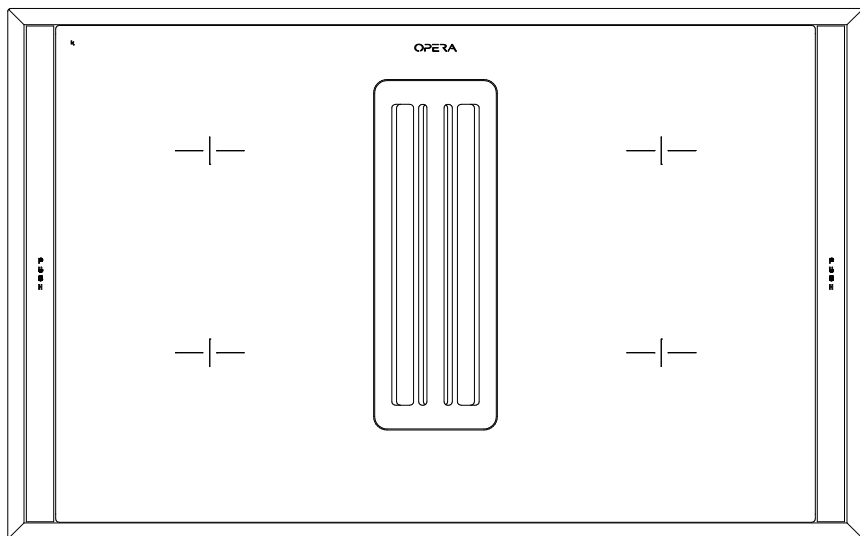


OPERA



VIENTO

Installation and
User's Manual

EN Installation and User's Manual
DE Installations- und Bedienungsanleitung

Sehr geehrte Kundin,

sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihre Entscheidung zum Kauf einer OPERA Kochfeldhaube !

Bitte lesen Sie nachfolgende Informationen und Erläuterungen zum sachgemäßen Gebrauch Ihrer neuen Kochfeldhaube aus dem Hause OPERA vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch. Bitte beachten Sie gleichfalls unsere Bedienungs- und Montageanleitung sowie die darin enthaltenen Reinigungsempfehlungen, so dass Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Die angegebenen Daten in dieser Bedienungsanleitung dienen allein der Produktbeschreibung. Eine Aussage über eine bestimmte Beschaffenheit oder Eignung für einen bestimmten Einsatzzweck kann aus unseren Angaben nicht abgeleitet werden. Die Angaben entbinden den Verwender nicht von eigenen Beurteilungen und Prüfungen. Es ist natürlich zu beachten, dass unsere Produkte einem natürlichen Verschleiß- und Alterungsprozess unterliegen.

Alle Rechte liegen bei der OPERA Hausgeräte GmbH, auch für den Fall von Schutzrechtsanmeldungen. Jede Verfügungsbe-fugnis, wie Kopier- und Weitergaberecht, liegt bei uns.

Auf der Titelseite ist eine Beispielkonfiguration abgebildet. Das ausgelieferte Produkt kann daher von der Abbildung abweichen.

Die Originalbedienungsanleitung wurde in englischer Sprache erstellt.



INHALTSVERZEICHNIS

	<i>SEITE</i>
VORBEMERKUNGEN	
Warnhinweise und Symbole :	4
Sicherheitshinweise Teil 1 :	5 - 6
PRODUKTÜBERSICHT	
Produktkomponenten :	7
Technische Daten :	7
Funktionsbeschreibung :	8
BEDIENUNGSANLEITUNG	
Bedienung Allgemeine Übersicht :	9
Sicherheitshinweise Teil 2 :	10 - 11
Beschreibung der Bedienelemente :	12 - 13
Bedienung Touch-Element Kochfeld / Dunstabzug :	14 - 28
ALLGEMEINE THEMEN	
Reinigung und Pflege :	29
Was ist zu tun, wenn Probleme auftreten ? :	30 - 31
Elektrischer Anschluss :	32
Inbetriebnahme / Außerbetriebnahme :	33
Entsorgung :	33
Umwelthinweise :	33
SERVICEANLEITUNG	
Bedienung der abnehmbaren Teile :	34
Anwenderhinweise :	35
Metall-Fettfilter reinigen :	36
Filterwechsel Aktivkohlefilter :	37

VORBEMERKUNGEN

Warnhinweise und Symbole

In dieser Anleitung stehen Warnhinweise vor einer Handlungsanweisung, bei der die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht. Maßnahmen zur Gefahrenabwehr müssen eingehalten werden.

WARN- ZEICHEN	BEDEUTUNG
	<p>Warnung vor einer Gefahrenstelle ! Bezeichnet mögliche gefährliche Situationen. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Personen- und / oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch Elektrizität. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Tod, Verletzungen und / oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor heißer Oberfläche ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch hohe Oberflächentemperaturen. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Personen und / oder Sachschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor Handverletzungen ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch bewegliche und rotierende Teile. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Personenschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor giftigen Stoffen ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch einatmen von giftigen Gasen. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zum Tode oder schweren Vergiftungen führen.</p>
	<p>Warnung vor feuergefährlichen Stoffen ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch Brandgefahr. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Tod, Verletzungen und Sachschäden führen.</p>
	<p>Warnung vor Schnittverletzungen durch Glasbruch ! Bezeichnet mögliche Gefahren durch scharfe Kanten. Das Nichtbeachten der Warnhinweise kann zu Schnittverletzungen und Personenschäden führen.</p>

VORBEMERKUNGEN

Sicherheitshinweise

Die Bedienungs- und Montageanleitung enthält wichtige Hinweise, welche beachtet werden müssen, damit die VIENTO Kochfeldhaube ohne Gefahr und störungsfrei betrieben werden kann. Bitte bewahren Sie diese für ein späteres Nachschlagen auf. Die Ihnen vorliegende Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Geräteausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, welche nicht auf Ihr Modell zutreffen. Die VIENTO Kochfeldhaube darf nicht von Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen oder psychischen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.

Bestimmungsmäßige Verwendung

Das VIENTO Kochfeldhaube darf ausschließlich zum Kochen, Braten und zum Beseitigen des Küchendunstes von Kochgeräten für den privaten Hausgebrauch verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als sachwidrig. Durch sachwidrige Verwendung der Kochfeldhaube können Gefahren für Personen und Gegenstände entstehen.

Installation

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden. Beachten Sie bei der Montage die entsprechende Anleitung ! Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Defekte Teile müssen durch OPERA Originalteile ersetzt werden. Reparaturen dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Brandgefahr / Verbrennungsgefahr !

Die VIENTO Kochfeldhaube darf nie ohne Fettfilter und muss immer unter Aufsicht betrieben werden. Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr ! Frittieren Sie mit der Kochfeldhaube nur unter ständiger Aufsicht ! Achten Sie auf eine regelmäßige Filterreinigung. Gaskochstellen und Flammbieren sind bei der Kochfeldhaube verboten !

Vorbereitung Inbetriebnahme

Die Kochfeldhaube entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Kucheneinrichtungen in Privathaushalten. Die Anforderungen, welche der Aufstellungsort erfüllen muss, sind in der zum Gerät gehörenden Benutzerdokumentation beschrieben. Falls Sie über die Zulässigkeit der Aufstellung in der vorgesehenen Umgebung Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Transport, Auspacken, Aufstellen

Wenn das Gerät aus kalter Umgebung in den Betriebsraum gebracht wird, kann Betauung auftreten. Bitte warten Sie bis das Gerät temperaturanglichen und absolut trocken ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

Die Akklimatisationszeit ist abhängig von Temperaturdifferenz und Gerät sowie dessen Aufbau. Sie sollte aber mindestens 12 Stunden betragen.



VORBEMERKUNGEN

Anschluss Stromnetz

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden.

Der zuverlässige und sichere Betrieb des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.

Das Kochfeld darf nicht an Inselwechselrichter angeschlossen werden, die bei einer autonomen Stromversorgung, z. B. Solarstromversorgung, eingesetzt werden. Beim Einschalten des Kochfeldes kann es sonst durch Spannungsspitzen zu einer Sicherheitsausschaltung kommen. Die Elektronik kann beschädigt werden. Die elektrische Sicherheit des Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein.



Gefahr durch elektrischen Schlag !

Reinigen Sie die VIENTO Kochfeldhaube nicht mit einem Dampfreiniger oder mit Wasserdruck. Beim Reinigen der Kochfeldhaube muss diese vorher vom Stromnetz getrennt werden.



Kinder im Haushalt

Kinder unter acht Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Kinder ab acht Jahren dürfen das Kochfeld nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Kochfeld so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können. Kinder dürfen das Kochfeld nicht ohne Aufsicht reinigen.

Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kochfeldes aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Kochfeld spielen.

Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.



Verbrennungsgefahr !

Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld auf. Die Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr !



Drehen Sie Topf- und Pfannengriffe zur Seite über die Arbeitsfläche, damit Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

Erstickungsgefahr! Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Ausführung

Die Kochfeldhaube kann von der ästhetischen Seite her anders sein als die Zeichnungen die in dieser Bedienungsanleitung sind. Die Bedienungsanleitung, die Wartung, die Reinigung und die Installation sind aber gleich. Bei Kundenspezifischen Anfertigungen sind die Zeichnungen und Pläne hinzuzuziehen.

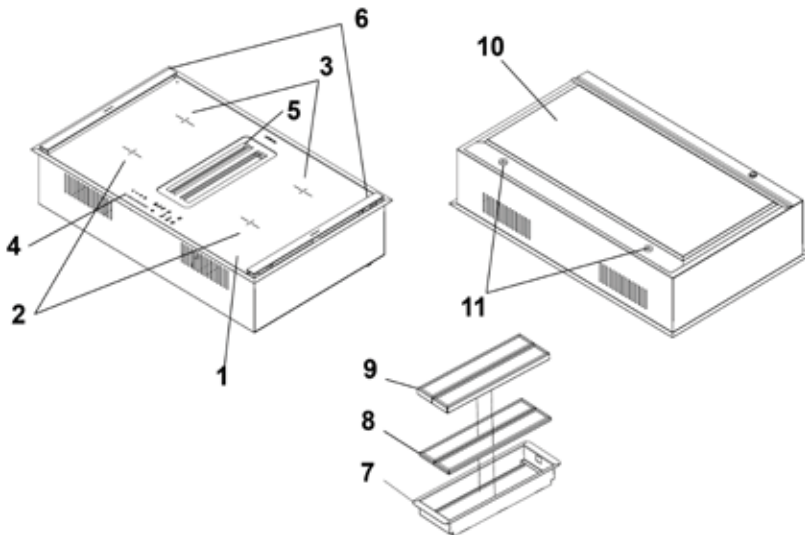


PRODUKTÜBERSICHT

Kochfeld mit schwarzer Glaskeramik, Edelstahlbaurahmen, seitliche Umluftdüsen, Filterabdeckung schwarz mit Ansaugöffnung in Längsrichtung.

Produktkomponenten :

- | | |
|--|---|
| 1 Glaskeramik-Kochfeld | 6 Versenkbare Ausblasöffnungen |
| 2 Induktionskochzone vorne | 7 Filterkassette |
| 3 Induktionskochzone hinten | 8 Aktivkohle-Feinstaubfilter |
| 4 Touch-Control Kochfelder und Mulden-Dunstabzug | 9 Metall-Fettfilter |
| 5 Abzugsöffnungen | 10 Serviceklappe |
| | 11 Befestigungsschrauben M16x1,5 - Iskt.8 |



Technische Daten und Anschlusswerte :

Bezeichnung:	VIENTO	Typ: DVI83C1
Abmessung:	830 x 515 x 172 mm	
Ausschnittgröße:	805 x 490 mm	
Bedienelement:	Touch-Bedienteil hinter Glaskeramik	
Gewicht:	28 Kg	
Lüftung:		
Integrierter Motor:	Luftleistung:	~ 720 m³/h freiblasend
Filter:	Fett	Textil
	Geruch	Aktivkohle-Einwegfilter
4 Induktions-Kochfelder:		
Spannung	2N~ AC 380-415V V 50/60Hz	jeweils 2,1 kW
Leistung	4x Induktions-Kochzone Booster	3,7 kW

Funktionsweise Induktions-Kochfeld

Die Kochfläche ist mit vier Induktionskochfeldern ausgestattet .

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert .

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

Vorteile des Induktionskochfeldes :

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

Funktionsweise Dunstabzug

Die VIENTO Kochfeldhaube von OPERA besitzt eine Kochdampf-Absaugöffnung, welche sich zwischen den vier Kochfeldern befinden.

Zur Anwendung kommt hierbei ein neuartiges, ausgeklügeltes Filterboxsystem, welches unterhalb der Kochdampf-Eintrittsöffnung und dem Auslass integriert ist. Dies besteht aus zwei Kondensations-Fettfilter und zwei Aktivkohlefilter. Die verschiedenen Filter lassen sich bequem ohne Hilfsmittel entnehmen.

Die Kochwrasen werden durch diese Filtrierung größtenteils von Kondensat, Schmutzpartikel, Fettpartikel und Geruchspartikel gereinigt.

Die gereinigte Luft wird mittels eines leistungsstarken Lüftermotors, welcher unter den Kochfeldern untergebracht ist, abgesaugt.

Die Abluft wird durch seitliche ausfahrbare Ausblasstege ausgeblasen. Die Ansteuerung der einzelnen Leistungsstufen erfolgt über das Kochfeldbedienfeld.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1 Allgemein

1.1 Zu ihrer Information...

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät benutzen. Es enthält wichtige Sicherheitshinweise; es erklärt, wie Sie Ihr Gerät benutzen und pflegen, damit es Ihnen viele Jahre lang zuverlässig zur Verfügung steht.

Sollte ein Fehler auftreten, konsultieren Sie bitte zuerst den Abschnitt "Was tun, wenn Probleme auftreten? Kleinere Probleme können Sie oft selbst beheben und so unnötige Servicekosten sparen.

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf und geben Sie es zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

2 Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 Für Anschluss und Betrieb

- Die Geräte sind nach den einschlägigen Sicherheitsvorschriften konstruiert.
- Der Anschluss der Geräte an das Netz sowie die Reparatur und Wartung der Geräte darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Zu Ihrer eigenen Sicherheit darf niemand außer einem qualifizierten Servicetechniker das Produkt installieren, warten oder reparieren.
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, den Kundendienst des Herstellers oder eine andere qualifizierte Person ersetzt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernsteuersystem betrieben werden.



2.2 Allgemeine Informationen über das Kochfeld

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben
- Achten Sie beim Kochen auf die Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Trockenkochen der Töpfe, da die Gefahr besteht, dass die Töpfe überhitzen !
- Stellen Sie leere Töpfe und Pfannen nicht auf eingeschaltete Kochstellen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen ! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen !
- Es ist wichtig, dass Sie eine Kochzone nach dem Gebrauch unbedingt mit der entsprechenden Minustaste und nicht nur mit der Pfannenerkennung ausschalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich spontan entzünden. Überwachen Sie stets die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen. Löschen Sie entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser ! Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme vorsichtig ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.




