any kind of damage, there is a risk of electric shock. In this case, immediately turn off the appliance, disconnect the power supply, and contact customer service.
- If it is not possible to turn off the cooktop due to a sensor control failure, immediately disconnect the appliance and contact customer service.
- Exercise caution when using appliances! Connection cables should not come into contact with hot cooking zones.
- Fire risk: never place objects on the cooktop.
- The glass-ceramic cooktop must not be used as a countertop.
- Do not place aluminum foil or plastic on the cooking zones. Keep anything that could melt, such as plastic, aluminum foil, sugar, and candies, away from the hot zones. To avoid damage to the cooktop, immediately remove any sugar (while the cooktop is still warm) using a suitable glass scraper.

- Never place metallic objects (such as empty pots, cutlery, etc.) on the induction cooktop, as they may overheat, posing a burn risk.
- Avoid placing combustible or flammable objects directly under the cooktop.
- Metallic objects worn by the user may overheat near the induction cooktop. Exercise caution! non-magnetic objects (such as gold or silver rings) are not subject to this risk.
- Never use the cooking zones to heat closed food cans or composite material packages, as the electric power may cause them to explode.
- Keep the sensor buttons clean, as dirt may be interpreted as an unintentional contact. Never place objects (pots, cloths, etc.) on the sensor buttons!
- If food spills onto the sensor keys, it is advisable to activate the OFF button.
- Hot pots and pans should not cover or be too close to the sensor buttons, as this may cause the appliance to deactivate automatically.
- Place the pan as close to the center of the cooking zone as possible.
- If possible, use the back cooking zone for large pots to avoid excessive heating of the sensor buttons, which could cause an E2 error message and deactivate the touch control.
- Activate the child lock when pets may reach the cooktop.
- Do not use the cooktop if the oven below is in pyrolytic mode.
- Never clean the glass-ceramic cooktop with a steam cleaner or similar devices.
- It is essential to ensure constant supervision during frying; flambéing is not permitted.
- Make sure there are no items(e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. Theycould be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
- Do not operate the appliance without grease filters.
- Filters with too much fat deposit cause fire hazard!
- A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.

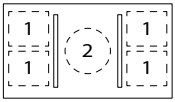
## 2.3 FOR PERSONS

- These appliances can be used by children aged 8 years and older and by persons with physical, sensory, or mental disabilities, as well as individuals lacking experience and/or abilities, provided they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the associated risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance may only be performed by children under the supervision of an adult user.
- It is important to note that the surfaces of the heating and cooking zones become hot during use; therefore, it is essential to keep small children away at all times.
- Only protective grids and cooktop covers provided by the manufacturer or authorized parties may be used, as indicated in the manual. The use of unsuitable protective grids and covers can lead to accidents.
- People with implanted cardiac pacemakers or insulin pumps should ensure that the operation of their devices is not compromised by the inductive field (the frequency range of the induction cooktop is 20-50 kHz).
- To move the pots from a cooking zone to another, do not drag them on the glass surface: there is the risk of scratching the glass!

# 3.0 TECHNICAL INFORMATION

## 3.1 TECHNICAL DETAILS

**COOKTOP**

| PARAMETER | VALUE |
|---|---|
| Hob dimension (width/depth/height) [mm] | 930 x 520 x 152/200 |
| Layout |   |
| Material surface | Glass ceramic |
| Power levels | 1-9, P |
| Cooking zones size [mm] | 1) Octa 210 x 190 mm<br>2) Round Ø 200 mm |
| Cooking zones power output [kW] | 1) 2.1 (P = 3), Bridge 3.7<br>2) 2.3 (P = 3) |
| Two phases connection [V] | 380 - 415 |
| Frequency [Hz] | 50 -60 |
| Max. power consumption [kW] | 10.4 |
| Fuse protection / two phases [A] | 3 x 16 |

**BLOWER**

| PARAMETER | VALUE |
|---|---|
| Max. power consumption [W] | 170 |
| Power levels | 1-9, P |
| Air duct size [mm] | 222 x 90 |
| Max. airflow [$m^3$/h] | 850 |

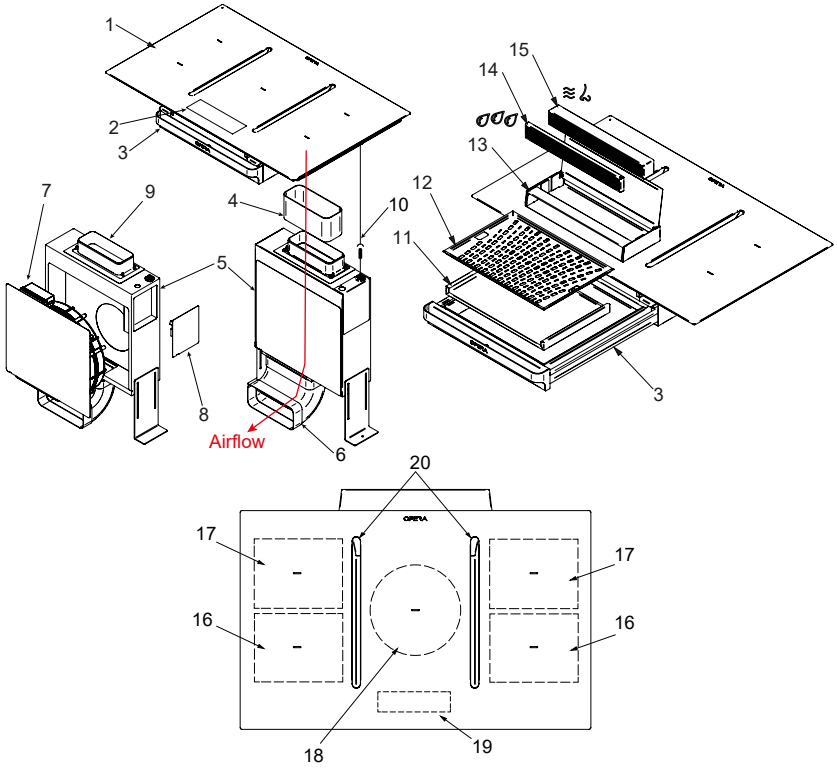
**INFORMATION IN ACCORDANCE WITH REGULATION (EU) 66/2014**

| PARAMETER | VALUE |
|---|---|
| Type of cooktop | Induction cooktop |
| Number of cooking zones | 5 |
| Heating technology | Induction |
| Useful surface area for cooking zones [mm] | 1) Octa 210 x 190 mm<br>2) Round Ø 200 mm |
| Energy consumption of the cooking zones* [Wh/kg] | 1) 192.5<br>2) 166.8 |
| Calculated energy consumption per kg* [Wh/kg] | 187.4 |

* indicates energy efficiency, measured through laboratory tests according to the European ECODESIGN directive. A low value indicates reduced electricity consumption.

# 4.0 OPERATION

## 4.1 SYSTEM DESCRIPTION

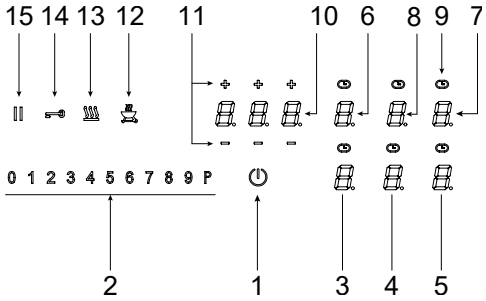



1. Downdraft hob
2. Touch control panel
3. Drawer with LED lighting
4. Naber canal
5. Blower housing for B/C version
6. Blower housing outlet nozzle
7. Blower panel
8. Motor Control Unit (MCU)
9. Blower housing inlet nozzle
10. Fan-cooking hob connection cable
11. Water collector
12. Condensation filter
13. Filters box
14. Grease filter
15. Carbon filter (only in recirculation mode)
16. Front induction cooking zone
17. Rear induction cooking zone
18. Central induction cooking zone
19. Operating panel (touch control)
20. Air intake openings

Filter installation sequence: 14 and 15 inside 13, then 13 - 11 - 12 inside 3.

## 4.2 OPERATING PANEL

- After turning on the ceramic glass cooktop, all displays briefly light up, indicating that the cooktop is ready for use.
- The cooktop is equipped with electronic sensors that are activated by touching the corresponding button for at least one second.
- Each time a sensor is activated, it emits an audible signal.
- Avoid placing objects on the sensor surface, as this may generate error signals.
- It is important to always keep the sensor surface clean.




1. On/Off key
2. Slider control - sensor field
3. Power setting - front left cooking zone
4. Power setting - fan
5. Power setting - front right cooking zone
6. Power setting - rear left cooking zone
7. Power setting - rear right cooking zone
8. Power setting - central cooking zone
9. Cooking zone timer display
10. Timer indication
11. Minus / Plus timer keys
12. Grill key
13. Warming key
14. Lock key
15. Pause key

**NOTE**

Most of the keys shown here will only become visible when the hob has been switched on.

## 4.3 OPERATION PRINCIPLE OF THE COOKTOP EXTRACTOR

The cooktop extractor can be operated as an exhaust air or a recirculating air version. When operated in exhaust air mode, remove the carbon filter from the appliance, as they are not needed.

**ASPIRATION MODE**

The air suctioned away is purified by the grease filter and expelled into the open air via a duct system. The exhaust air must not be expelled into:

- a smoke or exhaust gas flue that is in operation
- a shaft used for the aeration of rooms where fireplaces are installed.

If the exhaust air is to be directed into a smoke or exhaust gas flue that is not in use, the installation must be checked and approved by the responsible heating engineer.

**RECIRCULATION MODE**

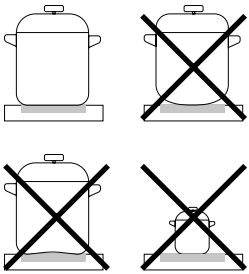
The air suctioned away is purified by the grease filter and activated charcoal filter and fed back into the room in which the appliance is installed. To prevent odours in recirculation mode, an odour filter must be used. For hygiene and health reasons, the activated charcoal filter must be cleaned at the recommended intervals (see the Cleaning and Maintenance chapter).

## 4.4 OPERATION PRINCIPLE OF THE COOKING ZONES

The cooktop is equipped with high-power induction plates. Heat is generated directly at the bottom of the pot, where it is most needed, reducing losses through the glass surface. The glass itself does not heat directly but absorbs the residual heat transferred from the pot. This residual heat is indicated by the letter “H” after the plate has been turned off.

The induction plate produces heat through an induction coil installed under the glass surface. The coil generates a magnetic field at the bottom of the pot (which must be magnetic), creating swirling current flows that produce heat.

## 4.5 SUITABLE COOKWARE



The induction plate will only work with appropriate cookware.

- It is important to position the pot in the center of the plate during cooking.
- Suitable cookware for induction is made of steel, enamel or steel alloy. Cookware made of steel alloy wth a copper or aluminium bottom, as well as glass pots, are not suitable.
- If using a pressure cooker, it is crucial to keep it under close supervision until it reaches the appropriate pressure. Initially the plate should operate at maximum power, then follow the manufacturer’s instructions.
- Suitable pots have a flat bottom and are not too small for the cooking zone they are using.

**When purchasing pots, ensure they bear the label “suitable for induction”.**

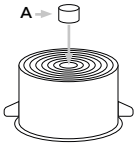
| COOKING ZONE | Ø MIN. DIAMETER OF POT BOTTOM |
|---|---|
| 210x190 mm (SINGLE) | Ø 110 mm |
| 210x190 mm (BRIDGE) | Ø 230 mm |
| Ø 200 mm | Ø 110 mm |

**NOTE**

When the Bridge function is activated, it is possible to use the created zone in various ways, with one or two pots. If larger pots than the recommended maximum size are used, the heating time will be longer since the heat propagates from the center to the edges of the pot by conduction. In this case, the temperature will also be very uneven.

**MAGNET TEST**

Use a small magnet **(A)** to check if the bottom of the pot is magnetic. Only pots where the magnet sticks are suitable.




**POT RECOGNITION**

One of the main advantages of the induction cooktop is the automatic pot recognition. When the cooktopis turned on, the power indicator lights up. If the pot is placed on the cooktop within 10 minutes, it is recognized and the corresponding cooking zone display is selected. When the pot is removed the power automatically shuts off.

If a smaller pot is placed, the cooktopwill only use the amount of energy necessary to heat the pot according to its size.

**THE HEATING PLATE MAY BE DAMAGED IF:**

- An empty pot is heated.
- Inappropriate pots are used.
- Clay pots that scratch the glass surface are used.
- The bottom of the pot is not cleaned.

**WARNING**

Using poor-quality pots or any adapters for non-magnetic pots voids the product warranty. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the appliance and/or nearby objects.

## 4.6 POWER ADJUSTMENT

The heating power of the cooking zones can be set to different levels. Below is a table with an example of use for each power setting.

| POWER | PURPOSE |
|---|---|
| 1 | Off, using residual heat |
| 1-2 | Keep food warm, simmer small amounts |
| 3 | Simmer (continuation of cooking after a powerful start) |
| 4-5 | Slow cooking (continuation of large quantities, roasting large pieces) |
| 6 | Roasting, Searing |
| 7-8 | Roasting |
| 9 | Start cooking, browning |
| A | Automatic heating |
| P | Particularly powerful setting for large amounts of food |

## 4.7 ENERGY SAVING TIPS

When purchasing pots, pay attention to the dimensions: the indicated diameter usually refers to the upper edge, which is often larger than the bottom.

- Pressure cookers are particularly suitable because they use pressure in hermetically sealed spaces, allowing for time and energy savings. Shorter cooking times help retain vitamins in food.
- Always ensure that the pressure cooker contains a sufficient amount of liquid to avoid overheating, which could damage both the pot and the cooktop.
- Always cover pots with appropriately sized lids and use pots of the right size for the amount of food being prepared.

## 4.8 TIME LIMIT FUNCTION

The time limit function is an important safety feature that automatically turns off the cooking zones after a certain period of inactivity. The shut-off time is indicated in the table below. Any user operation related to the cooking zone will reset this time limit.

| POWER | TIME LIMIT (HOURS) |
|---|---|
| Heating | 2 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1.5 |
| 7 | 1.5 |
| 8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |
| P | 5 minutes |

## 4.9 PERMANENT KEY ACTIVATION

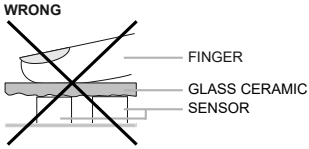
If two or more sensor keys are pressed simultaneously (for example, if a pot is accidentally placed on a key), no function will be activated. The system performs a check on the permanent activation of the keys: if a sensor remains activated for more than 10 seconds, the cooktop enters OFF mode, emitting an acoustic signal for 10 seconds and displaying “Er03” until the permanent activation is recognized. As soon as the permanent activation ends, the cooktop can return to normal operation.

## 4.10 OVERHEATING PROTECTION

The induction cooktop is equipped with an overheating safety device designed to protect the electronic components. This device operates on multiple levels: when the temperature of the cooktop reaches high levels, the two-level fan is activated first. If this is not sufficient, the Booster function is disabled, and the device reduces the power of some cooktops or completely turns them off. Once cooled, the cooktop returns to maximum power. If the message E2 appears frequently during normal use and at room temperature, it may indicate insufficient cooling, especially if the kitchen furniture does not have adequate openings. It is important to ensure that the front of the cabinet has an opening of at least 3 mm.

