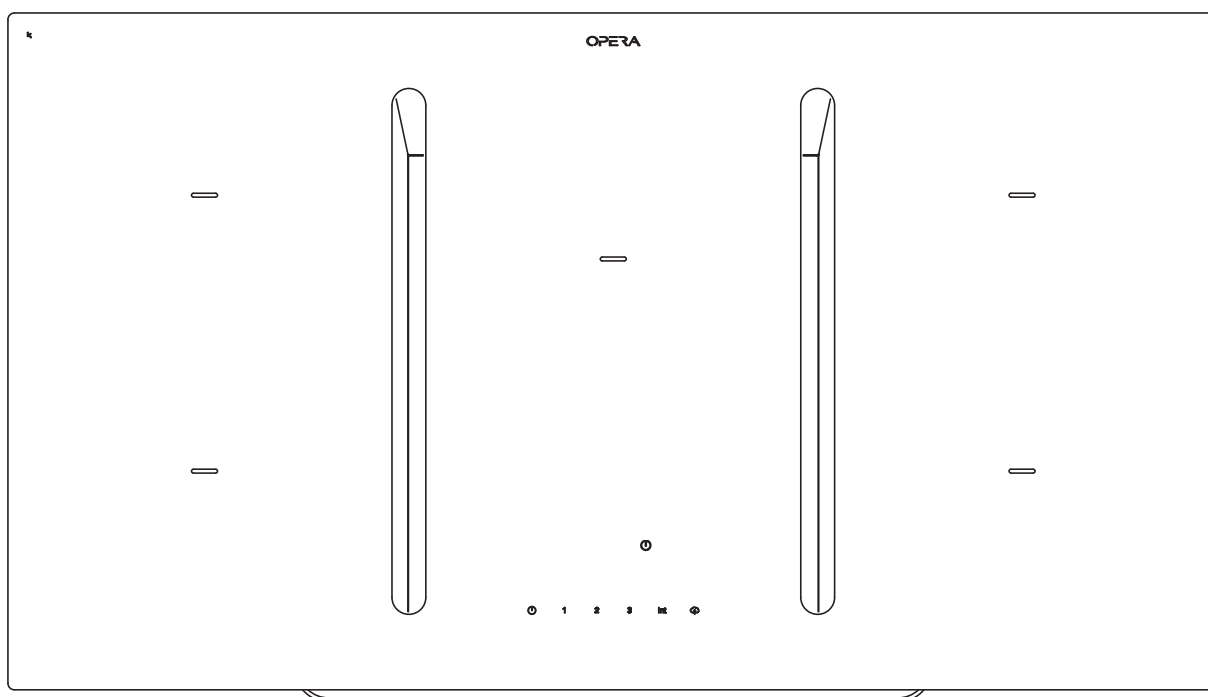


OPERA



NIVEL

User's manual - Induction hob

DE	Benutzerhandbuch Induktionskochfeld
EN	User's manual Induction hob
NL	Gebruikershandleiding Inductiekookplaat
IT	Manuale utente Piano cottura ad induzione
ES	Manual de usuario Placa de inducción
FR	Manuel de l'utilisateur Table de cuisson à induction

Inhalt

1 Allgemein	2
1.1 Hier finden Sie...	2
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	2
2 Sicherheitshinweise und Warnungen	3
2.1 Für Anschluss und Funktion	3
2.2 Für das Kochfeld allgemein	3
2.3 Für Personen	4
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung	5
3 Gerätebeschreibung	6
3.1 Bedienung durch Sensortasten	7
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	7
4 Bedienung	8
4.1 Das Induktionskochfeld	8
4.2 Topferkennung	8
4.3 Betriebsdauerbegrenzung	8
4.4 Sonstige Funktionen	8
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)	8
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld	9
4.7 Energiespartipps	9
4.8 Kochstufen	9
4.9 Restwärmeanzeige	9
4.10 Tastenbetätigung	10
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten	10
4.12 Kochzone ausschalten	10
4.13 Kochfeld abschalten	10
4.14 STOP-Funktion	11
4.15 Recall-Funktion	11
4.16 Kindersicherung	12
4.17 Brückenfunktion	12
4.18 Abschaltautomatik (Timer)	13
4.19 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	13
4.20 Ankochautomatik	14
4.21 Warmhaltestufe	14
4.22 Verriegelung	15
4.23 Powerstufe	15
4.24 Powermanagement	15
4.25 Grillfunktion	16
5 Reinigung und Pflege	17
5.1 Glaskeramik-Kochfeld	17
5.2 Spezielle Verschmutzungen	17
6 Was tun bei Problemen?	18
7 Elektrischer Anschluss	19
8 Technische Daten	19
9 Inbetriebnahme	19
10 Außerbetriebnahme, Entsorgung	20
10.1 Außerbetriebnahme	20
10.2 Verpackungs-Entsorgung	20
10.3 Altgeräte-Entsorgung	20

1 Allgemein

1.1 Hier finden Sie...

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

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

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

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Kundendienst:

- **Niederlande, Belgien, Luxemburg:** rufen Sie die Nummer +31 038 385 1850 an oder schicken Sie eine e-mail an service@alluance.nl;

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

2 Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 Für Anschluss und Funktion

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

2.2 Für das Kochfeld allgemein

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

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!

- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände (z.B. Putztuch) in unmittelbarer Umgebung des Kochfeldabzuges liegen. Diese können durch die Luftströmung eingesaugt werden. Grundsätzlich sind Flüssigkeiten und Kleinteile vom Gerät fernzuhalten.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne eingesetzten Fettfilter.
- Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr!
- Frittieren ist nur unter ständiger Beobachtung gestattet, Flambieren ist nicht zulässig!
- Bei Betrieb kaminabhängiger Holz-, Kohle-, Gas- oder Ölfeuerstätten muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Der maximal zulässige Unterdruck, der durch die Dunsthaube im Raum der kaminabhängigen Feuerstätte bewirkt wird, darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreiten, sonst besteht Vergiftungsgefahr.

2.3 Für Personen

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

2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

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

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

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

Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:



GEFAHR

Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



VORSICHT

Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



ACHTUNG

Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.



HINWEIS

Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

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



VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!

Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen.

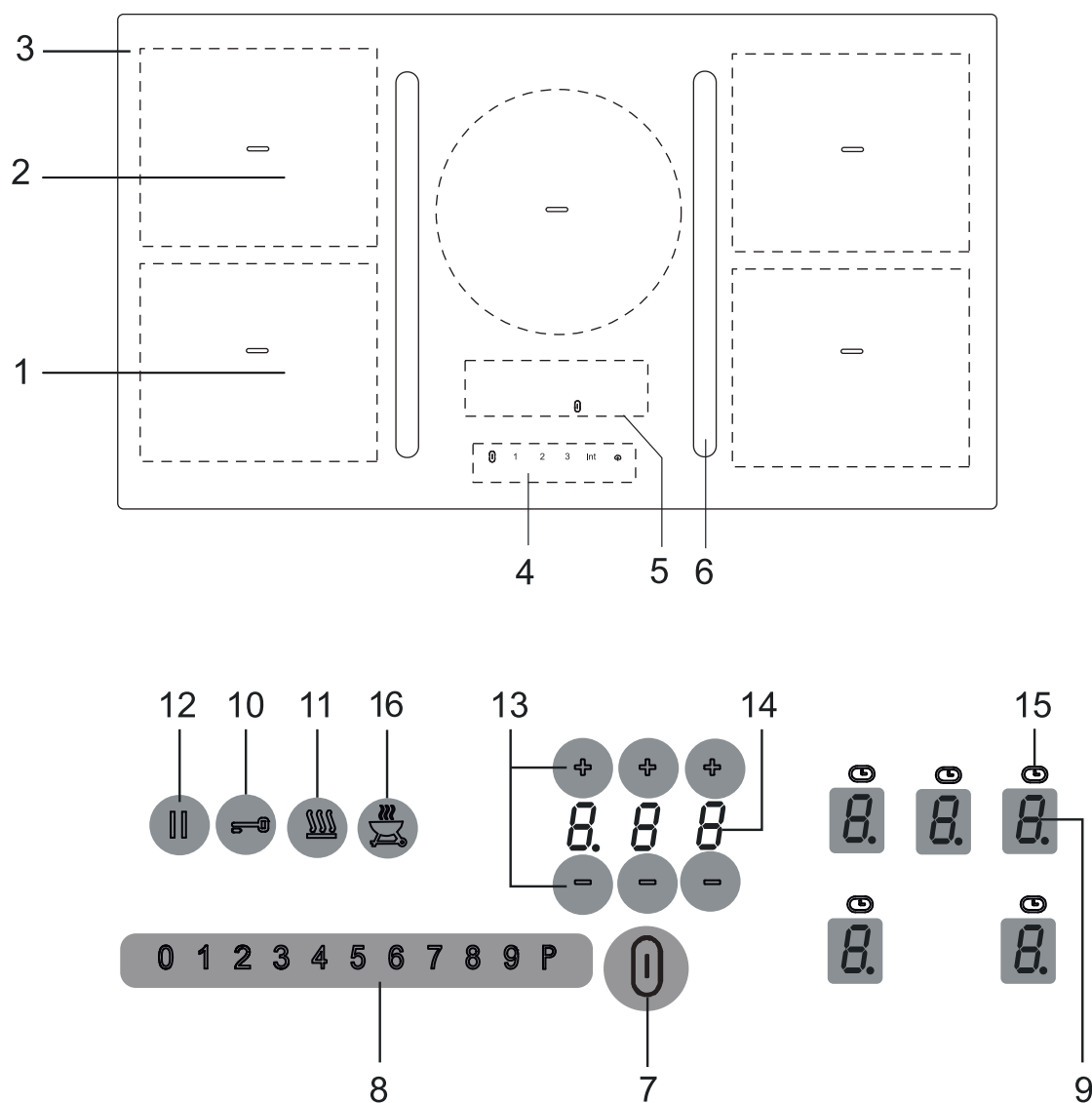
Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.



HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.

Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!

3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone vorne
2. Induktionskochzone hinten
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Lüftesteuerung
5. Touch-Control Bedienfeld
6. Lüfter
7. Ein/Aus-Taste (Kochfeld)
8. Sensorfeld
9. Kochstufen-Anzeige
10. Verriegelungs-Taste

11. Warmhalte-Taste
12. STOP-Taste (Pausezeichen)
13. Minus- /Plus-Taste Timer
14. Timer-Anzeige
15. Anzeige für Kochstellentimer
16. Grill-Taste



HINWEIS

Die meisten der hier dargestellten Tasten sind erst nach dem Einschalten des Kochfeldes sichtbar.

3.1 Bedienung durch Sensortasten

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

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

Ein-/Aus-Taste Kochfeld (7)

Mit dieser Taste wird das Kochfeld ein- und ausgeschaltet.

Kochstufen-Anzeige (9)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

	 Restwärme
	 Powerstufe
	 Topferkennung
	 Ankochautomatik
	 Stop-Funktion
	 Kindersicherung
	 Brückenfunktion
	 Warmhaltestufe
	 Grillfunktion
	 Fehlermeldung

Symbole

	 Timerfunktion, Abschaltautomatik
	 Verriegelung

Verriegelungstaste (10)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste (11)

Zum Warmhalten

Powerstufe im Sensorfeld (12 3 4 5 6 7 8 P)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste (12)

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

Recall-Funktion (12) (Wiederherstellungsfunktion)

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

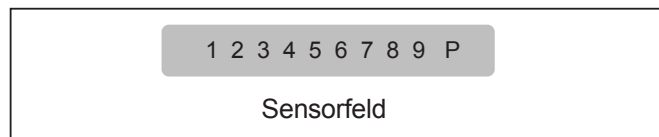
Grill-Taste (16)

Zur Verwendung der Grillfunktion mit einer Grillplatte für Induktion.

3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

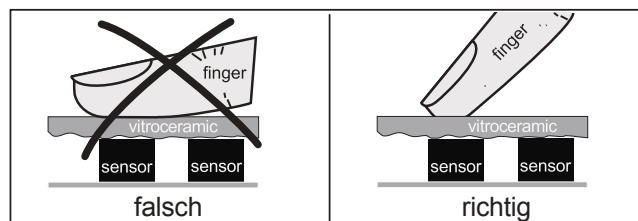
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

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

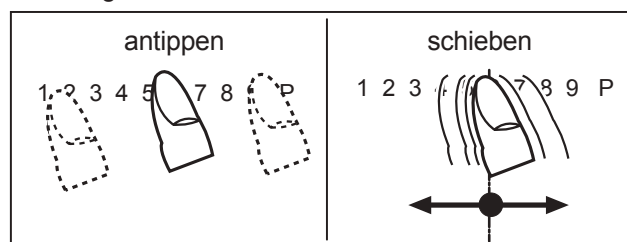


Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

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

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

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



4 Bedienung

4.1 Das Induktionskochfeld

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

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

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

4.2 Topferkennung

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

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

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

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
190 x 210	120
200	120

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

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

4.3 Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

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

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

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

Betriebsdauerbegrenzung

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

4.4 Sonstige Funktionen

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

Es blinkt das Symbol  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 (siehe Kapitel Belüftung).

4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

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

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

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

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

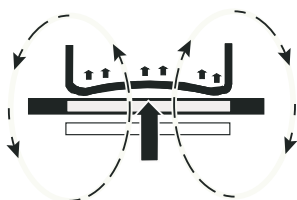
Magnettest:

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



Hinweis:

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



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

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 mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	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 evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

4.9 Restwärmeanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

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

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

4.10 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 Kochfeld und Kochzone einschalten

1.  → 
2.   
 
3.  → 
↑
Bereitschaftspunkt
4. 
induktionstauglich

1. Ein-/Aus-Taste Kochfeld  solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. 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.
links..... Kochstufe 0
Mitte Kochstufe 6
rechts Kochstufe P*
 Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“
 Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das Sensorfeld  betätigen.
 Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!
4. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.
 So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol . Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

4.12 Kochzone ausschalten

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

- 5a.   → 
- 5b.   → 
- 5c. 
6. 

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

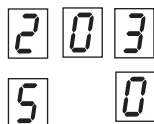
4.13 Kochfeld abschalten

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

Hinweis:

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

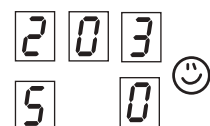
*Die Powerstufe wird gleich aktiviert. Siehe Absatz „Powerstufe“



6 sek.



6 sek.



4.14 STOP-Funktion ||

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

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

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. STOP-Taste || betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen || auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die STOP-Taste || betätigt wird und danach eine beliebige andere Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.

4.15 Recall-Funktion ||

(Wiederherstellungsfunktion)

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

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

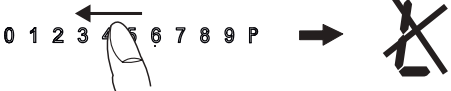
1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die Ein-/Aus-Taste Kochfeld 0 ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die Ein-/Aus-Taste Kochfeld 0 erneut betätigen. Die Stop Taste blinkt. Gleich anschließend die STOP-Taste || betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang wird fortgesetzt.

Wiederhergestellt werden:

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

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)

1. 
2. 
ca. 3 Sek.
3. 
4. 
5. 
ca. 3 Sek.
6. 

4.16 Kindersicherung

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 0 zeigen.
2. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von 0-P aufleuchtet.
3. Anschließend über das ganze Sensorfeld 0-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

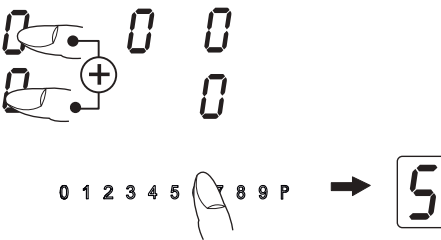
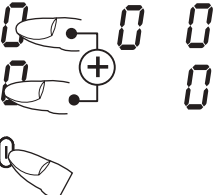
4. Ein-/Aus-Taste betätigen.
5. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von P-0 aufleuchtet.
6. Anschließend über das ganze Sensorfeld P-0 gleiten (sliden) um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

Hinweise

- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung nicht aufgehoben.

4.17 Brückenfunktion

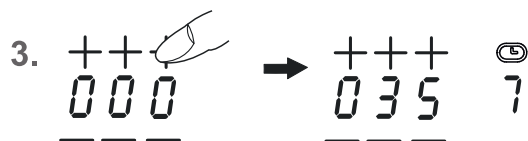
Die vordere und die hintere Kochzone können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. 
2. 
0 1 2 3 4 5 8 9 P → 5
3. 

1. Das Kochfeld einschalten.
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 . 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.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Danach kann durch die Plus- **+** oder Minus-Taste **-** Timer die gewünschte Zeit eingestellt werden.
Linke Stelle: Stunden
Mittlere Stelle: 10er Minuten
Rechte Stelle: 1er Minuten
Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen.
Das Timersymbol der Kochstelle leuchtet.
4. 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.

Hinweise

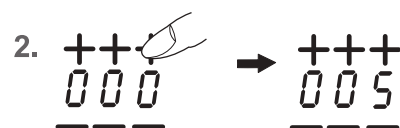
- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 4 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die 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.

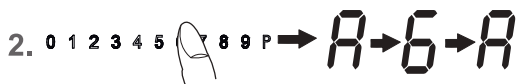
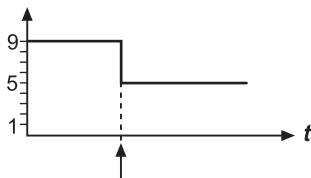
4.19 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

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 Kurzzeitwecker nach ca. 120 Min. ab.

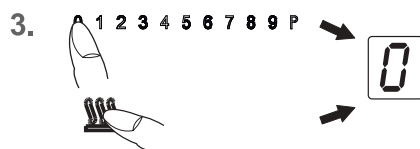




lange drücken (ca. 3 Sek)



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



4.20 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 kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

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

Hinweis

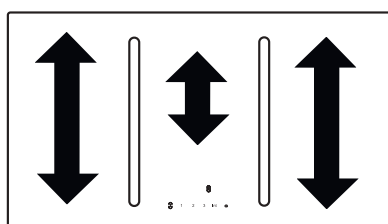
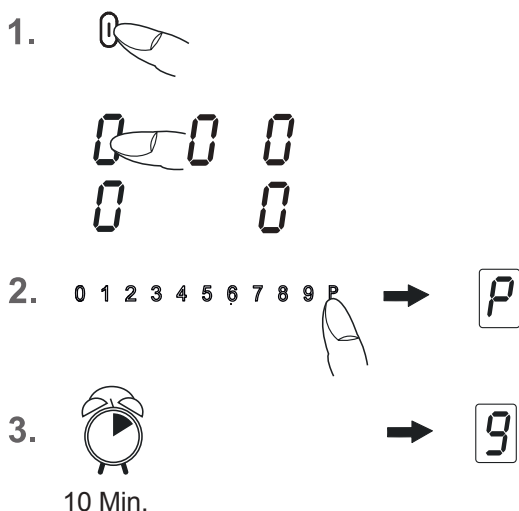
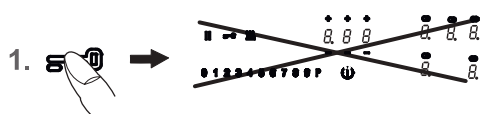
- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe verändert werden.

4.21 Warmhaltestufe

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

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

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



Module (Powermanagement)

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.

Verriegelung einschalten

1. Die Verriegelungs-Taste  betätigen. Die Verriegelungs-Taste leuchtet hell.
Die Verriegelung ist eingeschaltet.

Verriegelung ausschalten

2. Die Verriegelungs-Taste  betätigen. Die Verriegelungs-Taste leuchtet gedimmt.
Die Verriegelung ist ausgeschaltet.

Hinweise

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.

4.23 Powerstufe

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  ganz rechts betätigen. Die Powerstufe wird eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das  erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis

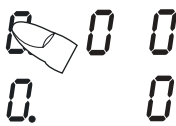
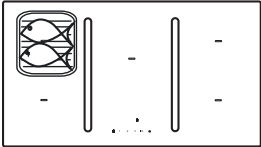
Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das Sensorfeld betätigen.

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.

1. 
2. 
3.  → -
4.  → 4
5. 
6. 

4.25 Grillfunktion

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Auswählen die vordere Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Grill-Taste  betätigen um die Grillfunktion einzuschalten.
Die vordere und hintere Kochzone werden zusammen geschaltet.
4. Gleich anschließend das Sensorfeld (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
5. Die Grillplatte auf die Kochzone stellen und Grillgut einlegen:
Stufe 1 - 3 für Gemüse
Stufe 4 - 6 für Fisch
Stufe 7 - 9 für Fleisch
6. Zum Ausschalten der Grillfunktion die Grill-Taste  oder das Kochfeld ausschalten.

Hinweise

- Kochfeld nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Entsprechende Stufen nach eigenem Belieben einstellen.

5 Reinigung und Pflege

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

5.1 Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

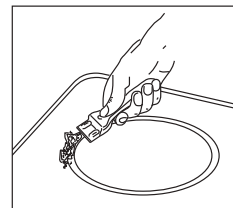
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

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

5.2 Spezielle Verschmutzungen

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



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

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

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

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

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

6 Was tun bei Problemen?

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

Bitte beachten

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

Es erscheint das Topfzeichen ?

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

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen. Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

Das Symbol oder Er03 blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

- Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor. Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

- Fehler am Lüfter rechts oder links. Die Ansaugöffnung ist blockiert bzw. abgedeckt oder der Lüfter ist defekt.
- Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten. Siehe Kapitel Belüftung

Keine Anzeige, keine Funktion?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die richtige Netzspannung anschließen.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

- Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

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.