Sicherheitshinweise und Warnungen

- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Es besteht die Gefahr von Stromschlägen, wenn das Glaskeramik-Kochfeld bricht, reißt oder anderweitig beschädigt wird. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Trennen Sie sofort die Sicherung ab und rufen Sie den Kundendienst an.
- Wenn sich das Kochfeld aufgrund eines Defekts in der Sensorsteuerung nicht abschalten lässt, trennen Sie Ihr Gerät sofort ab und rufen Sie den Kundendienst an.
- Vorsicht bei der Arbeit mit Haushaltsgeräten ! Anschlusskabel dürfen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen.
- Brandgefahr : Lagern Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Töpfe und Pfannen, Besteck usw.) dürfen auf keinen Fall auf das Induktionskochfeld gestellt werden, da sie heiß werden können. Verbrennungsgefahr !
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Am Körper getragene Metallgegenstände können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht ! Gefahr von Verbrennungen ! Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. Gold- oder Silberringe) sind nicht betroffen.



- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen !
 - Halten Sie die Sensortasten sauber, da das Gerät Schmutz als Kontakt mit den Fingern betrachten könnte. Legen Sie nie etwas (Pfannen, Geschirrtücher etc.) auf die Sensortasten !
 - Wenn Lebensmittel auf die Sensortasten überkochen, empfehlen wir Ihnen, die Taste OFF zu aktivieren.
 - Heiße Pfannen und Töpfe sollten die Sensortasten nicht abdecken bzw. zu nahe an die Sensortasten herangeführt werden, da sich das Gerät dann automatisch abschaltet.
 - Stellen Sie die Pfanne so nahe wie möglich an die Mitte der Kochzone.
 - Verwenden Sie bei großen Pfannen nach Möglichkeit die hinteren Kochzonen, damit die Sensortasten nicht zu stark erhitzt werden (Überhitzung der Berührungssteuerung; Fehlermeldung E2, Berührungssteuerung abgeschaltet).
 - Aktivieren Sie die Kindersicherung, wenn sich Haustiere in der Wohnung befinden, die mit dem Kochfeld in Kontakt kommen könnten.
 - Das Induktionskochfeld darf nicht verwendet werden, wenn die Pyrolyse in einem darunter eingebauten Ofen stattfindet.
 - Das Glaskeramikkochfeld darf nur mit den vom Hersteller zugelassenen Reinigungsmaschinen gereinigt werden ! (Nicht zugelassen sind zum Beispiel : Dampf-Hochdruckreiniger, Poliermaschinen oder ähnliche Geräte.)
- Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände (z.B. Reinigungstücher) in unmittelbarer Nähe der Kochfeldabsaugung befinden, die durch den Luftstrom angesaugt werden könnten.
- Flüssigkeiten und Kleinteile müssen immer vom Gerät ferngehalten werden.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Fettfilter.
 - Ein Filter mit zu viel Fettablagerung birgt Brandgefahr !
- Beim Frittieren ist eine ständige Überwachung unerlässlich; das Flambieren ist nicht erlaubt.

2.3 Für Personen

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

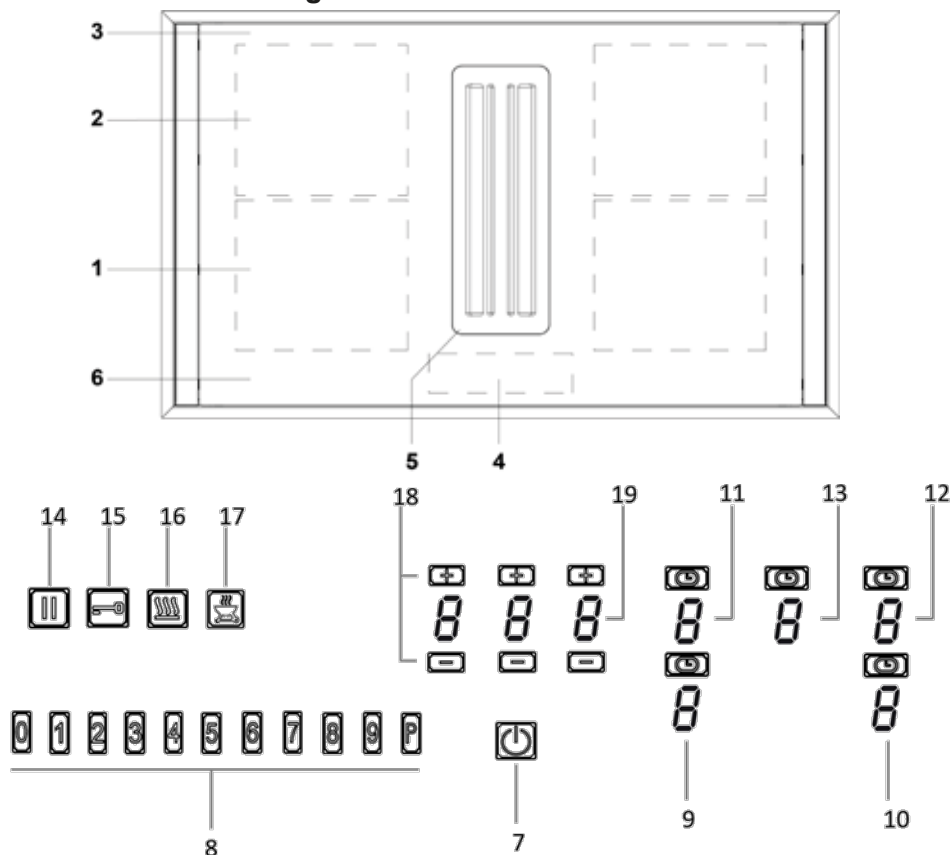
2.4 Erklärung für Symbole und Angaben

Das folgende Gerät wurde nach dem neuesten Stand der Technik hergestellt. Dennoch ergeben sich aus den Maschinen Risiken, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen. Um eine ausreichende Sicherheit bei der Benutzung zu gewährleisten, werden auch Sicherheitshinweise gegeben. Diese Hinweise sind durch die nachfolgenden hervorgehobenen Texte gekennzeichnet.

Nur bei Beachtung dieser Hinweise ist eine ausreichende Sicherheit im Betrieb gewährleistet. Die gekennzeichneten Textpassagen haben unterschiedliche Bedeutungen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Induktionskochzonn vorne | 13. Leistungseinstellung - Lüfter |
| 2. Induktionskochzone hinten | 14. Pausentaste |
| 3. Glaskeramik-Kochfeld | 15. Verriegelungstaste |
| 4. Touch-Bedienfeld | 16. Warmhalte-Taste |
| 5. Lüfter | 17. Grill-Taste |
| 6. Luftauslass | 18. Minus-Taste / Plus-Taste Timer |
| 7. EIN/AUS-Taste | 19. Timer-Anzeige |
| 8. Sensorfeld | |
| 9. Kochstufenanzeige - linke vordere Kochzone | |
| 10. Kochstufenanzeige - Kochzone vorne rechts | |
| 11. Kochstufenanzeige - linke hintere Kochzone | |
| 12. Kochstufenanzeige - rechte hintere Kochzone | |



HINWEIS

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Bedienung des Kochfeldes mit den Sensortasten

Das Glaskeramik-Kochfeld wird mit Sensortasten zur Berührungsteuerung bedient. Die Sensortasten werden wie folgt bedient: Berühren Sie leicht ein Symbol auf der Oberfläche der Glaskeramikplatte. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

EIN/AUS-Taste (Kochfeld) (7)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet.

Kochstufen-Anzeige (9-10-11-12)

Die Anzeige für die Leistungseinstellung zeigt die gewählte Leistungseinstellung an, oder:

- H Restwärme
- P Powerstufe
- Y Topferkennung
- R Ankochautomatik
- II Pausenfunktion
- L Kindersicherung
- n Brückenfunktion
- u Warmhaltestufe
- Grill-Funktion
- E Fehlermeldung

Anzeige der Lüfterleistung (13)

Die Anzeige für die Leistungseinstellung zeigt die gewählte Leistungseinstellung an, oder:

- ⌘ Automatisches Gebläse
- F Anzeige des Filterzustands
- E Fehlermeldung

Verriegelungstaste (15)

Mit der Verriegelungstaste können alle Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste (16)

Zum Warmhalten.

Powerstufe im Sensorfeld 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

Pause-Taste (14)

Mit der Pausenfunktion kann der Kochvorgang kurzzeitig angehalten werden.

Recall-Funktion (14) (Wiederherstellungsfunktion)

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

Grill-Taste (17)

Zur Verwendung der Grillfunktion mit einer Grillplatte für Induktion.

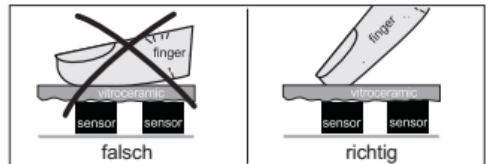
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung. Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



Was ist beim Betrieb von Sensorfeldern zu beachten?

Ihr Finger sollte nicht flach auf die Glaskeramikoberfläche gelegt werden, um zu vermeiden, dass benachbarte Tasten/Sensorfelder versehentlich reagieren.

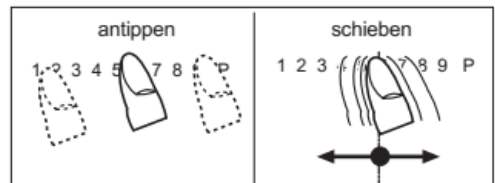


Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

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

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

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



BEDIENUNGSANLEITUNG

4 Bedienung

4.1 Das Induktionskochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.


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


Vorteile des Induktionskochfeldes

Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),

- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

4.2 Topferkennung

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

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

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

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser	Empfohlener Mindest-durchmesser Topfboden
190 x 210 mm	120 mm

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

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

4.3 Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

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

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


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


Betriebsdauerbegrenzung

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

4.4 Sonstige Funktionen

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

Es blinkt das Symbol  oder Er03 und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols  oder Er03 die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen .

BEDIENUNGSANLEITUNG

4.6 Kochgeschirr für Induktionskochfelder

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

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Emaillierte Stahltöpfe mit dickem Boden	Töpfe aus Kupfer, rostfreiem Stahl,
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	Aluminium, ofenfestem Glas,
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Holz, Keramik und Terrakotta

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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



Magnet-Test:

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

Hinweis:

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



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

4.7 Energiespartipps

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

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend.

Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

4.8 Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in verschiedenen Leistungsstufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Einstellungen.

Einstellung	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1-2	Fortkochen kleiner Mengen
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss möglicherweise eine höhere Leistungsstufe gewählt werden.

4.9 Restwärmeanzeige H

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

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

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

4.10 Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste. Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl

4.11 Einschalten des Kochfeldes und der Kochzonen

1. Ein-/Aus-Taste Kochfeld solange betätigen (ca. 1 u. Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Gleich anschließend das Sensorfeld betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

● **4 5 6 7 8 9 P** links .Einstellung der Leistung 0

1 2 3 4 ● **8 9 P** mitte .Einstellung der Leistung 6

1 2 3 4 5 6 7 8 ● **P** rechts .Einstellung der Leistung P*

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“

1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das Sensorfeld betätigen. Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!

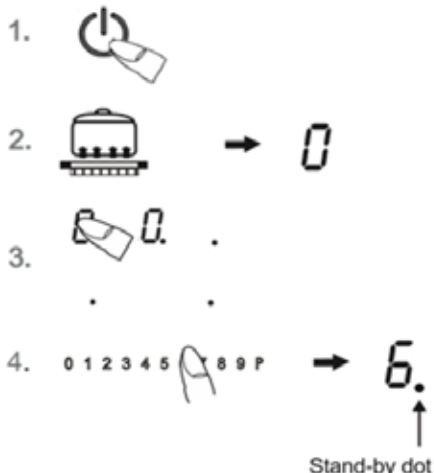
Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.

So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol \underline{U} . Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

4.12 Kochzone abschalten

Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.

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



BEDIENUNGSANLEITUNG

4.16 Kindersicherung L

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

Kindersicherung einschalten

1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen \square zeigen.
2. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von \square -P aufleuchtet.
3. Anschließend über das ganze Sensorfeld \square -P gleiten (sliden) um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

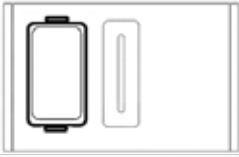
4. EIN/AUS-Taste betätigen.
5. Unmittelbar danach betätigen Sie die Anzeige für die Leistungseinstellung und halten Sie sie gedrückt (ca. 3 Sekunden), bis das Sensorfeld von \square -P aufleuchtet.
6. Gleiten Sie unmittelbar danach über das gesamte Sensorfeld von P- \square , um die Kindersicherung zu deaktivieren. Das L erlischt.

Hinweis

Im Falle eines Stromausfalls wird die Kindersicherung nicht aufgehoben.



BEDIENUNGSANLEITUNG



4.17 Brückenfunktion $\overline{!}$

Die vordere und die hintere Kochzone können gemeinsam für einen Kochvorgang aktiviert werden (Brückenfunktion). Dies ermöglicht die Verwendung von größerem Kochgeschirr.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf auf die zu überbrückenden Kochzonen.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion die Kochstufen-Anzeige (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint in der hinteren Kochstufenanzeige die Brücke $\overline{!}$.

Die Bedienung erfolgt durch die vordere Kochstufenanzeige und das Sensorfeld.

3. Zum Deaktivieren die beiden Kochstufen-Anzeigen (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.

Hinweis:

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

4.18 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 0.01 bis 9.59 (h.min) eingestellt werden.

Während der laufenden Zeit kann die Kochzone normal betrieben werden, d.h. ein Wechsel der Kochstufe ist möglich.

Jede Kochzone verfügt über eine unabhängige Zeitschaltuhr, d.h. eine individuelle Zeitwahl pro Kochzone ist möglich.

1. Das Kochfeld einschalten.
Voraussetzung: Der Topf steht auf der entsprechenden Zone und es wurde eine Kochstufe auf diese Kochzone eingestellt.
2. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige(als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
Auf den Displays der Timeranzeige erscheint "---". Drücken Sie die Timeranzeigen.

3. Danach kann durch die Plus- oder Minus-Taste Timer die gewünschte Zeit eingestellt werden.

Linke Position: Stunden

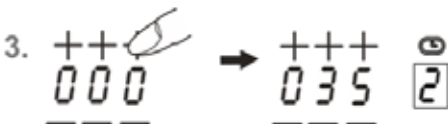
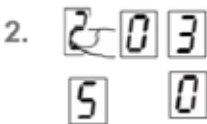
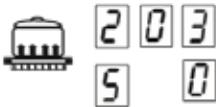
Mittlere Position: 10er Minuten

Rechte Position: 1er Minute

Nach einigen Sekunden wird der Eintrag übernommen und die Zeit wird laufen.

Das Timersymbol der Kochzone leuchtet auf.

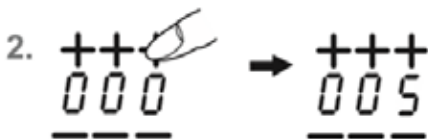
Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste Kochfeld) abgeschaltet werden kann.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Hinweis: (4.18)

- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 4 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik)
- die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der Minus-Taste
- Timer löschen („0“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.