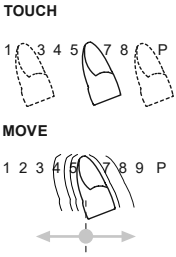
## 4.11 COOKTOP CONTROL WITH TOUCH SENSORS

- **SLIDER CURSOR**
  The use of the ceramic glass cooktop is done via the touch control sensor buttons. To activate a button, simply lightly touch the symbol on the ceramic glass surface. Each correct activation is confirmed by an acoustic signal. For simplicity, the touch control buttons will be referred to as “buttons”.




- **WHAT TO OBSERVE DURING THE USE OF THE ADJUSTMENT FIELDS**
  Avoid resting your finger too much on the ceramic glass surface to avoid accidentally activating adjacent buttons or adjustment fields.

- **TOUCH LIGHTLY THE CONTROL AREA OR SLIDE YOUR FINGER**
  You can lightly press the control area with your finger to gradually change the setting on the display (power level). By placing your finger on the control area and sliding it right or left, the display setting will change progressively. The faster the movement, the quicker the change on the display.




## 4.12 TURNING ON THE COOKTOP

- Press the ON/OFF button for at least one second.
- The cooktop is now active.
- Select the next setting within 10 seconds; otherwise, the cooktop will automatically turn off.

## 4.13 TURNING ON THE COOKING ZONES

After turning on the cooktop, start one of the cooking zones within the next 10 seconds. Use the power setting display (button) to select the desired cooking zone. The standby point of the selected zone will light up.

- First touch: Set the level according to the part of the slider touched. The LEDs will light up to indicate the selected level.
  Sliding your finger on the slider: To the right: Increase the power level. To the left: decrease the power level.
- Activation: Once you remove your finger from the slider, the cooking zone will start operating at the set level.
- If you press and hold a specific point on the slider for at least 3 seconds, automatic cooking is activated (see “Automatic Quick Heating”).

### 4.14 TURNING OFF THE COOKING ZONES

- Make sure the selected plate is activated.
- By touching the slider at the beginning, you can set the power setting to “0.” A short beep will confirm that the position has been set to OFF.

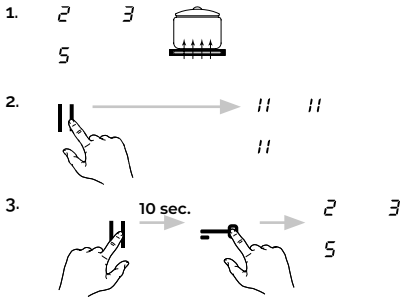
### 4.15 TURNING OFF THE COOKTOP ⏻

- The cooktop turns off by pressing the ON/OFF button.
- The beep and all indicators will turn off, except for those of the still-hot plates, which display the heating symbol “H” to indicate residual heat.

### 4.16 PAUSE FUNCTION ⏸

The cooking process can be briefly interrupted using the Pause function, suitable for situations like answering the phone. This function must be released to resume cooking at the same power level. If a timer has been set, the program will pause and then continue. For safety reasons, the Pause function is available for only 10 minutes.

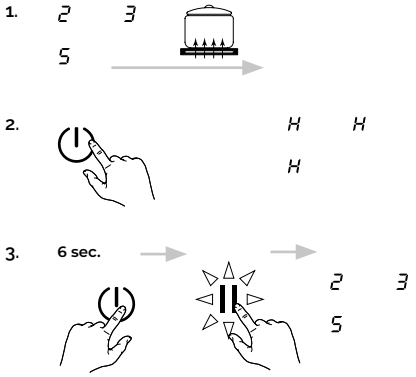
1. Pots and pans must be placed on the cooking zones with the set power levels.
2. To activate the pause, press the pause button “II.” Instead of the selected power settings, the pause symbol “II” will light up.
3. To end the pause, press the pause button “II” again and then any other button (except the ON/OFF button) within 10 seconds; otherwise, the Pause function will remain activated.



## 4.17 RECALL FUNCTION II

If the cooktop is accidentally turned off, the most recent settings can be retrieved thanks to the recall function, which is only active if at least one cooking process was underway before turning off.

1. Pots and pans must be placed on the cooking zones with the required power levels.
2. If the cooktop is accidentally turned off by pressing the ON/OFF button, press the ON/OFF button again within 6 seconds.
3. The Pause button will blink; press the Pause button immediately after to restore the original cooking levels and continue the cooking process.




What can be restored:

- The cooking levels of all cooking zones.
- The minutes and seconds of the programmed timer.
- The automatic boost function and power boost.

What cannot be restored:

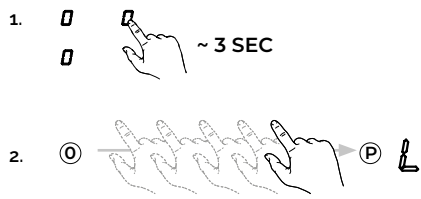
- The limitation of the operating time (counts from 0).

## 4.18 CHILD LOCK L

This function can be activated or deactivated only after the cooktop is turned on and with all cooking zones set to level zero.

Activating the Child Lock:

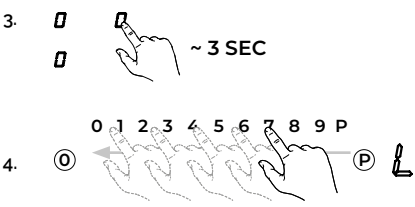
1. Press the power setting display of a cooking zone and hold it for about 3 seconds, until the adjustment field lights up from 0 to P.
2. Slide the adjustment field from 0 to P. The child lock is now active, and all displays will show “L”.




- This sequence must be completed within 10 seconds.
- The child lock disables all buttons except the ON/OFF button. Once activated, the touch control remains locked even when the cooktop is turned off and back on. In the event of a power outage, the child lock is not canceled.

Deactivating the Child Lock:

3. Press the ON/OFF button. Then, press the power setting display of a cooking zone and hold it for about 3 seconds, until the adjustment field lights up from 0 to P.
4. To deactivate the function, the slider on the adjustment field must move from P to 0.

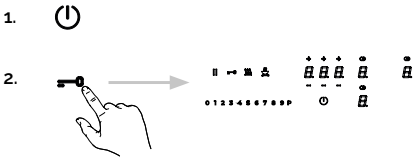



## 4.19 KEY-LOCK

By activating the key lock protection, ongoing cooking processes will continue, but no sensors can be activated except for the ON/OFF and lock buttons.

Activating the Key Lock:

1. The cooktop must be turned on.
2. Press the lock button for about 1 second; the corresponding LED above the button will light up, indicating that the lock is active.




- If the cooktop is turned off while the lock function is active, it remains in memory until the cooktop is turned on again.
- When the programmed timers signal the end of the set time, alarms can be turned off by pressing the Minus or Plus buttons without needing to unlock the control.

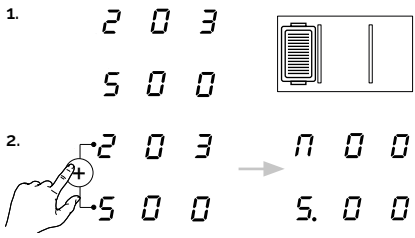
Deactivating the Key Lock:

3. Press the lock button again. Unlocking is confirmed by a beep.

## 4.20 BRIDGE FUNCTION

The front and rear cooking zones can be activated together for a cooking process (Bridge function), allowing the use of larger pots.

1. Turn on the cooktop and place a pot over the zones to be joined.
2. Press both the front and rear cooking zone selection buttons simultaneously to activate the Bridge function. Once activated, the power level setting of the rear zone will display the bridge symbol.
3. To deactivate, press both the front and rear cooking zones again simultaneously or turn off the cooktop. The cooking zones will revert to being two separate zones.



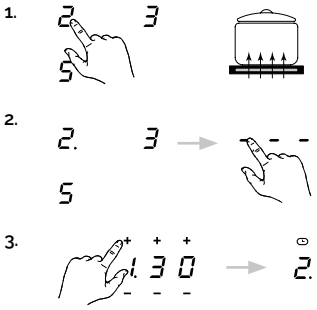

**WARNING**
The pot or pan must cover at least half of the cooking zones used to be recognized by the pot recognition device!

## 4.21 COOKING TIMER

The timers for the cooking zones can be used to automatically turn off a cooking zone when the set time expires, which can be adjusted within a range of 1 minute to 1 hour and 59 minutes. During the operating time, the cooking zone can be used normally, and the cooking level can be changed. Each cooking zone is equipped with an independent timer, meaning you can set the time for each individual cooking zone.

1. Prerequisite: Ensure that the pot is positioned on the corresponding cooking zone and that a cooking level has been set.
2. Press the timer display.
3. Use the Plus and Minus buttons to set the desired time. The timer symbol for the cooking zone will light up.

**Left position: hours**
**Middle position: every 10 minutes**
**Right position: every minute**




After a few seconds, the timer will start counting down. When it reaches 0, it emits a beep, the display shows “000,” and the cooking zone turns off. Press any button to deactivate the beep.

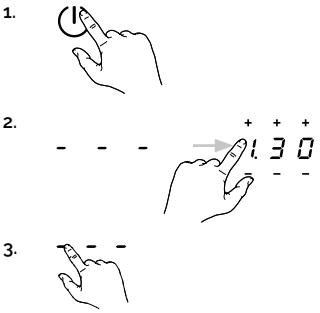
**NOTE**

- Repeat steps 2 and 3 to program the cooking timer for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- To stop the timer, select the cooking zone and press the Minus key to delete the remaining time.
- 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 left.

## 4.22 STANDALONE TIMER

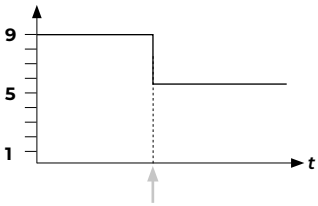
The timer can be set within a range of 1 minute to 9 hours and 59 minutes.

1. Turn on the cooktop without selecting any cooking zone. The timer display will show “---”.
2. Touch the timer display. Use the Plus or Minus buttons to set the desired time.
   Wait for about 5 seconds without performing any other actions. The timer will start counting down.
3. When the set time expires, a beep will sound, which can be turned off by pressing any button except the ON/OFF button of the cooktop.



## 4.23 AUTOMATIC HEATING A

Automatic heating is a function that allows you to quickly heat a cold pot to maximum power, then automatically return to the desired cooking level. This function is useful for starting the cooking of initially cold foods at high intensity. The heating time at maximum power varies based on the chosen cooking level, as indicated in the following table.




Activating Automatic Heating:

1. Turn on the cooktop and select the desired cooking zone.
2. Press and hold the chosen cooking level (between 1 and 8) for at least 3 seconds.
3. Automatic heating will activate for that cooking zone.

**NOTE**

- You can increase the power level during automatic heating.
- Reducing the power level during activation will deactivate automatic heating.

| POWER SETTING | MAX POWER COOKING TIME (SEC) |
|---|---|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | not available |
| P | not available |

## 4.24 FOOD WARMER

The Food Warmer function allows you to keep prepared food warm at a constant temperature and low power level on the cooking zone.

How to use the Food Warmer function:

1. Place the pots on the cooking zone.
2. Press the Food Warmer button to activate the keep warm level.

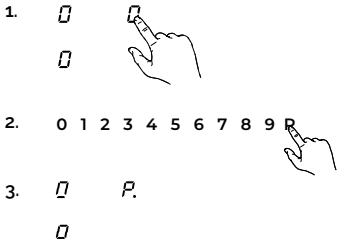
To deactivate the function, press the Food Warmer button again. The Food Warmer function is active for a maximum of 120 minutes, after which the cooking zone will automatically turn off.

## 4.25 QUICK COOKING (BOOSTER FUNCTION)

The Booster function allows you to activate extra power for quick cooking, ideal for heating large quantities of food. This function temporarily increases the power of a cooking zone above the normal maximum level.

Activating the Booster function:

1. Select the desired cooking zone.
2. Touch or slide the “P” symbol on the slider.
3. The extra power is active, and the display of the selected cooking zone will show “P”.




To deactivate the extra power early, select the cooking zone and change the cooking power level.

While the extra power of one zone is activated, the power of the other zones is limited: this is indicated on the power display by flashing the selected cooking level for a few seconds before reducing it to the maximum allowed value.

**NOTE**

The extra power can be activated for 5 minutes, then the power level is automatically decreased to 9.

## 4.26 RESIDUAL HEAT INDICATOR H

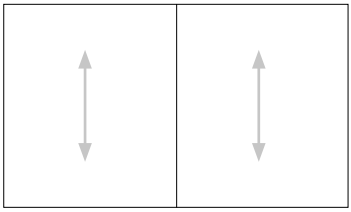
The cooktop is equipped with a residual heat indicator “H,” which signals the presence of residual heat on the glass-ceramic surface. Although this surface is not heated directly, it can retain heat coming from the pot used. As long as the “H” indicator is on after the zone is turned off, you can take advantage of the residual heat for operations such as reheating or melting food.

**WARNING**

Even when the “H” symbol disappears, the zone may still be hot. Therefore, caution is necessary to avoid burns.

## 4.27 ENERGY MANAGEMENT

For technical reasons, some cooking zones on the cooktop are grouped into modules to limit maximum energy consumption and prevent overloads. These modules include the front left and rear left cooking zones or the front right and rear right cooking zones.



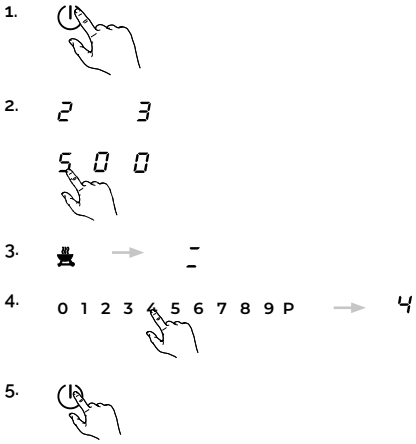
Each module has a maximum power level shared between the two cooking zones that are part of it. If both zones of the same module are active, the zone whose power was increased last will receive the requested power, while the other will see its heating power reduced. The power reduction will be visible by the flashing of the display of the affected cooking zone. This management prevents overload by efficiently distributing energy between the cooking zones.

## 4.28 GRILL FUNCTION

The Grill function is intended for the usage of a grill plate. It provides 9 different grill levels with a different power output compared to the normal cooking levels. Because of the size of the used grill plates, the bridge function is automatically activated when the Grill function is started.

To use the grill function with the grill plate, follow these steps:

1. Turn on the cooktop and place the grill plate on the correct cooking zone.
2. Use the front power setting display (as a button) to select the cooking zone. The standby indicator for the selected cooking zone will light up.
3. Press the Grill button to activate the function. The front and rear cooking zones will switch together to operate.
4. Select the desired cooking level using the slider area: Level 1-3 for vegetables; Level 4-6 for fish; Level 7-9 for meat.
5. To deactivate the grill function, press the Grill or ON/OFF button.




**NOTE**

Never use the appliance unattended.

**WARNING**

Use the Gril function with a grill plate suitable for induction

## 4.31 MANUAL/AUTOMATIC FAN

By default the fan is set in automatic mode, so the fan speed is regulated automatically following the cooking zone with the highest power currently active.