7 Elektrischer Anschluss



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

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

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

Anschlusswerte

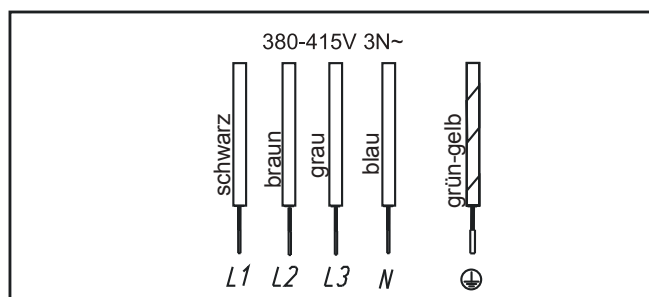
Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

Anschlussmöglichkeiten



8 Technische Daten

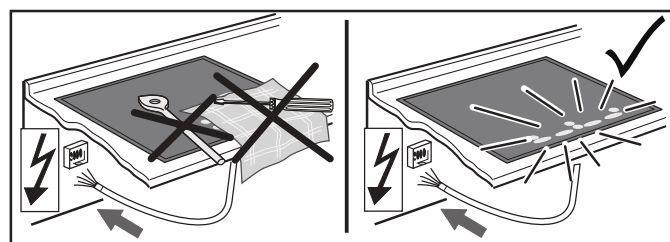
Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	80 x 930 x 520
Kochzonen	
vorne linkscm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
hinten linkscm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
Mitte.....cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
hinten rechts.....cm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
vorne rechtscm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Brückenfunktion .cm / kW	39x21/ 3,7
KochfeldkW	10,4

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

9 Inbetriebnahme

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

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



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

10 Außerbetriebnahme, Entsorgung

10.1 Außerbetriebnahme

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

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

10.2 Verpackungs-Entsorgung

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

10.3 Altgeräte-Entsorgung



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

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

Contents

1 General	21
1.1 For your information	21
1.2 Intended use	21
2 Safety Instructions and Warnings	22
2.1 For connection and operation	22
2.2 General information about the hob	22
2.3 For persons	23
2.4 Explanation for symbols and indications	24
3 Appliance description	25
3.1 Operating the hob with the sensor keys	26
3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)	26
4 Operation	27
4.1 The induction hob	27
4.2 Pan recognition	27
4.3 Operation time limit	27
4.4 Other functions	27
4.5 Protection against overheating (induction)	27
4.6 Cookware for induction hobs	28
4.7 How to cut power consumption	28
4.8 Power levels	28
4.9 Residual heat display	28
4.10 Operating the keys	29
4.11 Switching on the hob and cooking zones	29
4.12 Switching off a cooking zone	29
4.13 Switching off the hob	29
4.14 Stop function	30
4.15 Recall function	30
4.16 Childproof lock	31
4.17 Bridging function	31
4.18 Automatic switch-off (timer)	32
4.19 Minute minder (egg timer)	32
4.20 Automatic boost function	33
4.21 Keep warm level	33
4.22 Locking	34
4.23 Power boost	34
4.24 Power management	34
4.25 Grill function	35
5 Cleaning and care	36
5.1 Glass ceramic hob	36
5.2 Specific soiling	36
6 What to do if trouble occurs?	37
7 Electrical connection	38
8 Technical Data	38
9 Putting the appliance into operation	38
10 Decommissioning and disposal of the appliance	39
10.1 Switching the appliance off completely	39
10.2 Disposing of the packaging	39
10.3 Disposing of old appliances	39

1 General

1.1 For your information...

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

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

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

1.2 Intended use

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

- 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.

Customer Service:

- **Netherlands, Belgium, Luxembourg:** call the number +31 038 385 1850 or send an e-mail to service@alluance.nl;

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

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 telecontrol 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.
- 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 deposits causes fire hazard!
- Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
- A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.

2.3 For persons

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

2.4 Explanation for symbols and indications

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

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

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

The designated text passages have different meanings:

	DANGER Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.
--	---

	CAUTION Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.
--	---

	IMPORTANT Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.
--	--

	NOTE Note to be observed in order to make handling the appliance easier.
--	--

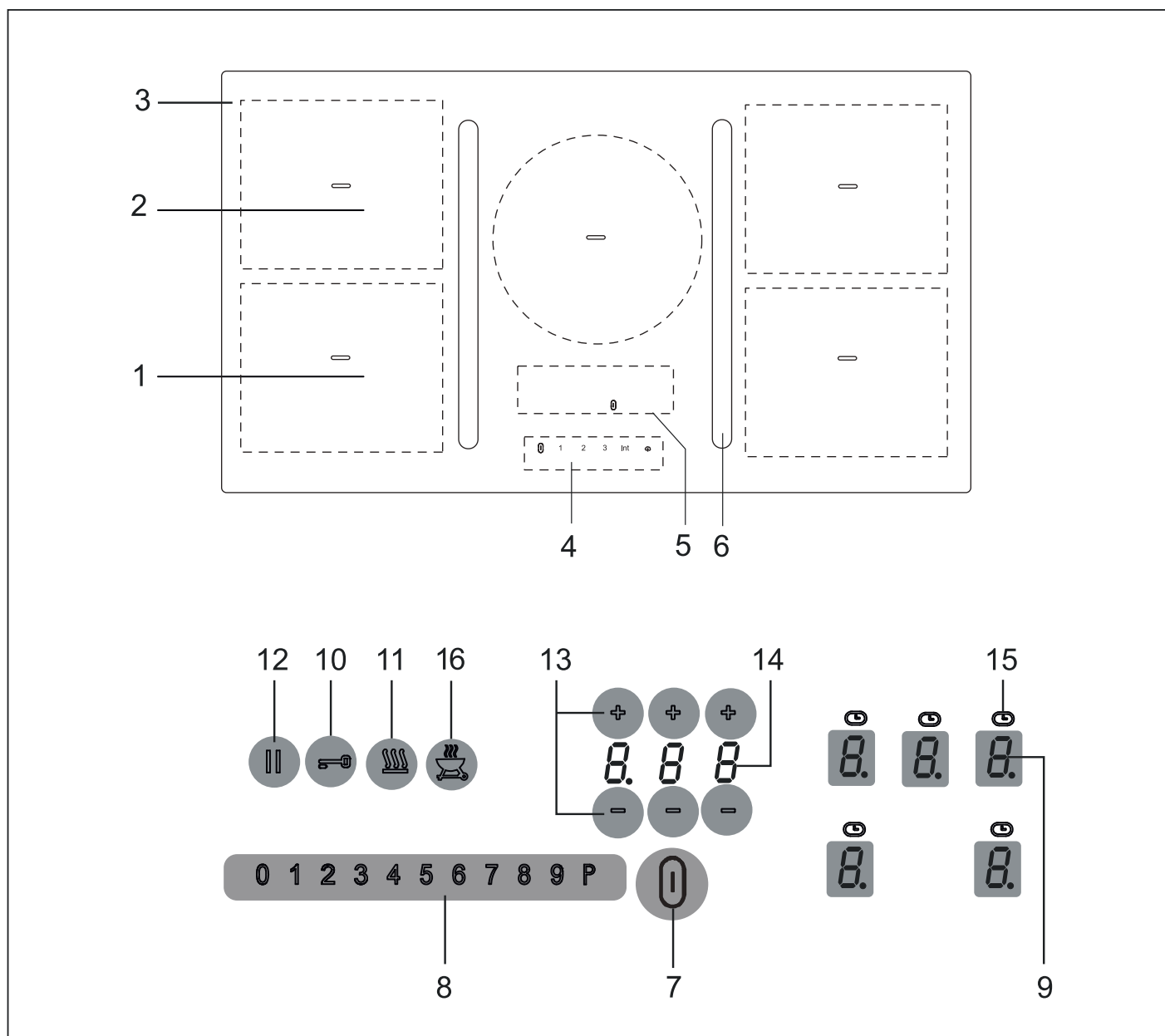
The following danger symbols are used at some points:

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

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

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

3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Front induction cooking zone
2. Rear induction cooking zone
3. Glass ceramic hob
4. Fan control
5. Touch-Control panel
6. Fan
7. ON / OFF key (hob)
8. Sensor field
9. Power setting display
10. Lock key

11. Warming key
12. Stop key (pause)
13. Minus key / Plus key Timer
14. Timer indication
15. Display cooking zone timer
16. Grill key



NOTE

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

3.1 Operating the hob with the sensor keys

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

The touch control sensor key will then be indicated as "key".

ON / OFF key (hob) (7)

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

Power setting display (9)

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

	Residual heat
	Power boost
	Pan recognition
	Automatic boost function
	Stop function
	Childproof lock
	Bridging function
	Keep warm level
	Grill function
	Error message

Symbols

	Timer function, automatic switch-off device
	Locking

Lock key (10)

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

Keep warm key (11)

To keep warm

Power boost in the sensor field (12345678P)

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

Stop key (12)

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

Recall function (12) (recovery function)

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

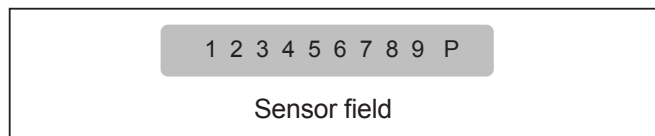
Grill key (16)

Grill function with a griddle plate for induction

3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

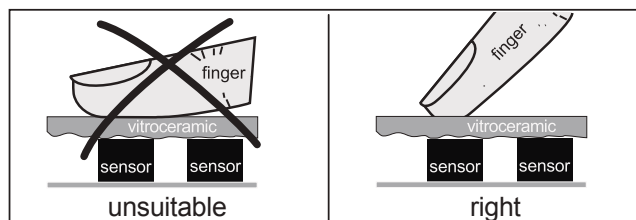
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

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



What must be observed when operating sensor fields?

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

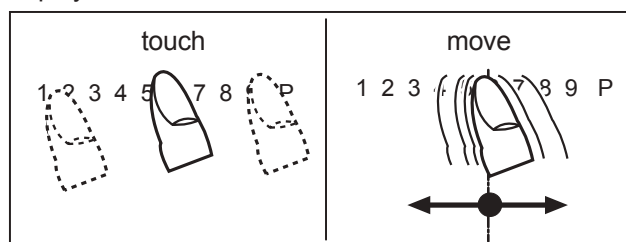


Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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

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



4 Operation

4.1 The induction hob

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

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

Advantages of the induction hob

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

4.2 Pan recognition

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

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

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

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
190 x 210	120
200	120

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

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

4.3 Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.

The duration of continuous use of each cooking zone depends on the 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
	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 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

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

4.6 Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

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

This is how to establish the suitability of a pot:

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

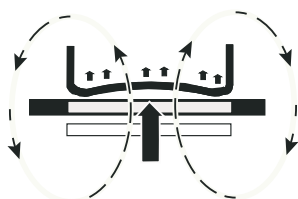
Magnet test:

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



Please note:

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



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

4.7 How to cut power consumption

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

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

4.8 Power levels

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

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 **H**

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

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

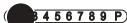
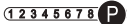
The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

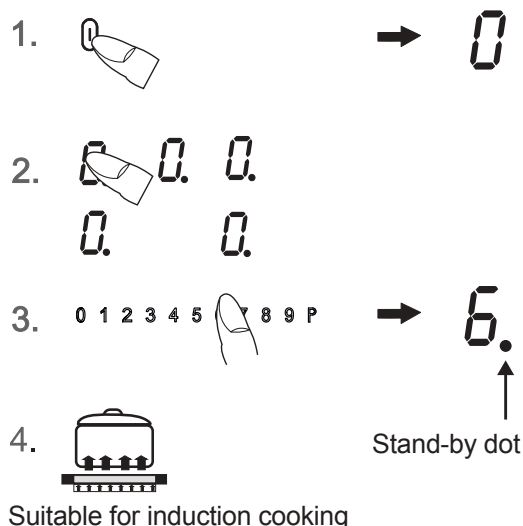
The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.

4.10 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. 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.
3. The touch control  must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.
 -  left Power setting 0.
 -  center Power setting 6.
 -  right Power setting P*
 See the section on Worth knowing about the slider (sensor field)
 Press the respective sensor field  to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.
 Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.
4. Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up.
 As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol . If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.



4.12 Switching off a cooking zone

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

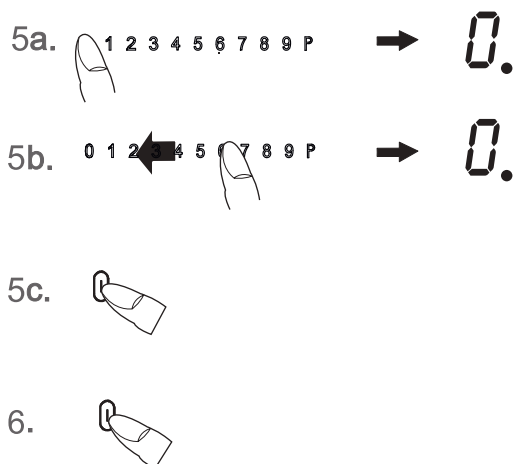
4.13 Switching off the hob

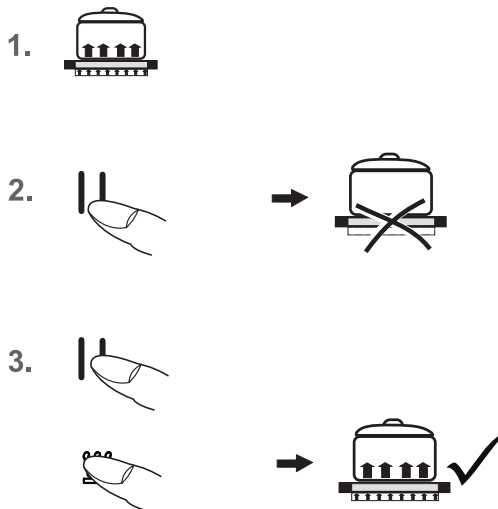
6. Press the ON/Off key of the hob . The hob will be switched off, irrespective of any settings.

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.





4.14 Stop function ||

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

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

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the Stop key ||. Instead of the selected power settings, the interval sign // will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the STOP key || and then pressing any other key (except the ON/OFF key).
The second key must be pressed within 10 seconds as the hob will otherwise be switched off.

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.

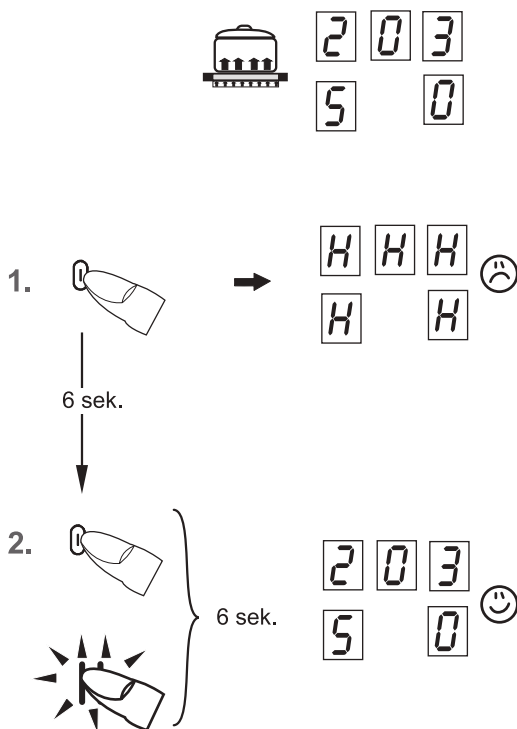
1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob 0.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob 0 again.
The STOP key blinks.
The STOP key || must be pressed immediately afterwards.
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

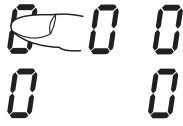
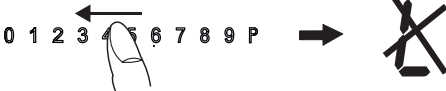
What can be restored:

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

Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)



1. 
2. 
approx. 3 sec.
3. 
4. 
5. 
approx. 3 sec.
6. 

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

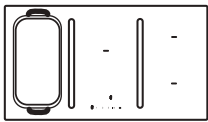
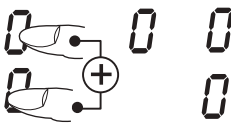
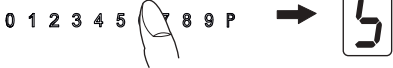
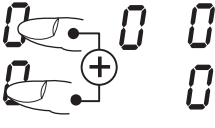
1. Press the ON/OFF key of the hob (1 s.) until the power setting 0 appears.
2. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate the 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 0-P to deactivate the the childproof lock. The L will go off.

Notes

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

1. 

2. 

3. 

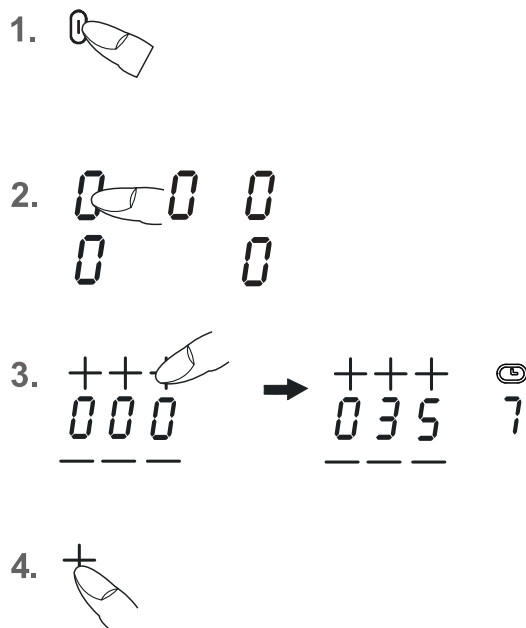

4.17 Bridging function

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.
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 two power level settings (as a key).

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 Automatic switch-off (timer)

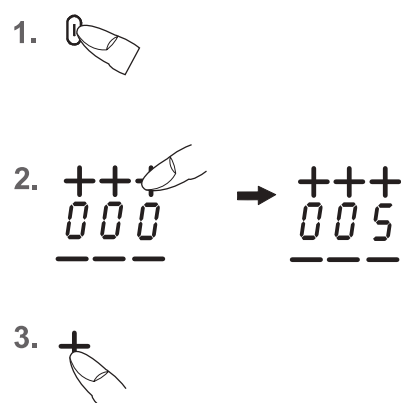
The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after an adjustable period of time. Cooking times ranging from 0.01 to 9.59 (h.minutes) can be set.

1. Switch on the hob.
2. 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.
3. Then use the Plus key **+** or the Minus key **-** to set the required time.
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 symbol  of the cooking zone lights up.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the ON/OFF key of the hob ).

Notes

- Repeat steps 2 to 4 to program the automatic switch-off device for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of 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 cooking zone with the shortest time.

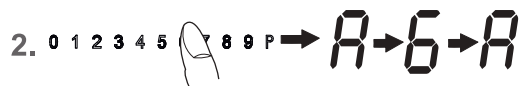
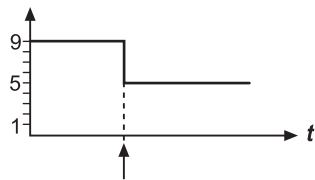
4.19 Minute minder (egg timer)



1. Switch on the hob. Don't select a cooking zone.
2. Then use the Plus key **+** or the Minus key **-** to set the required time.
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 .

Notes

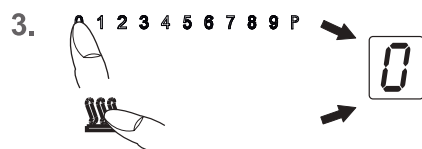
- The minute minder will also remain in operation when the right or left side of the hob is switched off. Switch the left or right side of the hob on to adjust the time.
- The minute minder will switch off after approx. 120 min. when the  ON/OFF key is used for switching off.



Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)



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



4.20 Automatic boost function

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

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

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

- Switch on the hob.
- Press the sensor field and keep it pressed (for approx. 3 seconds) to activate the function and immediately select a specific simmering setting:
 - left Setting 1
 - center Setting 6
 - right Setting 8
 A and the selected simmering setting will blink alternately.
- The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The symbol will go off.

Please note

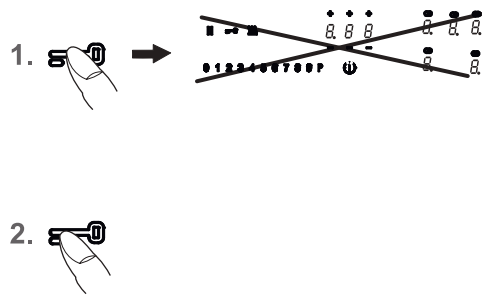
- The simmering setting can be changed while the automatic boost function is in operation.

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.

- Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
- By pressing the Warming key select the keep warm level.
- 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.

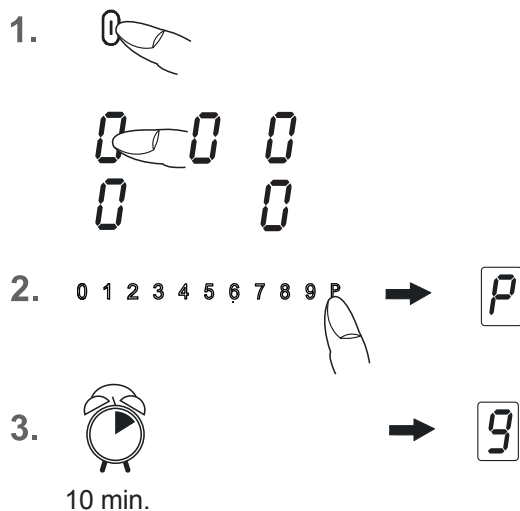
Switching off the lock

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

Notes

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

The activated lock will be cancelled, i.e. de-activated, in the event of a power failure and when the ON/OFF key of the hob  is used for switching off.