4.19 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

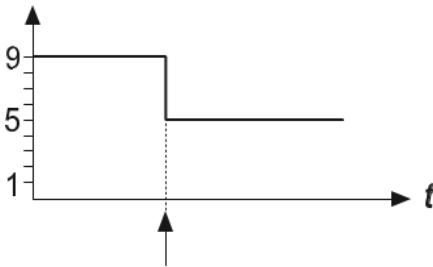
1. Das Kochfeld einschalten. Keine Kochzone auswählen.
2. Danach kann durch die Plus- oder Minus-Taste Timer die gewünschte Zeit eingestellt werden.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste Kochfeld) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn die linke oder rechte Kochfeldseite ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit die linke oder rechte Kochfeldseite einschalten.
- Wird über die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ausgeschaltet, schaltet sich auch der Kurzzeit-

BEDIENUNGSANLEITUNG

4.20 Ankochautomatik



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

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

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

Das Kochgeschirr wird auf eine Kochzone gestellt.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Das Sensorfeld lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.

..... links Fortkochstufe 1

..... Mitte Fortkochstufe 6

..... rechts Fortkochstufe 8

Das Symbol und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.

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

Hinweis:

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe verändert werden.

1.



2.

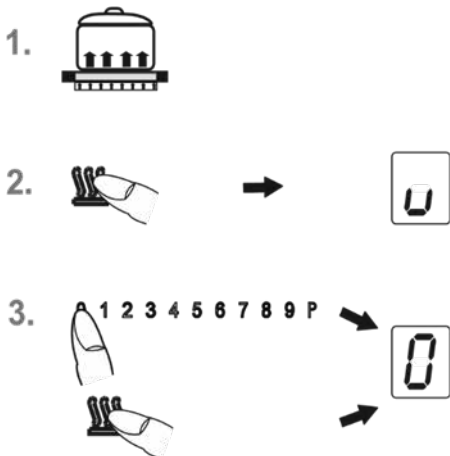


3.

6

Kochstufe	Aufheizzeit (Sek.)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	keine Angabe möglich
P	keine Angabe möglich

BEDIENUNGSANLEITUNG



4.21 Warmhaltestufe

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

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Durch Betätigen der Warmhalte-Taste wird die Warmhaltestufe eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten das Sensorfeld links betätigen oder die Warmhalte-Taste betätigen.

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

4.22 Verriegelung

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

Lediglich die Ein-/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

Verriegelung einschalten

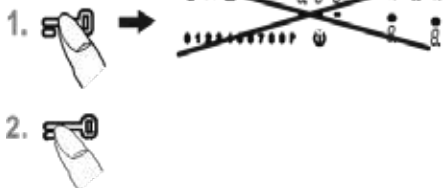
1. Die Verriegelungs-Taste betätigen. Die Verriegelungs-Taste leuchtet hell.

Verriegelung ausschalten



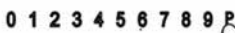



2. Die Verriegelungs-Taste betätigen. Die Verriegelungs-Taste leuchtet gedimmt.

Hinweis:

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



BEDIENUNGSANLEITUNG

1.  
2.  →  *A*
3.  → 

4.23 Powerstufe P

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

1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
2. Das Sensorfeld P ganz rechts betätigen. Die Powerstufe wird eingeschaltet.
3. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

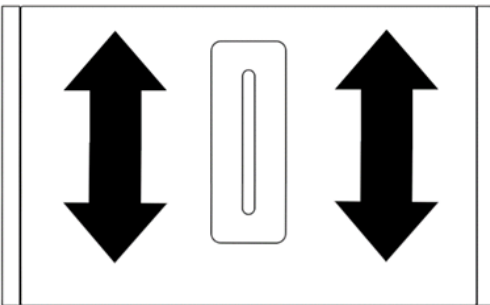
Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das Sensorfeld betätigen.

4.24 Powermanagement

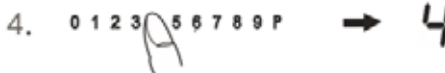
Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung.

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

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



BEDIENUNGSANLEITUNG



4.25 Grill-Funktion

Zur Verwendung der Grillfunktion die von uns empfohlene Grillplatte für Induktion verwendet.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und positionieren Sie die Grillplatte.
2. Zum Auswählen die vordere Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.

3. Drücken Sie die Grill-Taste , um die Grillfunktion zu aktivieren.

Die vordere und hintere Kochzone werden zusammengeschaltet.

4. Gleich anschließend das Sensorfeld betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.

Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel ein .

Stufe 1 - 3 für Gemüse

Stufe 4 - 6 für Fische

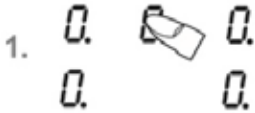
Stufe 7 - 9 für Fleisch

5. Zum Ausschalten der Grillfunktion die Grill-Taste oder das Kochfeld ausschalten.

Hinweis

- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die Leistungsstufen so ein, wie Sie es wünschen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

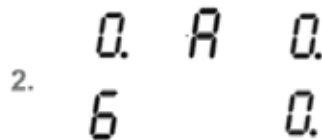
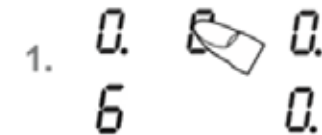


4.26 Einschalten des Ventilators

1. Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet. Wählen Sie die Anzeige der Ventilatorleistungseinstellung (zur Aktivierung).
2. Wählen Sie die gewünschte Ventilatorgeschwindigkeit mit Hilfe des Schiebereglerbereichs (Sensorfeld) von 0 bis 9.

Hinweis

Um den Lüfter auszuschalten, wählen Sie die Anzeige der Lüfterleistungseinstellung und berühren dann Stufe 0 auf dem Schieberegler



4.27 Automatisches Gebläse

Es ist möglich, das Gebläse automatisch laufen zu lassen: die Gebläsedrehzahl wird automatisch in Abhängigkeit von den Leistungsstufen der Kochzonen geregelt.

1. Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet. Halten Sie die Anzeige der Ventilatorleistungseinstellung 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Der automatische Modus ist aktiviert. Auf der gewählten Taste wird "A" angezeigt und der Ventilator reagiert gemäß dem Automatikprofil.

Hinweis:

- Eine Erhöhung der Leistung der Kochzonen führt zu einer automatischen Erhöhung der Lüftergeschwindigkeit.
- Eine Verringerung der Leistung der Kochzonen führt zu einer automatischen Verringerung der Gebläsedrehzahl.
- Zum Deaktivieren des automatischen Lüfters drücken Sie auf die Anzeige der Lüfterleistungseinstellung und wählen Sie die gewünschte Lüftergeschwindigkeit aus dem Schiebereglerbereich. Der manuelle Modus wird aktiviert und die aktive Stufe wird angezeigt.
- Die tatsächliche Dampferzeugung wird verzögert. Beim Ändern der Kochstufe folgt die automatische Gebläsestufe im Allgemeinen nach 20 Sekunden Verzögerung.

BEDIENUNGSANLEITUNG

4.28 Ventilator Nachlauf

Das System verfügt über eine Nachlauffunktion, die sicherstellen soll, dass eventuell vorhandene Gerüche und Dampf abgesaugt werden können. Nach Abschluss des Kochvorgangs und dem Abschalten des Kochfeldes läuft das Gebläse weiter.

Es gibt einen automatischen Nachlauf von 5 Minuten auf Stufe 1

Hinweis

Der Nachlauf des Lüfters wird durch einen pulsierenden Punkt in der Anzeige der Lüfterleistungseinstellung angezeigt.

- Wenn der Automatikmodus aktiv ist, bleibt A in der Anzeige stehen. Im manuellen Modus wird die Nachlaufstufe 1 angezeigt.
- Die Lüftergeschwindigkeit kann auch im Nachlauf geändert werden. Der Nachlauf endet sofort, wenn 0 gewählt wird.

4.29 Ventilator Timer

Es besteht die Möglichkeit, einen Ventilator-Timer analog zum Kochzonen-Timer einzustellen. Der Timer wird auf dem Timer-Display angezeigt. Der Gebläse-Timer beginnt erst nach Beendigung des Kochvorgangs zu laufen.

1. Voraussetzung: Der Ventilator ist aktiv.
2. Wählen Sie die Anzeige der Lüfterleistungseinstellung. Auf dem Display der Timeranzeige erscheint "----". Drücken Sie die Timeranzeigen.
3. Stellen Sie dann mit der Plus- oder Minustaste die gewünschte Zeit ein.

Das Timer-Symbol des Gebläses leuchtet auf.

Das Timer-Symbol des Gebläses leuchtet auf.

Hinweis:

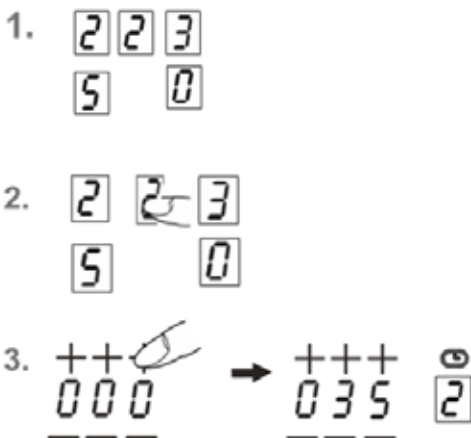
Die folgenden Situationen können auftreten:

Situation 1

- Ventilatorstufe eingestellt, Ventilator-Timer eingestellt, alle Kochzonen werden ausgeschaltet
- Das Kochfeld bleibt eingeschaltet; die Lüfterstufe bleibt für die Dauer des Timers aktiv.
- Dann schaltet sich das Kochfeld vollständig aus.

Situation 2

- Lüfterstufe eingestellt, Timer eingestellt; Kochfeld über ON/OFF-Taste ausgeschaltet.
- Die Nachlaufstufe 1 wird eingestellt und bleibt für die Zeit der Timer-Einstellung aktiv.
- Dann schaltet das Kochfeld vollständig ab. Der Timer kann eingestellt werden, sobald das Gebläse läuft, und beginnt zu laufen, sobald alle Kochzonen ausgeschaltet sind.



BEDIENUNGSANLEITUNG

4.30 Anzeige des Filterzustands

Die Kochfeld-Touch-Steuerung umfasst einen Filter-Timer von 40 Stunden, der daran erinnert, dass es wichtig ist, den Fettfilter der Kochfeldhaube regelmäßig zu reinigen. Die Filterlaufzeit wird immer dann gezählt, wenn das Gebläse läuft - auch während des Nachlaufs. Nach Ablauf der Zeit wird ein blinkendes F auf der Anzeige der Ventilatorleistungseinstellung angezeigt.

Während des Nachlaufs wird das F nicht angezeigt. Sie erscheint wieder, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird. Die Filteranzeige kann entweder bestätigt oder zurückgesetzt werden:

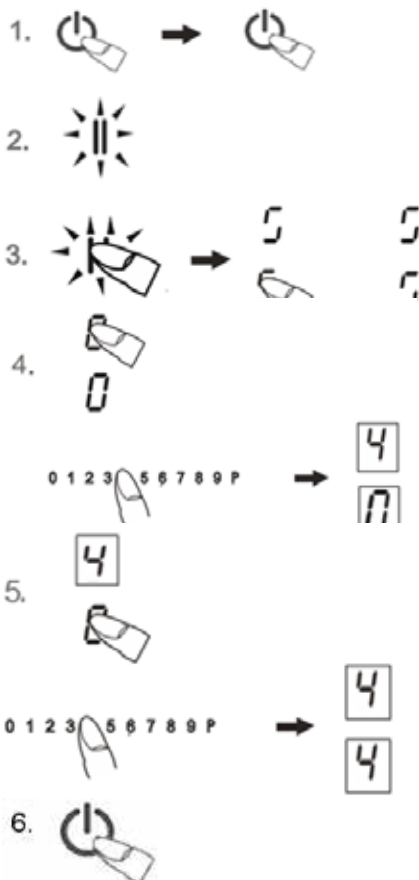
- Kurzer Druck auf die Anzeige der Lüfterleistungseinstellung bedeutet eine Bestätigung. Die Anzeige erscheint erst nach Aus- und Wiedereinschalten des Kochfeldes.
- Langes Drücken für 3 Sekunden bewirkt eine Zeitrückstellung.

Es erscheint ein Bestätigungston und das F wird 2 Sekunden lang statisch angezeigt, bevor die Standardanzeige zurückkehrt.

4.31 Benutzer-Menü

Das Benutzermenü ist für den Endkunden gedacht, um die Touch Control an seine persönlichen Bedürfnisse anzupassen. Die verfügbaren Elemente sind in der folgenden Tabelle beschrieben.

1. Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet. Berühren Sie die Taste ON/OFF, um den Touch Control einzuschalten. Berühren Sie innerhalb von 3 Sekunden erneut die EIN/AUS-Taste, um den Touch Control wieder in den Standby-Modus zu versetzen.
2. Die Pausentaste beginnt zu pulsieren (max. 60 Sekunden lang). Danach wird das Menü automatisch verlassen.
3. Halten Sie die pulsierende Pausentaste gedrückt und drücken Sie alle Kochzonen im Uhrzeigersinn, wie gezeigt, beginnend mit der linken vorderen Kochzone. Das Benutzermenü ist aktiv. Die Anzeige der linken hinteren Kochzone zeigt den ausgewählten Benutzermenüabschnitt an.
4. Wählen Sie mit dem Schieberegler den Menüpunkt aus, den Sie anzeigen/ändern möchten. Der Wert für den gewählten Punkt wird auf der vorderen linken Kochzonenanzeige angezeigt.
5. Um den Wert des Menüpunkts zu ändern, wählen Sie den Wert des Menüpunkts durch Berühren der vorderen linken Kochzone aus. Der Wert des gewählten Menüpunkts wird mit voller Helligkeit angezeigt; die anderen Anzeigen werden abgeblendet.
6. Wählen Sie den Wert des Menüpunktes mit dem Schieberegler durch direkte Auswahl aus.
6. Um das Benutzermenü zu verlassen, berühren Sie die Power-Taste für 2 Sekunden. Das Benutzermenü wird verlassen. Die Änderungen werden gespeichert.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Element	Bedeutung	Änderbar	Werte Format	Bemerkung
U2	Lautstärke für Tastentöne	Ja	0...3	<p>Einstellung der Lautstärke für die Taste Töne</p> <p>0: keine Tastentöne 1: min. Volumen 2: mittlerer. 3: max. Volumen</p> <p>Anmerkungen: Aus normativen Gründen können die Tastentöne zum Ein- und Ausschalten nicht deaktiviert werden. Sie werden mit der letzten Lautstärke ausgegeben, die vor der Deaktivierung der Tastentöne eingestellt wurde. Töne für Fehler werden immer mit der maximalen Lautstärke (Einstellung 3) ausgegeben und können nicht deaktiviert werden.</p>
U3	Lautstärke für Signaltöne	Ja	0...3	<p>Einstellung der Lautstärke für Signaltöne (z. B. wenn der Timer ausläuft)</p> <p>0: min. Volumen ... 3: max. Volumen</p>
U4	Anzeige-Helligkeit	Ja	0...9	<p>Einstellung der Helligkeit für die Anzeige</p> <p>0: Max. Helligkeit 9: Min. Helligkeit</p>
U5	Timer-Animation	Ja	0...1	<p>0: Keine Timer-Animation 1: Der Timer wird 10 Minuten vor Ablauf animiert</p>
U6	Permanente Topferkennung	Ja	0...1	<p>0: permanente Topferkennung nicht aktiv 1: Permanente Topferkennung aktiv</p>
U7	Verhalten bei abgelaufenem Timer	Ja	0...2	<p>0: Signalton für 120 Sekunden 1: Signalton für 10 Sekunden 2: Kein Ton</p>

ALLGEMEINE THEMEN

5 Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals mit einem Dampfreiniger oder einem ähnlichen Gerät! Achten Sie beim Reinigen darauf, dass Sie nur leicht über die EIN/AUS-Taste wischen. Das Kochfeld kann sonst versehentlich eingeschaltet werden!