Activating the manual mode:

1. With the hob switched on, select the fan power setting display and then choose the desired fan speed on the slider area sensor field from 0 (fan switched off) to P.

Activating the automatic mode:

1. Press and hold the fan power setting display for 3 seconds to activate the automatic mode. “A” is displayed on the fan power setting display.

**NOTE**

- In automatic mode, increasing the power of a cooking zone will cause an automatic increase of the fan speed; decreasing the power of a cooking zone will cause an automatic decrease of the fan speed.

- The actual steam generation of the cooking process is delayed; so, when changinng the cooking level, the automatic fan level will follow generally after a 20 seconds delay.

### 4.32 FAN AFTER-RUN

The system has a follow-up / after-run function, which should ensure that any existing odour and steam can be extracted. After completing the cooking process and switching off the hob, the fan continues to run for 5 minutes at level 1.

**NOTE**

- The fan after run is indicated by a pulsating dot on the fan power level display.
- The fan speed can also be changed in the after-run. After-run ends immediately if 0 is selected.
- When the automatic mode is selected, “A” remains in the display. In manual mode the after-run level 1 is displayed.

### 4.33 FAN TIMER

There is the possibility to set a fan timer analogue to the cooking zone timer. The timer is displayed on the timer display and does not start to run until the cooking process has finished.

The following situations can occur:

- **Manual mode, situation 1:** fan level set, fan timer set, all cooking zones switched off but the cooktop remains on; fan level remains active for the timer duration, then the cooktop switches off completely.
- **Manual mode, situation 2:** fan level set, fan timer set, cooktop switched off with the ON/OFF key; the fan after-run starts and remains active for the duration of the timer, then the cooktop switches off completely.
- **Automatic mode:** the timer can be set as soon as the fan is running and starts to run as soon as all cooking zones are off. A timer alarm after expiry of the after-run time does not occur.

### 4.34 FAN PAUSE AND RECALL II

The pause symbol also appears on the fan display when the pause is active. The fan level (if greater than 0) is reduced to level 1. After the pause the previously set level returns. For recall the same rules as for the cooking zones are applied: the fan level is mantained and restored on recall.

### 4.35 GREASE FILTER STATE INDICATION F

The hob touch control includes a filter timer that reminds that it is important to clean the grease filters on a regular basis. The filter run time is always counted when the fan is running, even during the after-run. After the time has elapsed a flashing *“F”* is displayed on the fan power setting diplay.

During the after-run the *"F"* is not shown: it pops up again when the hob is switched on.

The filter display can either be acknowledged or reset:

- Short press on the fan power setting display means acknowledgement. The display appears only after switching the hob off and on again.
- Long press for 3 seconds on the fan power setting display causes a reset of the filter timer. A confirmation tone will be heard and the *"F"* will be displayed for 2 seconds before the standard display returns.

### 4.36 CARBON FILTER STATE INDICATION C (RECIRCULATION MODE ONLY)

The hob touch control includes a filter timer that reminds that it is important to clean the carbon filters on a regular basis. The filter run time is always counted when the fan is running, even during the after-run. After the time has elapsed a flashing *"C"* is displayed on the fan power setting diplay.

During the after-run the *"C"* is not shown: it pops up again when the hob is switched on.

The filter display can either be acknowledged or reset:

- Short press on the fan power setting display means acknowledgement. The display appears only after switching the hob off and on again.
- Long press for 3 seconds on the fan power setting display causes a reset of the filter timer. A confirmation tone will be heard and the *"C"* will be displayed for 2 seconds before the standard display returns.

# 5.0 TROUBLESHOOTING

Interventions and repairs on the device by unqualified individuals are dangerous as they can cause electric shocks or short circuits. Do not attempt to intervene on or repair the appliance; this could result in injury to persons and damage to the appliance. Therefore, have any work carried out only by a qualified electrician, such as a customer service technician.

**In case of a malfunction, first consult these instructions to see if the problem can be resolved independently.**

| PROBLEM | SOLUTION |
|---|---|
| **Are fuses regularly blowing?** | Contact customer service or an electrician! |
| **Is the cooktop cracked or damaged?** | If the ceramic glass cooktop has fractures, cracks, tears, or any other damage, there is a risk of electric shock. Immediately turn off the appliance. Disconnect the fuse and call customer service. |
| **The cooktop does not turn on?** | · Has a fuse in the house's wiring (fuse box) blown?<br>· Is the cooktop connected to the power supply?<br>· Is the child safety lock activated, meaning the display shows an "L"?<br>· Are the sensor buttons partially covered by a damp cloth, liquid, or metallic object?<br>· Have unsuitable cookware been used? Consult the section on suitable cookware for induction cooktops. |
| **The cooktop or cooking zone suddenly turns off?** | · Was the ON/OFF button accidentally pressed?<br>· Are the sensor buttons partially covered by a damp cloth, liquid, or metallic object? A brief beep will sound. After a few seconds, the appliance will turn off. Remove the object from the sensor buttons.<br>· Has the safety shut-off device been activated, meaning a constant power level has been used for an extended period? Consult the section regarding time limitation on operation. |
| **Is the pot missing symbol U displayed?** | A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed o the cooking zone (pan recognition). If the pot missing symbol still appears, that means that the pot is not suitable for induction cooking or has a base that is too small. |
| **The LED display for cooking settings and residual heat indication H does not light up or lights up only partially** | The display is faulty. Call customer service. Risk of burns, as the temperature warning is not guaranteed. |

| | |
|---|---|
| **The symbol ⌐' or code ER03 starts flashing and a short beep sounds.** | This indicates a touch control sensor activation due to food falling on the cooktop, pots, or other objects. Solution: clean the surface or remove the object. To deactivate the symbol, press the same button again or turn the cooktop off and back on. |
| **The error code E2 is displayed?** | The electronic unit is too hot. Check the installation of the cooktop and ensure sufficient ventilation. Consult the section "Overheating Protection." Do not heat empty pots and use appropriate cookware. |
| **No display, no function?** | The cooktop has been connected incorrectly. Connect the appliance to the correct electrical supply. |
| **An error code (ERXX OR EX) is displayed?** | This indicates a technical fault. Call customer service. |
| **The cooktop emits noises (clicks or creaks) or a humming sound during operation?** | This is a specific model characteristic and does not affect quality or functionality. |
| **The cooling fan continues to operate even after switching off?** | This is normal as it cools down the electronics. |
| **The pots in use are making noises?** | The noises are due to technical reasons, so there is no risk to the induction cooktop or the pots. Keep these tips in mind if annoying noises occur:<br>· Place the pot in the center of the respective cooking zone.<br>· Try moving the pot slightly on the cooking zone.<br>· When using 2 cooking zones with the Bridge function, position the pots in the center of both zones (i.e., the coverage of the two zones should be equal).<br>· Ensure that there are no foreign objects between the ceramic glass and the bottom of the pot (e.g., grains of salt).<br>· Ensure that the pot lids do not vibrate.<br>· Try using other pots. Especially composite material pots can cause noises.<br>· Avoid having 2 or more pots touching each other.<br>· Use pots with flat bottoms to prevent movement. |

# 6.0 CLEANING AND CARE



- Turn off the cooktop and let it cool down before cleaning it.
- Never clean the ceramic glass cooktop with a steam cleaner or similar device!
- During cleaning, ensure to gently wipe the ON/OFF button; otherwise, the cooktop may inadvertently turn on.
- Observe all safety instructions and warnings.
- Regular cleaning and maintenance ensure the longevity of the appliance and optimal operation.

| COMPONENT | CLEANING CYCLE |
|---|---|
| **Operating panel** | Immediately after each use. |
| **Ceramic glass cooktop** | Clean with standard ceramic glass cleaners immediately after each use and weekly. |
| **Grease filter** | Clean when signaled on the fan display. You can wash it in the dishwasher at a low temperature but this could vary its colour. |
| **Condensation filter** | Every time you clean the grease filter (do not put this part in the dishwasher!). |
| **Water collector** | When some water overflows and goes intot he air inlet opening. |
| **Carbon filters (only with recirculation)** | Regenerate if odours have built up, the extraction power is dwindling or when signaled on the fan display. The carbon filters must be replaced every 2 years. |

## 6.1 CERAMIC GLASS COOKTOP

Never use harsh cleaners, such as abrasive cleaners, pot scrubbers, stain removers, rust removers, etc.

- Cleaning after use: Always clean the entire cooktop when it is dirty. It is recommended to do this every time you use the cooktop. For cleaning, use a damp cloth and a small amount of detergent, then dry with a clean, dry cloth to ensure no detergent residue remains on the surface of the cooktop.
- Weekly cleaning: Thoroughly clean the entire cooktop once a week with commercially available ceramic glass cleaners. Carefully follow the manufacturer's instructions. Once applied, the cleaner coats the cooktop with a protective film that is resistant to water and dirt: all dirt remains on the film and can be easily removed. Then, wipe the cooktop with a clean cloth: ensure no traces of the cleaner remain on the surface, as it reacts aggressively when the cooktop is heated and can alter its surface.

## 6.2 SPECIFIC STAINS

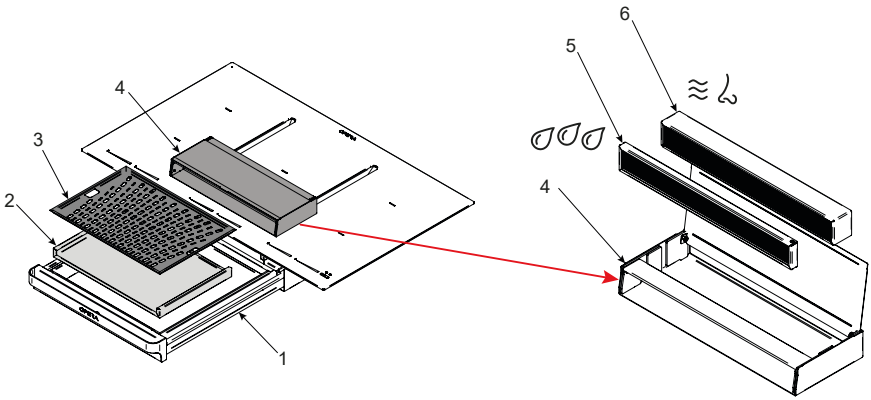
- Stubborn dirt and stains (lime stains and pearl-like shiny stains) can best be removed when the cooktop is still slightly warm. For cleaning, use commercially available cleaners.
- Moisten food spills with a damp cloth before removing residues with a special scraper for ceramic glass cooktops. Then clean the cooktop again.
- Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately while still hot with a glass scraper. Then clean the cooktop again as described above.
- Small traces of soil that end up on the cooktop while cleaning potatoes or salad can scratch the surface when moving pots. Ensure no traces of soil remain on the cooktop.
- Color changes in the ceramic glass surface have no effect on functionality and stability. These changes are not related to the material but are due to food residues that have not been removed and have burned onto the surface.
- Rubbing the bottoms of pots on the surface (especially aluminum ones) or using unsuitable cleaners can cause shiny areas that are difficult to remove with normal cleaners; therefore, the cleaning process may need to be repeated several times. Using harsh cleaners or scrubbing with pot bottoms may wear off the decorations on the cooktop over time and may contribute to the appearance of dark spots.

**WARNING**
All defects described are mostly aesthetic and do not directly impair the appliance's operation. The user is responsible for only routine cleaning and maintenance operations without manipulating the structural aspects and components to enhance performance. Sealed parts by the manufacturer must not be tampered with. In case of malfunction or operation deemed abnormal, contact Authorized Technical Assistance.

## 6.3 REMOVING THE FILTERS FROM THE APPLIANCE

To gain access to the grease (5) and activated carbon (6) filters, open the filters drawer (1) and remove the condensation filter (3) and the water collector (2). Now the filters box (4) can also be removed. The grease and activated carbon filter are placed inside it.

The activated carbon flters are available only in C-version!



## 6.4 GREASE FILTER

The grease filter absorbs the greasy particles from cooking vapours.

- Make sure that the cooktop and the fan are switched off (see the *"Operation"* chapter).
- Wait until the fan indicator shows 0.
- Remove the grease filter.
- Use a cleaner and degreaser in one.
- Rinse the grease filter with hot water. Use a soft brush to clean it.
- After cleaning, rinse the grease filter well and dry it with a tea towel.
- Reset the filter timer (see the *"Operation"* chapter).

**WARNING**

The grease filter can alternatively be washed in the dishwasher at a low temperature, but this may vary its colour.

## 6.5 REMOVE LIQUIDS FROM THE APPLIANCE

The water collector catches any liquid that pours into the appliance through the inlet opening. To remove them, follow these steps:

- Switch off the fan and deactivate the after-run function (see the *"Operation"* chapter).
- Remove the condensation filter.
- Take the water collector and pour the water into the kitchen sink.
- Rinse the water collector with hot water and dry it with a tea towel.

## 6.6 ACTIVATED CARBON FILTERS (ONLY IN RECIRCULATION VERSION)

After a prolonged use the activated carbon filter saturate and it is necessary to regenerate it with a heating process. Follow these steps:

- Make sure that the cooktop and the blower are switched off.
- Wait until the fan indicator shows *"0"* or deactivate the after-run function.
- Remove the carbon filter.
- Put the carbon filter in an oven pre-heated to 180°C for one hour.
- Reset the filter timer (see the Operation chapter).

**WARNING**

Be careful when handling the filter after the regeneration process: risk of burns!

**NOTE**

To grant a better functioning of the carbon filter with a normal use of the hood, it is suggested to regenerate the filter at least once every two months or when signaled on the fan display.

This lifetime is purely indicative since the filters' behaviour is influenced by several factors, such as:

- The type and concentration of the polluttants the filters are exposed to.
- The length of exposition.
- The working speed/flow of the integrated hood.

These factors can significantly change the filter's behaviour event after regeneration. For a normal use of the hood at an average speed the carbon filter tend to lower its effectiveness after many regeneration cycles. It is always suggested to change the filter more or less after two years of use.

**WARNING**

Do not put food or other objects in the oven with the filter during the regeneration cycle. Once the cycle is dove, leave the oven with the door open and wait one hour before using it again.

# 7.0 DECOMMISSIONING AND DISPOSAL

Respect all safety and heating information (refer to the “Safety” section). Follow the manufacturer’s attached instructions.

## 7.1 DECOMMISSIONING

“Decommissioning” refers to the final shutdown and disassembly of the device. After decommissioning, the appliance may be installed in other units, sold privately, or disposed of.

**WARNING**

**Electrical connections can only be disconnected by qualified personnel.** For decommissioning, first turn off the device (refer to the “Operation” chapter), then disconnect it from the power supply.

## 7.2 DISASSEMBLY

To remove the appliance, it must be accessible for disassembly and disconnected from the power supply.

- Loosen the fastening of the appliance.
- Remove the silicone joints.
- Lift the appliance upward to remove it from the worktop.
- Remove all other accessories.
- Dispose of the old appliance and any dirty accessories.

## 7.3 DISPOSAL

Dispose of the packaging provided with the appliance in a sustainable manner. Recycling packaging material helps save resources and reduce waste.