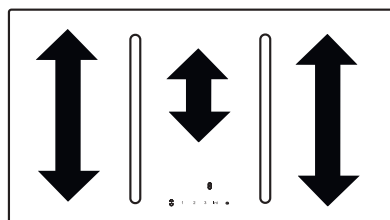
4.23 Power boost

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

1. Switch on the hob. 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. Press the  sensor field on the far right. The power boost setting will be activated.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The  will go off and the power level will switch down to 9.

Please note

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



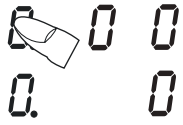
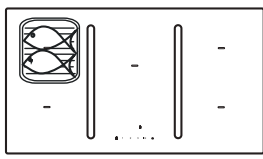
Modules (power management)

4.24 Power management

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

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

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

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

4.25 Grill function

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

1. Switch on the hob.
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 were switched together.
4. The touch control **(1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)** must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.
Level 1 - 3 for vegetables
Level 4 - 6 for fish
Level 7 - 9 for meat
5. Put the griddle plate onto the cooking zone and insert the food to be grilled.
6. 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.

5 Cleaning and care

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

5.1 Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly cleaning

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

5.2 Specific soiling

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

First soak **food which has boiled over** with a wet cloth and then remove

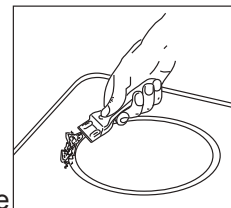
remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.

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

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

Changes 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.



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".

Error code E8 is indicated?

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

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.

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.

7 Electrical connection



WARNING OF ELECTRICAL ENERGY! RISK OF FATAL INJURY!

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

- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- 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

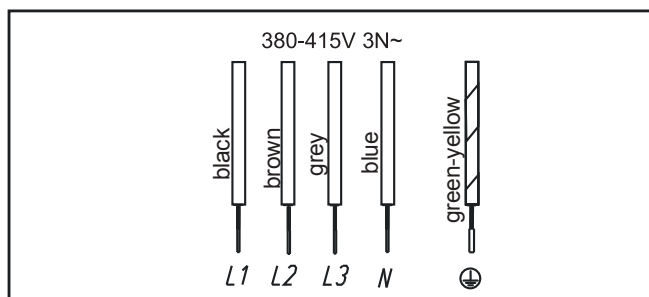
Mains voltage: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Component rated voltage: 220-240V

Mains cable available in the factory

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

Electrical connections



8 Technical Data

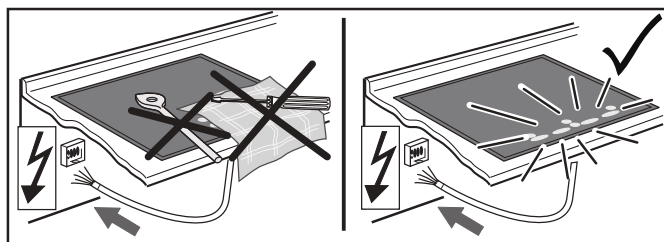
Hob dimensions	
height/ width/ depth...mm	80 x 930 x 520
Cooking zones	
front leftcm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
back leftcm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
centercm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
back rightcm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
front rightcm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Bridging function cm / kW	39x21/ 3.7
Hob.....kW	10.4

* Power when the power boost function is activated

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.

Inhoud

1 Algemene opmerkingen	40
1.1 Hier vindt u	40
1.2 Reglementair gebruik	40
2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen	41
2.1 Voor aansluiting en werking	41
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen	41
2.3 Voor personen	42
2.4 Symbool- en instructieverklaring	43
3 Beschrijving van het toestel	44
3.1 Bediening met sensortoetsen	45
3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)	45
4 Bediening	46
4.1 Het inductiekookveld	46
4.2 Panherkenning	46
4.3 Gebruiksduurbepending	46
4.4 Andere functies	46
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)	46
4.6 Servies voor inductiekookplaat	47
4.7 Tips om energie te besparen	47
4.8 Kookstanden	47
4.9 Restwarmteweergave	47
4.10 Bediening van de toetsen	48
4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen	48
4.12 Kookzone uitschakelen	48
4.13 Kookplaat uitschakelen	48
4.14 STOP-functie	49
4.15 Recall-functie	49
4.16 Kinderbeveiliging	50
4.17 Brugfunctie	50
4.18 Automatische uitschakeling (timer)	51
4.19 Kookwekker (eierwekker)	51
4.20 Automatisch aankoken	52
4.21 Warmhoudstand	52
4.22 Vergrendeling	53
4.23 Powerstand	53
4.24 Powermanagement	53
4.25 Grillfunctie	54
5 Reiniging en onderhoud	55
5.1 Keramische kookplaat	55
5.2 Speciale verontreinigingen	55
6 Wat te doen bij problemen?	56
7 Elektrische aansluiting	57
8 Technische gegevens	57
9 Inbedrijfstelling	57
10 Buitenbedrijfstelling, afvoer	58
10.1 Buitenbedrijfstelling	58
10.2 Verwijderen van de verpakking	58
10.3 Verwijderen van oude apparaten	58

1 Algemene opmerkingen

1.1 Hier vindt u...

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

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

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

1.2 Reglementair gebruik

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

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

Klantenservice:

- **Nederland, België, Luxemburg:** bel het nummer +31 038 385 1850 of door een e-mail te sturen naar service@alluance.nl;

Geef daarbij altijd de typebenaming van de afzuigkap en het bijbehorende AB-nummer door. U vindt deze gegevens op het typeplaatje.

2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

2.1 Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als de netaansluitkabel van dit toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het toestel mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

2.2 Voor de kookplaat in het algemeen

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

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

- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete pannen niet in de buurt van de sensortoetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.
- Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensortoetsen te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2).
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen (bijv. schoonmaakdoekje) in de directe nabijheid van de kookplaatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom naar binnen gezogen worden. In beginsel moeten vloeistoffen en kleine onderdelen uit de buurt van het toestel worden gehouden.
- Gebruik het toestel nooit zonder vetfilter.
- Verzadigde vetfilters leveren brandgevaar op!
- Frituren is alleen onder voortdurend toezicht toegestaan, flamberen is niet toegestaan!
- Bij het gebruik van haardgekoppeld hout-, kool-, gas- of olievuur moet voor voldoende aanvoerlucht worden gezorgd. De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuigkap in de ruimte van het haardgekoppeld vuur wordt veroorzaakt, mag de 4 Pa (0,04 mbar) niet overschrijden, anders bestaat er vergiftigingsgevaar.

2.3 Voor personen

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

2.4 Symbool- en instructieverklaring

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

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:

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

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

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

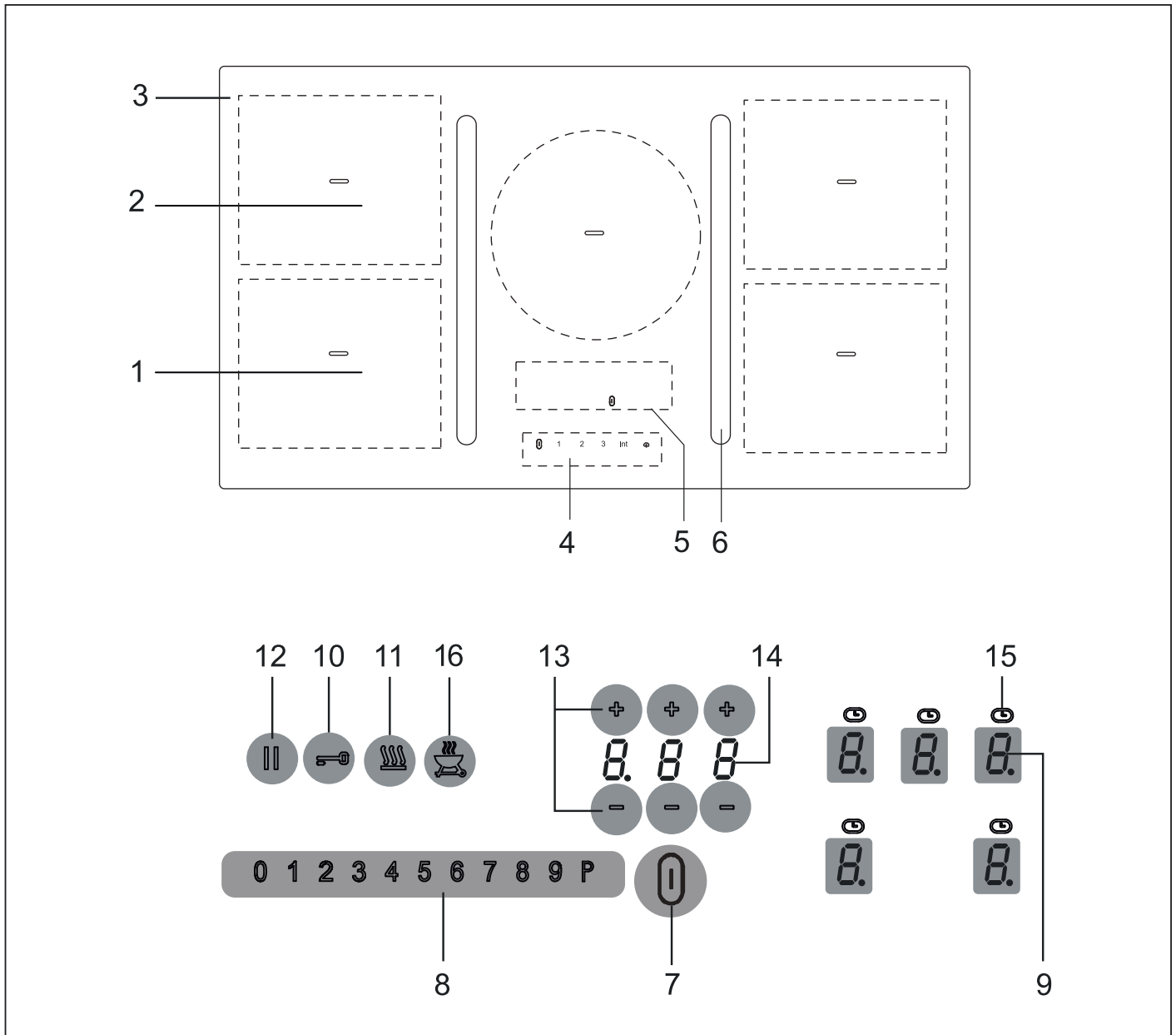
	GEVAAR Opmerking die op een direct dreigend gevaar wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.
--	--

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

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

	OPMERKING Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.
--	--

3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

- 1. Inductiekookzone voor
- 2. Inductiekookzone achter
- 3. Keramische kookplaat
- 4. Ventilatoraansturing
- 5. Touch-control-bedieningsveld
- 6. Ventilator
- 7. Aan/Uit-toets (kookplaat)
- 8. Sensorveld
- 9. Kookstandweergave
- 10. Vergrendeltoets

- 11. Warmhoudtoets
- 12. STOP-toets (pauzefunctie)
- 13. Min-/plus-toets timer
- 14. Timer-weergave
- 15. Aanwijzing voor kookzonetimer
- 16. Grilltoets



OPMERKING

De meeste van de hier weergegeven toetsen zijn pas zichtbaar na het inschakelen van de kookplaat.

3.1 Bediening met sensortoetsen

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

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

Aan/Uit-toets van de kookplaat (7)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld.

Kookstandweergave (9)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

-  Restwarmte
-  Powerstand
-  Panherkenning
-  Automatisch aankoken
-  Stop-functie
-  Kinderbeveiliging
-  Brugfunctie
-  Warmhoudstand
-  Grillfunctie
-  Foutmelding

Symbolen

-  Timerfunctie, automatische uitschakeling
-  Vergrendeling

Vergrendeltoets (10)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

Warmhoudtoets (11)

Om warm te houden

Powerstand in het sensorveld (12345678P)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking.

STOP-toets (12)

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

Recall-functie (Herstelfunctie) (12)

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

Grilltoets (16)

Voor het gebruik van de grillfunctie met een inductie-grillplaat.

3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

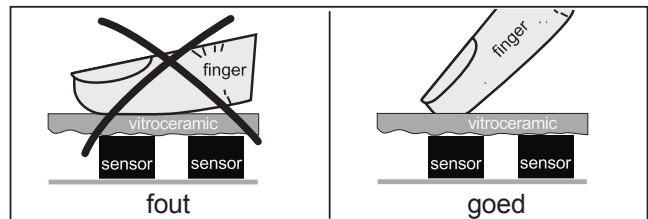
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aange-toonde waarde (kookstand) volgens de beweging.

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



Waarop moet u bij de bediening letten?

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

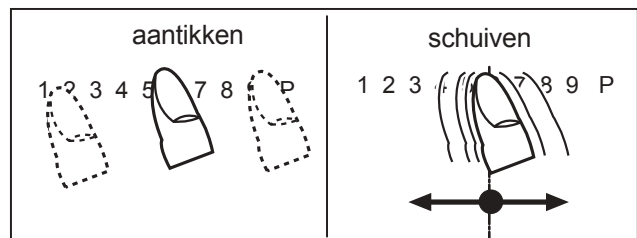


Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

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

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

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de aanwijzing verandert.



4 Bediening

4.1 Het inductiekookveld

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

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

Voordelen van het inductiekookveld

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

4.2 Panherkenning

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

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

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

Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameter- panbodem (mm)
190 x 210	120
200	120

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

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

4.3 Gebruiksduurbeperving

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperving.

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

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

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

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

Gebruiksduurbeperving

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

4.4 Andere functies

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

Het symbool  of Er3 knippert en er is gedurende een zekere tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

Om het symbool  of Er3 te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)

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

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

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

4.6 Servies voor inductiekookplaat

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

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

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

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

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

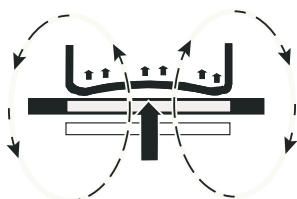
Magneetest:

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



Opmerking:

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



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

4.7 Tips om energie te besparen

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

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

4.8 Kookstanden

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

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

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

4.9 Restwarmteweergave **H**

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

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

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

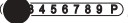
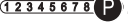
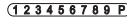
Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.

4.10 Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets daarna de bediening van een volgende toets. De volgende toets moet principieel binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

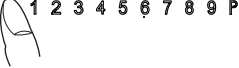
4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen

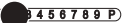
1.  → 0
2.  0. 0.
0. 0.
3. 0 1 2 3 4 5  8 9 P → 6.
↑
Gereedheidsstip
4. 
geschikt voor inductie

1. Zolang op de Aan/Uit-toets  drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandweergave 0 aantonen en een kort signaal te horen is. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.
3. Meteen daarna het sensorveld  aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.
 -  links..... kookstand 0
 -  centrum..... kookstand 6
 -  rechts..... kookstand P*
 Zie hoofdstuk Wat u moet weten over de slider (sensorveld)
 Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende sensorveld  aanraken.
 Belangrijk: de bijbehorende gereedheidsstip moet branden!
4. Meteen daarna voor inductie geschikt kookgerei op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd.
 Zolang geen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool .
 Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „panherkenning”.

4.12 Kookzone uitschakelen

Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone moet branden.

- 5a.  → 0.
- 5b. 0 1 2  5  8 9 P → 0.
- 5c. 
6. 

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

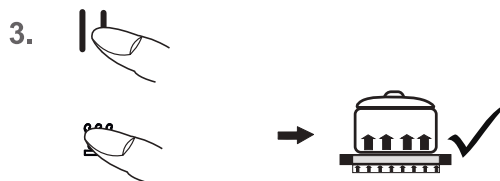
4.13 Kookplaat uitschakelen

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

Opmerking:

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

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



4.14 STOP-functie ||

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

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

1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld.
2. Op de STOP-toets || drukken. In plaats van de gekozen kookstanden gaat het pauzesymbool || aan.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de STOP-toets || en daarna op een willekeurige andere toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken. De tweede toets moet binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.

4.15 Recall-functie ||

(Herstelfunctie)

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

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

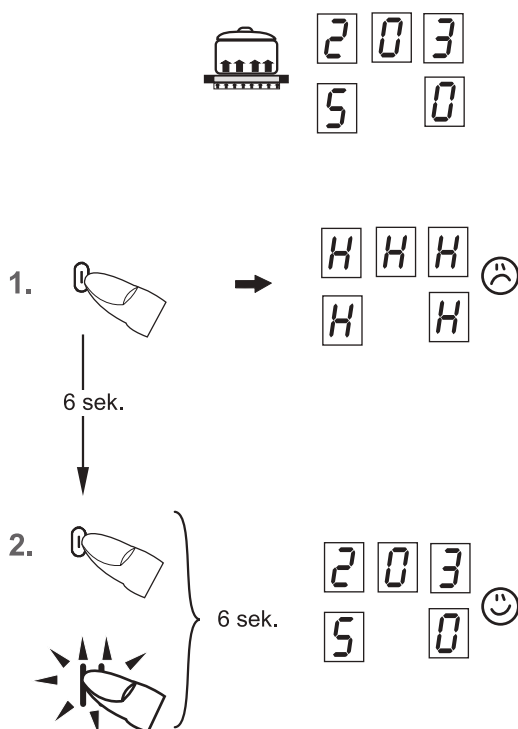
1. De kookplaat werd per ongeluk met de Aan/Uit-toets uitgeschakeld.
2. Binnen 6 seconden na het uitschakelen opnieuw op de Aan/Uit-toets drukken. De stop-toets knippert. Meteen daarna op de STOP-toets || drukken. De oorspronkelijke kookstanden zijn weer ingesteld. Het kookproces wordt voortgezet.

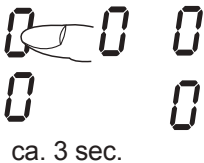
Hersteld worden:

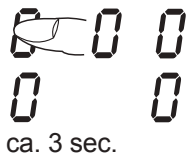
- De kookstanden van alle kookzones
- Minuten en seconden van voor welbepaalde kookzones geprogrammeerde timers
- Aankookautomaat
- Powerstand

Niet hersteld worden:

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



1. 
2. 

ca. 3 sec.
3. 
4. 
5. 

ca. 3 sec.
6. 

4.16 Kinderbeveiliging

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

Kinderbeveiliging inschakelen

1. Zolang op de Aan/Uit-toets drukken (1 sec.) tot de kookstandweergaven 0 aantonen.
2. Direct daarna een kookstandweergave activeren en ingedrukt houden (ca. 3 sec.) tot het sliderveld van 0-P oplicht.
3. Aansluitend over het hele sensorveld 0-P strijken (sliden) om de kinderbeveiliging te activeren. In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Kinderbeveiliging uitschakelen

4. Op de Aan/Uit-toets drukken.
5. Direct daarna een kookstandweergave activeren en ingedrukt houden (ca. 3 sec.) tot het sliderveld van P-0 oplicht.
6. Aansluitend over het hele sensorveld P-0 strijken (sliden) om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De L verdwijnt.

Opmerkingen

- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging niet beëindigd.

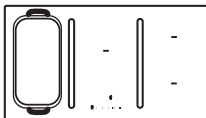
4.17 Brugfunctie

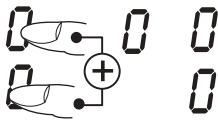
De voorste en de achterste kookzone kunnen voor het koken aaneengeschakeld worden (brugfunctie). Daardoor kunnen grote pannen worden gebruikt.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Om de brugfunctie in te schakelen de kookstandweergave (als toets) aanraken van de voorste en achterste kookzone tegelijkertijd aanraken. De brugfunctie is ingeschakeld en in de achterste kookstandweergave verschijnt de brug . De bediening vindt plaats met de voorste kookstandweergave en het sensorveld.
3. Voor het deactiveren opnieuw tegelijkertijd op de twee kookstandweergaven (als toets) van de voorste en achterste kookzone drukken of de kookplaat uitschakelen.

Opmerking

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

1.  
 2. 

ca. 3 sec.
 3. 

ca. 3 sec.
- 0 1 2 3 4 5  8 9 P → 

4.18 Automatische uitschakeling (timer)

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 0.01 tot 9.59 minuten worden ingesteld.

1. 
2. 
3. 
4. 

1. De kookplaat inschakelen.
2. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidstip van de gekozen kookzone brandt.
3. Vervolgens kan met de plus- + of min-toets – Timer de gewenste tijd worden ingesteld.
Linkerpositie: uren
Middelste positie: decimale minuten
Rechterpositie: enkele minuten
Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen.
Het timersymbool  van de kookplaat brandt.
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets van de kookplaat ) te drukken.

Opmerkingen

- Om de automatische uitschakeling voor een andere kookzone te programmeren, de stappen 2 tot 4 herhalen.
- Om de afgelopen tijd (automatische uitschakeling) te controleren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De aangetoonde waarde kan afgelezen en veranderd worden.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: De gewenste kookzone selecteren en de tijd door aanraken van de min-toets – Timer wissen ('0').
- Als meerdere kookzones met automatische uitschakeling geprogrammeerd zijn, wordt in de timer-weergave steeds de kookzone met de kortste tijd aangetoond.