5.1 Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie grobe Scheuermittel, Scheuermittel für Töpfe, Rost- und Fleckentferner usw.

Reinigung nach dem Gebrauch

1. Reinigen Sie immer das gesamte Kochfeld, wenn es verschmutzt ist. Es wird empfohlen, dies bei jeder Benutzung des Kochfeldes zu tun. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und etwas Spülmittel zur Reinigung. Trocknen Sie das Kochfeld dann mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um um sicherzustellen, dass kein Reinigungsmittel auf der Oberfläche des Kochfeldes zurückbleibt.

Wöchentliche Reinigung

2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal wöchentlich gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Bitte beachten Sie die Anweisungen des Herstellers sorgfältig. Wenn das Reinigungsmittel aufgetragen wird, überzieht es das Kochfeld mit einem wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Reiben Sie dann das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass kein Reinigungsmittel auf der Oberfläche des Kochfeldes zurückbleibt, da dieses beim Aufheizen des Kochfeldes aggressiv reagiert und die Oberfläche verändert.

5.2 Spezifische Verschmutzungen

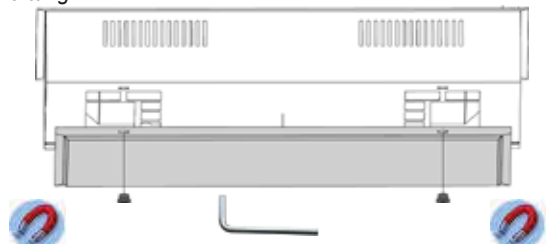
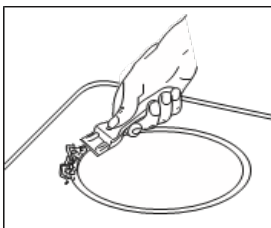
Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalk- und Glanzflecken, perlmuttartige Flecken) lassen sich am besten entfernen, wenn das Kochfeld noch etwas warm ist. Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie wie unter Punkt 2 beschrieben vor. Übergekochtes Kochgut zunächst mit einem nassen Tuch einweichen und dann mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder von Restverschmutzungen befreien. Dann das Kochfeld wieder wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Angebrannter Zucker und geschmolzener Kunststoff müssen sofort, wenn sie noch heiß sind, mit einem Glasschaber entfernt werden. Anschließend das Kochfeld wieder wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Sandkörner, die beim Schälen von Kartoffeln oder sauberem Salat auf das Kochfeld gelangen können, können beim Bewegen von Töpfen die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen. Achten Sie darauf, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld zurückbleiben.

Farbveränderungen der Keramikoberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Bei diesen Farbveränderungen handelt es sich nicht um Veränderungen des Materials, sondern um nicht entfernte Lebensmittelreste, die in die Oberfläche eingebrannt sind. Glänzende Stellen entstehen durch Abnutzung von Pfannenböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel, insbesondere bei der Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumboden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie sind mit handelsüblichen Reinigungsmitteln schwer zu entfernen. Möglicherweise müssen Sie den Reinigungsvorgang mehrmals wiederholen. Mit der Zeit wird die Dekoration abgenutzt und es entstehen dunkle Flecken als Folge der Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und fehlerhafter Topfböden.

Serviceklappe zum Reinigen des Innenraumes öffnen. Hierzu Befestigungsschrauben mit Innensechskantschlüssel SW8 lösen! Magnethaftung!



ALLGEMEINE THEMEN

6 Was ist zu tun, wenn Probleme auftreten ?

Störungen und Reparaturen am Gerät durch unqualifizierte Personen sind gefährlich, da sie zu einem elektrischen Schlag oder einem Kurzschluss führen können. Greifen Sie nicht in das Gerät ein und versuchen Sie nicht, es zu reparieren; dies könnte zu Verletzungen von Personen und zu Schäden am Gerät führen. Lassen Sie solche Arbeiten immer von einem Fachmann, z.B. einem Kundendiensttechniker, durchführen.

Bitte beachten Sie

Wenn Ihr Gerät defekt ist, prüfen Sie bitte, ob Sie das Problem mit Hilfe dieser Gebrauchsanweisung selbst beheben können. Möglicherweise können Sie einige Probleme selbst beheben. Sie werden im Folgenden beschrieben.

Lösen die Sicherungsautomaten regelmäßig aus ?

Wenden Sie sich an einen technischen Kundendienst oder einen Elektriker !

Hat das Kochfeld Risse oder Sprünge ?

Es besteht die Gefahr von Stromschlägen, wenn das Glaskeramik-Kochfeld Brüche, Risse, Einrisse oder Beschädigungen anderer Art aufweist. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Trennen Sie sofort die Sicherungsautomaten und rufen Sie den Kundendienst an.

Sie können Ihr Induktionskochfeld nicht einschalten ?

- Haben die Sicherungsautomaten der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst ?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen ?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein \perp wird angezeigt ?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt ? Bitte entfernen !
- Benutzen Sie ungeeignetes Kochgeschirr ?

Siehe den Abschnitt über Kochgeschirr für Induktionskochfelder.

Das Kochfeld oder eine Kochzone hat sich plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie versehentlich die EIN/AUS-Taste betätigt ?
- Sind die Sensortasten teilweise von einem feuchten Tuch, einer Flüssigkeit oder einem metallischen Gegenstand bedeckt ? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden schaltet sich das Gerät aus. Bitte entfernen Sie den Gegenstand, der sich vor den Sensortasten befindet.
- Wurde die Sicherheitsabschaltung aktiviert, d.h. wurde ein Leistungspegel über eine bestimmte Zeitspanne hinweg unverändert betrieben ? Siehe den Abschnitt über die Betriebszeitbegrenzung.

Das Topf-Zeichen \perp erscheint

- Eine Kochzone ist eingeschaltet und das Kochfeld erwartet, dass ein geeigneter Topf oder eine Pfanne auf die Kochzone gestellt wird (Pfannenerkennung). Erst wenn ein Topf auf die Kochzone gestellt wird, erfolgt die Leistungszufuhr.

Das Topf-Zeichen \perp erscheint immer noch, obwohl ein Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld gestellt wurde?

- Das Kochgeschirr ist für das Induktionskochen ungeeignet oder hat einen zu kleinen Durchmesser.

Die LED-Anzeige für die Gareinstellungen und die Restwärmanzeige \times leuchtet nicht oder nur teilweise auf.

- LED-Anzeige defekt. Rufen Sie den Kundenservice an. Verbrennungsgefahr, da die Temperaturwarnung nicht gewährleistet ist.

Das Symbol \perp oder ER03 blinkt und ein zeitlich begrenztes Dauersignal ertönt.

- Übergekochte Lebensmittel, Kochgeschirr oder andere Gegenstände führen dazu, dass die Sensortasten der Berührungssteuerung ständig betätigt werden.

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

Wird der Fehlercode E2 angezeigt ?

Die elektronische Einheit ist zu heiß. Überprüfen Sie den Einbau des Kochfeldes. Vergewissern Sie sich, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist. Siehe Abschnitt "Schutz gegen Überhitzung". Leere Töpfe nicht erhitzen und geeignetes Kochgeschirr verwenden.

ALLGEMEINE THEMEN

6 Was ist zu tun, wenn es Probleme gibt ?

Wird der Fehlercode E8 angezeigt ?

- Fehler auf dem linken oder rechten Kochplattenventilator. Die Ansaugöffnung ist verstopft oder abgedeckt oder das Gebläse ist defekt.

Überprüfen Sie den Einbau des Kochfeldes. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist.

Keine Anzeige, keine Funktion ?

Das Kochfeld wurde falsch angeschlossen. Lassen Sie das Gerät an die entsprechende Stromversorgung von qualifiziertem Personal anschliessen.

Ein Fehlercode (ERxx oder Ex) wird angezeigt ?

- Das Gerät hat einen technischen Defekt. Bitte rufen Sie den Kundendienst an.

Macht das Kochfeld Geräusche (Klick- oder Knackgeräusche) oder ist ein Summton zu hören, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird ?

- Dies ist konstruktionsspezifisch und hat keinen Einfluss auf Qualität und Betrieb.

Funktioniert der Lüfter auch nach dem Ausschalten noch ?

- Dies ist normal, da die elektronische Einheit abgekühlt wird.

Macht das Kochgeschirr, das Sie verwenden, Geräusche ?

- Dies hat technische Gründe; das Induktionskochfeld und der Topf sind nicht gefährdet. Beachten Sie die Hinweise, falls störende Geräusche auftreten :
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die jeweilige Kochzone.
- Versuchen Sie, das Kochgeschirr ein wenig auf die Kochzone zu verschieben.
- Wenn Sie 2 Kochzonen im Brückenbetrieb verwenden, stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf beide Kochzonen (d.h. die Abdeckung beider Kochzonen sollte gleich sein).
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper zwischen der Glaskeramik und dem Boden des Kochgeschirrs befinden. (z. B. Salzkörner)
- Stellen Sie sicher, dass ein Deckel auf dem Kochgeschirr nicht vibrieren kann.
- Probieren Sie anderes Kochgeschirr aus. Insbesondere Töpfe aus einem Verbundmaterial können Geräusche verursachen.
- Vermeiden Sie, dass sich 2 oder mehr Töpfe gegenseitig berühren.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um Bewegungen des Kochgeschirrs zu vermeiden.

Pulsierendes Kochverhalten?

- Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln.

Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten. Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar. Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis. Abhilfe: Möglichst auf Töpfe und Pfannen mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten. Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Beim Kochen ohne Deckel geht sehr viel Energie verloren.



Kundendienst:

- **Niederlande, Belgien, Luxemburg:** rufen Sie die Nummer +31 038 385 1850 an oder schicken Sie eine e-mail an service@alluance.nl;
- **Deutschland:** rufen Sie die Nummer +49 (0)7231-1677265 oder schicken Sie eine e-mail an info@operahsg.de.



Bitte geben Sie unbedingt die Bezeichnung des Typs Ihrer Dunstabzugshaube und die dazugehörige AB-Nummer an. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild.

Technische Änderungen vorbehalten !

ALLGEMEINE THEMEN

7 Elektrischer Anschluss :

WARNUNG VOR ELEKTRISCHER SPANNUNG !
ES BESTEHT LEBENSGEFAHR !



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

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

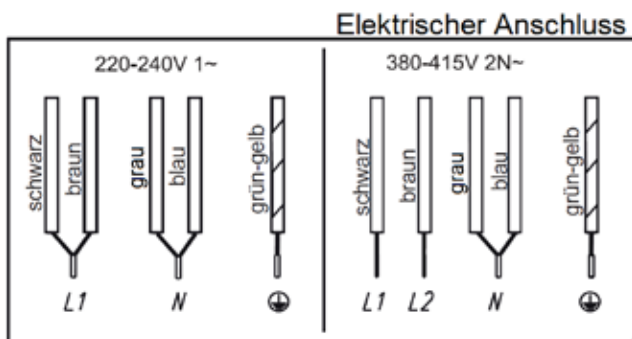
8. Anschlusswerte

EN 60 335-2-6 / 2016-02 beachten !

Netzspannung :

1N~ 220-240V / 32A , 50/60Hz

2N~ 380-415V / 16A , 50/60Hz



Anschlussleitung

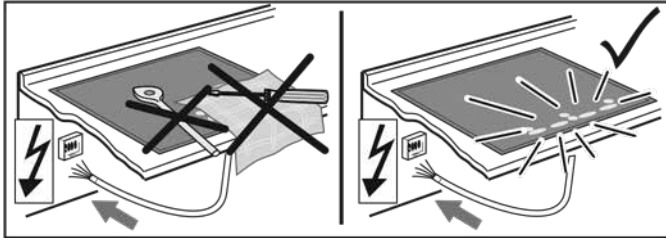
- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Beschädigte Leitungen dürfen nur durch den Hersteller oder einem Kundendienst ersetzt werden.

ALLGEMEINE THEMEN

9 Inbetriebnahme des Geräts

Nach der Installation des Kochfeldes und der Bereitstellung der Stromversorgung (Netzanschluss) wird ein automatischer Test der Steuerung durchgeführt und Informationen für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Beim Anschluss des Gerätes dürfen sich keine Gegenstände auf den Sensortasten der Touch Control befinden!



Wischen Sie kurz mit einem Schwamm und Seifenwasser über die Oberfläche des Kochfeldes und trocknen Sie dann mit einem sauberen Tuch ab.



10 Außerbetriebnahme und Entsorgung des Geräts

10.1 Außerbetriebnahme

- Das Gerät soll nach Ablauf der Nutzungsdauer außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Sorgen Sie für eine umweltgerechte Entsorgung des ausgebauten Kochfeldes.

10.2 Entsorgen der Verpackung

Bitte sorgen Sie für die umweltfreundliche Entsorgung der Verpackung, die mit Ihrem Gerät geliefert wurde. Das Recycling des Verpackungsmaterials spart Ressourcen und reduziert den Abfall.

10.3 Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf. Stattdessen muss es an der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit bei, die andernfalls durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts beeinträchtigt werden könnte. Ausführlichere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Stadtamt, bei Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

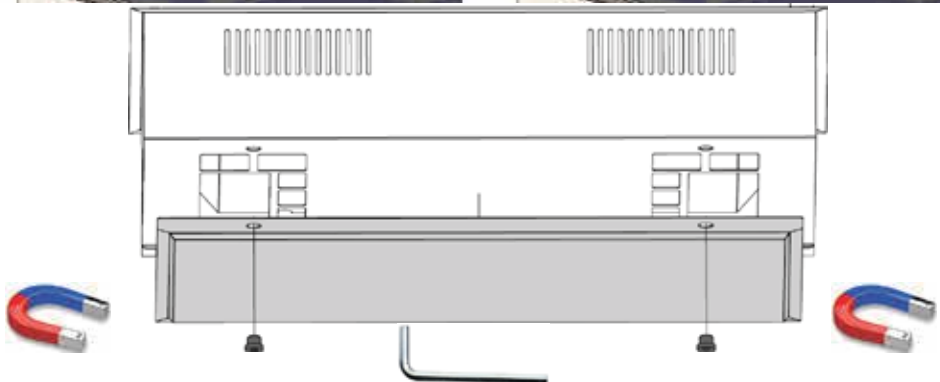
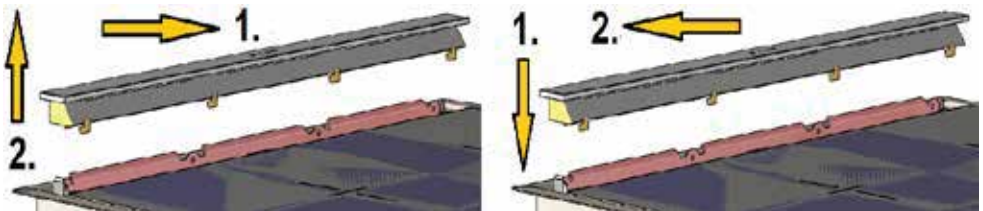
SERVICEMANLEITUNG

Bedienung der abnehmbaren Teile

Die Ausblasstege sind durch Druck von oben absenkbar und werden durch erneutes Drücken durch Federkraft wieder angehoben. Bitte nur mittig auf Beschriftung „Push“ drücken ! Im Betrieb immer geöffnet lassen !