This symbol on the product or packaging indicates that the product must not be treated as household waste but must be taken to the appropriate collection point for recycling electrical and electronic equipment. Properly disposing of this product helps protect the environment and public health, which would be at risk with improper disposal. For more detailed information on recycling this product, contact your local municipal office, local waste disposal service, or the retailer where the product was purchased.

## 7.4 DISPOSING OF THE CARBON FILTER

The regulations specify that every carbon filter must be analysed and then disposed based on the analysis' results. In the domestic use the absorbed particles are not harmful for the environment, so the filters may be disposed as non-recycable waste, following national and local regulations.

The user can deliver the product to the local collection centres.

## 7.5 ENVIRONMENTAL INFORMATIONS

All models from the house OPERA are marked in accordance with the European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE). This directive defines the framework conditions for the EU-wide take-back and recycling of waste electrical and electronic equipment. Please contact your specalist dealer for informations on current disposal methods.

# INDEX


## 1.0 INTRODUCTIE 69

1.1 GEBRUIKERSINFORMATIE
1.2 BESTEMD GEBRUIK
1.3 VERKLARING VAN SYMBOLEN EN AANDUIDINGEN

## 2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN 71

2.1 VOOR AANSLUITING EN GEBRUIK
2.2 ALGEMENE INFORMATIE OVER DE KOOKPLAAT
2.3 VOOR PERSONEN

## 3.0 TECHNISCHE INFORMATIE 74

3.1 TECHNISCHE DETAILS

## 4.0 BEDIENING 76

4.1 SYSTEEMBESCHRIJVING
4.2 BEDIENINGSPANEEL
4.3 WERKINGSPRINCIPE VAN DE KOOKPLAAT-AFZUIGING
4.4 WERKINGSPRINCIPE VAN DE KOOKZONE
4.5 GESCHIKTE PANNEN
4.6 VERMOGEN AANPASSING
4.7 ENERGIEBESPAREND ADVIES
4.8 TIJDLIMIETFUNCTIE
4.9 PERMANENTE TOETSACTIVERING
4.10 OVERVERHITINGSBEVEILIGING
4.11 KOOKPLAATBEDIENING MET TOUCHSENSOREN
4.12 INSCHAKELEN VAN DE KOOKPLAAT
4.13 INSCHAKELEN VAN DE KOOKZONES
4.14 UITZETTEN VAN DE KOOKZONES
4.15 UITZETTEN VAN DE KOOKPLAAT
4.16 PAUZEFUNCTIE
4.17 HERSTELFUNCTIE
4.18 KINDERSLOT
4.19 TOETSVERGRENDELING
4.20 BRUGFUNCTIE
4.21 KOOKTIMER
4.22 STANDALONE TIMER
4.23 AUTOMATISCH VERWARMEN
4.24 WARMHOUDFUNCTIE
4.25 SNEL KOKEN (BOOSTERFUNCTIE)
4.26 RESTWARMTE-INDICATOR
4.27 ENERGIEMANAGEMENT
4.28 GRILLFUNCTIE
4.29 HANDMATIGE/AUTOMATISCHE VENTILATOR
4.30 VENTILATOR NA-LOOPFUNCTIE
4.31 VENTILATOR TIMER
4.32 PAUZE EN HERSTEL VENTILATOR
4.33 AANDUIDING STAND VAN VETFILTER
4.34 AANDUIDING VAN DE STATUS VAN HET KOOLSTOFILTER

## 5.0 PROBLEEMOPLOSSING 92

## 6.0 REINIGING EN ONDERHOUD 94

6.1 KERAMISCHE KOOKPLAAT
6.2 SPECIFIEKE VLEKKEN
6.3 HET VERWIJDEN VAN DE FILTERS
6.4 VETFILTER
6.5 VERWIJDEN VAN VLOEISTOFFEN UIT HET APPARAAT
6.6 GEACTIVEERDE KOOLSTOFFILTERS

## 7.0 BUITENGEBRUIKSTELLING EN VERWIJDERING 98

7.1 BUITENGEBRUIKSTELLING
7.2 DEMONTAGE
7.3 VERWIJDERING
7.4 VERWIJDERING VAN HET KOOLSTOFFILTER
7.5 MILIEU-INFORMATIE

# 1.0 INTRODUCTIE

Beste Klant,

Bedankt dat u heeft gekozen voor een product uit onze Opera-lijn. Wij zijn ervan overtuigd dat u de kwaliteit en het gebruiksgemak zult waarderen.

Al onze producten vallen onder de garantie, zoals bepaald door de algemene verkoopvoorwaarden volgens Richtlijn 1999/44/EG. Mocht u defecten aantreffen als gevolg van fabricagefouten, componentdefecten of ontbrekende accessoires bij aankoop of tijdens de garantieperiode, dan verzoeken wij u deze onmiddellijk te melden aan ons verkoop- of technische servicenetwerk. Na de juiste verificatie zullen wij overgaan tot reparatie of vervanging van de defecte onderdelen.

De garantie geldt uitsluitend voor zichtbare productfouten onder normale installatie-, gebruiks- en onderhoudsomstandigheden. Het dekt geen defecten die voortvloeien uit onjuiste installatie, verkeerd gebruik, technische wijzigingen door de gebruiker, het gebruik van niet-originele accessoires, vandalisme, gebrek aan reiniging of het niet uitvoeren van regulier of uitzonderlijk onderhoud. Bovendien dekt het geen schade veroorzaakt door algemene nalatigheid van de gebruiker. Glasbreuken en glasschade zijn uitgesloten van garantie.



## 1.1 GEBRUIKERSINFORMATIE

Voor het eerste gebruik van het apparaat is het essentieel om deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Hierin vindt u belangrijke veiligheidsadviezen en instructies voor correct gebruik en onderhoud, zodat het apparaat jarenlang betrouwbaar blijft functioneren. Bij een storing wordt aanbevolen eerst de sectie “Probleemoplossing” te raadplegen. Veel kleine problemen kunnen zelfstandig worden verholpen, waardoor onnodige servicekosten worden voorkomen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en geef deze door aan nieuwe eigenaren, zodat zij over alle noodzakelijke informatie beschikken en veilig met het apparaat kunnen werken. Installatie en montage mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, in overeenstemming met de geldende wet- en regelgeving. Het is van cruciaal belang om alle veiligheidsinstructies, waarschuwingen en gebruiksrichtlijnen in de bijbehorende documentatie op te volgen.

## 1.2 BESTEMD GEBRUIK

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van voedsel in huishoudelijke of vergelijkbare omgevingen, zoals:

- Winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Agrarische bedrijven.
- Hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties (voor gebruik door gasten).
- Ontbijtbuffetten.

Het is niet toegestaan het apparaat voor andere doeleinden te gebruiken dan hierboven vermeld. Gebruik is uitsluitend toegestaan onder toezicht.

## 1.3 VERKLARING VAN SYMBOLEN EN AANDUIDINGEN

Dit apparaat is vervaardigd met de meest geavanceerde technologie. Desondanks brengt het gebruik van machines risico's met zich mee die niet volledig kunnen worden uitgesloten.

Om een optimale veiligheid voor de gebruiker te garanderen, worden specifieke veiligheidsinstructies verstrekt. Deze instructies worden benadrukt in de volgende secties van de handleiding. Het opvolgen van deze richtlijnen is essentieel voor de veilige werking van het apparaat.

**WAARSCHUWING**

Deze aanduiding geeft verschillende risiconiveaus aan. Het kan wijzen op een dreigend gevaar dat de dood of zeer ernstige verwondingen kan veroorzaken, een potentieel gevaarlijke situatie met vergelijkbare gevolgen, of een minder ernstig risico dat kan leiden tot lichte verwondingen of schade aan het apparaat.

**OPMERKING**

Let op deze aanwijzingen om het gebruik van het apparaat te vergemakkelijken.

**WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE SPANNING! LEVENSGEVAAR!**

Onder spanning staande componenten bevinden zich in de buurt van dit symbool. Afdekkingen met deze aanduiding mogen uitsluitend worden verwijderd door een gekwalificeerd en gecertificeerd elektricien.

**WAARSCHUWING! HETE OPPERVLAKKEN!**

Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die oververhit kunnen raken. Er is een risico op ernstige brandwonden. De oppervlakken kunnen nog heet zijn, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld.

**HOUD U AAN DE VOORSCHRIFTEN VOOR HET HANTEREN VAN COMPONENTEN EN MODULES DIE GEVOELIG ZIJN VOOR ELEKTROSTATISCHE ONTLADINGEN (ESD)**

Componenten en modules die gevoelig zijn voor elektrostatische ontlading bevinden zich achter afdekkingen met het bijbehorende symbool. Raak nooit de stroomaansluitingen, lintkabels of pinnen van componenten aan. Alleen gekwalificeerd personeel dat bekend is met het fenomeen elektrostatische ontladingen mag technische ingrepen uitvoeren.

**AFZUIGMODE**

Dit symbool geeft de afzuigmodus aan, waarbij lucht wordt afgezogen en naar buiten wordt afgevoerd via een luchtafvoerkanaal.

**RECIRCULATIEMODE**

Dit symbool geeft de recirculatiemodus aan, waarbij lucht wordt gefilterd en opnieuw in de ruimte wordt verspreid zonder externe afvoer.

# 2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

## 2.1 VOOR AANSLUITING EN GEBRUIK

- De apparaten zijn gebouwd in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften.

  - De aansluiting op het elektriciteitsnet, evenals reparatie- en onderhoudswerkzaamheden, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de huidige veiligheidsnormen. Voor uw veiligheid is het essentieel dat alleen gekwalificeerde technici de installatie, inspectie of reparatie van het product uitvoeren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of een gekwalificeerde technicus om mogelijke risico's te vermijden.
- Bovendien mag het apparaat niet worden gebruikt met een externe timer of via een extern afstandsbedieningssysteem.



## 2.2 ALGEMENE INFORMATIE OVER DE KOOKPLAAT

- Laat de inductiekookplaat nooit onbeheerd werken, aangezien de hoge vermogensinstelling zorgt voor extreem snelle reacties.

  - Tijdens het gebruik is het belangrijk om aandacht te besteden aan de opwarmsnelheid van de kookzones. Vermijd het verhitten van lege pannen, omdat dit oververhitting kan veroorzaken.
- Plaats geen lege pannen op de verwarmde kookzones.
- Wanneer u pannen gebruikt voor het sudderen, zorg er dan voor dat het water niet volledig verdampt, omdat dit zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen, waarvoor de fabrikant geen verantwoordelijkheid aanvaardt.
- Het is essentieel om een kookzone altijd uit te schakelen met de UIT-knop na gebruik, en niet alleen via de panherkenningsfunctie.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen spontaan ontbranden; daarom is het belangrijk om voedselbereiding met vetten en oliën altijd te controleren. Bij brand nooit water gebruiken om branden veroorzaakt door vetten en oliën te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een blusdeken.
- Het glaskeramische oppervlak van de kookplaat is uiterst robuust, maar het is raadzaam te voorkomen dat harde voorwerpen erop vallen. Vallen van scherpe voorwerpen kan breuk veroorzaken.

  - Als de kookplaat scheuren, barsten of enige vorm van schade vertoont, bestaat er risico op elektrische schokken. Schakel in dat geval onmiddellijk het apparaat uit, koppel het los van de stroomtoevoer en neem contact op met de klantenservice.
- Als het niet mogelijk is om de kookplaat uit te schakelen vanwege een storing in de sensorbediening, koppel het apparaat dan onmiddellijk los en neem contact op met de klantenservice.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van apparaten! Aansluitkabels mogen niet in contact

komen met hete kookzones.

- Brandgevaar: plaats nooit objecten op de kookplaat.
- De glaskeramische kookplaat mag niet worden gebruikt als werkblad.
- Plaats geen aluminiumfolie of plastic op de kookzones. Houd alles wat kan smelten, zoals plastic, aluminiumfolie, suiker en snoep, uit de buurt van de hete zones. Om schade aan de kookplaat te voorkomen, verwijder suikerresten onmiddellijk (terwijl de kookplaat nog warm is) met een geschikte glasschraper.
- Plaats nooit metalen voorwerpen (zoals lege pannen, bestek, etc.) op de inductiekookplaat, omdat deze kunnen oververhitten en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Vermijd het plaatsen van brandbare of ontvlambare voorwerpen direct onder de kookplaat.
- Metalen voorwerpen die door de gebruiker worden gedragen, kunnen oververhit raken in de buurt van de inductiekookplaat. Wees voorzichtig! Niet-magnetische voorwerpen (zoals gouden of zilveren ringen) lopen dit risico niet.
- Gebruik de kookzones nooit om gesloten voedselblikken of verpakkingen van samengesteld materiaal te verwarmen, omdat de elektrische stroom deze kan laten exploderen.
- Houd de sensortoetsen schoon, omdat vuil kan worden geïnterpreteerd als een onbedoeld contact. Plaats nooit objecten (pannen, doeken, etc.) op de sensortoetsen!
- Als er voedsel op de sensortoetsen morst, wordt aanbevolen om de UIT-knop te activeren.
- Hete pannen mogen de sensortoetsen niet bedekken of te dicht in de buurt ervan worden geplaatst, omdat dit kan leiden tot automatische uitschakeling van het apparaat.
- Plaats de pan zo dicht mogelijk bij het midden van de kookzone.
- Gebruik indien mogelijk de achterste kookzones voor grote pannen om overmatige verhitting van de sensortoetsen te voorkomen, wat een E2-foutmelding kan veroorzaken en de touch-bediening kan uitschakelen.
- Activeer de kinderbeveiliging als huisdieren toegang hebben tot de kookplaat.
- Gebruik de kookplaat niet als de oven eronder in pyrolysemodus staat.
- Reinig de glaskeramische kookplaat nooit met een stoomreiniger of vergelijkbare apparaten.
- Het is essentieel om constant toezicht te houden tijdens het frituren; flamberen is niet toegestaan.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen (bijv. schoonmaakdoeken) direct naast de kookplaatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom worden meegezogen. Vloeistoffen en kleine voorwerpen moeten altijd uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Gebruik het apparaat niet zonder vetfilters.
- Te veel vetophoping in de filters veroorzaakt brandgevaar!
- Bij het gebruik van hout-, kolen-, gas- of oliegestookte verwarmingsapparaten met een schoorsteen moet er voldoende toevoerlucht zijn. De toegestane onderdruk die door de afzuigkap wordt gegenereerd in de ruimte met de schoorsteengebonden verwarmingsapparaten mag niet meer dan 4 Pa (0,04 mbar) bedragen, omdat dit vergiftigingsgevaar kan opleveren.

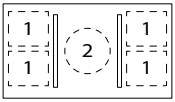
## 2.3 VOOR PERSONEN

- Deze apparaten kunnen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met fysieke, sensorische of mentale beperkingen, evenals door personen zonder ervaring en/of vaardigheden, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd onder toezicht van een volwassene.
-
Het is belangrijk te weten dat de oppervlakken van de verwarmings- en kookzones heet worden tijdens het gebruik; daarom is het essentieel om kleine kinderen altijd uit de buurt te houden.
- Alleen beschermroosters en kookplaatafdekkingen die door de fabrikant of geautoriseerde partijen worden geleverd, mogen worden gebruikt, zoals aangegeven in de handleiding. Het gebruik van ongeschikte beschermroosters en afdekkingen kan tot ongelukken leiden.
-
Mensen met geïmplanteerde pacemakers of insulinepompen moeten ervoor zorgen dat de werking van hun apparaten niet wordt verstoord door het inductieve veld (het frequentiebereik van de inductiekookplaat is 20-50 kHz).
- Om de pannen van de ene kookzone naar de andere te verplaatsen, trek ze dan niet over het glazen oppervlak: er is gevaar voor krassen op het glas!