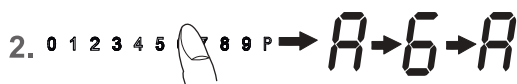
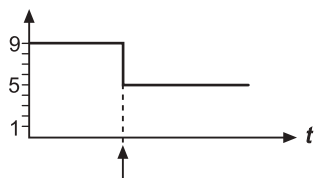
4.19 Kookwekker (eierwekker)

1. 
2. 
3. 

1. De kookplaat inschakelen. Geen kookzone selecteren.
2. Vervolgens kan met de plus- + of min-toets – Timer de gewenste tijd wo ingesteld.
3. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets van de kookplaat ) te drukken.

Opmerkingen

- De kookwekker blijft ook dan in werking als de linker of rechter kookplaatzijde uitgeschakeld is. Om de tijd te wijzigen de linker of rechter kookplaatzijde inschakelen.
- Als er wordt uitgeschakeld met de Aan/Uit-toets , schakelt ook de kookwekker na ca. 120 Min. uit.



lang drukken (ca. 3 sec.)



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

4.20 Automatisch aankoken *A*

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

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

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

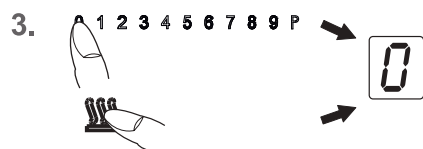
- De kookplaat inschakelen.
- Lang (ca. 3 sec.) op het sensorveld drukken om de functie te activeren en meteen een bepaalde doorkookstand te kiezen
 links kookstand 1
 centrum kookstand 6
 rechts kookstand 8
A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.
- Het automatisch aankoken verloopt volgens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

Opmerking

- Tijdens het automatisch aankoken kan de doorkookstand gewijzigd worden.

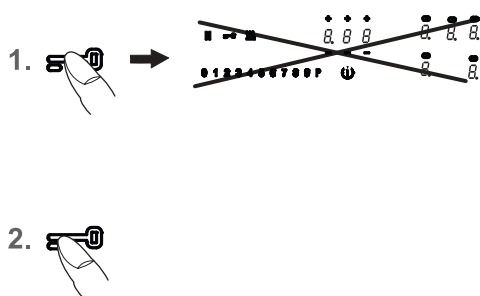
4.21 Warmhoudstand

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



- Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
- Door meermaals drukken op de warmhoudtoets wordt de gewenste warmhoudstand ingeschakeld.
- Om uit te schakelen het sensorveld links aanraken of op de warmhoudtoets drukken.

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



4.22 Vergrendeling

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

Vergrendeling inschakelen

1. Op de vergrendeltoets  drukken. De vergrendeltoets licht sterk op.
De vergrendeling is ingeschakeld.

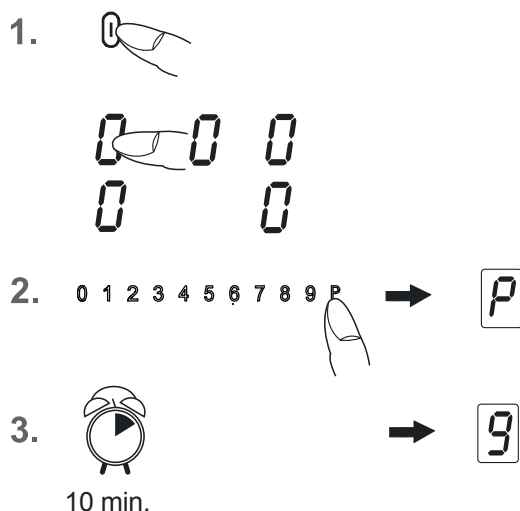
Vergrendeling uitschakelen

2. Op de vergrendeltoets  drukken. De vergrendeltoets brandt gedimd.
De vergrendeling is uitgeschakeld.

Opmerkingen

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

Bij stroomuitval en uitschakelen met de Aan/Uit-toets van de kookplaat  wordt de ingeschakelde vergrendeling opgeheven, d.w.z. gedeactiveerd.



4.23 Powerstand

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

1. De kookplaat inschakelen. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidstip van de gekozen kookzone brandt.
2. Op het meest rechtse sensorveld  drukken. De powerstand is ingeschakeld.
3. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De  verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

Opmerking

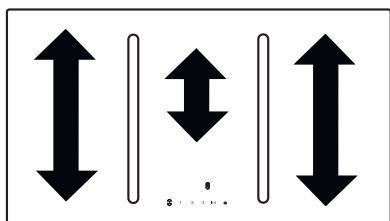
Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op het overeenkomstige sensorveld drukken.

4.24 Powermanagement

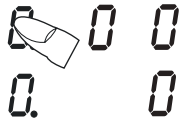
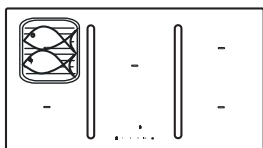
Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen.

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

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



Modules (powermanagement)

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

4.25 Grillfunctie

Voor de grillfunctie de door ons aanbevolen inductie-grillplaat gebruiken.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Om te selecteren de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidstip van de gekozen kookzone brandt.
3. Op de grilltoets  drukken om de grillfunctie in te schakelen.
De voorste en achterste kookzone worden gecombineerd en samen geschakeld.
4. Meteen daarna het sensorveld **(1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)** aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.
5. De grillplaat op de kookzone zetten en het te grillen product erin leggen:
stand 1 - 3 voor groenten
stand 4 - 6 voor vis
stand 7 - 9 voor vlees
6. Voor het uitschakelen van de grillfunctie de grilltoets  of de kookplaat uitschakelen.

Opmerkingen

- Kookplaat niet zonder toezicht laten.
- De betreffende standen naar eigen voorkeur instellen.

5 Reiniging en onderhoud

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de Aan/Uit-toets wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

5.1 Keramische kookplaat

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

Reiniging na gebruik

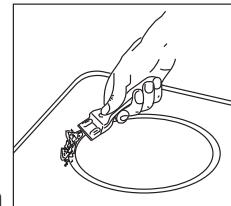
1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

Wekelijks onderhoud

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

5.2 Speciale verontreinigingen

Sterk verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.



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

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdt u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

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

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

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

6 Wat te doen bij problemen?

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

Denk eraan

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

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

De kookplaat heeft barsten of breuken?

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

De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Is de kinderbeveiliging ingeschakeld, d.w.z. wordt er een L aangetoond?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Services voor inductiekookplaat”.

De kookplaat c.q. de kookzone is plots uitgeschakeld.

- Hebt u per ongeluk op de Aan/Uit-toets gedrukt?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.
- Heeft de veiligheidsuitschakeling gereageerd, d.w.z. een kookstand werd langer dan een bepaalde tijd ongewijzigd gebruikt? Zie hoofdstuk Gebruiksduurbeperking.

Het pansymbool verschijnt ?

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

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

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

LED voor de kookstanden of voor de restwarmteverklipper H brandt niet of slechts af en toe.

- LED defect. Service contacteren. Gevaar voor verbranding omdat er niet meer voor hoge temperaturen wordt gewaarschuwd.

Het symbool of Er03 knippert en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

- Er is een permanente activering van de touch-control-sensortoetsen door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen. Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen. Om het symbool te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

De foutcode E2 wordt getoond?

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

De foutcode E8 wordt getoond?

- Fout aan de ventilator rechts of links. De aanzuigopening is geblokkeerd of afgedekt, of de ventilator is defect.
- De montage van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten. Zie hoofdstuk Ventilatie.

Geen display, geen functie?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De correcte netspanning aansluiten.

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

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

De kookplaat maakt geluiden (klikkende of krakende geluiden) of bij het inschakelen van de kookplaat is gezoem te horen?

- Dat heeft een technische oorzaak en heeft geen invloed op de kwaliteit en de werking.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

- Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De gebruikte kookpannen maken geluid?

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

Pulserend kookgedrag?

- De inductie-elementen kunnen hun vermogen slechts tot op een bepaalde kookstand reduceren. Onder deze kookstand begint het verwarmingselement in fasen te werken. Dat betekent dat het inductie-element naargelang van de gekozen kookstand in een bepaald interval in- en weer uitgeschakeld wordt. Dit ritmisch gedrag is hoorbaar en wordt bij het koken door het opstijgen en verdwijnen van luchtballen op de panbodem zichtbaar. Het pulserend kookgedrag op bepaalde kookstanden is normaal en heeft geen negatieve invloed op het kookresultaat. Oplossing: Indien mogelijk potten en pannen met een dikke bodem en dus een goede warmteaccumulatie en -verdeling gebruiken. Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten. Bij het koken zonder deksel gaat zeer veel energie verloren.

7 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

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

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

Aansluitwaarden

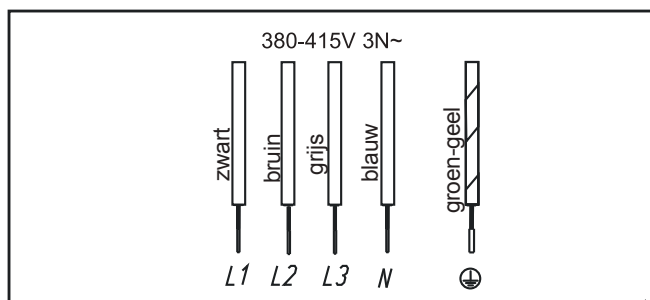
Netspanning: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

Aansluitkabel standaard aanwezig

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

Aansluitingsmogelijkheden



8 Technische gegevens

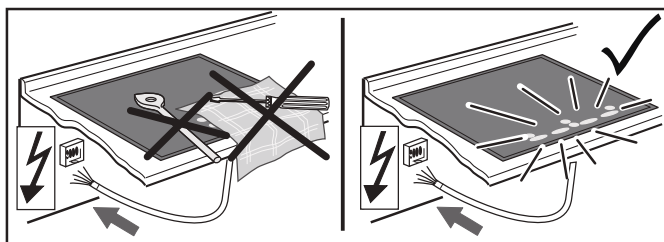
Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ dieptemm	80 x 930 x 520
Kookzones	
linksvoorcm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
linksachtercm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
midden.....cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
rechtsachtercm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
rechtsvoorcm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Brugfunctie cm / kW	39x21/ 3,7
KookplaatkW	10,4

* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

9 Inbedrijfstelling

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

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



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

10 Buitenbedrijfstelling, afvoer

10.1 Buitenbedrijfstelling

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

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

10.2 Verwijderen van de verpakking

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

10.3 Verwijderen van oude apparaten



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

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

Contenuto

1 Linee generali	59
1.1 Qui trovate...	59
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	59
2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze	60
2.1 Per il collegamento e il funzionamento	60
2.2 Per il piano di cottura in generale	60
2.3 Per le persone	61
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze	62
3 Descrizione dell'apparecchio	63
3.1 Uso dei tasti a sensore	64
3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)	64
4 I comandi	65
4.1 Il piano di cottura ad induzione	65
4.2 Rilevamento pentola	65
4.3 Limitazione della durata d'esercizio	65
4.4 Altre funzioni	65
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)	65
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	66
4.7 Consigli per il risparmio d'energia	66
4.8 Livelli di potenza	66
4.9 Indicatore del calore residuo	66
4.10 Comando a tasti	67
4.11 Accensione del piano e della zona di cottura	67
4.12 Spegnimento della zona di cottura	67
4.13 Spegnimento del piano di cottura	67
4.14 Funzione Stop	68
4.15 Funzione di richiamo	68
4.16 Sicurezza per bambini	69
4.17 Funzione ponte	69
4.18 Spegnimento automatico (timer)	70
4.19 Orologio contaminuti	70
4.20 Cottura con avvio rapido	71
4.21 Livello di mantenimento in caldo	71
4.22 Bloccaggio sensori	72
4.23 Funzione Power	72
4.24 Gestione potenza	72
4.25 Funzione Grill	73
5 Pulizia e manutenzione	74
5.1 Dimensioni del piano di cottura	74
5.2 Particolari tipi di sporco	74
6 Che fare in caso di problemi?	75
7 Collegamento elettrico	76
8 Dati tecnici	76
9 Messa in funzione	76
10 Messa fuori servizio, smaltimento	77
10.1 Mettere fuori servizio	77
10.2 Smaltimento dell'imballo	77
10.3 Smaltimento degli apparecchi usati	77

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

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

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

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

1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

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

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

Servizio clienti:

- **Paesi Bassi, Belgio, Lussemburgo:** chiamare il numero +31 038 385 1850 o inviare una e-mail a service@alluance.nl;

È imprescindibile indicare il modello completo della cappa aspirante e il numero di serie corrispondente. Troverete queste informazioni sulla targhetta segnaletica.

2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

2.1 Per il collegamento e il funzionamento

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

2.2 Per il piano di cottura in generale

- A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il rispettivo tasto Meno e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Spegner l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegner immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici aggiuntivi! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sul piano cottura.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di ustionarsi!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione! Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!

- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Assicurarsi che non ci siano oggetti (ad es. asciugamani ecc.) nelle dirette vicinanze della cappa aspirante poiché essi possono essere aspirati. In linea di principio vanno tenuti lontani dall'apparecchio i liquidi e le piccole parti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro per i grassi inserito.
- Filtri con un deposito eccessivo di grasso comportano pericolo di incendio!
- È consentito friggere solamente sotto costante osservazione, è vietato fiammeggiare !
- Per l'esercizio di focolari a legna, a carbone, a gas o gasolio con camino si deve provvedere a una sufficiente ventilazione. La depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non deve superare i 4 PA (0,04mbar), altrimenti si corre il rischio di avvelenamento.

2.3 Per le persone

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
- Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).

2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze

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

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

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

I testi segnaletici hanno diversi significati

	PERICOLO Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.
---	--

	ATTENZIONE! Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.
---	--

	ATTENZIONE! Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.
---	--

	AVVERTENZA Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.
---	---

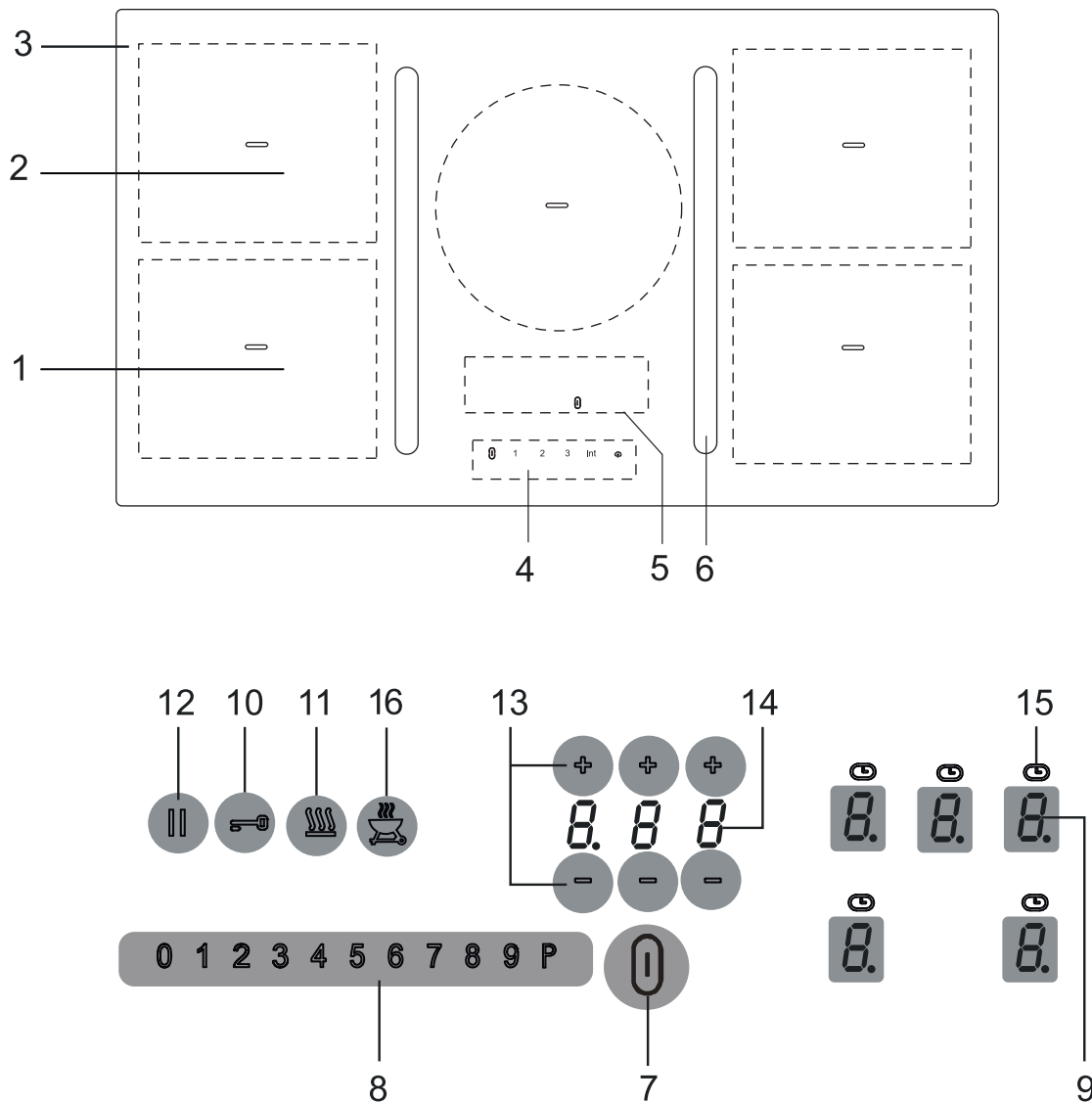
In più ci si trovano anche i seguenti simboli di pericolo:

	ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE! Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.
---	---

	ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI! Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissime. Pericolo di scottatura o ustione Queste superfici rimangono calde anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
---	---

	RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD) Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi!
---	--

3 Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

1. Zona di cottura ad induzione anteriore
2. Zona di cottura ad induzione posteriore
3. Dimensioni del piano di cottura
4. Comando del ventilatore
5. Pannello comandi Touch-Control
6. Ventilatore
7. Tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura
8. Campo di regolazione
9. Indicazione del livello di cottura
10. Tasto di bloccaggio (sensori)

11. Tasto scaldavivande
12. Tasto STOP (indicazione pausa)
13. Tasto Meno/Più del timer
14. Indicazione timer
15. Indicazione per timer contaminuti
16. Tasto Grill



AVVERTENZA

La maggior parte dei tasti qui mostrati sono visibili solo dopo l'accensione del piano di cottura.

3.1 Uso dei tasti a sensore

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

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

Tasto di accensione/spegnimento (7)

Usarlo per accendere e spegnere il piano di cottura.

Indicazione del livello di cottura (9)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

H Calore residuo.

P Livello Power

U Rilevamento pentole

A Cottura con avvio rapido

II Funzione Stop

L Sicurezza bambini

n Funzione Ponte

U Livello di mantenimento in caldo

- Funzione Grill

E Messaggio d'errore

Simboli

 Funzione timer, spegnimento automatico

 Bloccaggio dei sensori

Tasto di bloccaggio (10)

Serve per bloccare i sensori.

Tasto scaldavivande (11)

Per mantenere in caldo

Livello Power nel campo sensorico (12 3 4 5 6 7 8 P)

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

Tasto STOP (12)

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

Funzione di richiamo (Funzione di riabilitazione) (12)

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

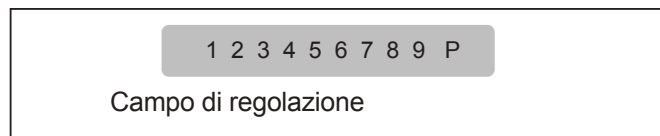
Tasto Grill (16)

Per usare la funzione grill con una piastra grill per induzione.

3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)

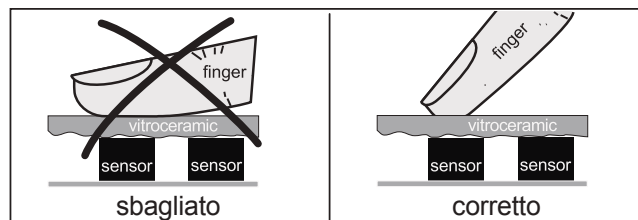
Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vitroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento.

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



Cosa si deve sapere durante l'uso?

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

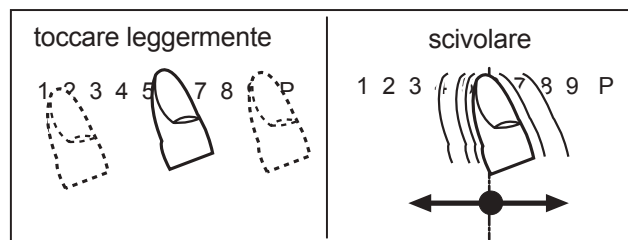


Toccare leggermente il campo di regolazione far scorrere il dito appoggiato

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

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

Più veloce il movimento più veloce il cambiamento del valore.



4 I comandi

4.1 Il piano di cottura ad induzione

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

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

Vantaggi del piano di cottura ad induzione

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

4.2 Rilevamento pentola

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

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

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

Limiti nel rilevamento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
190 x 210	120
200	120

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

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

4.3 Limitazione della durata d'esercizio

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

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

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

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

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

Limitazione della durata d'esercizio

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

4.4 Altre funzioni

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

Il simbolo  o Er03 comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Per disattivare il simbolo  o Er03 premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

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

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

4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

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

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

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

Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

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

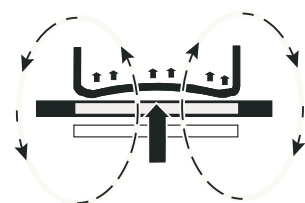
Test del magnete:

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



Nota!