Zum Reinigen nach hinten schieben und anheben - reinigen - anschließend wieder einsetzen - nach vorne schieben bis spürbar eingerastet .



Serviceklappe zum Reinigen des Innenraumes öffnen. Hierzu Befestigungsschrauben mit Innensechskantschlüssel SW8 lösen ! Magnethaftung !

SERVICESANLEITUNG

Anwenderhinweise

Gefahr von Verbrennungen !

Achtung:

Keine metallischen Gegenstände oder Filter auf eingeschaltetem Kochfeld ablegen !
Gefahr von Verbrennungen !

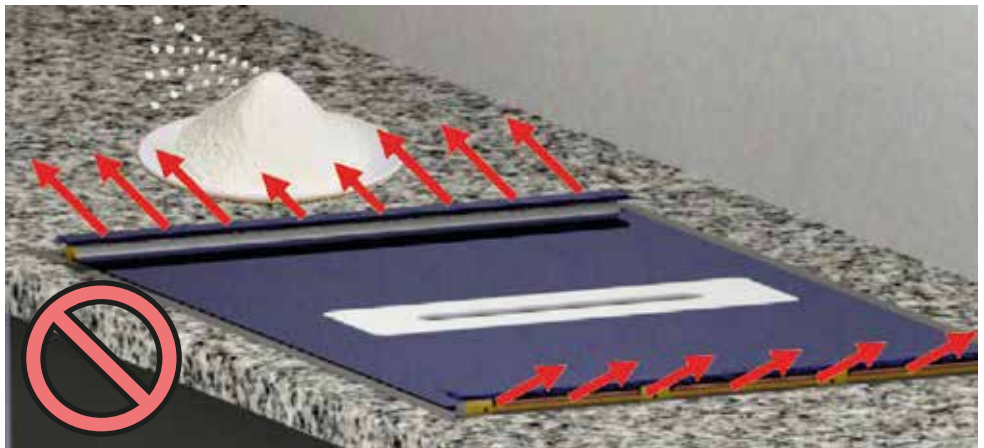


Optimale Absaugung !

Tipp: Legen Sie für eine effektive Dampfabführung bei Töpfen einen Kochlöffel zwischen Deckel und Topf (mit Ausrichtung zur Abzugsöffnung) .

Achtung: Versehentlich überkochende oder verschüttete Flüssigkeit die in die Kochfeldhaube gelangt bitte umgehend durch Ausschütten der Filterkassette beseitigen .

Bei Eintritt von großen Mengen Flüssigkeit (> 0,5l) sofort die Sicherungen abschalten , Serviceklappen öffnen und eingedrungene Flüssigkeit entfernen.



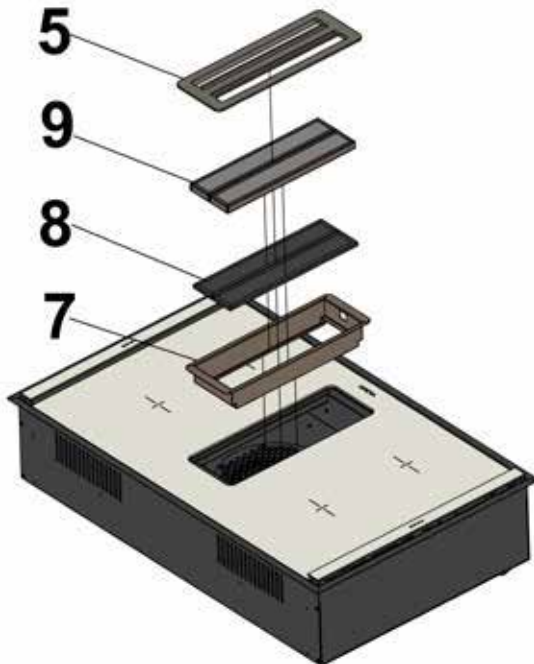
Hinweis : Bitte kein Mehl (oder sonstige Pulver- , Puder - Substanzen) in unmittelbarer Umgebung der Ausblasöffnungen abstellen oder verarbeiten !

SERVICIESANLEITUNG

Filter Entnahme / Reinigung



Bei Entnahme unmittelbar nach den Kochen können die Filterelemente erwärmt sein. Eventuell mit Handschuhen oder Topflappen entnehmen. Filterkassette (**5**) und die Filter herausziehen. Bei Bedarf Kondensat ausschütten. Filtermulde mit einem angefeuchteten Tuch auswischen. *Teile auf keinen Fall auf aktive Kochfelder ablegen !*



Metall-Fettfilter reinigen

Filterkassette regelmäßig (14-tägig) oder bei Bedarf unter heißem Wasser ausspülen. *Nach ca. 40 Betriebsstunden blinkt die Fett-Filter-Sättigungsanzeige. (siehe Kapitel 4.30)*

Metall-Fettfilter (**9**) können in der Spülmaschine gereinigt werden.



Für eventuelle Verfärbungen durch Verwendung aggressiver Spülmittel übernimmt der Hersteller keine Garantie.

Achtung: Keine Mehr-Phasen-Reiniger verwenden. Den Filter nicht in einer gewerblichen Spülmaschine reinigen. Eine Reinigung mit aggressiven Reinigern wie Benzin, Aceton, Trichlorethylen etc. kann zur Beschädigung führen !

SERVICEMANLEITUNG

Zyklischer Wechsel des Aktivkohle-Feinstaubfilter

Da keine Reinigung möglich ist sollte dieser nach 120-200 Betriebsstunden oder im viermonatigem Zyklus getauscht werden. Vorzeitiger Wechselbedarf besteht, wenn die Reinigungsleistung des Filters nachlässt (bemerkbar dadurch, dass der Dunstabzug nicht mehr die volle Absaugleistung erbringt, oder die Raumluftqualität nicht mehr akzeptabel ist) .

Aktivkohlefilter **(8)** gemäß Abbildung entnehmen und nach lokalen Vorschriften entsorgen. Keine Regenerierung möglich !

Filter einsetzen

Gereinigte Fettfilter und Aktivkohlefilter in Filterkassette **(7)** vollständig bis zum Anschlag einschieben.

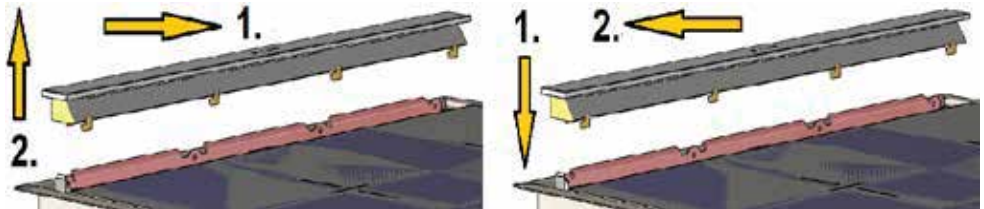
Filterkassette in Filtermulde einsetzen.



Ausblasleisten Reinigen

Zum Reinigen nach hinten schieben und anheben - reinigen - anschließend wieder einsetzen - nach vorne schieben bis spürbar eingerastet .

Achtung: Nicht in der Spülmaschine reinigen !



Einlassgitter und Filterkassette Reinigen

Reinigen Sie das Einlassgitter **(5)** und die Filterkassette **(7)** mit einem Reiniger und Entfetter in einem. Spülen Sie das Einlassgitter und die Filterkassette mit heißem Wasser und trocknen Sie sie mit einem Geschirrtuch ab.

Achtung: Nicht in der Spülmaschine reinigen !

EN

Dear customer,

Thank you very much for your decision to purchase a OPERA hob extractor !

Please carefully read the following information and explanations on the proper use of your new OPERA hob extractor before using the appliance for the first time. Please also read our operating and installation instructions as well as the cleaning recommendations to ensure that you enjoy many years of service from your appliance.

The data contained in these operating instructions is used for descriptive purposes only. No statement regarding a particular quality or suitability for a specific application can be implied from the information provided. The information provided does not relieve the user of the responsibility to carry out their own assessments and checks. It should be noted that our products are subject to a natural process of ageing and wear.

All rights are reserved by OPERA Hausgeräte GmbH, also in the case of applications for industrial property rights. All rights of disposal, such as the right to create copies or circulation rights rest with us.

The title page shows a sample configuration. The product supplied may therefore differ from the illustration.

The operating instructions were originally drafted in English.










TABLE OF CONTENTS

	<i>PAGE</i>
PRELIMINARY NOTES	
Warnings and symbols :	40
Safety instructions Part 1 :	41 - 42
PRODUCT OVERVIEW	
Components :	43
Technical data :	43
Description of function :	44
OPERATING INSTRUCTIONS	
Operation General overview :	45
Safety Instructions Part 2 :	46 - 47
Description of the operating elements :	48 - 49
Operation touch element hob / extractor fan :	50 - 64
GENERAL TOPICS	
Cleaning and care :	65
What to do if trouble occurs ? :	66 - 67
Electrical connection :	68
Putting the appliance into operation / Decommissioning :	69
Disposal :	69
Environmental notes :	69
OPERATING INSTRUCTIONS	
Operating the removable parts :	70
User instructions :	71
Clean metal grease filter :	72
Filter change activated carbon filter :	73

PRELIMINARY NOTES

Warning notice and symbols

Warnings in these operating instructions are placed in front of an instruction that may result in personal injury or property damage.
Measures to avert a hazard must be observed.

WARNING-SIGNS	MEANING
	<p>Warning of a danger spot ! Indicates potentially dangerous situations. Failure to observe the warning notices may result in personal injury and/or damage to property.</p>
	<p>Warning of dangerous voltage ! Indicates possible hazards due to electricity. Failure to observe the warnings may result in death, injury and/or property damage.</p>
	<p>Warning of hot surface ! Indicates possible hazards due to high surface temperatures to the other side. Failure to observe the warnings may result in personal injury and/or damage to property.</p>
	<p>Warning of hand injuries ! Indicates possible hazards due to moving and rotating parts. Non-observance of the warnings can result in personal injury.</p>
	<p>Warning of toxic substances ! Indicates possible dangers due to inhalation of toxic gases. Failure to observe the warnings may result in death or serious poisoning.</p>
	<p>Warning of flammable substances ! Indicates possible dangers due to fire hazard. Failure to observe the warnings may result in death, personal injury or property damage.</p>
	<p>Warning of cuts due to glass breakage ! Indicates possible hazards due to sharp edges. Failure to observe the warnings may result in cutting injuries and personal injury.</p>

PRELIMINARY NOTES

Safety instructions

These operating and installation instructions contain important information that must be observed to ensure safe and reliable operation of the extractor hood. Please store them in a safe place for future reference. These operating instructions refer to several versions of the appliance. They may contain descriptions of certain features not found on your model. The extractor hood must not be used by persons (incl. children) with impaired physical or mental capabilities or persons who lack experience and/or knowledge of how to use it. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Intended use

The hob extractor hood may only be used to cook to extract kitchen vapours above the cooking appliances in private households. Any other use will be deemed to be improper. Improper use of the hood may pose a danger to persons and objects. The extractor hood must not be used as a shelf to store objects such as bottles, spice jars or other loose objects.

Installation

The appliance may only be installed and connected by an authorised technician observing all relevant regulations of the electric utility companies and the applicable building regulations. During installation, observe the relevant instructions! Damaged appliances may not be put into operation. Defective parts must be replaced with genuine parts. Repairs should only be carried out by authorised technical staff.

Fire hazard / burning hazard !



The VIENTO hob extractor hood must never be operated without a grease filter and must always be operated under supervision. Overgreased filters mean fire hazard ! Fry with the trough ventilation only under constant supervision! Ensure that the filter is cleaned regularly. Gas cooking and flaming are forbidden with the trough ventilation !

Preparing for use

The hob extractor hood model complies with the relevant safety regulations for kitchen appliances in private households. The requirements regarding the installation location are described in the user documentation supplied with the appliance. If you have any doubts as to whether your intended installation location meets the requirements, please contact our service department. Damaged appliances may not be put into operation. Defective parts must be replaced with genuine spare parts or parts specified by OPERA. Repairs should only be carried out by authorised technical staff.

Transport, unpacking, installation

Condensation may occur if the appliance is brought into the installation site from a cold environment. Please wait until the appliance has adjusted to the temperature and is completely dry before operating it. The acclimatization period depends on the temperature difference and the type and design of the appliance. However, it should be at least 12 hours.



PRELIMINARY NOTES

Connecting the power supply

If the power supply cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer services or a similarly qualified person in order to avoid hazards. The appliance must not be operated with an external timer or an external telecontrol system. The reliable and safe operation of the hob is only guaranteed if it is connected to the public electricity network.

The hob must not be connected to a stand-alone inverter that is used with an autonomous power supply, such as solar power. Otherwise a safety switch-off may occur when switching on the hob due to voltage spikes. The electronics may be damaged. The electrical safety of the hob is only guaranteed when it is connected to an earth conductor system installed according to the regulations. This basic safety requirement must exist.



Danger of electric shock !

Do not clean the hood with a steam cleaner or water pressure cleaner. The hood must be disconnected from the power supply prior to cleaning.



Children in the household

Children under eight years of age must be kept away from the hob, unless they are continuously supervised.

Children over eight years of age must only operate the hob without supervision if they have been shown how to operate it safely. Children must be able to recognise and understand the possible hazards caused through incorrect operation. Children must not clean the hob without supervision. Supervise children who are close to the hob. Never allow children to play with the hob. The hob becomes hot during operation and remains hot for some time after it is switched off. Keep children away from the hob until it has cooled down to avoid any risk of burning.



Risk of burning !

Do not store objects that may be of interest to children in storage areas above or behind the hob. Otherwise the children will be enticed to climb onto the appliance.



Risk of burning and scalding !

Turn pot and pan handles sideways over the working surface so that children cannot pull them off and burn themselves. Risk of suffocation! Children can wrap themselves in packaging material (e.g. foils) when playing or pull it over their head and suffocate. Keep packaging material away from children.

Design

From an aesthetic perspective, the hob extractor hood may differ from the drawings in the operating instructions. However, the operating instructions, maintenance, cleaning and installation procedures are always the same. The drawings and plans must be consulted in the case of customer-specific products.