# 3.0 TECHNISCHE INFORMATIE

## 3.1 TECHNISCHE DETAILS

**KOOKPLAAT**

| PARAMETER | WAARDE |
|---|---|
| Afmetingen kookplaat (breedte/diepte/hoogte) [mm] | 930 x 520 x 152/200 |
| Indeling |   |
| Materiaal oppervlak | Glaskeramiek |
| Vermogensniveaus | 1-9, P |
| Grootte kookzones [mm] | 1) Octa 210 x 190 mm<br>2) Rond Ø 200 mm |
| Vermogen kookzones [kW] | 1) 2.1 (P = 3), Brug 3.7<br>2) 2.3 (P=3) |
| Driefasige aansluiting [V] | 380 - 415 |
| Frequentie [Hz] | 50 -60 |
| Max. stroomverbruik [kW] | 10.4 |
| Zekeringbeveiliging / 3 fasen [A] | 3 x 16 |

**MOTOR**

| PARAMETER | WAARDE |
|---|---|
| Max. stroomverbruik [W] | 170 |
| Vermogensniveaus | 1-9, P |
| Luchtkanaalgrootte [mm] | 222 x 90 |
| Max. luchtstroom [$m^3/h$] | 850 |

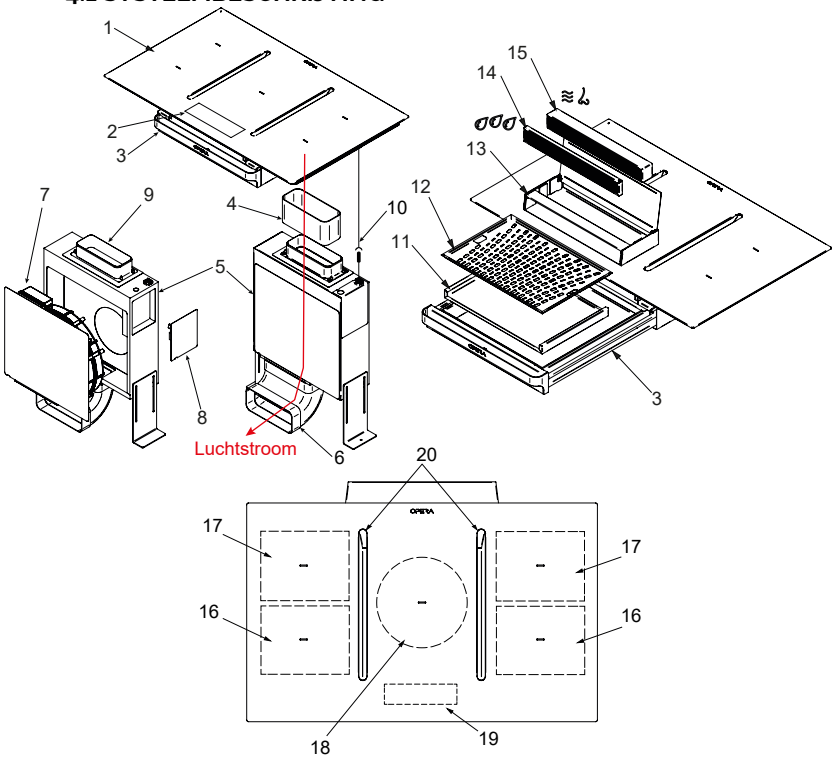
**INFORMATIE VOLGENS VERORDENING (EU) 66/2014**

| PARAMETER | WAARDE |
|---|---|
| Type kookplaat | Inductiekookplaat |
| Aantal kookzones | 5 |
| Verwarmingstechnologie | Inductie |
| Bruikbaar kookoppervlak [mm] | 1) Octa 210 x 190<br>2) Rond Ø 200 |
| Energieverbruik van de kookzones* [Wh/kg] | 1) 192.5<br>2) 166.8 |
| Berekend energieverbruik per kg* [Wh/kg] | 187.4 |

* Geeft de energie-efficiëntie aan, gemeten door laboratoriumtests volgens de Europese ECODESIGN-richtlijn. Een lage waarde duidt op een lager elektriciteitsverbruik.

# 4.0 BEDIENING

## 4.1 SYSTEEMBESCHRIJVING

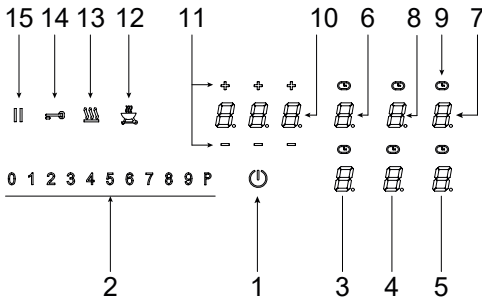



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Technische lade
4. Naber kanaal
5. Ventilatormotor B/C-versie
6. Uitlaatmondstuk
7. Ventilator paneel
8. Motorbesturingseenheid (MCU)
9. Inlaatmondstuk
10. Aansluitkabel ventilator-kookplaat
11. Waterverzamelaar
12. Condensatiefilter
13. Filtersbox
14. Vetfilters
15. Koolstoffilter (alleen in recirculatiemodus)
16. Voorste kookzone
17. Achterste kookzone
18. Centrale kookzone
19. Bedieningspaneel (touch control)
20. Luchtinlaatopeningen

Volgorde van filterinstallatie: 14 en 15 in 13, dan 13 - 11 - 12 in 3.

## 4.2 BEDIENINGSPANEEL

- Na het inschakelen van de glaskeramische kookplaat lichten alle displays kort op, wat aangeeft dat de kookplaat klaar is voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische sensoren die worden geactiveerd door de betreffende knop minimaal één seconde aan te raken.
- Elke keer dat een sensor wordt geactiveerd, klinkt er een geluidssignaal.
- Vermijd het plaatsen van objecten op het sensoroppervlak, aangezien dit foutmeldingen kan veroorzaken.
- Het is belangrijk om het sensoroppervlak altijd schoon te houden.




1. Aan/Uit-toets
2. Sliderbediening
3. Vermogensinstelling - voorste linker kookzone
4. Vermogensinstelling - ventilator
5. Vermogensinstelling - voorste rechter kookzone
6. Vermogensinstelling - achterste linker kookzone
7. Vermogensinstelling - achterste rechter kookzone
8. Vermogensinstelling - centraal kookzone
9. Kookzonetimerdisplay
10. Timerindicatie
11. Min / Plus timer toetsen
12. Grilltoets
13. Warmhoudtoets
14. Vergrendeltoets
15. Pauzetoets

**OPMERKING**

De meeste knoppen die hier worden weergegeven, worden pas zichtbaar wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

## 4.3 WERKINGSPRINCIPE VAN DE KOOKPLAAT MET AFZUIGING

De kookplaat-afzuiging kan werken in zowel luchtafvoer- als recirculatiemodus.
Bij gebruik in luchtafvoermodus moeten de koolstoffilters uit het apparaat worden verwijderd, omdat deze niet nodig zijn.

**LUCHTAFVOERMODUS**

De afgezogen lucht wordt gezuiverd door het vetfilter en vervolgens via een luchtafvoersysteem naar buiten afgevoerd.
De afvoerlucht mag niet worden afgevoerd in:

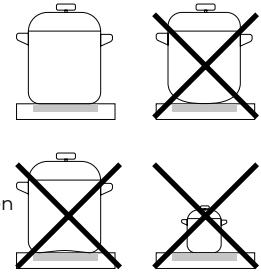
- een rook- of uitlaatgasafvoer die in werking is
- een schacht die wordt gebruikt voor de ventilatie van ruimtes waarin open haarden zijn geïnstalleerd

Als de afvoerlucht naar een rook- of afvoerkanal wordt geleid die niet in gebruik is, moet de installatie worden gecontroleerd en goedgekeurd door de verantwoordelijke verwarmingsmonteur.

**RECIRCULATIEMODUS**

De afgezogen lucht wordt gefilterd door het vetfilter en het actieve koolfilter en terug de kamer in gevoerd waar het apparaat is geïnstalleerd. Om geuren in de recirculatiemodus te voorkomen, moet een geurfilter worden gebruikt. Om hygiënische en gezondheidsredenen moet het actieve koolfilter op de aanbevolen intervallen worden gereinigd (zie het hoofdstuk Reiniging en Onderhoud).

## 4.4 WERKINGSPRINCIPE VAN DE KOOKZONE



De kookplaat is uitgerust met hoogvermogen inductiezones. Warmte wordt direct aan de onderkant van de pan gegenereerd, waar deze het meest nodig is, wat verliezen door het glazen oppervlak vermindert. Het glas zelf wordt niet direct verhit, maar absorbeert de restwarmte die van de pan is overgedragen. Deze restwarmte wordt aangegeven met de letter “H” nadat de plaat is uitgeschakeld.

De inductieplaat produceert warmte door een inductiespoel die onder het glazen oppervlak is geïnstalleerd. De spoel genereert een magnetisch veld aan de onderkant van de pan (die magnetisch moet zijn), waardoor wervelstromen ontstaan die warmte produceren.

Geschikte pannen hebben een vlakke bodem en zijn niet te klein voor het kookzone die ze gebruiken.

## 4.5 GESCHIKTE PANNEN

De inductieplaat werkt alleen met geschikt kookgerei.

- Het is belangrijk om de pan tijdens het koken in het midden van de plaat te plaatsen.
- Geschikt pannen voor inductie zijn gemaakt van staal, geëmailleerd of staallegering. Pannen gemaakt van staallegering met een koperen of aluminium bodem, evenals glazen pannen, zijn niet geschikt.
- Bij het gebruik van een snelkookpan is het cruciaal om deze onder nauwlettend toezicht te houden totdat de juiste druk is bereikt. In eerste instantie moet de plaat op maximaal vermogen werken, volg daarna de instructies van de fabrikant.

**Bij de aanschaf van pannen, zorg ervoor dat ze het label “geschikt voor inductie” dragen.**

| KOOKZONE | Ø MIN. DIAMETER VAN DE PAN BODEM |
|---|---|
| 210x190 mm (SINGLE) | Ø 110 mm |
| 210x190 mm (BRUG) | Ø 230 mm |
| Ø 200 mm | Ø 110 mm |

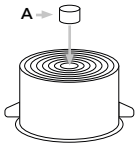
**OPMERKING**

Wanneer de Bridge-functie is geactiveerd, is het mogelijk om de gemaakte zone op verschillende manieren te gebruiken, met één of twee pannen. Als grotere pannen dan de aanbevolen maximale maat worden gebruikt, zal de verwarmingstijd langer zijn, omdat de warmte door geleiding van het midden naar de randen van de pan zal verspreiden. In dit geval zal de temperatuur ook zeer ongelijkmatig zijn.



**MAGNETEN TEST**

Gebruik een kleine magneet (A) om te controleren of de bodem van de pan magnetisch is. Alleen pannen waar de magneet aan blijft plakken, zijn geschikt.




**PANHERKENNING**

Een van de belangrijkste voordelen van de inductiekookplaat is de automatische panherkenning. Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, licht de vermogensindicator op. Als de pan binnen 10 minuten op de kookplaat wordt geplaatst, wordt deze herkend en wordt de bijbehorende kookzone-display geselecteerd. Wanneer de pan wordt verwijderd, schakelt het vermogen automatisch uit.

Als een kleinere pan wordt geplaatst, gebruikt de kookplaat alleen de hoeveelheid energie die nodig is om de pan op te warmen, afhankelijk van de grootte ervan.

**DE VERWARMINGSPLAAT KAN BESCHADIGD WORDEN ALS:**

- Een lege pan wordt verwarmd.
- Ongeschikte pannen worden gebruikt.
- Klei-pannen die het glazen oppervlak krassen, worden gebruikt.
- De bodem van de pan niet schoon is.

**WAARSCHUWING**

Het gebruik van pannen van slechte kwaliteit of adapters voor niet-magnetische pannen vervalt de productgarantie. In dit geval kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade aan het apparaat en/of naburige objecten.

## 4.6 VERMOGEN AANPASSING

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan op verschillende niveaus worden ingesteld. Hieronder staat een tabel met een voorbeeld van het gebruik voor elke vermogensinstelling.

| VERMOGEN | DOEL |
|---|---|
| 1 | Uit, gebruikmakend van restwarmte |
| 1-2 | Voedsel warm houden, kleine hoeveelheden laten sudderen |
| 3 | Sudderen (verder koken na een krachtig begin) |
| 4-5 | Langzaam koken (verder koken van grote hoeveelheden, groot vlees braden) |
| 6 | Braden, Aanbraden |
| 7-8 | Braden |
| 9 | Roosteren, bruin maken |
| A | Automatische verwarming |
| P | Bijzonder krachtige instelling voor grote hoeveelheden voedsel |

## 4.7 ENERGIEBESPAREND ADVIES

Let bij de aanschaf van pannen op de afmetingen: de aangegeven diameter verwijst meestal naar de bovenkant, die vaak groter is dan de bodem.

- Snelkookpannen zijn bijzonder geschikt omdat ze druk gebruiken in hermetisch afgesloten ruimtes, wat tijd- en energiebesparing oplevert. Kortere kooktijden helpen de vitaminen in het voedsel te behouden.
- Zorg altijd dat de snelkookpan voldoende vloeistof bevat om oververhitting te voorkomen, wat zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen.
- Dek pannen altijd af met een passend deksel en gebruik pannen van de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

## 4.8 TIJDLIMIETFUNCTIE

De tijdlimietfunctie is een belangrijke veiligheidsfunctie die de kookzones automatisch uitschakelt na een bepaalde periode van inactiviteit. De uitschakeltijd wordt aangegeven in de onderstaande tabel. Elke gebruikerhandeling die betrekking heeft op de kookzone zal deze tijdlimiet resetten.

| VERMOGEN | TIJDLIMIET (UREN) |
|---|---|
| Verwarming | 2 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1.5 |
| 7 | 1.5 |
| 8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |
| P | 5 minuten |

## 4.9 PERMANENTE TOETSACTIVERING

Als twee of meer sensortoetsen tegelijkertijd worden ingedrukt (bijvoorbeeld als een pan per ongeluk op een toets wordt geplaatst), wordt er geen functie geactiveerd. Het systeem voert een controle uit op de permanente activering van de toetsen: als een sensor meer dan 10 seconden is geactiveerd, schakelt de kookplaat naar de UIT-modus, geeft een akoestisch signaal af gedurende 10 seconden en toont “Er03” totdat de permanente activering is herkend. Zodra de permanente activering eindigt, kan de kookplaat terugkeren naar de normale werking.