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



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

4.7 Consigli per il risparmio d'energia

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

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

4.8 Livelli di potenza

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

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

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

4.9 Indicatore del calore residuo **H**

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

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

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

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

4.10 Comando a tasti

Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi subito dopo un altro. Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

4.11 Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il tasto di accensione / spegnimento  (ca. 1 sec.) fino a che gli indicatori non mostrano 0 e si sente un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso.

2. Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.

3. Subito dopo azionare il campo di regolazione . Si accende con il determinato livello di potenza.

 sinistro..... Livello di potenza 0.

 centroLivello di potenza 6.

 destroLivello di potenza P*

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

Importante: Si deve accendere il punto della disponibilità della zona selezionata!

4. Mettere subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. La pentola viene riscaldata.

Fino a quando non si appoggia una pentola sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il livello di cottura impostato e il simbolo . Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola».

4.12 Spegnimento della zona di cottura

Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona selezionata deve accendersi.

5. a) Azionare il campo di regolazione  tutto a sinistra oppure

b) spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione  per impostare il grado di proseguimento di cottura fino a 0

c) toccare il tasto di accensione / spegnimento  delle zone di cottura sinistra o destra. Le rispettive zone di cottura vengono spente.

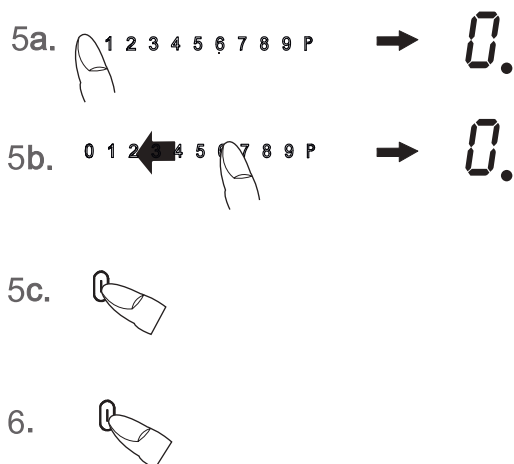
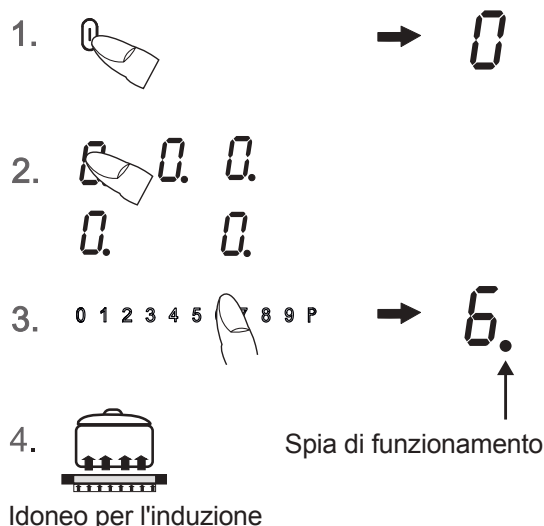
4.13 Spegnimento del piano di cottura

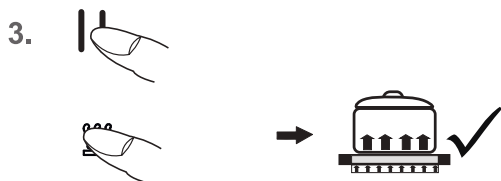
6. Azionare il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura . Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

Nota!

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

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





4.14 Funzione Stop ||

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

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

1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di potenza desiderati.
2. Azionare il tasto STOP ||. Invece del livello di potenza, si accende il simbolo della pausa ||.
3. Si termina l'interruzione premendo innanzi tutto il tasto STOP || e quindi un altro tasto a piacere (ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento).
Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti il piano di cottura si spegne.

4.15 Funzione di richiamo ||

(Funzione di riabilitazione)

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

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

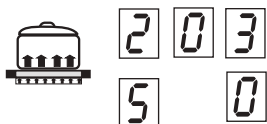
1. Il piano di cottura è stato spento involontariamente con il tasto di accensione/spegnimento 0.
2. Dopo lo spegnimento, premere di nuovo il tasto di accensione/spegnimento 0 entro 6 secondi.
Il tasto STOP lampeggia.
Premere subito dopo il tasto STOP ||.
I livelli di cottura originali vengono riabilitati. Il processo di cottura continua.

Vengono riabilitati:

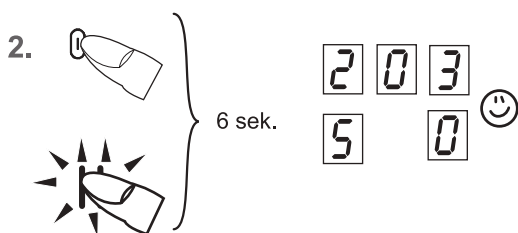
- I livelli di cottura di tutte le zone di cottura
- I minuti e i secondi dei timer programmati delle zone di cottura
- Cottura con avvio rapido
- Funzione Power

Non vengono riabilitati:

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



6 sek.



6 sek.

1. 
2. 
ca. 3 sec.
3. 
4. 
5. 
ca. 3 sec.
6. 

4.16 Sicurezza per bambini

Questo dispositivo di sicurezza serve per prevenire un'accensione involontaria o non appropriata del piano di cottura ad induzione da parte dei bambini. Il dispositivo blocca i comandi.

Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento (1 sec.) fino a che gli indicatori del livello di potenza non visualizzano 0.
2. Subito dopo, tenere premuto un indicatore del livello di potenza (circa 3 sec.) fino a quando il campo di regolazione si accende da 0-P.
3. Quindi far scorrere sull'intero campo del regolazione da 0 a P per attivare la sicurezza per bambini. Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

Disattivazione della sicurezza bambini

4. Premere il tasto di accensione/spegnimento.
5. Subito dopo, tenere premuto un indicatore del livello di potenza (circa 3 sec.) fino a quando il campo di regolazione si accende da 0-P.
6. Quindi far scorrere sull'intero campo del regolazione da 0 a P per attivare la sicurezza per bambini. La L si spegne.

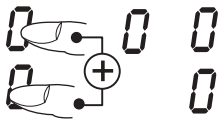
Indicazioni

- Una caduta di corrente provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata.

4.17 Funzione ponte

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

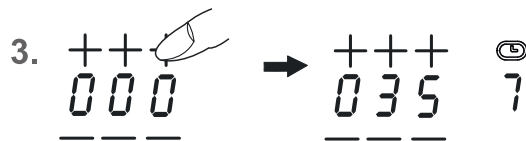
1. 
2. 

3. 


1. Accendere il piano di cottura.
2. Toccare contemporaneamente i due tasti selettivi della zona di cottura delle zone anteriore e posteriore per attivare la funzione ponte. La funzione ponte è attivata e sul indicatore del livello di potenza posteriore appare il ponte .
Il funzionamento avviene tramite l'indicatore del livello di potenza anteriore e il campo di regolazione.
3. Per disattivarla, premere nuovamente contemporaneamente i due indicatori delle zone di cottura anteriore e posteriore (come tasti) oppure spegnere il piano di cottura.

Indicazione

Perché la pentola possa essere riconosciuta dalla funzione rilevamento pentole, essa deve coprire almeno metà della zona di cottura.



4.18 Spegnimento automatico (timer)

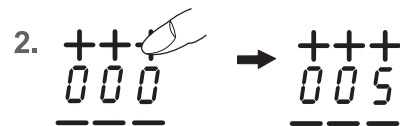
Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 0.01 e 9.59 (ore. minuti).

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
3. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti Più **+** o Meno **-** del timer.
Posizione sinistra: ore
Posizione centrale: minuti in passi da 10
Posizione destra: minuti in passi da 1
Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso.
Il simbolo timer della zona di cottura si accende.
4. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e Viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione / spegnimento del piano di cottura).

Indicazioni

- Ripetere i passi 2 a 4 per programmare lo spegnimento automatico per un'altra zona di cottura.
- Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per controllare il tempo decorso (spegnimento automatico). Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, Selezionare la rispettiva zona di cottura e cancellare il tempo premendo l'indicatore timer (usarlo come tasto) **-** (0).
- Quando sono programmate diverse zone di cottura con spegnimento automatico, nell'indicazione del timer è indicata sempre la zona di cottura con il tempo più breve.

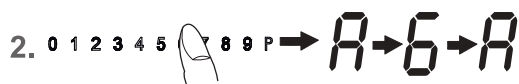
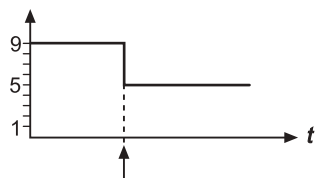
4.19 Orologio contaminuti



1. Accendere il piano di cottura. Non selezionare una zona di cottura.
2. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti Più **+** o Meno **-** del timer.
3. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione/spegnimento del piano di cottura).

Indicazioni

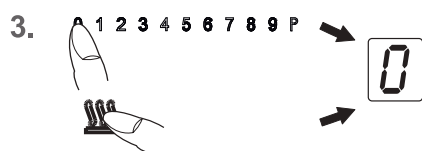
- L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spenta la parte destra o sinistra del piano di cottura. Accendere la parte destra o sinistra per cambiare il tempo.
- Spegnendo tramite il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura , dopo 120 min. circa si spegne anche l'orologio contaminuti.



premere più lungo (3 sec. ca.)



Livello di cottura di proseguimento Livello di potenza	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	4:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



4.20 Cottura con avvio rapido **A**

Con questa funzione la cottura inizia al livello 9 per poi diminuire automaticamente (da 8 a livello 1) trascorso un determinato periodo di tempo.

Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il livello di potenza per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura automatica con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il campo di regolazione più a lungo (3 secondi circa) per attivare la funzione o per selezionare un determinato ulteriore livello di potenza.
 a sinistra livello di potenza 1
 centro livello di potenza 6
 a destra livello di potenza 8
La A e il livello di potenza per il proseguimento di cottura selezionato lampeggiano ad intermittenza.
3. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato. Il simbolo A si spegne.

Indicazione

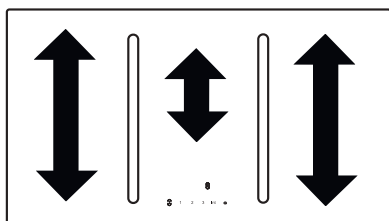
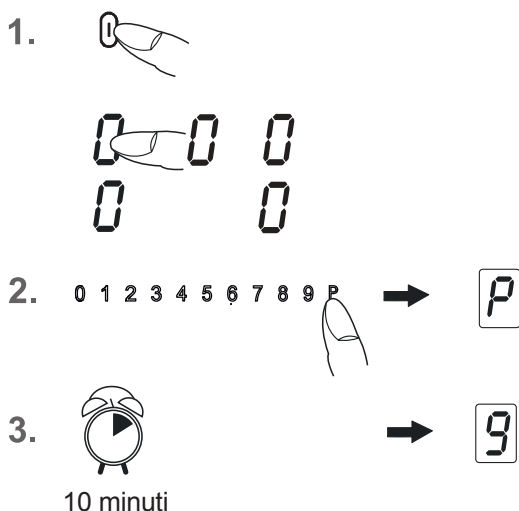
- Si può aumentare il livello di potenza successiva selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido.

4.21 Livello di mantenimento in caldo

Con questa funzione scaldavivande è possibile mantenere in caldo dei cibi già pronti con una determinata temperatura. La zona di cottura funziona a potenza minima.

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

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



Moduli (gestione potenza)

4.22 Bloccaggio sensori

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

Accensione del bloccaggio sensori

1. Premere il tasto di bloccaggio . Il tasto di bloccaggio si illumina a giorno.
La funzione è ora attiva.

Spegnimento del bloccaggio sensori

2. Premere il tasto di bloccaggio . Il tasto di bloccaggio si illumina con luce soffusa.
La funzione di bloccaggio è disattivata.

Indicazioni

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

In caso di mancanza di corrente e di spegnimento tramite il tasto di accensione / spegnimento del piano cottura , il blocco sensori viene annullato, cioè disattivato.

4.23 Funzione Power

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

1. Accendere il piano di cottura. Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
2. Premere il campo di regolazione molto a destra. Il livello Power è ora attivo.
3. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. Il si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

Indicazione

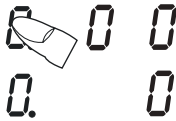
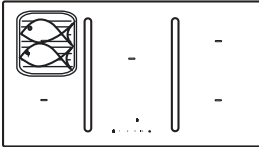
Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta premere il campo di regolazione.

4.24 Gestione potenza

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima.

Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.

1. 
2. 
3.  → -
4.  → 4
5. 
6. 

4.25 Funzione Grill

Per questa funzione, usare la piastra grill per induzione da noi raccomandata.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere sull'indicatore del livello di potenza anteriore (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
3. Premere il tasto Grill  per attivare la funzione Grill. La zona di cottura anteriore e posteriore sono collegate tra loro.
4. Subito dopo azionare il campo di regolazione (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Si accende con il determinato livello di potenza.
5. Posizionare la piastra grill e mettere il cibo:
Livello 1 - 3 per legumi
Livello 4 - 6 per pesce
Livello 7 - 9 per carne
6. Per disattivare la funzione grill, spegnere il tasto Grill  o il piano cottura.

Indicazioni

- Non lasciare il piano di cottura incustodito.
- Impostare i livelli appropriati come desiderato.

5 Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fare attenzione a strofinare soltanto brevemente sul tasto di accensione/spengimento, per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

5.1 Dimensioni del piano di cottura

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti anti-ruggine, smacchiatori, ecc.

Pulizia dopo l'uso

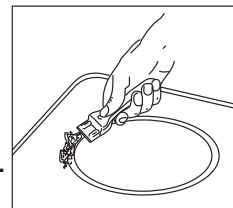
1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporno. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo quando la si riscalda e potrebbero quindi modificarne la struttura.

5.2 Particolari tipi di sporco

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



Rimuovere inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta, infatti, di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la **formazione di aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detergenti non appropriati. La loro rimozione, abbastanza difficile, può essere eseguita con comuni detergenti. Pulire quindi, se necessario, più volte il piano. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

6 Che fare in caso di problemi?

Modifiche e riparazioni all'apparecchio non a regola d'arte possono essere pericolose, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe provocare danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

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

Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- Viene visualizzata una L? Controllare che non sia attiva la sicurezza bambini.
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere l'oggetto.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

Il piano o la zona di cottura si sono spenti improvvisamente.

- Avete involontariamente premuto il tasto di accensione/spegnimento?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.
- La funzione di spegnimento di sicurezza ha disattivato la zona di cottura, perché è stata usata per un periodo troppo lungo? Vedere il capitolo Limitazione della durata di servizio.

È visualizzato il simbolo ?

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

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

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

La spia dei gradi di cottura e l'indicazione del calore H non si illuminano o si illuminano parzialmente.

- La spia di controllo è guasta. Contattare il Servizio Tecnico. Pericolo di scottature, poiché manca l'indicazione della zona di cottura ancora calda.

Il simbolo o Er03 comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico.

- Si è in presenza di un azionamento dei tasti a sensore causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti, pulire la superficie o rimuovere l'oggetto. Per disattivare il simbolo premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

E' visualizzato il codice di errore E2?

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

E' visualizzato il codice d'errore E8?

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

Nessuna visualizzazione, nessuna funzione?

Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto. Collegare la corretta tensione di alimentazione.

È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

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

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse o la zona di cottura emette un breve ronzio durante il surriscaldamento?

- Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non pregiudica assolutamente la qualità e il funzionamento dell'apparecchio.

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

- È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

Le pentole usate emettono rumori?

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

Comportamento di cottura a intermittenza?

- I corpi riscaldanti a induzione riescono a regolare la loro potenza solo fino a un determinato livello di potenza. Al di sotto di questo livello di potenza, il corpo riscaldante comincia a funzionare ciclicamente. Ciò significa che il corpo riscaldante a induzione si accende e si spegne in base a livello di potenza selezionato in un determinato intervallo di tempo. Questo comportamento ciclico è udibile e diventa visibile durante la cottura tramite l'aumento e la diminuzione di bollicine sul fondo della pentola. Il comportamento di cottura a intermittenza con determinati livelli di potenza è normale e non ha ripercussioni negative sul risultato di cottura. Rimedio: Fare attenzione a scegliere quanto più possibile padelle con un fondo spesso e quindi con un buon immagazzinamento e una buona distribuzione del calore. Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto. La cottura senza coperchio comporta la dispersione di moltissima energia.

7 Collegamento elettrico



ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

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

- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.

Valori di collegamento

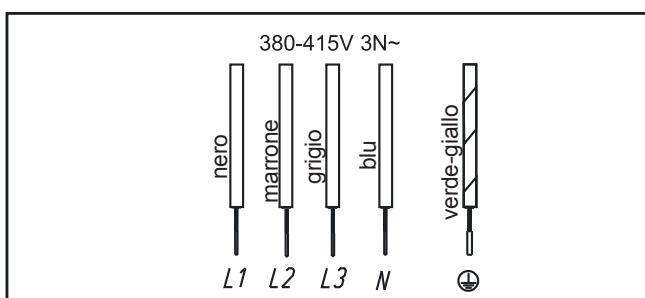
Tensione di rete 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tensione nominale dei componenti 220-240V

Collegamento da parte della fabbrica

- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento va effettuato in conformità allo schema di collegamento, tranne il cavo è dotato di una spina.
- Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale. Per evitare l'esposizione a rischi, la sostituzione deve essere effettuata unicamente dal produttore o dal suo servizio clienti.

Possibilità di collegamento



8 Dati tecnici

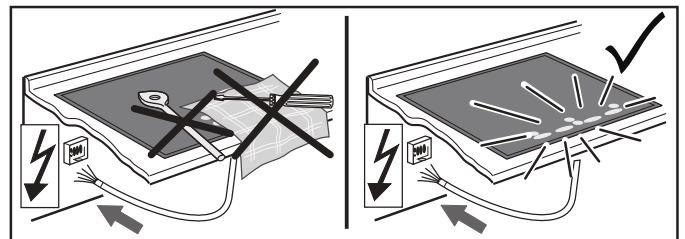
Dimensioni del piano di cottura	
Altezza /larghezza /profondità mm	80 x 930 x 520
Zone di cottura	
anteriore sinistra cm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
posteriore sinistra cm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
centrale.....cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
posteriore destra cm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
anteriore destra .cm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Funzione di ponte cm / kW	39x21/ 3,7
Piano di cotturakW	10,4

* Potenza con funzione Power attiva

9 Messa in funzione

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

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



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

10 Messa fuori servizio, smaltimento

10.1 Mettere fuori servizio

Quando l'apparecchio un giorno cessa il suo servizio giornaliero, avviene la sua messa fuori servizio.

- Per evitare scosse elettriche, spegnere il fusibile di casa.
- Dopo lo smontaggio, smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

10.2 Smaltimento dell'imballo

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

10.3 Smaltimento degli apparecchi usati



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Índice

1 Generalidades	78
1.1 Aquí encontrará usted	78
1.2 Uso previsto	78
2 Indicaciones de seguridad y advertencias	79
2.1 Conexión y funcionamiento	79
2.2 Encimera	79
2.3 Para personas	80
2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones	81
3 Descripción del aparato	82
3.1 Manejo mediante teclas de sensor	83
3.2 Cosas dignas de saberse acerca del Slider (campo de sensor)	83
4 Manejo	84
4.1 Encimera de inducción	84
4.2 Reconocimiento de recipientes	84
4.3 Limitación de la duración del funcionamiento	84
4.4 Otras funciones	84
4.5 Protección contra sobrecalentamiento (inducción)	84
4.6 Batería de cocina para la encimera por inducción	85
4.7 Consejos para el ahorro de energía	85
4.8 Niveles de cocción	85
4.9 Indicación de calor residual	85
4.10 Accionamiento de tecla	86
4.11 Conexión de la encimera y de zonas de cocción	86
4.12 Desconexión de la zona de cocción	86
4.13 Desconexión de la encimera	86
4.14 Función de STOP	87
4.15 Función recall	87
4.16 Seguro para niños	88
4.17 Función de puente	88
4.18 Automatismo de desconexión (temporizador)	89
4.19 Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)	89
4.20 Función golpe de cocción	90
4.21 Nivel para mantener caliente	90
4.22 Bloqueo de sensores	91
4.23 Nivel «power»	91
4.24 Gestión de potencia	91
4.25 Función de grill	92
5 Limpieza y conservación	93
5.1 Encimera de vitrocerámica	93
5.2 Suciedad especial	93
6 Qué hacer en caso de problemas	94
7 Conexión eléctrica	95
8 Datos técnicos	95
9 Puesta en funcionamiento	95
10 Puesta fuera de servicio, eliminación	96
10.1 Puesta fuera de servicio	96
10.2 Eliminación de los materiales de embalaje	96
10.3 Eliminación de los aparatos antiguos	96

1 Generalidades

1.1 Aquí encontrará usted...

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

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

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

1.2 Uso previsto

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

- El uso en tiendas, oficinas y otros entornos laborales similares
- El uso en explotaciones agrícolas
- El uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares
- El uso en residencias de alojamiento y desayuno
- No debe emplearse para otros fines y tiene que utilizarse siempre bajo supervisión.

Servicio de asistencia al cliente:

- **Países Bajos, Bélgica, Luxemburgo:** llamar al número +31 038 385 1850 o enviar una e-mail en service@alluance.nl;

Por favor, indique la denominación del tipo de su campana extractora de humos y el número de confirmación de pedido correspondiente. Estos datos los encontrará en la placa de características.