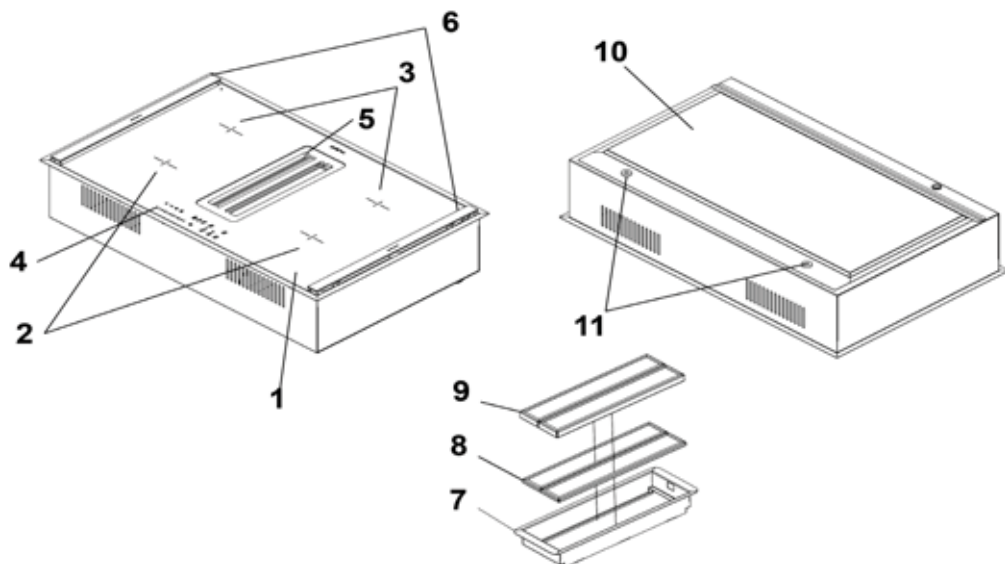


PRODUCT OVERVIEW

Cooktop with black ceramic glass, stainless steel mounting frame with lateral circu-

Product components

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Glass ceramic hob | 6 Retractable discharge openings |
| 2 Induction cooking zone front | 7 Filter cassette |
| 3 Rear induction cooking zone | 8 Activated carbon fine dust filter |
| 4 Touch-Control hobs and fan control panel | 9 Metal grease filter |
| 5 Suction slot | 10 Service flap |
| | 11 Fixing screw M16x1,5 |



Technical data and connected loads :

Designation:	VIENTO	Type: DVI83C1
Dimension:	830 x 515 x 172 mm	
Cut out size:	805 x 490 mm	
Control element:	Touch control panel behind glass ceramics	
Weight:	28 Kg	
Ventilation:		
Integrated motor:	Air performance:	~ 550 m ³ /h free blowing
Filter:	Grease	Textile
	Odour	Activated carbon disposable filter
4 induction hobs:		
Voltage	2N AC 380-415 V 50/60Hz	
Power	4x Induction cooking zone	2.1 kW each
	Booster	3.7 kW

Mode of operation Induction hob

The hob is equipped with four induction hobs.

An induction coil below the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and creates the heat-generating current induced .

In an induction cooking zone, the heat is no longer transferred from a heating element via the cooking vessel to the food to be cooked, but the required heat is transferred to the food to be cooked. Heat is generated directly in the cooking vessel with the aid of induction currents.

Advantages of the induction hob :

- Energy-saving cooking through direct energy transfer to the pot (suitable dishes made of magnetizable material are required), increased safety, as the energy is only transmitted when the pot is on ,
- Energy transfer between induction cooking zone and pot bottom with high efficiency ,
- high heating speed ,
- The risk of burns is low, as the cooking surface is only heated by the bottom of the pot, overflowing food does not burn solidly ,
- fast, fine-grained regulation of the energy supply .

How the extractor hood works

OPERA's VIENTO hob extractor hood system has a cooking steam extraction opening located between the four hobs.

A new, ingenious filter box system is used, which is integrated below the cooking steam inlet opening and the outlet. This consists of two condensation grease filters and two activated carbon filters. The various filters can be removed conveniently without any tools.

The cooking fumes are largely cleaned of condensate, dirt particles, grease particles and odour particles by this filtration.

The cleaned air is sucked out by means of a powerful fan motor, which is located underneath the hob extractor hood .

The exhaust air is blown out by means of laterally extendable blow-out bars. The individual power stages are controlled via the hob control panel.

OPERATING INSTRUCTION

1 General

1.1 For your information...

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

Should a fault arise, please first consult the section on “Troubleshooting”. You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs.

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

Assembly and installation may only be carried out by trained specialists and taking into account the applicable laws, regulations and standards. All safety and warning information as well as the handling instructions in the enclosed documents must be observed.

1.2 Intended use

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

- Use in shops, offices and other similar working environments.
- Use in agricultural enterprises.
- Use by customers in hotels, motels and other typical living environments.
- Use in breakfast buffets.
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

2 Safety Instructions and Warnings

2.1 For connection and operation



- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external tele 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.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.




Safety Instructions and Warnings

- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connection cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob. The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.



- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home, which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
- Do not operate the appliance without grease filter.
- Filter with too much fat deposit causes fire hazard!
- Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.

2.3 For persons

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

2.4 Explanation for symbols and indications

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

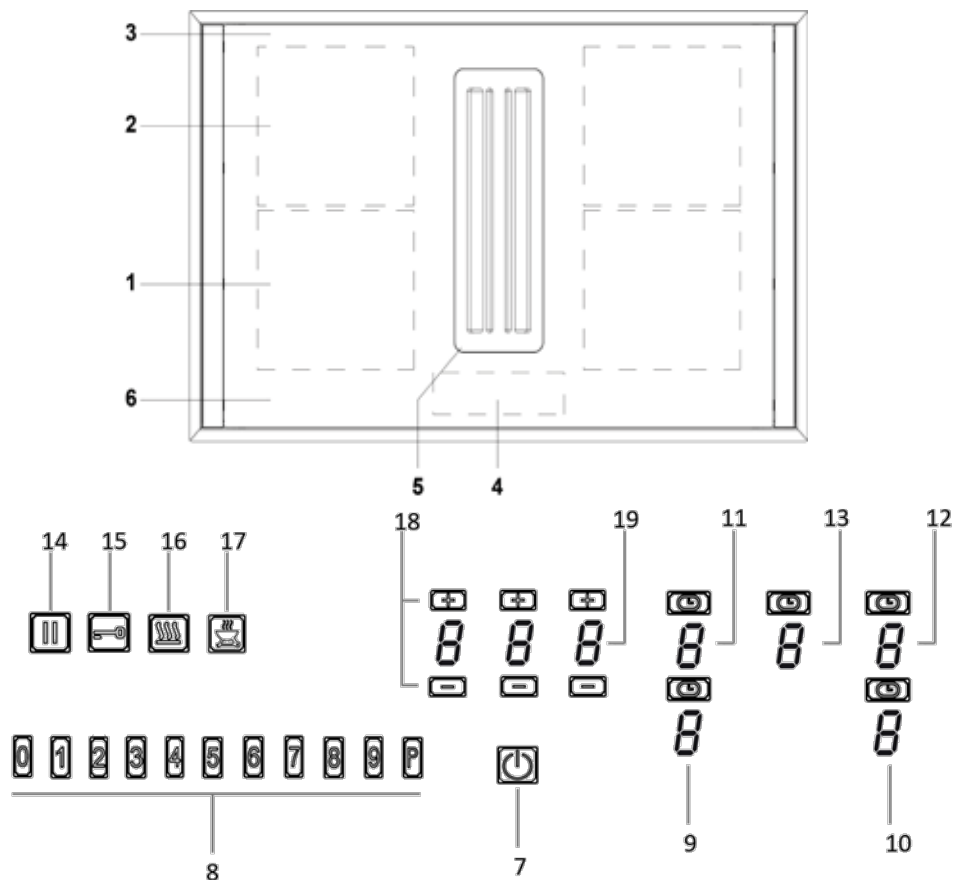
In order to guarantee sufficient safety for the use, safety instructions are also given. These instructions are marked by way of the highlighted texts which follow.

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

The designated text passages have different meanings.

PRODUCT DESCRIPTION

3 Device description



The decor may differ from the illustrations.

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Induction cooking zone front | 13. Power setting - Fan |
| 2. Induction cooking zone rear | 14. Pause button |
| 3. Glass ceramic hob | 15. Locking button |
| 4. Touch control panel | 16. Warming button |
| 5. Fan | 17. Grill button |
| 6. Air outlet | 18. Minus key / Plus key Timer |
| 7. ON/OFF button | 19. Timer display |
| 8. Sensor field | |
| 9. Cooking level display - left front cooking zone | |
| 10. Cooking level display - Cooking zone front right | |
| 11. Cooking level display - left rear cooking zone | |
| 12. Cooking level display - right rear cooking zone | |

NOTE :

Most of the buttons shown here only become visible when the hob is switched on.



PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Operating the hob with the sensor keys

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

The sensor key of the touch control is hereinafter referred to as "key".

ON / OFF key (hob) (7)

This key is used to switch the entire hob on and off.

Cooking zone power setting display (9-10-11-12)

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

- H Residual heat
- P Power stage
- U Pot detection
- R Automatic precooking
- II Pause function
- L Parental lock
- Π Bridge function
- U Heat retention level
- Grill function
- E Error message

Fan power setting display (13)

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

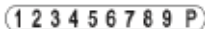
- R Automatic blower
- F Display of the filter status
- E Error message

Lock key (15)

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

Keep warm key (16)

To keep warm.



Power boost in the sensorfield

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

Pause key (14)

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

Recall function (14) (recovery function)

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

Grill key (17)

Grill function with a griddle plate for induction.

3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

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

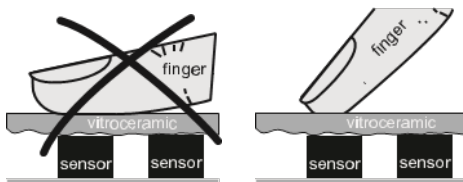
The term sensor field is used to mean slider from now on.



sensorfield

What must be observed when operating sensor fields?

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



Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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



OPERATION MANUAL

4 Operation

4.1 The induction hob


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


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

Advantages of the induction hob

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

4.2 Pan recognition

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

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

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

Pan recognition limits	
Cooking zone diameter	Recommended minimal diameter pan base
190 x 210 mm	120 mm

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on. Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency.

Important: The minimum diameter required to activate the pan recognition device may vary

4.3 Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.

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


This requires that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use. If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display. The automatic switch-off function overrules the operation time limit, i.e. the cooking zone is only switched off when the period of time of the automatic switch-off device has expired (e.g. automatic switch-off after 99 minutes and cooking level 9 is possible).


Operation time limit

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

4.4 Other functions

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

The symbol  or Er03 will blink and a time-limited continuous signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

To delete the symbol  or Er03 press the same key or switch the hob off and on.

4.5 Protection against overheating (induction)

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

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically. Should E2 / ER21 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient. This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked.

OPERATION MANUAL

4.6 Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large. Only use pots with a base suitable for induction.

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

This is how to establish the suitability of a pot:

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

Magnet test:

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



Please note:

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



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

4.7 How to cut power consumption

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

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that it indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.

- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking.

A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

4.8 Power levels

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

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

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

4.9 Residual heat display

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

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

The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns! The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.

OPERATION MANUAL

4.10 Operating the keys

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

4.11 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears and a short signal will sound. The controls are ready for operation.
2. Put cookware suitable for induction cooking on to the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. Power setting display of the corresponding cooking zone shows "0".
3. Use the Power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
4. The slider control must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

(1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)

● (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) left - Power setting 0

(1 2 3 4 ● 8 9 P) center - Power setting 6

(1 2 3 4 5 6 7 8 ● P) right - Power setting P

See the section on Worth (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)

knowing about the slider (sensor field).

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

Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol . If no pot is placed on the cooking zone, it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

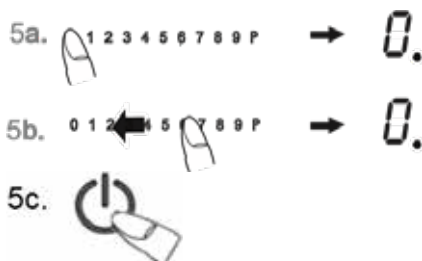
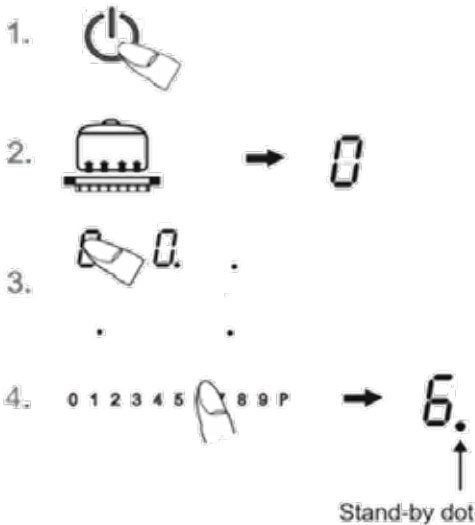
4.12 Switching off a cooking zone

Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

5.a) Press the slider area on the far left or

5.b) drag your finger to the left across the slider control to reduce the power setting to 0

5.c) Press the ON/OFF key. All the cooking zones are switched off.



OPERATION MANUAL



4.13 Switching off the hob

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

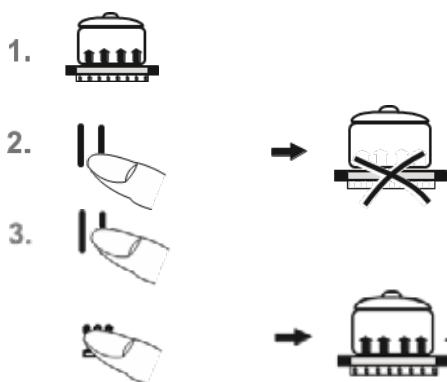
Please note:

- The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones are switched off manually (power setting 0) and no key/sensor field is pressed afterwards.
- The Power boost function is activated immediately. See the section on Power setting.
- Fan has an after run function (see chapter 4.28 Fan after run)

4.14 Pause function !!

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

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



1. Pots and pans are on the cooking zones and the

2. Press the Pause key "II". Instead of the selected

3. The interruption is ended by firstly pressing the Pause key "II" and then pressing any other key (except the ON/ OFF key).

Notes:

The pause symbol "II" also appears on the fan display when the pause is active. The fan level (if greater 0) is reduced to level 1.

4.15 Recall function !!

(recovery function)

The most recent setting can be recovered if the hob is switched off unintentionally. The recall function only works if at least one cooking zone is switched on.

1. The hob is inadvertently turned off by the ON/

2. Within 6 seconds after turning it off, press the

The Pause key blinks.

The Pause key must be pressed immediately afterwards.

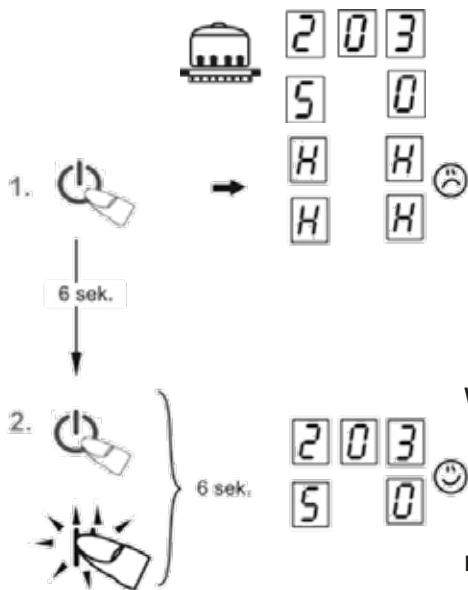
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

What can be restored:

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

Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)



OPERATION MANUAL

4.16 Childproof lock

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

Switching on the childproof lock

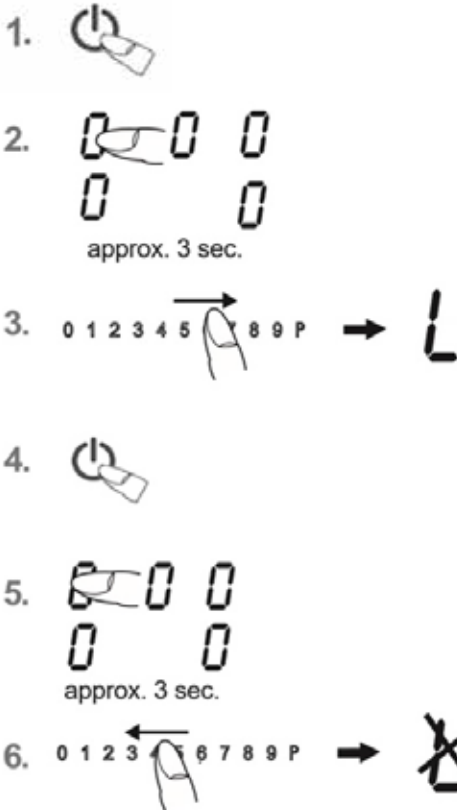
1. Press the ON/OFF key of the hob (1 s.) until the power setting 0 appears.
2. Immediately afterwards press a cooking zone power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate the childproof lock. The power setting indicators will show an L for child lock, the controls will be disabled and the hob will switch off.