## 4.10 OVERVERHITINGSBEVEILIGING

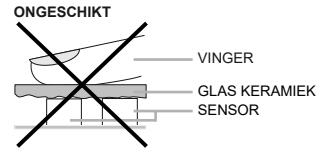
De inductiekookplaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die is ontworpen om de elektronische componenten te beschermen. Deze beveiliging werkt op meerdere niveaus: wanneer de temperatuur van de kookplaat hoge niveaus bereikt, wordt eerst de tweevoudige ventilator geactiveerd. Als dit niet voldoende is, wordt de Booster-functie uitgeschakeld en vermindert het apparaat het vermogen van enkele kookzones of schakelt ze volledig uit. Zodra de kookplaat is afgekoeld, keert deze terug naar maximaal vermogen. Als het bericht E2 vaak verschijnt tijdens normaal gebruik en bij kamertemperatuur, kan dit duiden op onvoldoende koeling, vooral als het keukenkastwerk niet voldoende openingen heeft. Het is belangrijk ervoor te zorgen dat de voorkant van de kast een opening van minimaal 3 mm heeft.

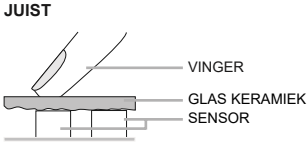
## 4.11 KOOKPLAATBEDIENING MET TOUCHSENSOREN

- **HET GEBRUIK VAN DE TOETSEN**
  Het gebruik van de keramische glazen kookplaat gebeurt via de touch control sensortoetsen. Om een toets te activeren, hoeft u alleen maar licht op het symbool op het keramische glazen oppervlak te tikken. Elke correcte activatie wordt bevestigd door een akoestisch signaal. Voor het gemak worden de touch control toetsen hier “toetsen” genoemd.

- **AANDACHTSPUNT**
  Voorkom dat u uw vinger te lang op het keramische glazen oppervlak rust om te voorkomen dat aangrenzende toetsen of instellingsvelden per ongeluk worden geactiveerd.

- **AANRAKEN OF VERPLAATSEN**
  U kunt licht op het bedieningsgebied drukken met uw vinger om geleidelijk de instelling op het display (vermogen) te veranderen. Door uw vinger op het bedieningsgebied te plaatsen en deze naar rechts of links te schuiven, verandert de instelling op het display geleidelijk. Hoe sneller de beweging, hoe sneller de verandering op het display.



### 4.12 INSCHAKELEN VAN DE KOOKPLAAT

- Houd de AAN/UIT-knop minstens één seconde ingedrukt.
- De kookplaat is nu actief.
- Selecteer de volgende instelling binnen 10 seconden; anders schakelt de kookplaat automatisch uit.

### 4.13 INSCHAKELEN VAN DE KOOKZONES

Na het inschakelen van de kookplaat, start binnen de volgende 10 seconden een van de kookzones. Gebruik het vermogeninstellingsdisplay (knop) om de gewenste kookzone te selecteren. Het stand-bypunt van de geselecteerde zone zal oplichten.

- Eerste aanraking: Stel het niveau in op basis van het deel van de schuifregelaar dat wordt aangeraakt. De LED's lichten op om het geselecteerde niveau aan te geven.
- Uw vinger schuiven op de schuifregelaar: Naar rechts: Verhoog het vermogen. Naar links: Verlaag het vermogen.
- Activatie: Zodra u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint de kookzone op het ingestelde niveau te werken.
  Als u minstens 3 seconden een specifiek punt op de schuifregelaar ingedrukt houdt, wordt de automatische kookfunctie geactiveerd (zie "Automatisch Snelle Verhitting").

### 4.14 UITZETTEN VAN DE KOOKZONES

- Zorg ervoor dat de geselecteerde kookplaat geactiveerd is.
- Door de schuifregelaar aan het begin aan te raken, kunt u het vermogen instellen op "0." Een kort pieptoon bevestigt dat de positie op UIT is ingesteld.

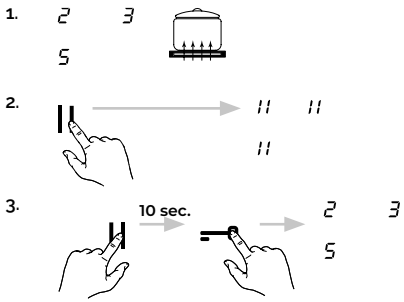
### 4.15 UITZETTEN VAN DE KOOKPLAAT

- De kookplaat schakelt uit door de AAN/UIT-knop in te drukken.
- De pieptoon en alle indicatoren gaan uit, behalve de indicatoren van de nog hete platen, die het verwarmingssymbool "H" tonen om residuele warmte aan te geven.

### 4.16 PAUZEFUNCTIE

Het kookproces kan kort worden onderbroken met de Pauzefunctie, geschikt voor situaties zoals het opnemen van de telefoon. Deze functie moet worden losgelaten om het koken op hetzelfde vermogensniveau voort te zetten. Als een timer is ingesteld, wordt het programma gepauzeerd en vervolgens voortgezet. Om veiligheidsredenen is de Pauzefunctie slechts 10 minuten beschikbaar.

1. Pannen en potten moeten op de kookzones worden geplaatst met de ingestelde vermogensniveaus.

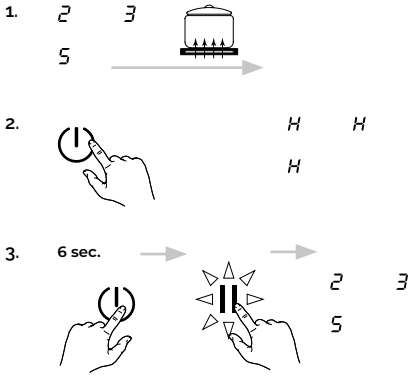


2. Om de pauze te activeren, druk op de pauzeknop “II.” In plaats van de geselecteerde vermogensinstellingen zal het pauzesymbool “II” oplichten.
3. Om de pauze te beëindigen, druk opnieuw op de pauzeknop “II” en daarna binnen 10 seconden op een andere knop (behalve de AAN/UIT-knop); anders blijft de Pauzefunctie actief.

### 4.17 HERSTELFUNCTIE II

Als de kookplaat per ongeluk wordt uitgeschakeld, kunnen de laatst gebruikte instellingen worden hersteld dankzij de herstelfunctie, die alleen actief is als ten minste één kookproces aan de gang was voordat de kookplaat werd uitgeschakeld.

1. Pannen en potten moeten op de kookzones worden geplaatst met de vereiste vermogensniveaus.
2. Als de kookplaat per ongeluk wordt uitgeschakeld door op de AAN/UIT-knop te drukken, druk dan opnieuw binnen 6 seconden op de AAN/UIT-knop.
3. De pauzeknop gaat knipperen; druk onmiddellijk op de pauzeknop om de oorspronkelijke kookniveaus te herstellen en het kookproces voort te zetten.




Wat kan worden hersteld:

- De kookniveaus van alle kookzones.
- De minuten en seconden van de ingestelde timer.
- De automatische boostfunctie en de vermogensboost.

Wat kan niet worden hersteld:

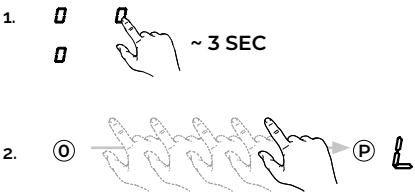
- De beperking van de gebruiksduur (begint bij 0).

### 4.18 KINDERSLOT L

Deze functie kan alleen worden geactiveerd of gedeactiveerd nadat de kookplaat is ingeschakeld en alle kookzones zijn ingesteld op niveau nul.

Activatie van de Kinderbeveiliging:

1. Druk op het vermogensinstellingsdisplay van een kookzone en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt, totdat het aanpassingsveld van 0 naar P oplicht.
2. Schuif het aanpassingsveld van 0 naar P. De kinderbeveiliging is nu actief en alle displays tonen “L.”



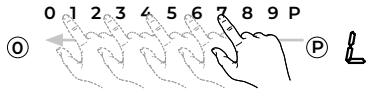
- Deze volgorde moet binnen 10 seconden worden voltooid.
- De kinderbeveiliging schakelt alle knoppen uit, behalve de AAN/UIT-knop. Zodra deze is geactiveerd, blijft de touchbediening vergrendeld, zelfs wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld en weer ingeschakeld. In geval van een stroomonderbreking wordt de kinderbeveiliging niet opgeheven.

Deactiveren van de Kinderbeveiliging:

3. Druk op de AAN/UIT-knop. Druk daarna op het vermogensinstellingsdisplay van een kookzone en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt, totdat het aanpassingsveld van 0 naar P oplicht.
4. Om de functie te deactiveren, moet de schuifregelaar op het aanpassingsveld van P naar 0 worden verplaatst.

3.

4.




## 4.19 TOETSVERGRENDELING

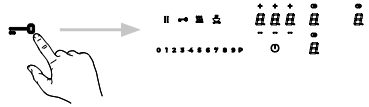
Door de toetsvergrendeling in te schakelen, blijven de lopende kookprocessen doorgaan, maar kunnen er geen sensoren worden geactiveerd, behalve de AAN/UIT- en vergrendelknoppen.

Activatie van de Toetsvergrendeling:

1. De kookplaat moet ingeschakeld zijn.
2. Druk ongeveer 1 seconde op de vergrendelknop; de corresponderende LED boven de knop gaat branden, wat aangeeft dat de vergrendeling actief is.

1.

2.

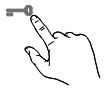


- Als de kookplaat wordt uitgeschakeld terwijl de vergrendelingsfunctie actief is, blijft deze in het geheugen totdat de kookplaat opnieuw wordt ingeschakeld.
- Wanneer de geprogrammeerde timers het einde van de ingestelde tijd aangeven, kunnen de alarmen worden uitgeschakeld door op de Minus- of Plus-knoppen te drukken zonder de bediening te ontgrendelen.

Deactiveren van de Toetsvergrendeling:

3. Druk opnieuw op de vergrendelknop. Het ontgrendelen wordt bevestigd door een pieptoon.

3.



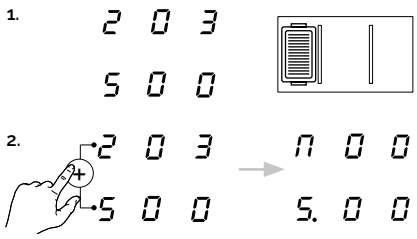
## 4.20 BRUGFUNCTIE

De voorste en achterste kookzones kunnen samen worden geactiveerd voor een kookproces (Brugfunctie), grotere pannen gebruikt kunnen worden.

1. Zet de kookplaat aan en plaats een pan over de zones die verbonden moeten worden.
2. Druk gelijktijdig op de selectieknoppen van de voorste en achterste kookzones

om de Brugfunctie te activeren. Zodra deze is geactiveerd, wordt het vermogensinstellingsdisplay van de achterste zone het brugsymbool tonen.

3. Om de Brugfunctie te deactiveren, drukt u opnieuw gelijktijdig op de voorste en achterste kookzones of zet u de kookplaat uit. De kookzones worden dan weer twee afzonderlijke zones.




**WAARSCHUWING**

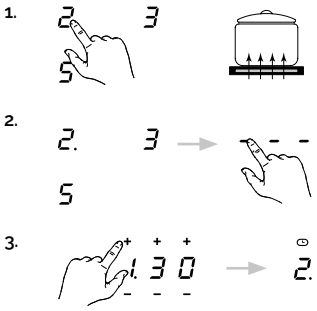
De pot of pan moet ten minste de helft van de gebruikte kookzones bedekken om herkend te worden door de kookplaat!



## 4.21 KOOKTIMER

De timers voor de kookzones kunnen worden gebruikt om een kookzone automatisch uit te schakelen wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wat kan worden aangepast binnen een bereik van 1 minuut tot 1 uur en 59 minuten. Gedurende de bedrijfstijd kan de kookzone normaal worden gebruikt en kan het kookniveau worden aangepast. Elke kookzone is uitgerust met een onafhankelijke timer, wat betekent dat de tijd voor elke individuele kookzone kan worden ingesteld.

1. Voorwaarde: Zorg ervoor dat de pan op de corresponderende kookzone is geplaatst en dat er een kookniveau is ingesteld.
2. Druk op het timerdisplay.
3. Gebruik de Plus- en Min-knoppen om de gewenste tijd in te stellen. Het timersymbool voor de kookzone gaat branden.




**Linkerpositie: uren**

**Middenpositie: elke 10 minuten**

**Rechterpositie: elke minuut**

Na een paar seconden begint de timer af te tellen. Wanneer deze 0 bereikt, geeft hij een pieptoon, het display toont “000” en de kookzone wordt uitgeschakeld. Druk op een knop om de pieptoon te deactiveren.

**OPMERKING**

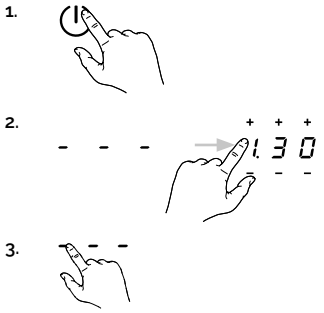
- Herhaal stap 2 en 3 om de kooktimer voor een andere kookzone in te stellen.
- Om de verstreken tijd te controleren, druk op het timerdisplay (als een toets). De ingestelde tijd wordt weergegeven en kan worden gewijzigd.
- Om de timer te stoppen, selecteer de kookzone en druk op de Min-knop om de resterende tijd te verwijderen.
- Als meerdere kookzones zijn geprogrammeerd met de automatische

uitschakelfunctie, wordt altijd de kookzone weergegeven met de kortste resterende tijd.

## 4.22 STANDALONE TIMER

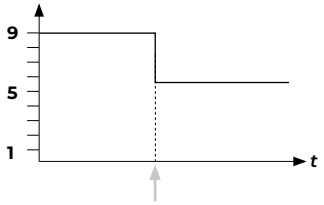
De timer kan worden ingesteld binnen een bereik van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten.

1. Zet de kookplaat aan zonder een kookzone te selecteren. Het timerdisplay toont "---."
2. Raak het timerdisplay aan. Gebruik de Plus- of Min-knoppen om de gewenste tijd in te stellen. Wacht ongeveer 5 seconden zonder andere handelingen te verrichten. De timer begint af te tellen.
3. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt een pieptoon, die kan worden uitgeschakeld door een knop in te drukken, behalve de AAN/UIT-knop van de kookplaat.




## 4.23 AUTOMATISCH VERWARMEN

Automatisch verwarmen is een functie die het mogelijk maakt om een koude pan snel op maximale kracht te verwarmen en vervolgens automatisch terug te keren naar het gewenste kookniveau. Deze functie is nuttig om de kooktijd van aanvankelijk koude voedingsmiddelen op hoge intensiteit te starten. De verwarmingstijd op maximale kracht varieert afhankelijk van het gekozen kookniveau, zoals aangegeven in de volgende tabel.




| VERMOGENSINSTELLING | KOOKTIJD OP MAXIMALE KRACHT (SEC) |
|---|---|
| 1 | 48 |
| 2 | 144 |
| 3 | 230 |
| 4 | 312 |
| 5 | 408 |
| 6 | 120 |
| 7 | 168 |
| 8 | 216 |
| 9 | niet beschikbaar |
| P | niet beschikbaar |

Automatisch verwarmen activeren:

1. Zet de kookplaat aan en selecteer de gewenste kookzone.
2. Houd het gekozen kookniveau (tussen 1 en 8) minstens 3 seconden ingedrukt.
3. Automatisch verwarmen wordt geactiveerd voor die kookzone.