2 Indicaciones de seguridad y advertencias

2.1 Conexión y funcionamiento

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

2.2 Encimera

- ¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla Menos correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Desconectar el aparato y cubrir las llamas con cuidado con una tapa o una manta apagafuegos.

- La superficie de vitrocerámica es muy resistente. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden producir la rotura del campo de cocción.
- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- Peligro de incendio: nunca deje objetos sobre la encimera.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las zonas de cocción todo material que pueda fundirse con facilidad como plásticos, láminas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente, (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) para evitar deterioros.
- Nunca se deben colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Existe peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni envases herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!

- Mantener limpias las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
- En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- No colocar ollas y sartenes calientes en las proximidades de la tecla de sensor ni tampoco cubrirla. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- ¡Colocar la olla lo más centrada posible en la zona de cocción!
- A ser posible, emplear las zonas de cocción traseras para las ollas más grandes para que las teclas de sensor no se calienten demasiado (sobrecalentamiento del Touch-Control; aviso de error E2, desconexión del Touch-Control).
- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Preste atención para que no haya ningún objeto (p.ej. trapo de limpieza) en las proximidades inmediatas de la unidad extractora. Tales objetos podrían ser aspirados por la corriente de aire. Por principio hay que mantener alejadas del aparato los líquidos y las piezas pequeñas.
- Nunca opere el aparato sin el filtro de grasa montado.
- ¡Los filtros sobrecargados de grasa representan un riesgo de incendio!
- ¡Sólo se permite freír bajo supervisión permanente, no se permite flambear!
- Si se operan sistemas de combustión o fogones de madera, carbón, gas o fueloil que necesitan una chimenea hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada de aire suficiente. La depresión máxima permitida que se forma por la campana dentro del recinto del fogón con chimenea no debe exceder 4 Pa (0,04 mbar), ya que en caso contrario existe riesgo de intoxicación.

2.3 Para personas

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

2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones

El aparato ha sido fabricado conforme al nivel de desarrollo actual de la técnica. Aún así, de las máquinas se derivan ciertos riesgos que no es posible evitar con medidas constructivas.

Para garantizarle al usuario una seguridad suficiente, se ofrecen además indicaciones de seguridad que aparecen caracterizadas por medio de los resaltes de texto que se describen a continuación.

Sólo en caso de que se observen tales indicaciones queda garantizada una seguridad suficiente durante el funcionamiento.

Los textos resaltados tienen significados diferentes:

	PELIGRO Observación que hace referencia a un riesgo inminente que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.
--	--

	PRECAUCIÓN Observación que hace referencia a una situación posiblemente peligrosa que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.
--	--

	ATENCIÓN Observación que hace referencia a una situación peligrosa que puede tener como consecuencia lesiones leves o daños en el aparato.
--	--

	INDICACIÓN Observación que facilita el manejo del aparato si se tiene en cuenta.
--	--

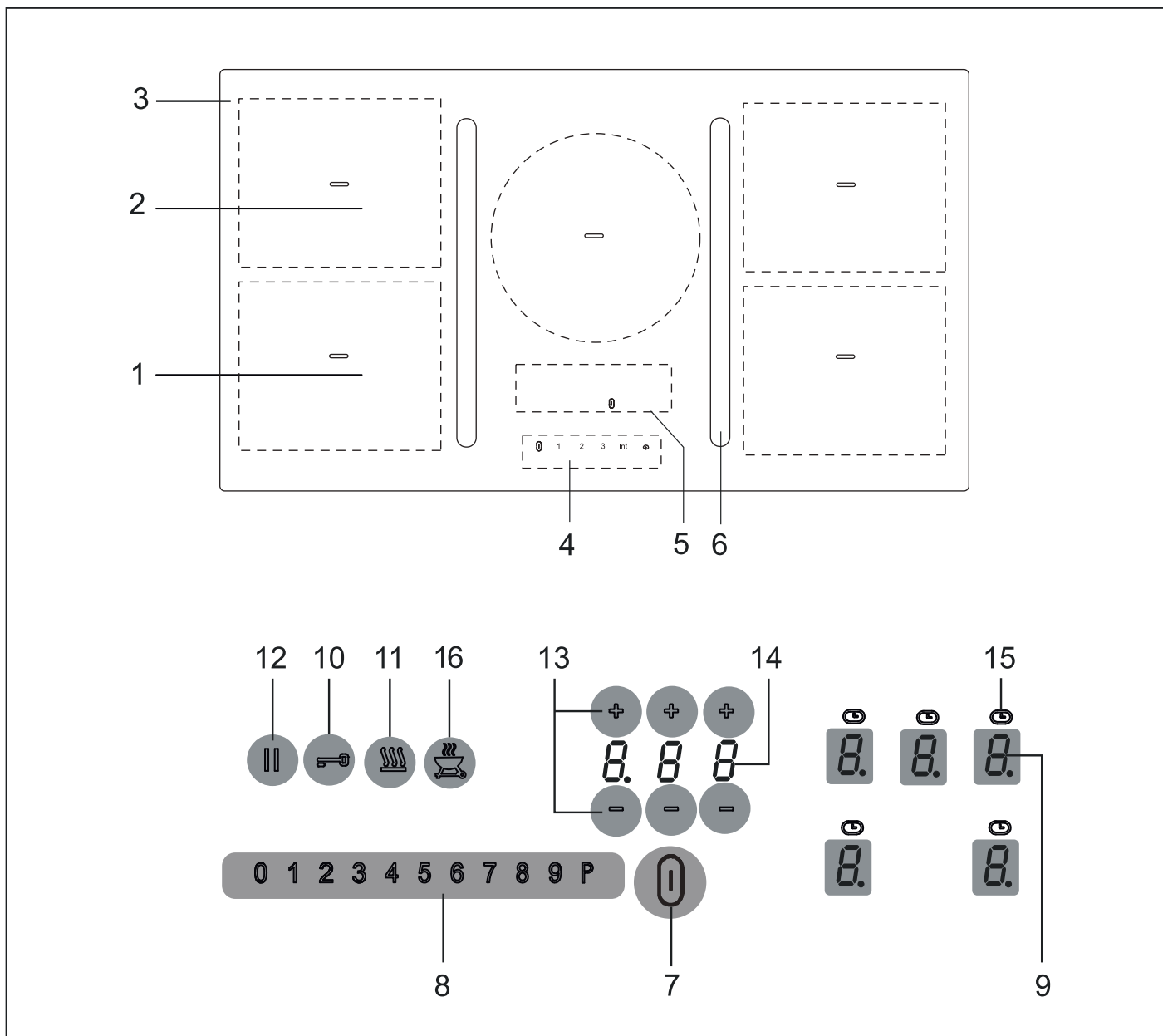
Además, en algunos lugares se emplean los siguientes símbolos de peligro:

	¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA! ¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE! En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.
---	---

	PRECAUCIÓN ¡SUPERFICIES CALIENTES! Este símbolo se encuentra en superficies que se ponen calientes. Existe el riesgo de quemaduras o escaldaduras graves. Las superficies pueden permanecer calientes también después de desconectar el aparato.
---	--

	OBSERVAR LAS NORMAS PARA LA MANIPULACIÓN DE COMPONENTES Y GRUPOS SENSIBLES A LA DESCARGA ELECTROSTÁTICA (ESD). Detrás de las cubiertas caracterizadas con el símbolo de al lado hay elementos y grupos constructivos sensibles a la descarga electrostática. Es estrictamente necesario evitar tocar conexiones de enchufe, circuitos y pines de componentes. ¡Sólo les está permitido el llevar a cabo manipulaciones a profesionales con conocimientos en ESD!
---	--

3 Descripción del aparato



La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

1. Zona de cocción por inducción delante
2. Zona de cocción por inducción detrás
3. Encimera de vitrocerámica
4. Control de ventilador
5. Panel de mando Touch-Control
6. Ventilador
7. Tecla de encendido / apagado (encimera)
8. Campo de sensor
9. Indicador de nivel de cocción

10. Tecla de bloqueo
11. Tecla de mantener caliente
12. Tecla STOP (señal de pausa)
13. Tecla menos / más del temporizador
14. Indicador del temporizador
15. Indicador para el temporizador de zona de cocción
16. Tecla grill



INDICACIÓN

La mayoría de las teclas aquí mostradas sólo son visibles cuando se enciende la encimera.

3.1 Manejo mediante teclas de sensor

El manejo del campo de cocción de vitrocerámica se lleva a cabo por medio de teclas de sensor Touch-Control. Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: tocar con la punta del dedo brevemente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Una señal acústica confirma cada accionamiento correcto.

Por motivos de brevedad, en lo sucesivo, las teclas de sensor Touch-Control serán denominadas brevemente como «teclas».

Tecla de encendido / apagado (encimera) (7)

Con esta tecla se conecta y desconecta la totalidad de la encimera.

Indicador de nivel de cocción (9)

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

H	Calor residual
P	Nivel «power»
U	Reconocimiento de recipientes
A	Programación de la cocción automática
 	Función de STOP
L	Seguro para niños
Π	Función de puente
U	Nivel de mantener caliente
-	Función Grill
E	Aviso de error

Símbolos

	Función de temporizador,
	sistema automático de desconexión
	Bloqueo de sensores

Tecla de bloqueo (10)

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

Tecla de mantener caliente (11)

Para mantener caliente.

Nivel «power» en el campo de sensor (12345678 P)

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

Tecla STOP **||** (12)

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

Función recall **||** (función de restablecimiento) (12)

Tras desconectar accidentalmente una encimera puede recuperarse la última programación.

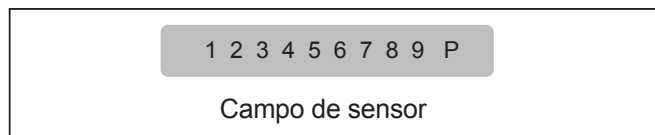
Tecla grill (16)

Utilizar la función Grill con una placa grill de inducción.

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

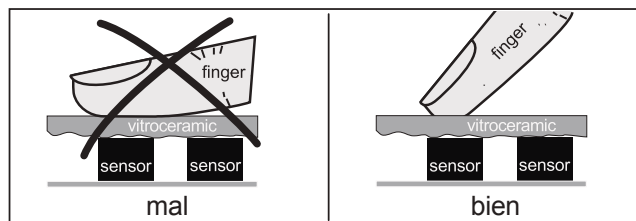
El así llamado Slider funciona por principio del mismo modo que las teclas de sensor, con la diferencia de que es posible desplazar el dedo sobre la superficie de vitrocerámica. El campo de sensor detecta ese movimiento y, en conformidad con el mismo, aumenta o reduce el valor indicado (nivel de cocción).

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



¿Qué hay que tener en cuenta para el manejo?

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

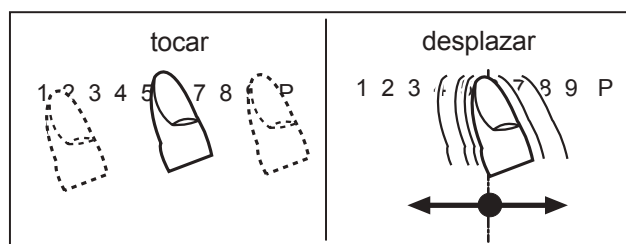


Tocar el campo de sensor o desplazar el dedo sobre el mismo

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

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

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



4 Manejo

4.1 Encimera de inducción

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

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

Ventajas de encimera por inducción

- Cocción con economía de energía por transmisión directa de energía sobre la olla (son necesarios utensilios apropiados de material magnetizable),
- mayor seguridad, debido a que la energía solamente se transmite con la olla colocada,
- transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y el fondo de la olla con elevado rendimiento,
- elevada velocidad de calentamiento,
- el riesgo de quemaduras es reducido, ya que el campo de cocción solamente es calentado por el fondo de la olla, producto de cocción derramado no se quema,
- regulación rápida con niveles de precisión del suministro de energía.

4.2 Reconocimiento de recipientes

Si sobre la zona de cocción no se encuentra ninguna olla o ésta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energía. Ello es indicado por un  parpadeante en la indicación del nivel de cocción.

Si se pone un recipiente adecuado sobre la zona de cocción, el nivel ajustado se conecta y se ilumina la indicación de niveles de cocción. El suministro de energía se interrumpe al retirar el recipiente, en la indicación de niveles de cocción aparece un  parpadeante.

En el caso de que se coloquen ollas o sartenes más pequeñas, pero lo suficientemente grandes como para que se conecte el reconocimiento de recipientes, sólo se entrega tanta potencia como ellas requieran.

Límites del reconocimiento de recipientes

Diámetro de la zona de cocción (mm)	Diámetro mínimo recomendado del fondo de la olla (mm)
190 x 210	120
200	120

El fondo de los recipientes de cocción empleados no debe ser inferior a un diámetro determinado, pues de lo contrario no se conecta la inducción. Centre el recipiente en el centro de la zona de cocción para obtener el mejor grado de efectividad.

Importante: ¡Dependiendo de la calidad de las ollas, es posible que varíe el diámetro mínimo requerido para que responda el reconocimiento de recipientes!

4.3 Limitación de la duración del funcionamiento

La encimera de vitrocerámica dispone de una limitación automática de la duración del funcionamiento.

El tiempo de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado (ver tabla).

Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción.

Cuando se dispara el dispositivo de limitación del funcionamiento se desconecta la zona de cocción, suena una breve señal acústica y en la indicación aparece una H.

El dispositivo de desconexión tiene preferencia sobre la limitación de la duración del funcionamiento, es decir que la zona de cocción se desconecta sólo después de que haya transcurrido el tiempo del automatismo de desconexión (por ejemplo es posible un automatismo de desconexión con 99 minutos y nivel de cocción 9).

Limitación de la duración del funcionamiento

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del funcionamiento en minutos
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Otras funciones

Al pulsar varias teclas simultáneamente o al pulsar una o más durante más tiempo (p.ej. al poner por descuido una olla sobre las teclas) no tiene lugar ninguna función.

Parpadea el símbolo  o E03 y suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

Para borrar el símbolo  o E03 hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

4.5 Protección contra sobrecalentamiento (inducción)

En caso de utilización prolongada de la encimera de cocción a plena potencia con temperatura ambiente elevada, la electrónica deja de poder ser refrigerada en la medida necesaria. Para que no se presenten temperaturas demasiado elevadas en la electrónica, dado el caso se reduce automáticamente la potencia de la zona de cocción. Si con un uso normal de la encimera y con una temperatura normal del recinto se indicara E2 frecuentemente, ello significa posiblemente que la refrigeración no resulta suficiente. La causa puede venir dada por aberturas de ventilación insuficientes en el mueble o a la ausencia de un apantallado. En caso necesario se debe verificar la instalación.

4.6 Batería de cocina para la encimera por inducción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, poseer propiedades magnéticas y poseer una superficie de fondo suficiente. Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.

Recipientes de cocción apropiados	Recipientes de cocción inapropiados
Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso	Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica o terracota
Recipientes de fundición con fondo esmaltado	
Recipientes de acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable de ferrita o aluminio con fondo especial	

De la siguiente manera es posible determinar la adecuación del recipiente:

Llevar a cabo la prueba magnética descrita a continuación o asegurarse de que el recipiente lleva el símbolo de apropiado para cocción con corriente de inducción.

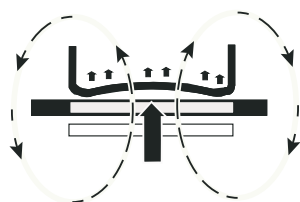
Prueba magnética:

Ponga un imán en el fondo de su recipiente de cocción. Si este es atraído, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la superficie de cocción por inducción.



Indicación:

Durante la utilización de ollas adecuadas para inducción de algunos fabricantes pueden presentarse ruidos atribuidos al tipo de fabricación de estas ollas.



Mal: el fondo de la olla está abombado. La electrónica no puede determinar correctamente la temperatura.

4.7 Consejos para el ahorro de energía

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera por inducción y la batería de cocina.

- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.
- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar. Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.

4.8 Niveles de cocción

La potencia de calentamiento puede ajustarse en varios niveles. En la tabla pueden apreciarse algunos ejemplos de empleo para cada uno de los niveles.

Nivel de cocción	Apropiado para
0	Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual
1-2	Calor residual de cantidades reducidas.
3	Proseguir la cocción
4-5	Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores
6	Freír, preparar harina tostada
7-8	Asar
9	Inicio de la cocción y de la fritura, freír
P	Nivel «power» (potencia máxima)

En caso de ollas sin tapa es posible que haya que seleccionar un nivel de cocción mayor.

4.9 Indicación de calor residual **H**

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H.

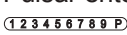
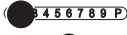
Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la H después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos.

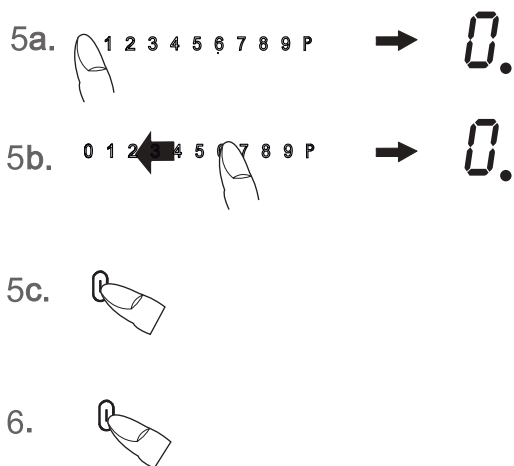
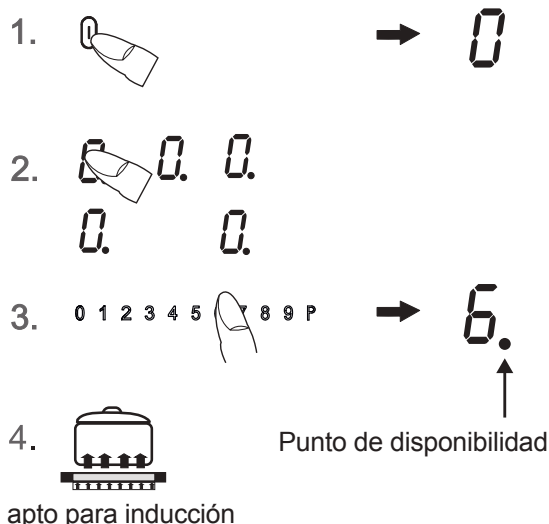
Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras! Con una encimera de inducción la superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor devuelto por los recipientes que se encuentran sobre ella.

4.10 Accionamiento de tecla

El control aquí descrito espera, después de accionar una tecla (de selección), seguidamente el accionamiento de la tecla siguiente. El accionamiento de la tecla siguiente tiene que llevarse a cabo por principio dentro de un plazo de 10 segundos, ya que en caso contrario se anula la selección.

4.11 Conexión de la encimera y de zonas de cocción

1. Pulsar la tecla de encendido/apagado  (aprox. 1 seg.) hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0 y suene una breve señal acústica. El control está listo para el funcionamiento.
2. Para seleccionar una zona de cocción, pulsar la indicación del nivel de cocción (como tecla). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada se ilumina.
3. Pulsar entonces inmediatamente el campo de sensor . Se conecta un nivel de cocción.
izquierda..... Nivel de cocción 0
centro..... Nivel de cocción 6
derecha..... Nivel de cocción P*
Ver apartado Cosas dignas de saberse acerca del Slider (campo de sensor) Para cambiar el nivel de cocción o para conectar otra zona de cocción, pulsar el campo de sensor  correspondiente.
¡Importante! ¡Tiene que iluminarse el punto de disponibilidad correspondiente!
4. Inmediatamente después, poner sobre la zona de cocción un recipiente apto para inducción. El reconocimiento de recipientes conecta la bobina de inducción. El recipiente se calienta. Durante tanto tiempo como haya un recipiente sobre la zona de cocción, la indicación cambia entre el nivel ajustado y el símbolo . Sin recipiente, la zona de cocción se desconecta después de 10 minutos por motivos de seguridad. Observar a este respecto el capítulo «Reconocimiento de recipientes».



4.12 Desconexión de la zona de cocción

Para seleccionar una zona de cocción, pulsar la indicación del nivel de cocción (como tecla). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse.

5. a) Pulse el campo de sensor  situado a la izquierda o
b) arrastre el dedo hacia la izquierda por el campo de sensor  para reducir el nivel de cocción a 0
c) pulse la tecla de encendido / apagado de la encimera  izquierda o derecha. Las zonas de cocción correspondientes se desconectan.

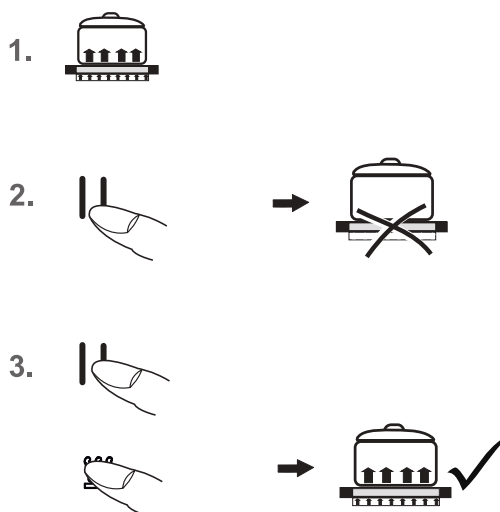
4.13 Desconexión de la encimera

6. Pulse la tecla de encendido / apagado de la encimera . La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.

Indicación:

Si se desconectan manualmente todas las zonas de cocción (nivel de cocción 0) y seguidamente no se pulsa ninguna tecla / ningún campo de sensor más, la encimera se desconecta automáticamente después de 10.