Switching off the childproof lock

4. Press the ON/OFF key
5. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
6. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from P-0 to deactivate the childproof lock. The L will go off.

Notes

In the event of a power cut the childproof lock will not be cancelled.



OPERATION MANUAL



- 1.
- 2.
- 3.

4.17 Bridging function

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

1. Switch on the hob and position a pot on the cooking zones that have to be bridged.
2. Press the two cooking zone selection keys of the front and back cooking zones simultaneously to activate the bridging function. The bridging function has been switched on and the back power level setting shows the bridge . Operation is carried out with the front power level setting and the sensor field
3. Activate the front and back cooking zones simultaneously again or switch the hob off to deactivate the bridging function. The cooking zones are split into 2 separate zones again.

Please note

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

4.18 Cooking zones timer

Cooking zone timers can be used to switch a cooking zone OFF automatically after the set time has run out.

It can be adjusted within a range of 1 min to 9 h 59 min.

During the time is running, the cooking zone can be operated normally, i.e. changing the cooking level is possible.

Each cooking zone has an independent timer, i.e. an individual time selection per cooking zone is possible.

- 1.
- 2.
- 3.

1. Precondition: Pot is placed on the corresponding zone and a cooking level has been set to this cooking zone

2. Select the corresponding cooking zone. Timer indication displays shows "---". Press the timer displays.

3. Then use the Plus key or the Minus key to set the required time.

Centre position: every 10 minutes

Right position: every minute

After a few seconds, the entry will be taken over and the time will be running.

The timer symbol of the cooking zone lights up.

Left position: hours

Centre position: every 10 minutes

Right position: every minute

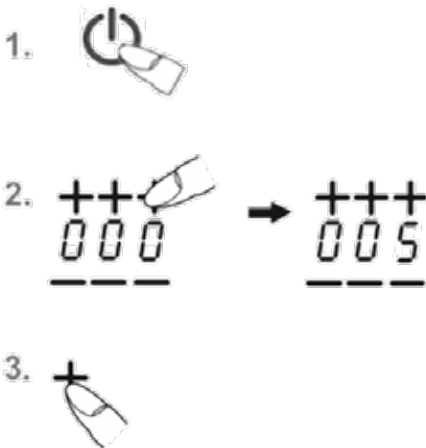
After a few seconds, the entry will be taken over and the time will be running.

The timer starts counting backwards. If it has reached 0, a signal tone will be emitted; the timer displays show 000 and the corresponding cooking zone will be turned OFF. Touch an arbitrary key to disable the signal tone.

OPERATION MANUAL

Notes (4.18)

- Repeat steps 2 to 3 to program the cooking timer for another cook.
- To check the time that has lapsed press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the timer: Select the respective cooking zone and press the Minus key to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the



4.19 Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob. Do not select a cooking zone. The timer display shows “---“.
2. Touch the timer display. Then use the Plus key or the Minus key to set the required time. Do not perform any action for about 5 seconds. The timer starts counting backwards.
3. Once the time has lapsed, a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key of the hob).

OPERATION MANUAL

4.20 Heat up automatic

Heat up automatic is a feature which enables heating up a cold pot with full heating power and returning automatically to the desired cooking level.

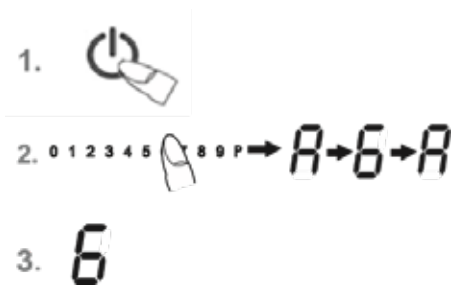
The time during the cooking zone is heated with full power is depending on the selected cooking level and mentioned in the table below.

Heat up automatic is suitable for dishes, which are cold initially and are then heated up at high power.

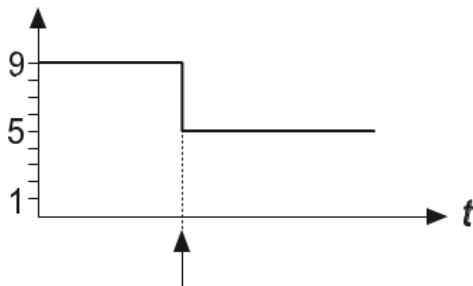
1. Switch on the hob and select the corresponding cooking zone.
2. Touch and hold the desired cooking level
3. The heat up automatic will operate as programmed. The corresponding cooking zone displays A. After a certain time (see table) the cooking process will be continue with the simmering setting.

Notes:

- Increasing the power level while heat up automatic is active is possible.
- Decreasing the power level while heat up automatic is active will de-activate the heat up automatic.



Cooking level	Heat-up Automatic time (sec.)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available



OPERATION MANUAL



4.21 Keep warm level

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

1. Cookware is placed on a cooking zone.
2. By pressing the Warming key select the keep warm level.
3. To switch off the function press the sensor field on the far left or press the Warming key .

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

4.22 Locking

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



Activating the lock

1. Press the lock key . The lock key will light up brightly. The lock will now be activated.






Switching off the lock

2. Press the lock key . The lock key will light up with a dimmed light. The lock is now switched off.

Notes

- For safety reasons, key lock has no influence on the ON/OFF Key.
- The special function key for the key lock feature will also not be locked for disabling the key lock feature again.
- Key lock stays active if the cooktop is powered OFF and ON again via the ON/OFF Key
- An interruption of the power supply voltage will cancel the key lock feature

OPERATION MANUAL

1. 
2. 
 - 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → 
3.  → 

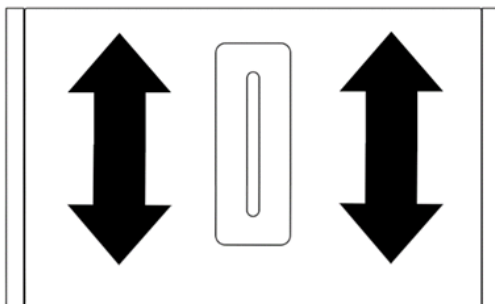
4.23 Power boost P

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

1. Switch on the hob. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
2. Touch the P symbol on the slider area. The booster for the selected cooking zone is activated. The display for the cooking zone shows a "P".
3. Power boost function is de-activated automatically after 5 minutes.

Please note

Press the sensor field slider to prematurely de-activate the power boost.

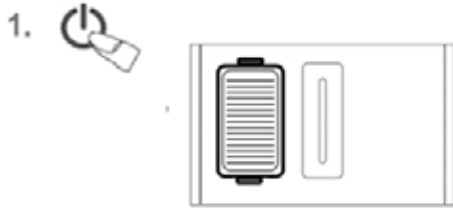


4.24 Power management

For technical reasons two cooking zones (i.e. front left + rear left, or front right + rear right) always comprise a module and have a maximum power level to prevent the mains connection from overloading.

The power management is prioritizing, i.e. the cooking zone which heating power has been increased at last will get the desired heating power and the other cooking zone of the same module will be reduced in its heating power. Additionally, the reduction of power will be signalled by flashing.

OPERATION MANUAL



4.25 Grill function

Use the grill function with the recommended griddle plate for induction.

1. Switch on the hob and position the griddle plate.
2. Use the front power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Press the Grill key to activate the grill function. The front and back cooking zones are switched together.
4. Select the desired cooking level using the slider area.

Insert the food to be grilled.

Level 1 - 3 for vegetables

Level 4 - 6 for fish

Level 7 - 9 for meat

5. To switch off the grill function press the Grill key or switch off the hob.

Notes

- Never operate the appliance unattended.
- Set the power levels just as you wish.

OPERATION MANUAL - FAN



4.26 Switching on the fan

1. Precondition: the hob is switched on. Select the fan power setting display (as a key).
2. Select the desired fan speed using the slider area (sensor field) from 0 to 9.

Note

To switch off the fan, select fan power setting display, then touch level 0 on the slider control

4.27 Note

It is possible to let the fan run automatically: fan speed is automatically regulated depending on cooking zones power levels.

1. Precondition: the hob is switched on. Press and hold fan power setting display for 3 seconds.
2. Automatic mode is activated. "A" is displayed on selected key and the fan reacts according to automatic profile.

Notes:

- An increasing of cooking zones power will cause an automatic increase of fan speed.
- A decreasing of cooking zones power will cause an automatic decrease of fan speed
- To deactivate automatic fan, press fan power setting display and select the desired fan speed from the slider area. Manual mode is activated and the active level is displayed.

The actual steam generation is delayed. When changing the cooking level, the automatic fan level follows generally after 20 sec delay.



OPERATION MANUAL - FAN

4.28 Fan after - run

The system has a follow- up / after- run function, which should ensure that any existing odours and steam can be extracted.

After completing the cooking process and switching off the hob, the fan continues to run.

There is an automatic after- run of 5 minutes on level 1

Notes

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

4.29 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.

The fan timer does not start to run until the cooking process has finished.

1. Precondition: Fan is active.
2. Select the fan power setting display. Timer indication displays "----". Press the timer displays.
3. Then use the Plus key or the Minus key to set the required time.

The timer symbol of the fan lights up.

Notes

The following situations can occur:

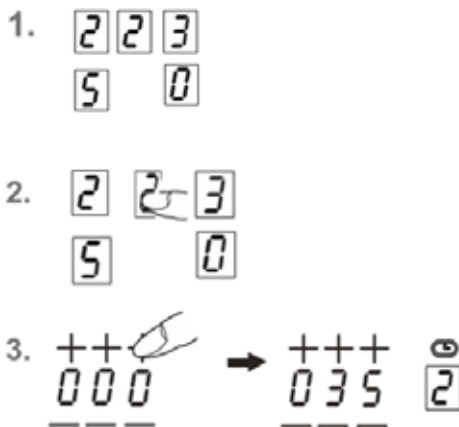
Situation1

- Fan level set, fan timer set, all cooking zones are switched off
- Hob remains on; fan level remains active for timer
- Then the hob switches off completely

Situation2

- Fan level set, timer set; hob switched off via ON/OFF key
- After-run level 1 is set and remains active for the timer setting time.
- Then the hob switches off completely.

Timer can be set as soon as the fan is running and starts to run as soon as all cooking zones are off.



OPERATION MANUAL

4.30 Filters state indication

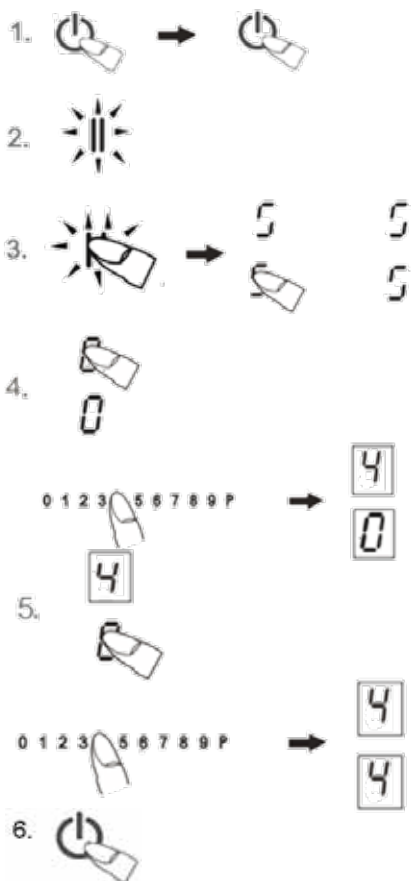
The hob touch control includes a filter timer of 40 hours that remember that is important to clean the hood's grease filter on a regular basis.

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 display.

During 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 fan power setting display means acknowledgment.
- Display appears only after switching the hob off and on again.

Long press for 3 sec causes time reset. A confirmation tone will appear and the F will be displayed statically for 2 sec before the standard display returns.



4.31 User menu

User menu is intended for end customer to adapt the Touch Control to his personal needs. The available items are described in the table below.

1. Precondition: the hob is switched off. Touch ON/OFF key to power up the Touch Control. Touch the ON/OFF key again within 3 sec to set the Touch Control to standby mode again.
2. Pause key starts pulsating (for 60 sec max). The menu is automatically exited after that.
3. Press and hold down pulsating Pause key and press all cooking zone in clockwise direction as shown, starting with the left front cooking zone. User menu is active. The rear left cooking zone display shows the selected user menu section.
4. Select the menu item which you want to display/change via the slider control. The value for the selected item is displayed on the front left cooking zone display.
5. To change the menu item's value, select the menu item value by touching the front left cooking zone. The selected menu item value is displayed by full brightness; the other displays are dimmed down. Choose the menu item's value by the slider control via direct selection.
6. To exit the User Menu touch the power key for 2 seconds. The User menu will be exited. The changes will be saved.

OPERATION MANUAL

Item	Meaning	Change- ble	Value Format	Remark
U2	Volume for button tones		0...3	Adjustment of the volume for button tones 0: no button tones 1: min. volume 2: mid. volume 3: max. volume Notes: For normative reasons, button tones for switching ON and OFF cannot be disabled. They will be emitted with last volume level which has been set before disabling the button tones. Tones for errors are always emitted with max.
U3	Volume for signal tones	Yes	0...3	Adjustment of the volume for signal tones (e. g. when timer runs out) 0: min. volume ...
U4	Display brightness		0...9	Adjustment of the brightness for the display 0: Max. brightness
U5	Timer animation		0...1	0: Keine Timer-Animation 1: Der Timer wird 10 Minuten vor Ablauf ani-
U6	Permanent pot detection	Yes	0...1	0: No Timer animation 1: Timer is animated 10 min before expiration
U7	Behaviour when timer has run out	Yes	0...2	0: Signal tone for 120 sec 1: Signal tone for 10 sec

GENERAL TOPICS

5 Cleaning and care

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

5.1 Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly cleaning

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

5.2 Specific soiling

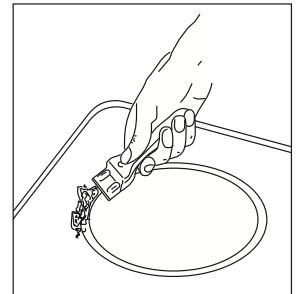
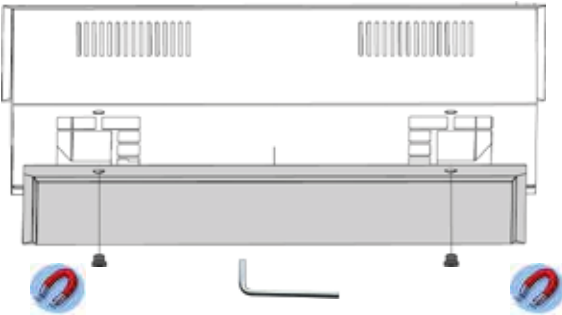
Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. First soak **food which has boiled over** with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again.