**OPMERKING**

- Je kunt het kookniveau verhogen tijdens het automatisch verwarmen.
- Het verlagen van het kookniveau tijdens de activering zal het automatisch verwarmen deactiveren.

## 4.24 WARMHOUDFUNCTIE

De functie Voedsel Warmer stelt je in staat om bereid voedsel op een constante temperatuur en laag vermogen op de kookzone warm te houden.

Gebruik van de warmhoudfunctie:

1. Plaats de pannen op de kookzone.
2. Druk op de warmhoud-knop om het niveau te activeren.

Om de functie deactiveren, druk opnieuw op de Voedsel Warmer-knop. De functie is maximaal 120 minuten actief, daarna wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

1.

2.

## 4.25 SNEL KOKEN (BOOSTERFUNCTIE)

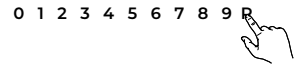
De Boosterfunctie stelt je in staat om extra vermogen te activeren voor snel koken, ideaal voor het verwarmen van grote hoeveelheden voedsel. Deze functie verhoogt tijdelijk het vermogen van een kookzone boven het normale maximale niveau.

De Boosterfunctie activeren:

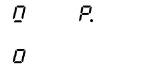
1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak het “P”-symbool op de schuifregelaar aan of schuif je vinger erover.
3. Het extra vermogen is actief en het display van de geselecteerde kookzone toont “P”.

1.

2.




3.



Om het extra vermogen vroegtijdig uit te schakelen, selecteer de kookzone en wijzig het kookvermogen.

Terwijl het extra vermogen van één zone is geactiveerd, wordt het vermogen van de andere zones beperkt: dit wordt aangegeven door het knipperen van het geselecteerde kookniveau voor enkele seconden voordat het wordt teruggebracht naar de maximaal toegestane waarde.

**OPMERKING**

Het extra vermogen kan 5 minuten worden geactiveerd, daarna wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 9.

## 4.26 RESTWARMTE-INDICATOR H

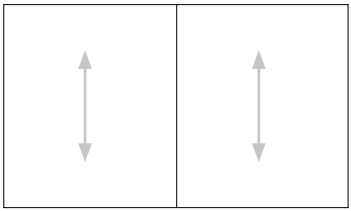
De kookplaat is uitgerust met een restwarmte-indicator “H”, die de aanwezigheid van restwarmte op het glas-keramische oppervlak aangeeft. Hoewel dit oppervlak niet direct wordt verwarmd, kan het de warmte van de gebruikte pan vasthouden. Zolang de “H”-indicator aan is nadat de zone is uitgeschakeld, kun je profiteren van de restwarmte voor handelingen zoals het opwarmen of smelten van voedsel.

**WAARSCHUWING**

Zelfs wanneer het “H”-symbool verdwijnt, kan de zone nog steeds heet zijn. Wees dus voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

## 4.27 ENERGIEMANAGEMENT

Om technische redenen zijn sommige kookzones op de kookplaat gegroepeerd in modules om het maximale energieverbruik te beperken en overbelasting te voorkomen. Deze modules omvatten de voorste linker- en achterste linker kookzones, of de voorste rechter- en achterste rechter kookzones.



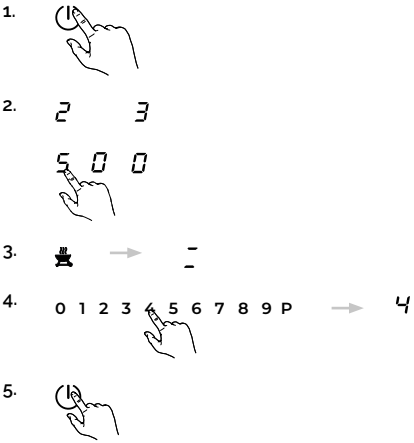
Elke module heeft een maximaal vermogen dat wordt gedeeld tussen de twee kookzones die deel uitmaken van de module. Als beide zones van dezelfde module actief zijn, krijgt de zone waarvan het vermogen als laatste is verhoogd, het gevraagde vermogen, terwijl de andere zijn verwarmingsvermogen zal zien afnemen. De vermogensreductie zal zichtbaar zijn door het knipperen van het display van de getroffen kookzone. Dit beheer voorkomt overbelasting door de energie efficiënt te verdelen tussen de kookzones.

## 4.28 GRILLFUNCTIE

De Grillfunctie is bedoeld voor het gebruik van een grillplaat. Het biedt 9 verschillende grillniveaus met een ander vermogen dan de normale kookniveaus. Vanwege de grootte van de gebruikte grillplaten, wordt de brugfunctie automatisch geactiveerd wanneer de Grillfunctie wordt ingeschakeld.

Volg deze stappen om de grillfunctie met de grillplaat te gebruiken:

1. Zet de kookplaat aan en plaats de grillplaat op de juiste kookzone.
2. Gebruik het voorste vermogensinstellingdisplay (als een knop) om de kookzone te selecteren. Het standby-indicator voor de geselecteerde kookzone zal oplichten.
3. Druk op de Grill-knop om de functie te activeren. De voorste en achterste kookzones zullen samen worden ingeschakeld.
4. Selecteer het gewenste kookniveau met de schuifregelaar: Niveau 1-3 voor groenten; Niveau 4-6 voor vis; Niveau 7-9 voor vlees.
5. Druk op de Grill- of ON/OFF-knop om de grillfunctie te deactiveren.



**OPMERKING**

Gebruik het apparaat nooit onbeheerd.

**WAARSCHUWING**

Gebruik de Grillfunctie alleen met een grillplaat die geschikt is voor inductie.

## 4.29 HANDMATIGE/AUTOMATISCHE VENTILATOR

Standaard is de ventilator ingesteld op automatische modus, zodat de ventilatorsnelheid automatisch wordt geregeld op basis van de kookzone met het hoogste actieve vermogen

Handmatige modus activeren:

1. Zet de kookplaat aan, selecteer het ventilatorvermogeninstellingdisplay en kies vervolgens de gewenste ventilatorsnelheid op het schuifbedieningssensorveld van 0 (ventilator uitgeschakeld) tot P.

Automatische modus activeren:

1. Houd het ventilatorvermogeninstellingdisplay 3 seconden ingedrukt om de automatische modus te activeren. “A” wordt weergegeven op het ventilatorvermogeninstellingdisplay.

**OPMERKING**

- In automatische modus zal het verhogen van het vermogen van een kookzone automatisch de ventilatorsnelheid verhogen; het verlagen van het vermogen van een kookzone zal de ventilatorsnelheid automatisch verlagen.
- De werkelijke stoomgeneratie van het kookproces is vertraagd; dus wanneer het kookniveau wordt gewijzigd, zal het automatische ventilatorniveau over het algemeen na een vertraging van 20 seconden volgen.

## 4.30 VENTILATOR NA-LOOPFUNCTIE

Het systeem heeft een follow-up/na-loopfunctie, die ervoor zorgt dat bestaande geur en stoom kunnen worden afgevoerd. Nadat het kookproces is voltooid en de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de ventilator 5 minuten draaien op niveau 1.

**OPMERKING**

- De ventilator-na-loop wordt aangegeven door een pulserend punt op het ventilatorvermogeninstellingdisplay.
- De ventilatorsnelheid kan ook worden gewijzigd in de na-loop. De na-loop eindigt onmiddellijk als 0 wordt geselecteerd.
- Wanneer de automatische modus is geselecteerd, blijft “A” op het display staan. In handmatige modus wordt na-loopniveau 1 weergegeven.

### 4.31 VENTILATOR TIMER

Er is de mogelijkheid om een ventilatortimer in te stellen, analoog aan de kookzonetimer. De timer wordt weergegeven op het timerdisplay en begint pas te lopen wanneer het kookproces is voltooid.

De volgende situaties kunnen zich voordoen:

- **HANDMATIGE MODUS, SITUATIE 1:** ventilatorniveau ingesteld, ventilatortimer ingesteld, alle kookzones uitgeschakeld, maar de kookplaat blijft aan; het ventilatorniveau blijft actief gedurende de duur van de timer, daarna wordt de kookplaat volledig uitgeschakeld.
- **HANDMATIGE MODUS, SITUATIE 2:** ventilatorniveau ingesteld, ventilatortimer ingesteld, kookplaat wordt uitgeschakeld met de AAN/UIT-toets; de ventilator-na-loop begint en blijft actief gedurende de duur van de timer, daarna wordt de kookplaat volledig uitgeschakeld.
- **AUTOMATISCHE MODUS:** de timer kan worden ingesteld zodra de ventilator draait en begint te lopen zodra alle kookzones uit zijn. Een timeralarm na afloop van de na-looptijd wordt niet geactiveerd.

### 4.32 PAUZE EN HERSTEL VENTILATOR

Het pauzesymbool verschijnt ook op het ventilatordisplay wanneer de pauze actief is. Het ventilatorniveau (indien groter dan 0) wordt verlaagd naar niveau 1. Na de pauze wordt het eerder ingestelde niveau hersteld. Voor herstel worden dezelfde regels toegepast als voor de kookzones: het ventilatorniveau wordt behouden en hersteld bij herstel.

### 4.33 AANDUIDING STAND VAN VETFILTER F

De kookplaatbediening heeft een filtertimer die herinnert aan het regelmatig reinigen van de vetfilters. De filterwerktijd wordt altijd meegeteld wanneer de ventilator draait, ook tijdens de na-loop. Na afloop van de tijd wordt een knipperend “F” weergegeven op het ventilatorvermogeninstellingdisplay.

Tijdens de na-loop wordt het “F” niet weergegeven; het verschijnt weer wanneer de kookplaat weer wordt ingeschakeld.

De filterweergave kan worden bevestigd of gereset:

- Een korte druk op het ventilatorvermogeninstellingdisplay betekent bevestiging. De weergave verschijnt alleen nadat de kookplaat is uit- en weer ingeschakeld.
- Een lange druk van 3 seconden op het ventilatorvermogeninstellingdisplay reset de filtertimer. Een bevestigingsgeluid wordt gehoord en het “F” wordt 2 seconden weergegeven voordat het standaarddisplay terugkeert.

### 4.34 AANDUIDING VAN DE STATUS VAN HET KOOLSTOFILTER (ALLEEN IN RECIRCULATIEMODUS) C

De kookplaatbediening heeft een filtertimer die herinnert aan het regelmatig reinigen van de koolstoffilters. De filterwerktijd wordt altijd meegeteld wanneer de ventilator draait, ook tijdens de na-loop. Na afloop van de tijd wordt een knipperend “C” weergegeven op het

ventilatorvermogeninstellingdisplay.

Tijdens de na-loop wordt het “C” niet weergegeven; het verschijnt weer wanneer de kookplaat weer wordt ingeschakeld.

De filterweergave kan worden bevestigd of gereset:

- Een korte druk op het ventilatorvermogeninstellingdisplay betekent bevestiging. De weergave verschijnt alleen nadat de kookplaat is uit- en weer ingeschakeld.
- Een lange druk van 3 seconden op het ventilatorvermogeninstellingdisplay reset de filtertimer. Een bevestigingsgeluid wordt gehoord en het “C” wordt 2 seconden weergegeven voordat het standaarddisplay terugkeert.

# 5.0 PROBLEEMOPLOSSING

Interventies en reparaties aan het apparaat door onbevoegde personen zijn gevaarlijk, omdat ze elektrische schokken of kortsluitingen kunnen veroorzaken. Probeer niet zelf in te grijpen of het apparaat te repareren; dit kan leiden tot verwondingen en schade aan het apparaat. Laat alle werkzaamheden uitsluitend uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien, zoals een klantendiensttechnicus.

**Raadpleeg in geval van een storing eerst deze handleiding om te zien of het probleem zelfstandig kan worden opgelost.**

| PROBLEEM | OPLOSSING |
|---|---|
| **Vliegen de stoppen eruit?** | Neem contact op met de klantenservice of een elektricien! |
| **Is de kookplaat gebarsten of beschadigd?** | Als de keramische kookplaat barsten, scheuren, gaten of andere schade vertoont, bestaat het risico op elektrische schokken. Zet het apparaat onmiddellijk uit. Koppel de zekering los en neem contact op met de klantenservice. |
| **De kookplaat gaat niet aan?** | · Is de zekering in de elektrische installatie (zekeringkast) doorgebrand?<br>· Is de kookplaat aangesloten op de stroomvoorziening?<br>· Is de kinderslotfunctie geactiveerd, zodat het display een “L” toont?<br>· Zijn de sensor knoppen gedeeltelijk bedekt door een vochtige doek, vloeistof of metalen object?<br>· Is de kookgerei niet geschikt? Raadpleeg de sectie over geschikt kookgerei voor inductiekookplaten. |
| **De kookplaat of kookzone schakelt plotseling uit?** | · Is de ON/OFF knop per ongeluk ingedrukt?<br>· Zijn de sensor knoppen gedeeltelijk bedekt door een vochtige doek, vloeistof of metalen object? Er klinkt een kort piepgeluid. Na enkele seconden schakelt het apparaat uit. Verwijder het object van de sensor knoppen.<br>· Is het veiligheidssysteem geactiveerd, omdat een constant vermogen gedurende een lange tijd is gebruikt? Raadpleeg de sectie over tijdslimiet van de werking. |
| **Wordt het symbool U weergegeven?** | Een kookzone is ingeschakeld en de kookplaat verwacht een geschikte pot of pan op de kookzone (panherkenning). Als het symbool 'pot ontbreekt' nog steeds verschijnt, betekent dit dat de pot niet geschikt is voor inductie of een te kleine bodem heeft. |

| | |
|---|---|
| **Het LED-display voor kookinstellingen en de residuale hitte-indicator "H" lichten niet op of lichten maar gedeeltelijk op** | Het display is defect. Neem contact op met de klantenservice. Er is brandwondengevaar, aangezien de temperatuurwaarschuwing niet gegarandeerd is. |
| **Het symbool ⌐ of de foutcode ER03 begint te knipperen en er klinkt een kort piepgeluid** | Dit geeft aan dat de touch control sensor geactiveerd is door voedsel dat op de kookplaat is gevallen, potten of andere objecten. Oplossing: maak het oppervlak schoon of verwijder het object. Druk op dezelfde knop om het symbool deactiveren, of zet de kookplaat uit en weer aan. |
| **De foutcode E2 wordt weergegeven?** | De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van de kookplaat en zorg voor voldoende ventilatie. Raadpleeg de sectie “Oververhittingsbeveiliging.” Verwarm geen lege potten en gebruik geschikt kookgerei. |
| **Geen display, geen functie?** | De kookplaat is verkeerd aangesloten. Sluit het apparaat aan op de juiste elektrische voeding. |
| **Er wordt een foutcode (ERXX OF EX) weergegeven?** | Dit geeft een technische storing aan. Neem contact op met de klantenservice. |
| **De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden of gekreun) of een bromgeluid tijdens het gebruik?** | Dit is een specifieke modelkenmerk en heeft geen invloed op de kwaliteit of functionaliteit. |
| **De koelingventilator blijft draaien, zelfs na het uitschakelen?** | Dit is normaal omdat deze de elektronica afkoelt. |
| **De potten die in gebruik zijn maken geluiden?** | De geluiden zijn van technische aard, dus er is geen risico voor de inductiekookplaat of de potten. Houd rekening met de volgende tips als storende geluiden optreden:<br>· Plaats de pot in het midden van de respectieve kookzone.<br>· Probeer de pot iets te verschuiven op de kookzone.<br>· Wanneer twee kookzones met de Bridge-functie worden gebruikt, plaats de potten in het midden van beide zones (d.w.z. de dekking van de twee zones moet gelijk zijn).<br>· Zorg ervoor dat er geen vreemde objecten tussen het keramische glas en de onderkant van de pot zitten (bijv. zoutkorrels).<br>· Zorg ervoor dat de potdeksels niet trillen.<br>· Probeer andere potten te gebruiken. Vooral potten van composietmaterialen kunnen geluid veroorzaken.<br>· Vermijd dat twee of meer potten elkaar raken.<br>· Gebruik potten met platte bodems om beweging te voorkomen. |