* El nivel «power» se activa de inmediato. Ver sección del nivel «power»



4.14 Función de STOP ||

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP, por ejemplo cuando llaman a la puerta de la casa. Para proseguir después el proceso de cocción con los mismos niveles, hay que anular la función STOP. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y marcha después otra vez.

Por motivos de seguridad, esta función sólo está disponible durante 10 minutos. Después se desconecta la encimera.

1. La vajilla está sobre las zonas de cocción y están ajustados los niveles de cocción deseados.
2. Accionar la tecla STOP ||.
En lugar de los niveles de cocción seleccionados se ilumina la señal de pausa ||.
3. La interrupción finaliza pulsando primero la tecla STOP || y después una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido/apagado).
La pulsación de la segunda tecla tiene que realizarse antes de que transcurran 10 segundos; en caso contrario se desconecta la encimera.

4.15 Función recall ||

(función de restablecimiento)

Tras desconectar accidentalmente una encimera puede recuperarse la última programación.

La función recall solo está operativa si se ha conectado por lo menos una zona de cocción.

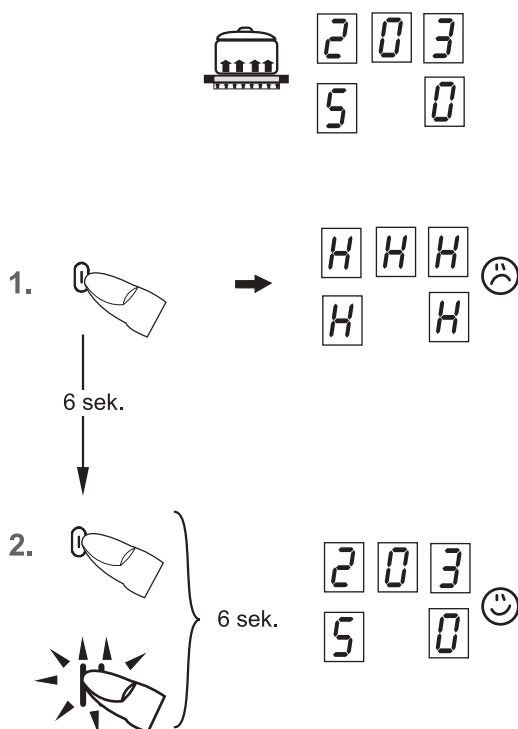
1. La encimera se ha desconectado involuntariamente mediante la correspondiente tecla de encendido / apagado 0 .
2. Pulse de nuevo la tecla de encendido / apagado de la encimera en un intervalo de 6 segundos 0 tras la desconexión.
La tecla STOP parpadea.
Seguidamente pulse la tecla STOP ||.
Los niveles de cocción anteriores se han recuperado.
El proceso de cocción continúa.

Se restablecen:

- Niveles de cocción de todas las zonas de cocción
- Minutos y segundos de los temporizadores programados de las zonas de cocción correspondientes
- Programación de la cocción automática
- Nivel «power»

No se restablecen:

- El contador de la limitación de la duración de funcionamiento (se comienza de nuevo a partir de 0)



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

4.16 Seguro para niños

El seguro de protección para niños tiene como función el evitar que los niños puedan conectar la encimera de vitrocerámica deliberadamente o por descuido. Para ello se bloquean el manejo.

Activación del seguro para niños

1. Pulsar la tecla de encendido/apagado (aprox. 1 s.) hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0.
2. Inmediatamente después, pulse y mantenga pulsado un indicador de nivel de cocción (aprox. 3 seg.) hasta que se ilumine el campo de sensor de 0 a P.
3. A continuación, deslícese por todo el campo de sensores de 0 a P para activar el bloqueo de seguridad para niños. En las indicaciones de niveles de cocción aparece una L como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

Desactivación del seguro para niños

4. Accionar la tecla de encendido / apagado.
5. Inmediatamente después, pulse y mantenga pulsado un indicador de nivel de cocción (aprox. 3 seg.) hasta que se ilumine el campo de sensor desde 0-P.
6. A continuación, deslícese por todo el campo de sensores de 0 a P para desactivar el bloqueo de seguridad para niños. La L se apaga.

Indicaciones

- En caso de un corte del suministro eléctrico, el seguro para niños se anula, es decir se desactiva si estuviera conectado.

1. 
 2. 
 3. 
- 

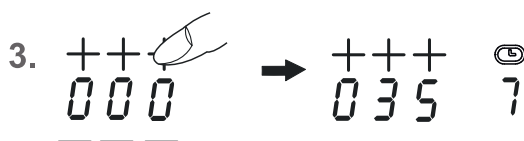
4.17 Función de puente

Las zonas de cocción delantera y trasera pueden conectarse y ser empleadas juntas para una cocción (función de puente). De este modo es posible emplear recipientes de cocción mayores.

1. Conectar la encimera.
2. Para activar la función de puente, tocar simultáneamente la indicación de nivel de cocción (como tecla) de las zonas de cocción delantera y trasera. La función de puente está activada, el puente  aparece en la indicación de nivel de cocción posterior.
El manejo se realiza a través del indicador frontal del nivel de cocción y del campo de sensores.
3. Para desactivar, pulsar simultáneamente los dos indicadores (como teclas) de las zonas de cocción delantera y trasera o desconecte la encimera de cocción.

Observación

¡Para que la cocotte o la cacerola pueda ser detectada por el reconocimiento de recipientes, tiene que cubrir las zonas de cocción empleadas por lo menos hasta la mitad!



4.18 Automatismo de desconexión (temporizador)

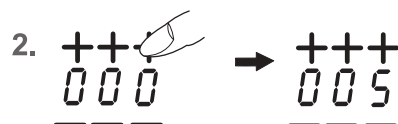
Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado todas las zonas de cocción que estuvieran conectadas. Es posible ajustar tiempos de cocción de entre 0.01 y 9.59 (h.min).

1. Conectar la encimera.
2. Para seleccionar una zona de cocción, pulsar la indicación del nivel de cocción (como tecla). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada se ilumina.
3. Seguidamente, ajustar el tiempo deseado con la tecla Más + o con la tecla Menos - (temporizador).
Posición izquierda: Horas
Posición central: Decenas de minuto
Posición derecha: Unidades de minuto
La entrada se acepta después de unos pocos segundos, y empieza a contarse el tiempo.
Se ilumina el símbolo de temporizador de la zona de cocción.
4. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Entonces suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado encimera).

Indicaciones

- Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, repetir los pasos del 2 al 4.
- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión), pulsar la indicación del nivel de cocción (como tecla). Entonces es posible leer y modificar el valor correspondiente.
- Anular anticipadamente el automatismo de desconexión: Seleccionar la zona de cocción correspondiente y borrar el tiempo pulsando la tecla Menos - borrar temporizador ("0").
- Si hay programadas varias zonas de cocción con automatismo de desconexión, en la indicación del temporizador se indica siempre la zona de cocción con el menor tiempo.

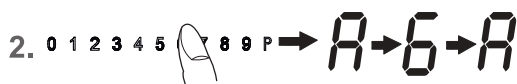
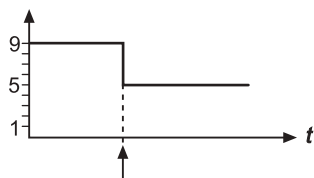
4.19 Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)



1. Conectar la encimera. No seleccionar ninguna zona de cocción.
2. Después, ajustar el tiempo deseado con la tecla Más + o con la tecla Menos - temporizador.
3. Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido/apagado encimera).

Indicaciones

- El temporizador electrónico sigue funcionando aunque el lado izquierdo o derecho de la encimera esté desconectado. Para modificar el tiempo conecte el lado izquierdo o derecho de la encimera.
- Si se desconecta por medio de la tecla de encendido/apagado encimera , también se desconecta el avisador de tiempo corto después de unos 120 min.



pulsar prolongadamente (unos 3 segundos)



Nivel de cocción ajustado	Programación de la cocción automática Tiempo (min:seg)
1	00:40
2	1:12 horas
3	2:00 horas
4	2:56 horas
5	4:16 horas
6	7:12 horas
7	2:00 horas
8	3:12 horas
9	-

4.20 Función golpe de cocción **A**

Con el automatismo de golpe de cocción, la cocción comienza al nivel 9. Después de un tiempo determinado se cambia a un nivel de cocción más bajo (de 1 a 8).

Cuando se emplea la función golpe de cocción sólo hay que elegir el nivel de cocción con el que se desea que prosiga la cocción después del inicio, ya que la electrónica cambia automáticamente a ese nivel.

La función golpe de cocción es adecuada para platos que se ponen fríos sobre la encimera, que han de calentarse a gran potencia y que no tienen que ser observados permanentemente cuando se hacen al nivel de prosecución de la cocción (tal es el caso de la sopa de carne).

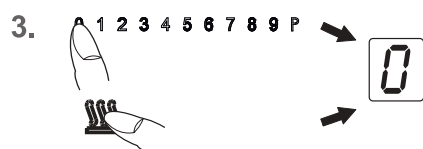
1. Conectar la encimera.
2. Pulsar el campo de sensor prolongadamente (unos 3 segundos) para activar la función y seleccionar inmediatamente un nivel determinado para la prosecución de la cocción.
 -a la izquierda... nivel de cocción 1
 -centro nivel de cocción 6
 -a la derecha nivel de cocción 8
 Entonces parpadean alternativamente A y el nivel seleccionado para la prosecución de la cocción.
3. La función golpe de cocción marcha conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) se prosigue la cocción con el nivel de prosecución ajustado. El símbolo se apaga.

Observación

- Durante la función de golpe de cocción es posible modificar el nivel de prosecución de la cocción.

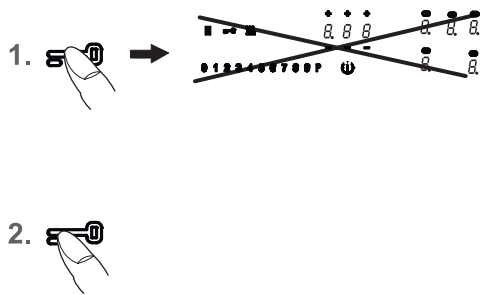
4.21 Nivel para mantener caliente

Por medio de la función para mantener caliente es posible mantener calientes los alimentos a una temperatura determinada. La zona de cocción funciona con menor potencia.



1. Hay un recipiente sobre una zona de cocción y hay seleccionado un nivel de cocción (p.ej. 3).
2. Accionando la tecla para mantener caliente se conecta el nivel para mantener caliente.
3. Para desconectar, pulsar el campo de sensor izquierda o la tecla de mantener caliente

La función para mantener caliente está disponible durante 120 minutos, después se desconecta la encimera.



4.22 Bloqueo de sensores

Mediante el bloqueo es posible impedir el manejo y un ajuste de un nivel de cocción. La única tecla que se mantiene activa para la desconexión de la encimera es la tecla de encendido / apagado.

Conexión del bloqueo

1. Pulsar la tecla de bloqueo. La tecla de bloqueo se ilumina de forma brillante.
El bloqueo está conectado.

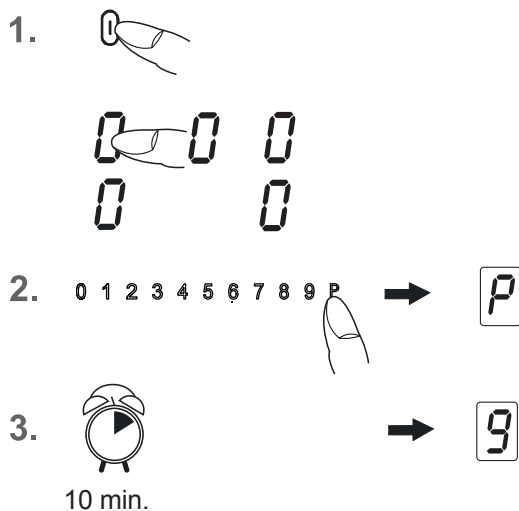
Desconexión del bloqueo de sensores

2. Pulsar la tecla de bloqueo. La tecla de bloqueo se ilumina de forma atenuada.
El bloqueo está desconectado.

Indicaciones

El bloqueo activado se mantiene también con la encimera desconectada. ¡La próxima vez que se quiera emplear la encimera primero hay que quitar el bloqueo!

En caso de un corte de la corriente y de una desconexión mediante la tecla de encendido/apagado encimera, se anula o desactiva el bloqueo si estuviera conectado.



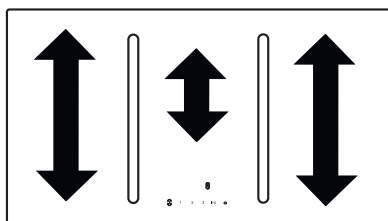
4.23 Nivel «power»

El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción. Así es posible poner en ebullición rápidamente una gran cantidad de agua.

1. Conectar la encimera. Para seleccionar una zona de cocción, pulsar la indicación del nivel de cocción (como tecla). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada se ilumina.
2. Pulsar el campo de sensor de la derecha del todo. Se conecta el nivel «power».
3. El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 minutos. Se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

Observación

Para desconectar prematuramente el nivel «power», pulsar el campo de sensor.



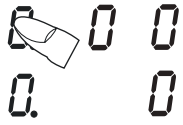
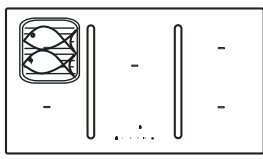
Módulos (gestión de potencia)

4.24 Gestión de potencia

Por motivos técnicos, hay siempre dos zonas de cocción reunidas en un módulo y disponen de una potencia máxima.

Si se excede este rango de potencia al conectar un nivel de cocción mayor o el nivel «power», la gestión de potencia reduce el nivel de cocción del módulo-zona de cocción correspondiente.

Después se indica de forma constante el nivel de cocción máximo posible.

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

4.25 Función de grill

Para el empleo de la función de grill, utilizar la plancha para inducción recomendada por nosotros.

1. Conectar la encimera.
2. Para seleccionar, pulsar la indicación zona de cocción delantera (como tecla). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada se ilumina.
3. Pulsar la tecla de grill  para conectar la función de grill.
La zona de cocción delantera y la trasera se conectan juntas.
4. Pulsar entonces inmediatamente el campo de sensor (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Se conecta un nivel de cocción.
5. Colocar la plancha de grill sobre la zona de cocción y poner los alimentos por cocinar:
Nivel 1 - 3 para verdura
Nivel 4 - 6 para pescado
Nivel 7 - 9 para carne
6. Para desconectar la función de grill, pulsar la tecla de grill  o desconectar el campo de cocción.

Indicaciones

- No dejar el campo de cocción sin supervisión.
- Ajustar los niveles correspondientes según las preferencias propias.

5 Limpieza y conservación

- Antes de proceder a la limpieza hay que desconectar la encimera y dejar que se enfríe.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Al limpiar hay que procurar pasar el paño muy brevemente sobre la tecla encendido / apagado. ¡Así se evitará una conexión involuntaria!

5.1 Encimera de vitrocerámica

¡Importante! No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

Limpieza después del uso

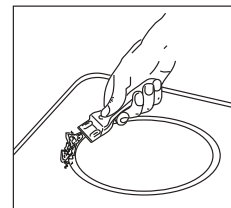
1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear una paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

Limpieza semanal

2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante. El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

5.2 Suciedad especial

Suciedad fuerte y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.



Alimentos derramados o des-

bordados hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

Azúcar requemado y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

La arenilla que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

Cambios de color de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

Lugares brillantes se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

6 Qué hacer en caso de problemas

Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.

¿Los fusibles saltan repetidas veces?

¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!

¿La encimera presenta grietas o roturas?

En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están activado el seguro para niños, es decir se indica una L?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Retirar los objetos.
- ¿Se está empleando una batería inadecuada? Ver el capítulo «Batería de cocina para la encimera por inducción».

La encimera o la zona de cocción se desconecta de improviso

- ¿Ha accionado usted sin darse cuenta la tecla de encendido/apagado?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.
- ¿Ha respondido la desconexión de seguridad, es decir, una zona de cocción ha sido utilizada sin cambios más allá de un tiempo determinado? Ver capítulo Limitación de la duración del servicio.

¿Aparece el símbolo de olla ?

- Se ha conectado una zona de cocción y la encimera espera la colocación de una olla adecuada (reconocimiento de recipientes). Sólo después se da potencia.

¿Sigue parpadeando el símbolo de olla aunque se ha puesto un recipiente?

- El recipiente no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.

El indicador LED de nivel de cocción o indicador de calor residual H no se ilumina o sólo lo hace parcialmente.

- Indicador LED defectuoso. Llamar el servicio técnico. Existe peligro de quemaduras, ya que no está asegurada la advertencia de temperatura.

El símbolo  o Er03 parpadea y suena una señal acústica de duración limitada.

- Se produce un accionamiento permanente de las teclas de sensor Touch-Control debido a restos de comida derramados o a partes de vajilla u otros objetos que las cubren. Solución: Limpiar la superficie o retirar el objeto. Para borrar el símbolo hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

¿Se indica el código de error E2?

La electrónica está demasiado caliente. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación. Ver el capítulo Protección contra sobrecalentamiento.

¿Se indica el código de error E8?

- Error en el ventilador derecho o izquierdo. La apertura de aspiración está bloqueada o tapada, o el ventilador no funciona.
- Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación. Ver el capítulo Ventilación.

¿Ninguna indicación y ninguna función?

La encimera está mal conectada. Conectar la tensión de red correcta.

¿Se indica un error de código (ERxx o Ex)?

- Se ha presentado un defecto técnico. Llamar al servicio postventa.

¿La encimera produce ruidos (como clics o crujidos) o se produce un zumbido al conectar la encimera?

- Ello ocurre por razones técnicas y no afecta a la calidad o al funcionamiento.

¿El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión?

- Ello es perfectamente normal, porque se refrigera la electrónica.

¿Los recipientes empleados producen ruidos?

- Los ruidos vienen determinados técnicamente; no existe peligro ni para la encimera de inducción ni para el recipiente.

¿Cocción a modo de impulsos?

- Los calentadores de inducción pueden reducir su potencia sólo hasta un nivel de cocción determinado. Por debajo de ese nivel, el calentador empieza a funcionar por ciclos. Esto significa que el calentador de inducción se conecta y desconecta a intervalos determinados en función del nivel de cocción seleccionado. Este comportamiento de cocción por impulsos es audible y puede apreciarse visualmente también por la aparición y desaparición de burbujas en el fondo de la olla. El comportamiento de cocción a modo de impulsos es normal en determinados niveles de cocción y no tiene ningún efecto negativo sobre el resultado de la cocción. Solución: Emplear a ser posible únicamente ollas y sartenes con un fondo grueso, con lo que ofrecen una buena conservación y distribución del calor. A ser posible hay que tapar siempre las ollas con una tapa adecuada. Al cocer sin tapa se pierde mucha energía.

7 Conexión eléctrica



¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!
¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!

En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.

- ¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse enteramente las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores. Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- ¡Atención! Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.

Valores de conexión

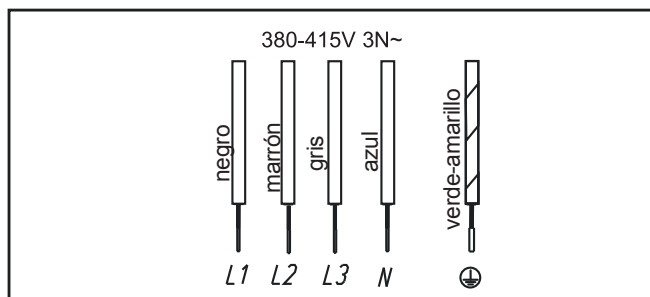
Tensión de red: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tensión nominal de los componentes: 220-240V

El cable de conexión viene de fábrica

- La encimera de cocción está equipada de fábrica con una línea de conexión resistente a la temperatura.
- La conexión a la red se realiza en conformidad con el esquema de conexión, a no ser que la línea de conexión esté equipada ya con una clavija de enchufe.
- Si el cable de conexión de este aparato resulta dañado, hay que cambiarlo por un cable de conexión especial. Con objeto de evitar riesgos, estos trabajos se encomendarán exclusivamente al fabricante o su Servicio Postventa.

Posibilidades de conexión



8 Datos técnicos

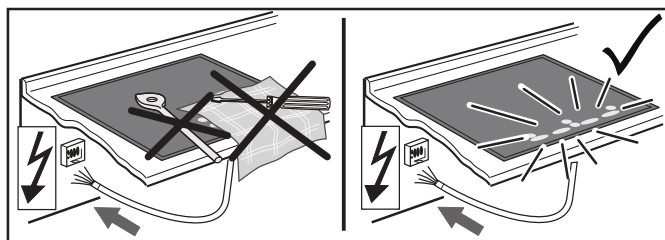
Dimensiones Encimera	
Alto/ Ancho/ Largomm	80 x 930 x 520
Zonas de cocción	
delantera izquierda cm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
trasera izquierda cm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
centrocm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
trasera derecha cm / kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
delantera derecha cm / kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Función de puente cm / kW	39x21/ 3,7
EncimerakW	10,4

* Potencia con el nivel «power» conectado

9 Puesta en funcionamiento

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Importante: ¡Para la conexión a la red no debe haber objetos sobre las teclas de sensor del Touch Control!



Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

10 Puesta fuera de servicio, eliminación

10.1 Puesta fuera de servicio

La puesta fuera de servicio tiene lugar una vez concluido el periodo de vida del aparato.