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

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

Changes to the colour of the ceramic surface have no effect on the function and stability of the glass ceramic.

These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface. **Shining areas** are caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents, especially when using cookware with aluminium bases or by unsuitable cleaning agents. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.



Open the service flap to wipe out the interior. To do this, loosen the fastening screws with an allen key 8mm ! Magnetic adhesion !

GENERAL TOPICS

6 What to do if trouble occurs?

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

Please note

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

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

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

Does the hob have tears or cracks?

There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance.

Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

You can't switch your induction hob on?

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

The hob or a cooking zone has suddenly switched off

- Did you accidentally press the ON/OFF key?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? A buzzer will sound briefly.

After a few seconds the appliance will switch off.

Please remove the item located in front of the sensor keys.

- Has the safety cut-off device been activated, i.e. was a power level operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on operation time limit.

The pot sign appears?

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

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

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

LED display for cooking settings and residual heat display H does not come on or only partially.

- Display defective. Call Customer Service. Risk of burning, as the temperature warning is not guaranteed.

The symbol or ER03 will blink and a time-limited continuous signal will sound.

- Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated. Remedy: clean the surface or remove the item. To delete the symbol press the same key or switch the hob off and on.

Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation. See the section on "Protection against overheating".

Do not heat-up empty pots and use appropriate cookware.

Error code E8 is indicated?

- Fault on the left or right hob fan. The suction opening is blocked or covered or the fan is defect.
- Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

GENERAL TOPICS

No indication, no function?

The hob has been incorrectly connected. Connect the appliance to the appropriate power supply.

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

- The appliance has developed a technical defect.

Please call Customer Service.

Does the hob make noises (clicking or cracking noises)

or can a buzzing sound be heard when the hob is switched on?

- This is design-specific and has no influence on quality and operation.

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

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

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk. Consider the hints in case some disturbing noises appear:

- Put the cookware centrally on to the respective cooking zone.
- Try to shift the cookware a little bit onto the cooking zone.
- When using 2 cooking zones in bridge mode, put the cookware centrally on both cooking zones (i.e. the coverage of both cooking zones should be equal) Ensure that there are no foreign bodies between the glass ceramic and the cookware's bottom (e. g. salt grains).
- Ensure that a lid on top of the cookware is not able to vibrate.
- Try other cookware. Especially pots made of a compound material may cause noises.
- Avoid that 2 or more pots are touching each other.
- Use cookware with flat bottom to avoid movement of the cookware.

Pulsating cooking?

- The induction heating elements can only switch their power down to a certain power setting. The heating element will start to clock below this power setting.

This means that the induction heating element will switch on and then off again at certain intervals irrespectively of the selected power setting. This clocking can be heard and will become visible when you are cooking through bubbles forming on the bottom of the pan and then disappearing again. This pulsating cooking is normal at certain power levels and will not have any negative effect on the results of cooking. Remedy: Make sure that pots and pans have a thick base so that they have good heat retention and distribution properties. Always close cooking pots with a suitable lid. A lot of energy is lost when cooking pots without a lid are used.



Customer Service:

- Netherlands, Belgium, Luxembourg:

call the number +31 038 385 1850 or send an e-mail to service@alluance.nl;


- Germany: call the number

+49 (0)7231-1277265 or send an e-mail to info@operahsg.de.

Please be sure to indicate the type of your cooker hood and its AB number. You will find this information on the nameplate.

Technical changes reserved!

GENERAL TOPICS

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

The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!

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

Power supply

Mains voltage:

380-415V 2N~, 50/60 Hz

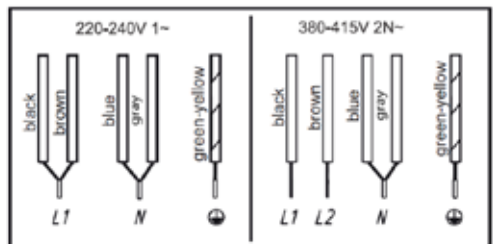
220-240 1N~, 50/60 Hz

Component rated voltage: 220-240V

Mains cable available in the factory

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

Electrical connections



GENERAL TOPICS

9 Putting the appliance into operation

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

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



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



10 Decommissioning and disposal of the appliance

10.1 Switching the appliance off completely

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

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

10.2 Disposing of the packaging

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

10.3 Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste.

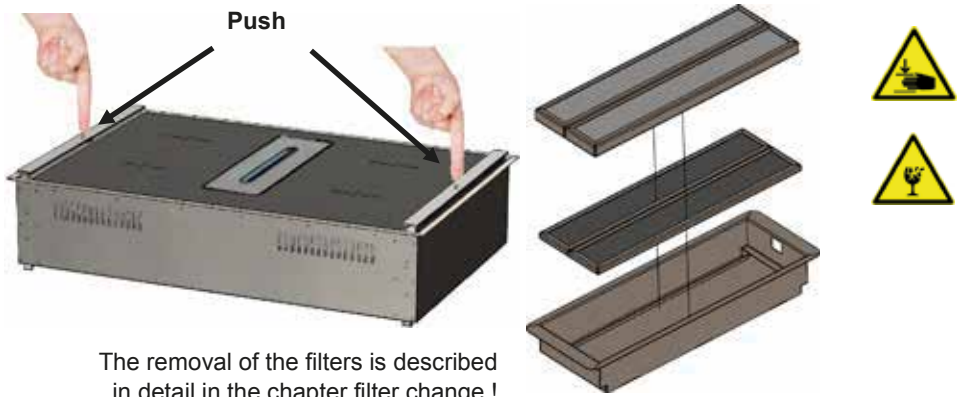
Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

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

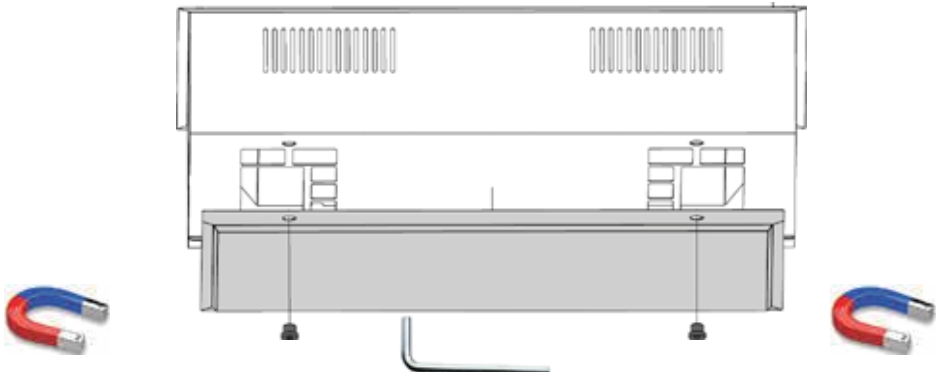
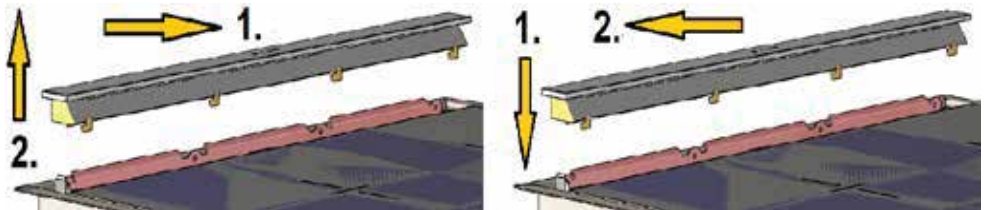
SERVICE INSTRUCTIONS

Operation removable parts

The discharge openings can be lowered by pressure from above and are raised again by spring force when pressed again. Please only press the "Push" label in the middle ! Always leave open during operation !



To clean, push backward and lift - clean - then reinsert - push forward until you feel it engage.



Open the service flap for cleaning the interior. To do this, loosen the fastening screws with an Allen key SW8 ! Magnetic adhesion !

SERVICE INSTRUCTIONS

User instructions

Danger of burns !

Attention:

Do not place any metallic objects or filters on the hob when switched on !
 Danger of burns !

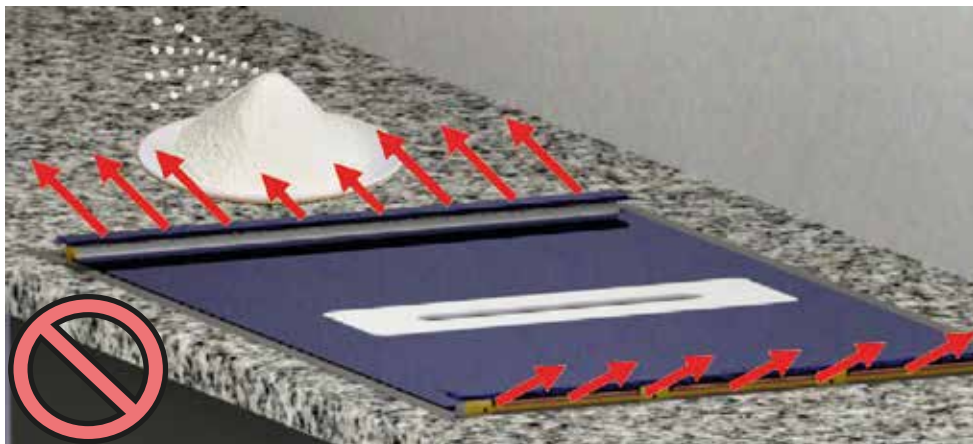


Optimum extraction !

Tip: For effective steam dissipation in pots , place a wooden spoon between the lid and the pot (with the spout facing the opening).

Attention : Please remove any accidentally overboiling or spilled liquid that gets into the ventilation system immediately by emptying the filter cassette.

If large quantities of liquid (> 0.5 l) enter the filter cartridge, immediately remove the fuses switch off, open the service flaps and remove any liquid that has penetrated.



Note :

Please do not place or use flour (or other powders) in the immediate vicinity of the air outlets !

SERVICE INSTRUCTIONS

Filter removal / cleaning

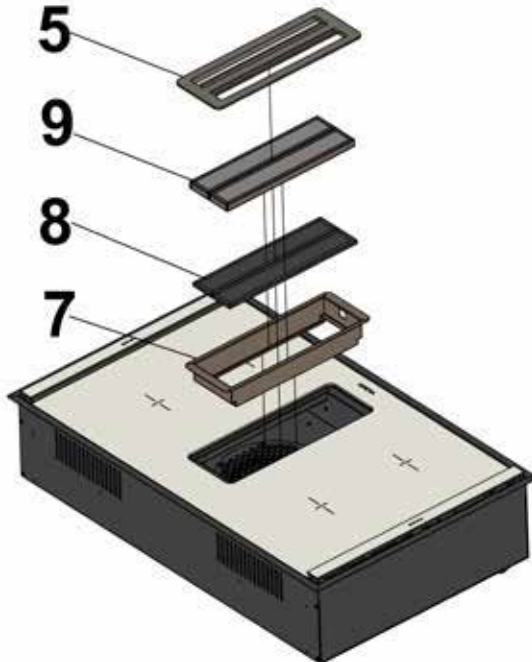
When removed immediately after boiling, the filter elements can be warmed up. Remove with gloves or oven mitts if necessary.



Lift the filter cassette (7) vertically by reaching into the filter cover and pull out the filters according to the illustration (magnetic tapes fix the filter cassette and the filters inside !).

Wipe out the filter trough with a damp cloth.

Never place parts on active hobs !



Cleaning the metal grease filter

Rinse the filter cassette regularly (every 14 days) or if necessary under hot water. Metal grease filters (9) can be cleaned in the dishwasher.

After approx. 40 operating hours, the grease-filter-saturation-display flashes (see Chapter 4.30)



The manufacturer does not accept any liability for possible discolouration caused by the use of aggressive detergents.

Caution: Do not use multi-phase cleaners. Do not clean the filter in a commercial dishwasher. Cleaning with aggressive cleaning agents such as petrol, acetone, trichloro-ethylene, etc. can cause damage !

SERVICE INSTRUCTIONS

Cyclic change of the activated carbon fine dust filter

As cleaning is not possible, it should be replaced after 120-200 operating hours or in four-month cycles. There is a need for premature replacement if the cleaning performance of the filter decreases (noticeable by the fact that the extractor hood no longer provides the full extraction performance, or the room air quality is no longer acceptable).

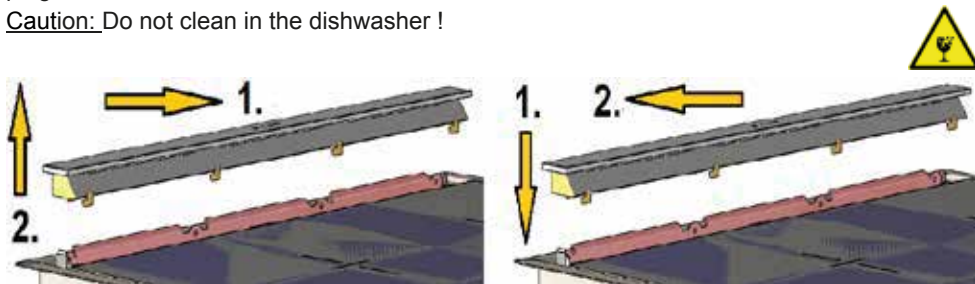
Remove the activated carbon filter **(8)** as illustrated and dispose of in accordance with local regulations. No regeneration possible!



Cleaning air outlet strips

To clean, push backward and lift - clean - then reinsert - push forward until you feel it snapping in.

Caution: Do not clean in the dishwasher!



Cleaning air inlet grid and filter cassette

Clean the air inlet grid **(5)** and the filter cassette **(7)** with a cleaner and degreaser in one. Rinse the air inlet grid and filter cassette with hot water and dry them with a tea towel.

Caution: Do not clean in the dishwasher!

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, geringfügige Maß- und Farbabweichungen, herstellungsbedingte Abweichungen bei Schlibbildern, Druckfehler sowie Irrtümer bleiben vorbehalten. Eventuelle Farbdifferenzen der Abbildungen von den original Gerätefarben sind drucktechnisch bedingt.

Die Reproduktion, Änderung, Verwendung oder Weiterverbreitung der hier veröffentlichten Informationen ohne schriftliche Genehmigung der OPERA Hausgeräte GmbH ist untersagt.

We accept no liability for changes resulting from technical variations performed to the purpose of developments or improvements to our products, or owing to slight deviations in dimensions and/or in colour shades, to possible differences in grinding patterns and/or micrographs due to the fabrication processes as well as to any possible misprints and/or typographical errors. Any possible colour differences between the images and the original product shades are attributable to the printing processes.

The reproduction, modification, utilisation and/or dissemination of the information published herein without prior, written authorisation having been provided to this effect by OPERA Hausgeräte GmbH, is prohibited.

OPERA

OPERA Hausgeräte GmbH

Unterm Wolfsberg 9/9a
75177, Pforzheim - Germany
+49 (0)7231-1677265
info@operahsg.de



operahsg.com