# 6.0 REINIGING EN ONDERHOUD

- Zet de kookplaat uit en laat deze afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of vergelijkbaar apparaat om de keramische kookplaat schoon te maken!
- Zorg ervoor dat u tijdens het schoonmaken de ON/OFF-knop voorzichtig afveegt; anders kan de kookplaat per ongeluk aan gaan.
- Volg alle veiligheidsinstructies en waarschuwingen.
- Regelmatig schoonmaken en onderhoud zorgt voor een langere levensduur van het apparaat en een optimale werking.

| COMPONENT | REINIGINGSFREQUENTIE |
|---|---|
| **Bedieningspaneel** | Direct na elk gebruik. |
| **Keramische kookplaat** | Reinig met standaard keramische kookplaatreinigers direct na elk gebruik en wekelijks. |
| **Vetfilters** | Reinig wanneer aangegeven op het ventilatiedisplay. U kunt ze in de vaatwasser reinigen op een lage temperatuur, maar dit kan de kleur beïnvloeden. |
| **Condensatiefilter** | Elke keer dat je de vetfilters schoonmaakt (dit onderdeel niet in de vaatwasser doen!). |
| **Waterverzamelaar** | Als er wat water overloopt en in de luchtinlaatopening stroomt |
| **Koolstoffilters (alleen bij recirculatie)** | Regenereren als er geur is opgebouwd, de afzuigcapaciteit afneemt of wanneer aangegeven op het ventilatiedisplay. De koolstoffilters moeten elke 2 jaar worden vervangen. |

## 6.1 KERAMISCHE KOOKPLAAT

Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, zoals schuurmiddelen, potreinigers, vlekverwijderaars, roestverwijderaars, enz.

- Schoonmaken na gebruik: Reinig altijd de hele kookplaat wanneer deze vuil is. Het wordt aanbevolen dit elke keer dat u de kookplaat gebruikt te doen. Gebruik hiervoor een vochtige doek en een klein beetje afwasmiddel, en droog het daarna met een schone, droge doek om ervoor te zorgen dat er geen resten van het schoonmaakmiddel op het oppervlak van de kookplaat achterblijven.
- Wekelijkse reiniging: Reinig de kookplaat grondig eenmaal per week met commercieel verkrijgbare keramische kookplaatreinigers. Volg zorgvuldig de instructies van de fabrikant. Na toepassing bedekt de reiniger de kookplaat met een beschermende laag die water- en vuilbestendig is: al het vuil blijft op de film en kan gemakkelijk worden verwijderd. Veeg de kookplaat vervolgens af met een schone doek: zorg ervoor dat er geen resten van het schoonmaakmiddel op het oppervlak achterblijven, aangezien dit agressief reageert wanneer de kookplaat wordt verhit en het oppervlak kan aantasten.

## 6.2 SPECIFIEKE VLEKKEN

- Hardnekkig vuil en vlekken (kalkvlekken en parelachtige glanzende vlekken) kunnen het beste worden verwijderd wanneer de kookplaat nog licht warm is. Gebruik voor het schoonmaken commercieel verkrijgbare reinigingsmiddelen.
- Bevochtig voedselresten met een vochtige doek voordat u de resten verwijdert met een speciale schraper voor keramische kookplaten. Reinig de kookplaat daarna opnieuw.
- Aangebrande suiker en gesmolten plastic moeten onmiddellijk worden verwijderd, terwijl ze nog heet zijn, met een glasschraper. Reinig de kookplaat daarna opnieuw zoals hierboven beschreven.
- Kleine sporen van vuil die op de kookplaat terechtkomen tijdens het schoonmaken van bijvoorbeeld aardappelen of salades kunnen het oppervlak krassen wanneer potten worden verplaatst. Zorg ervoor dat er geen sporen van vuil op de kookplaat achterblijven.
- Kleurveranderingen op het keramische glazen oppervlak hebben geen invloed op de functionaliteit en stabiliteit. Deze veranderingen zijn niet gerelateerd aan het materiaal, maar komen door voedselresten die niet zijn verwijderd en die zijn aangekoekt op het oppervlak.
- Het wrijven van de bodems van potten op het oppervlak (vooral van aluminium) of het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen kan glanzende plekken veroorzaken die moeilijk te verwijderen zijn met normale reinigingsmiddelen; het schoonmaken moet daarom mogelijk meerdere keren worden herhaald. Het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schrobben met potbodems kan de decoraties op de kookplaat na verloop van tijd beschadigen en bijdragen aan de vorming van donkere vlekken.



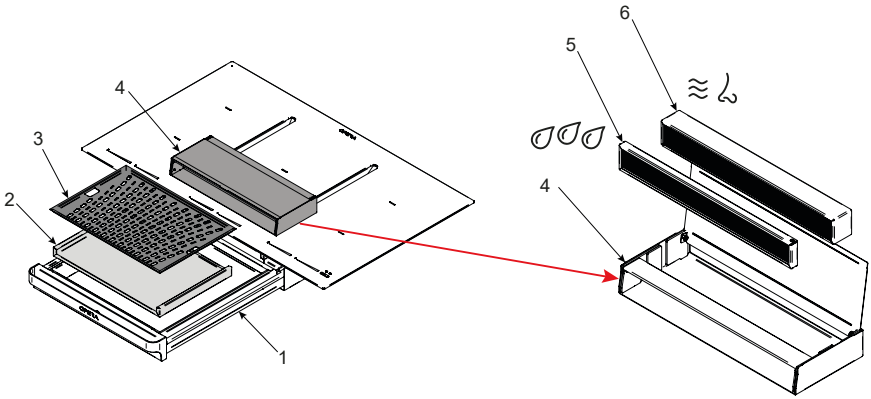
**WAARSCHUWING**

Alle beschreven defecten zijn voornamelijk esthetisch en beïnvloeden de werking van het apparaat niet direct. De gebruiker is verantwoordelijk voor het uitvoeren van routinematige reinigings- en onderhoudswerkzaamheden zonder de structurele aspecten en componenten te manipuleren om de prestaties te verbeteren. Gesloten onderdelen van de fabrikant mogen niet worden gemanipuleerd. Neem in geval van een storing of abnormale werking contact op met de geautoriseerde technische dienst.

## 6.3 HET VERWIJDEN VAN DE FILTERS

Om toegang te krijgen tot de vetfilters (5) en actieve koolfilters (6), opent u de filterlade (1) en verwijdert u het condensfilter (3) en de waterverzamelaar (2). Nu kan ook de filterbox (4) verwijderd worden. Het vet en de actieve koolstoffilter zijn erin geplaatst.

De actieve koolstoffilters zijn alleen beschikbaar in C-versie!




## 6.4 VETFILTER

Het vetfilter absorbeert de vetdeeltjes uit kookdampen.

- Zorg ervoor dat de kookplaat en de ventilator zijn uitgeschakeld (zie het hoofdstuk *"Bediening"*).
- Wacht totdat de ventilatorindicator 0 aangeeft.
- Verwijder het vetfilter.
- Gebruik een reiniger en ontvetter in één.
- Spoel het vetfilter af met heet water. Gebruik een zachte borstel om het schoon te maken.
- Spoel het filter na het schoonmaken goed af en droog het met een theedoek. Reset de filtertimer (zie het hoofdstuk *"Bediening"*).

**WAARSCHUWING**

Het vetfilter kan alternatieven in de vaatwasser op een lage temperatuur gewassen worden, maar dit kan de kleur ervan veranderen.

## 6.5 VERWIJDEN VAN VLOEISTOFFEN UIT HET APPARAAT

De luchtgeleidingsbehuizing vangt vloeistoffen op die in het apparaat kunnen stromen via de inlaatopening. Om deze te verwijderen, volgt u de onderstaande stappen:

- Schakel de ventilator uit en deactiveer de na-draaifunctie (zie het hoofdstuk Bediening).
- Verwijder de luchtinlaatklep/rooster en de filters.
- Laat de vloeistoffen weglopen met een afwasdoek of spons.

## 6.6 GEACTIVEERDE KOOLSTOFFILTERS (ALLEEN BIJ RECIRCULATIEVERSIE)

Na langdurig gebruik verzadigen de geactiveerde koolstoffilters en moeten ze worden geregenereerd met een verwerkingsproces door middel van verwarming. Volg deze stappen:

- Zorg ervoor dat het kookveld en de kookveldafzuiging uitgeschakeld zijn.
- Wacht tot de ventilatorindicator *"0"* aangeeft.
- Verwijder de koolstoffilters.
- Schroef het filterbakje los en zet het een uur in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Reset de filtertimer (zie het hoofdstuk Bediening).

**WAARSCHUWING**

Wees voorzichtig bij het hanteren van de filters na het regeneratieproces: brandwondenrisico!

**OPMERKING**

Om een beter functioneren van de koolstoffilters bij normaal gebruik van de afzuigkap te garanderen, wordt aanbevolen de filters minimaal elke twee maanden te regenereren of wanneer aangegeven op het ventilatiedisplay.

Deze levensduur is puur indicatief, aangezien het gedrag van de filters wordt beïnvloed door verschillende factoren, zoals:

- Het type en de concentratie van de verontreinigende stoffen waaraan de filters worden blootgesteld.
- De duur van de blootstelling.
- De werkingssnelheid/stroom van de geïntegreerde afzuigkap.

Deze factoren kunnen het gedrag van de filters aanzienlijk veranderen, zelfs na regeneratie. Bij normaal gebruik van de afzuigkap op een gemiddelde snelheid, nemen de koolstoffilters na meerdere regeneratiecycli de effectiviteit af. Het wordt altijd aanbevolen de filters na ongeveer twee jaar gebruik te vervangen.

**WAARSCHUWING**

Plaats geen voedsel of andere voorwerpen in de oven met de filters tijdens de regeneratiecyclus. Als de cyclus klaar is, laat u de oven met de deur open en wacht u een uur voordat u de oven weer gebruikt.

# 7.0 BUITENGEBRUIKSTELLING EN VERWIJDERING

Houd rekening met alle veiligheids- en verwarmingsinformatie (zie het hoofdstuk “Veiligheid”). Volg de bijgevoegde instructies van de fabrikant.

## 7.1 BUITENGEBRUIKSTELLING

“Buitengebruikstelling” verwijst naar de definitieve uitschakeling en demontage van het apparaat. Na buitengebruikstelling kan het apparaat in andere eenheden worden geïnstalleerd, particulier worden verkocht of worden afgevoerd.

**WAARSCHUWING**

**Elektrische aansluitingen mogen alleen worden losgekoppeld door gekwalificeerd personeel.** Voor buitengebruikstelling schakelt u eerst het apparaat uit (zie het hoofdstuk “Bediening”) en koppelt u het vervolgens los van de stroomvoorziening.

## 7.2 DEMONTAGE

Om het apparaat te verwijderen, moet het toegankelijk zijn voor demontage en losgekoppeld zijn van de stroomvoorziening.

- Maak de bevestiging van het apparaat los.
- Verwijder de siliconen voegen.
- Til het apparaat omhoog om het uit het werkblad te verwijderen.
- Verwijder alle andere accessoires.
- Voer het oude apparaat en eventuele vuile accessoires af.

## 7.3 VERWIJDERING

Voer de verpakking van het apparaat op een duurzame manier af. Door verpakkingsmateriaal te recyclen, bespaart u hulpbronnen en vermindert u afval.

Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Een juiste verwijdering van dit product helpt het milieu en de volksgezondheid te beschermen tegen de risico’s van onjuiste verwerking. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente, afvalverwerkingsdienst of de winkel waar het product is gekocht.

## 7.4 VERWIJDERING VAN HET KOOLSTOFFILTER

De regelgeving bepaalt dat elk koolstoffilter moet worden geanalyseerd en vervolgens moet worden verwijderd op basis van de resultaten van de analyse. Bij huishoudelijk gebruik zijn de geabsorbeerde deeltjes niet schadelijk voor het milieu, zodat de filters als niet-recyclebaar afval mogen worden afgevoerd, volgens nationale en lokale voorschriften.

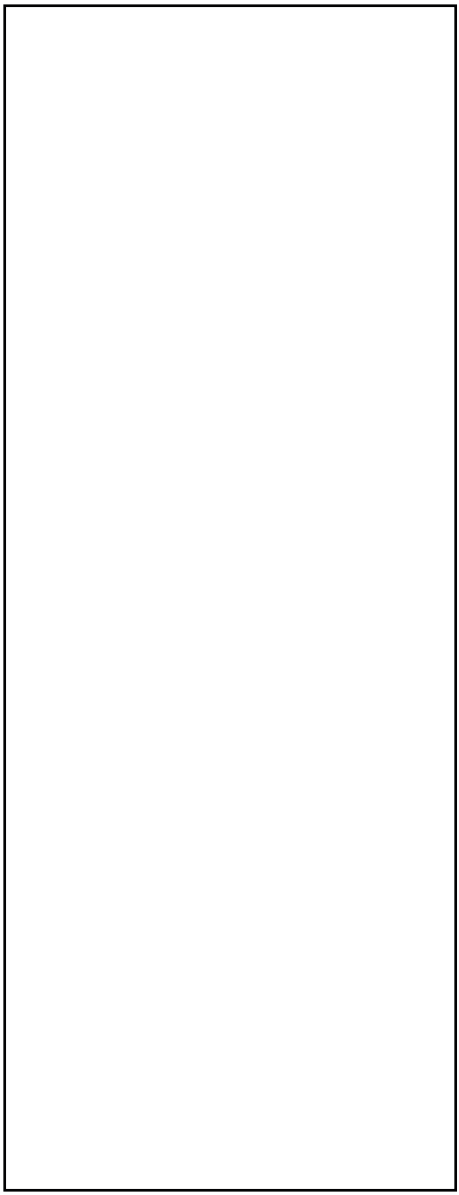
De gebruiker kan het product afleveren bij de plaatselijke inzamelpunten.

## 7.5 MILIEU-INFORMATIE

Alle modellen van het merk OPERA zijn gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Deze richtlijn definieert de kadervoorwaarden voor de EU-brede terugname en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Neem contact op met uw gespecialiseerde dealer voor informatie over de huidige verwijderingsmethoden.

**PRODUCT CODE:**

- DNI93A210
- DNI93A220
- DNI93B210
- DNI93B220
- DNI93C210
- DNI93C220



OPERA

**OPERA Hausgeräte GmbH**
Schlattstraße 59,
75443 Ötisheim, Germany
+49 (0)7041-4098290
info@operahsg.de
service@operahsg.de

LIB31012_R1