- Desconecte el fusible de la instalación doméstica para evitar el riesgo de una electrocución.
- Elimine la encimera después del desmontaje de forma acorde con el medio ambiente.

10.2 Eliminación de los materiales de embalaje

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

10.3 Eliminación de los aparatos antiguos



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

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

Sommaire

1 Généralités	97
1.1 Ce que vous trouverez ici	97
1.2 Utilisation conforme	97
2 Consignes de sécurité et avertissements	98
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement	98
2.2 Pour la table de cuisson en général	98
2.3 Pour les personnes	99
2.4 Explication des symboles et des consignes	100
3 Description de l'appareil	101
3.1 Commande par touches sensibles	102
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)	102
4 Utilisation	103
4.1 La table de cuisson à induction	103
4.2 Détection des récipients	103
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement	103
4.4 Autres fonctions	103
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)	103
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction	104
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie	104
4.8 Positions de cuisson	104
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle	104
4.10 Utilisation des touches	105
4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson	105
4.12 Arrêter la zone de cuisson	105
4.13 Arrêter la table de cuisson	105
4.14 Fonction STOP	106
4.15 Fonction Rétablissement	106
4.16 Sécurité Enfants	107
4.17 Fonction de pontage	107
4.18 Arrêt automatique (minuterie)	108
4.19 Minuterie (sablier)	108
4.20 Pré-cuisson automatique	109
4.21 Niveau de température de maintien au chaud	109
4.22 Verrouillage	110
4.23 Allure « Power »	110
4.24 Powermanagement	110
4.25 Fonction Gril	111
5 Nettoyage et entretien	112
5.1 Table de cuisson vitrocéramique	112
5.2 Salissures résistantes	112
6 Que faire en cas de problèmes ?	113
7 Raccordement électrique	114
8 Caractéristiques techniques	114
9 Mise en service	114
10 Mise hors service, élimination	115
10.1 Mise hors service	115
10.2 Élimination de l'emballage	115
10.3 Élimination des appareils hors service	115

1 Généralités

1.1 Ce que vous trouverez ici...

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

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

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

1.2 Utilisation conforme

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

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

Service après-vente:

- **Pays-Bas, Belgique, Luxembourg:** appeler le +31 038 385 1850 ou envoyer un e-mail à service@alluance.nl;

Indiquer impérativement le modèle de votre hotte aspirante et le numéro de confirmation de commande. Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique.

2 Consignes de sécurité et avertissements

2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

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

2.2 Pour la table de cuisson en général

- La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance !
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Éviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la table de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, p.ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Évitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne déposez pas d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts, ...) sur la table à induction; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures !
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !

- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
- Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
- Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le flambage est interdit !
- En cas d'utilisation de foyers à cheminée utilisés avec du bois, du charbon, du gaz ou du mazout, veiller à une ventilation suffisante. La dépression maximum admissible, engendrée par la hotte d'aspiration dans le local où se trouve le foyer à cheminée, ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar) sous peine de risque d'empoisonnement.

2.3 Pour les personnes

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

2.4 Explication des symboles et des consignes

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

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

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

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :

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

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

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

	REMARQUE Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.
---	--

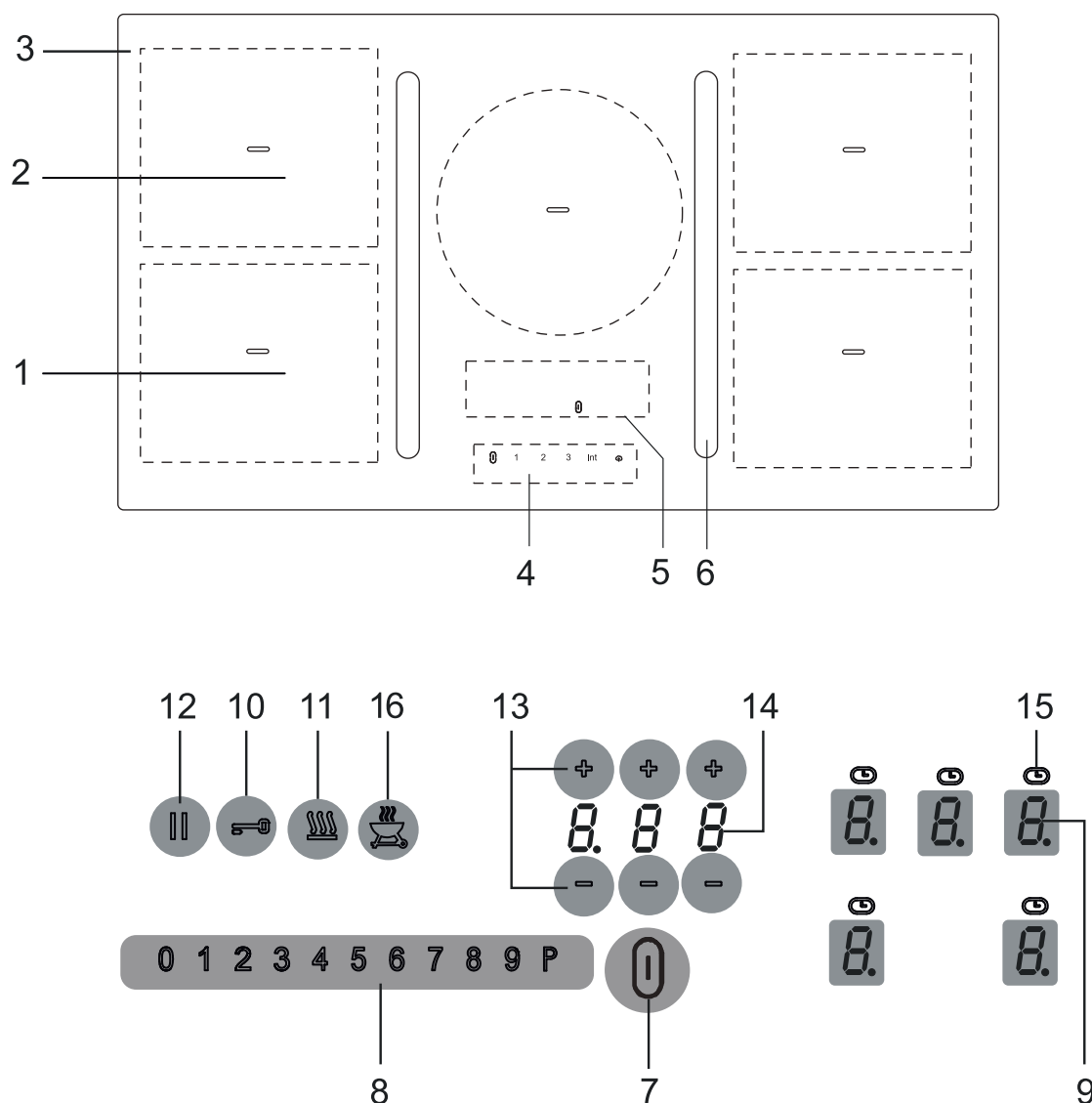
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

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

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

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

3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

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

11. Touche maintien au chaud
12. Touche STOP (fonction Pause)
13. Touche Moins/Plus Minuterie
14. Affichage Minuterie
15. Affichage Minuterie zone de cuisson
16. Touche Gril



REMARQUE

La plupart des touches représentées ici ne sont visibles qu'après la mise en marche de la table de cuisson.

3.1 Commande par touches sensibles

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

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

Touche Marche/Arrêt (7)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée.

Affichage position de cuisson (9)

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

H Chaleur résiduelle

P Intensité «Power»

U Détection des récipients

A Précuisson automatique

|| Fonction Stop

L Sécurité Enfants

n Fonction de pontage

U Niveau de maintien de température

- Fonction Gril

E Message d'erreur

Symboles

 Fonction Minuterie, arrêt automatique

 Verrouillage

Touche de verrouillage (10)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Touche Maintien au chaud (11)

Pour maintenir au chaud

Niveau pleine puissance Power du champ sensitif

 (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

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

Touche Stop (12)

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

Fonction Rétablissement (12)

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

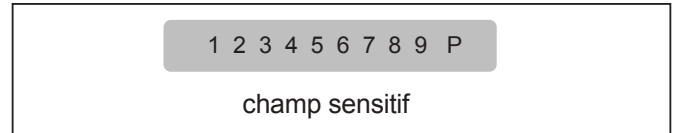
Touche Gril (16)

Pour utiliser la fonction Gril avec une plaque Gril pour induction.

3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

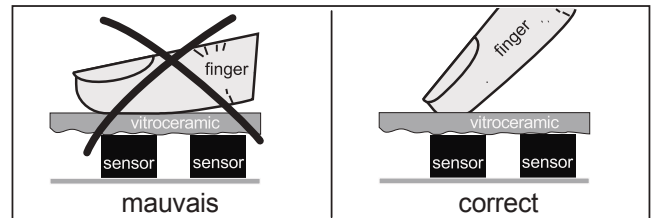
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (allure de cuisson) en fonction du déplacement.

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



A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

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

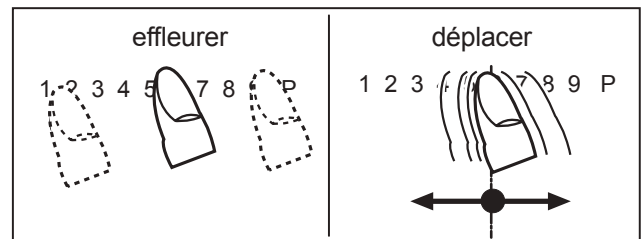


Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

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

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

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



4 Utilisation

4.1 La table de cuisson à induction

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

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

Avantages de la table à induction

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

4.2 Détection des récipients

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

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage d'allure de cuisson indique un .

Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisante à déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre min. recommandé du fond du récipient (mm)
190 x 210	120
200	120

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

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

4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

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

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

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

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

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

Limitation de la durée de fonctionnement

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

4.4 Autres fonctions

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

Le symbole  ou Er03 clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole  ou Er03, appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

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

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

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

4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

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

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

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

Pour savoir si un récipient convient :

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

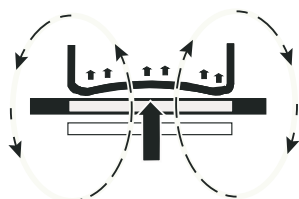
Test à l'aimant :

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



Remarque :

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



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

4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

4.8 Positions de cuisson

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

Allure de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

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

4.9 Indicateur de chaleur résiduelle **H**

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

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

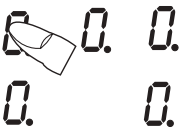
Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.

4.10 Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche. L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

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

1.  → 0
2.  0.
3. 0 1 2 3 4 5  7 8 9 P → 6.
 ↑
 Point de disponibilité
4. 
 adapté à l'induction

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  (1 sec. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.
2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Tout de suite après, actionner le champ sensitif . Une allure de cuisson est activée.

 4 5 6 7 8 9 P	à gauche	Allure de cuisson 0.
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	centre	Allure de cuisson 6.
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	à droite	Allure de cuisson P*

 Voir paragraphe Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)
 Pour modifier l'allure de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionnez le champ sensitif  correspondant.
 Le point de disponibilité correspondant doit être allumé !
4. Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe.
 Tant qu'il n'y a pas de casserole posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole . Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre « Détection automatique du récipient de cuisson ».

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

4.12 Arrêter la zone de cuisson

Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé.

5. a) Actionner le champ sensitif  tout à fait à gauche ou
 b) Déplacer le doigt posé sur le champ sensitif  vers la gauche, pour réduire l'allure de cuisson jusqu'à 0,
 c) Actionner la touche Marche/Arrêt  de la zone de cuisson gauche ou droite. Toutes les zones de cuisson sont arrêtées.

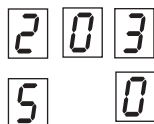
4.13 Arrêter la table de cuisson

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

Remarque :

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

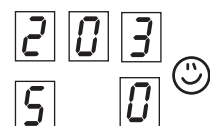
* Le niveau Power est immédiatement activé. Voir paragraphe Niveau Power.



6 sek.



6 sek.



4.14 Fonction STOP ||

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

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

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activer la touche STOP ||. Le symbole de pause || s'allume à la place de la zone de cuisson sélectionnée.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche STOP || sera actionnée, puis ensuite n'importe quelle autre touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt). L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.

4.15 Fonction Rétablissement ||

(fonction de rétablissement)

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

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

1. La table de cuisson a été désactivée involontairement avec la touche Marche/Arrêt 0.
2. Actionner de nouveau la touche Marche/Arrêt 0 pendant un délai de 6 secondes après l'arrêt. La touche Stop clignote. Actionner ensuite immédiatement la touche STOP ||. Les positions de cuisson originelle sont alors rétablies. La cuisson se poursuit.

Seront rétablies:

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

Ne seront pas rétablies:

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

1. 
2. 

3 s env.
3. 

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → L
4. 
5. 

3 s env.
6. 

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → ~~L~~

4.16 Sécurité Enfants

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

Activer la sécurité enfants

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (1 s. env.) jusqu'à ce que les affichages des allures de cuisson indiquent « 0 ».
2. Actionner alors immédiatement un affichage d'allure de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de 0-P s'allume.
3. Ensuite, faire glisser le doigt sur l'ensemble du champ sensitif 0-P (sliden) pour activer la sécurité Enfants. L'affichage des allures de cuisson indique un L pour Child-Lock (verrouillage) ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'éteint.

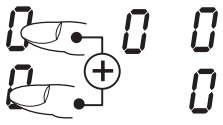
Désactiver la sécurité Enfants

4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
5. Actionner alors immédiatement un affichage d'allure de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de P-0 s'allume.
6. Ensuite, faire glisser le doigt sur l'ensemble du champ sensitif P-0 (sliden) pour désactiver la sécurité Enfants. Le L s'éteint.

Consignes

- En cas de coupure de courant, la sécurité Enfants activée n'est pas désactivée.

1. 
2. 

3 s env.
3. 

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → 5

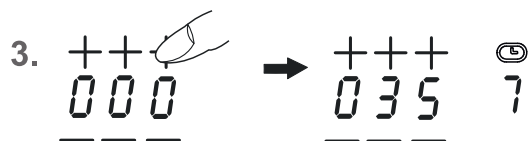
4.17 Fonction de pontage

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

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément l'affichage d'allure de cuisson (comme touche) des zones de cuisson avant et arrière. La fonction de pontage est activée, le pont  apparaît dans l'affichage arrière d'allure de cuisson. La commande est alors effectuée à partir de l'affichage avant d'allure de cuisson et le champ sensitif.
3. Pour désactiver les deux zones de cuisson (comme touche), effleurer à nouveau simultanément les deux zones de cuisson ou arrêter la table de cuisson.

Remarque

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



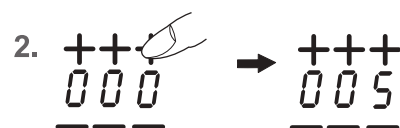
4.18 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 0,01 et 9,59 (h, minutes).

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus **+** ou la touche Moins **-** de la minuterie.
Zone gauche : heures
Zone du milieu : dizaines de minutes
Zone droite : après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé.
Le symbole de minuterie  de la zone de cuisson s'allume.
4. Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson est éteinte. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson) .

Consignes

- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 4.
- Pour contrôler le temps écoulé (arrêt automatique), actionner l'affichage d'allure de cuisson (comme touche). La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : sélectionner la zone de cuisson concernée et effacer la durée en actionnant la touche Moins **-** de la minuterie (« 0 »).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.

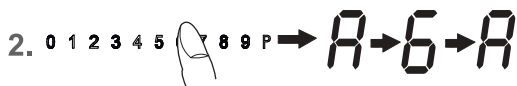
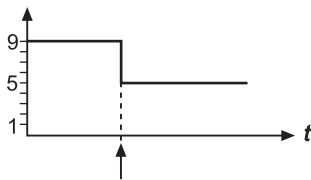


4.19 Minuterie (sablier)

1. Mettre en marche la table de cuisson. Ne pas sélectionner de zone de cuisson.
2. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus **+** ou la touche Moins **-** de la minuterie.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson .

Consignes

- La minuterie reste également en service lorsque la partie gauche ou droite de la table de cuisson est coupée. Pour modifier la durée, allumer le côté gauche ou droit de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est coupée par l'intermédiaire de la touche Marche/Arrêt , la minuterie courte est également coupée au bout de 120 min. environ.



Appuyer longtemps (env. 3 sec.)



Régler Allure de cuisson	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

4.20 Précuisson automatique **A**

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

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

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

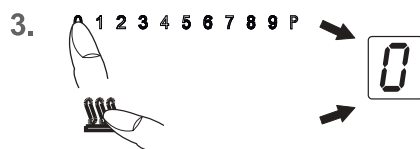
- Mettre en marche la table de cuisson.
- Appuyer sur le champ sensitif pendant 3 sec. env. pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine allure de cuisson :
 - à gauche.... intensité de cuisson 1
 - centre..... intensité de cuisson 6
 - à droite..... intensité de cuisson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

Remarque

- Pendant la précuisson automatique, l'allure de cuisson peut être modifiée.

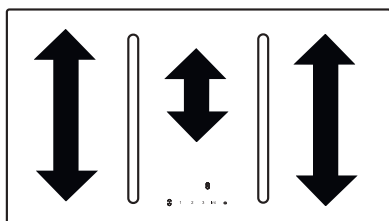
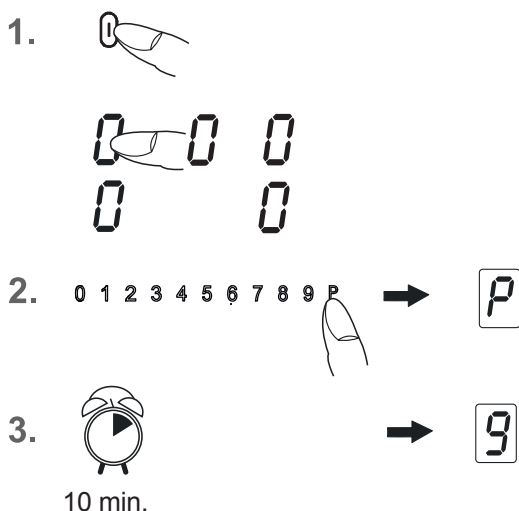
4.21 Niveau de température de maintien au chaud

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



- Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
- En appuyant plusieurs fois sur le touche de maintien au chaud sélectionner l'allure de maintien au chaud :
- Pour désactiver le champ sensitif , appuyer à gauche ou sur la touche de maintien au chaud .

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



Module (Powermanagement)

4.22 Verrouillage

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

Activer le verrouillage

1. Appuyer sur la touche de verrouillage . La touche de verrouillage s'allume avec une grande intensité. Le verrouillage est activé.

Désactiver le verrouillage

2. Appuyer sur la touche de verrouillage . La touche de verrouillage s'allume avec une faible intensité. Le verrouillage est désactivé.

Consignes

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

En cas de panne de courant et après arrêt de la table de cuisson via la touche Marche/Arrêt , le verrouillage activé sera annulé, c'est-à-dire désactivé.

4.23 Allure « Power »

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

1. Mettre en marche la table de cuisson. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
2. Actionner le champ sensible tout à droite. La fonction Power est maintenant activée.
3. Après 10 minutes, l'allure Power est automatiquement désactivée. Le s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur l'allure de cuisson 9.

Remarque

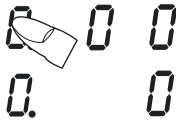
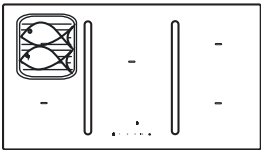
Pour l'arrêt prématuré de la fonction Power, actionner le champ sensible correspondant.

4.24 Powermanagement

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

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

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

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

4.25 Fonction Gril

Pour utiliser la fonction Gril, utiliser la plaque Gril recommandée par Küppersbusch.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage d'allure de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Appuyer sur la touche Gril , afin d'activer la fonction. Les zones de cuisson avant et arrière sont alors activées ensemble.
4. Tout de suite après, actionner le champ sensitif (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Une allure de cuisson est activée.
5. Placer la plaque Gril sur la zone de cuisson et y déposer les aliments à griller :
Allures 1 - 3 pour les légumes
Allures 4 - 6 pour le poisson
Allures 7 - 9 pour la viande
6. Pour couper la fonction Gril, actionner la touche Gril  ou couper la zone de cuisson.

Consignes

- Ne pas laisser la table de cuisson sans surveillance.
- Régler les allures de cuisson selon votre préférence.

5 Nettoyage et entretien

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

5.1 Table de cuisson vitrocéramique

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

Nettoyage après l'utilisation

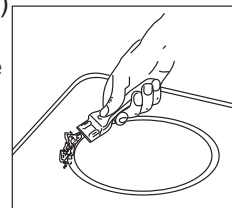
1. Nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyer la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit vaisselle.

Entretien hebdomadaire

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

5.2 Salissures résistantes

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



Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

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

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

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

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

6 Que faire en cas de problèmes ?

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

Notez

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

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

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?

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

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?

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

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

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

La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/Arrêt ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps ? Voir chapitre Limitation du temps de fonctionnement.

Le symbole de casserole s'affiche.

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

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

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

L'indicateur de chaleur pour la zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.

- Affichage LED défectueux. Appelez le Service Après-Vente. Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

Le symbol ou Er03 clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

- Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets. Remède : nettoyer la surface ou enlever l'objet. Pour effacer le symbole, appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

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

Le code d'erreur E8 s'affiche.

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

Pas d'affichage, pas de fonction ?

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. Raccorder la bonne tension de secteur.

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

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

La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?

- Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et le fonctionnement.

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

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

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?

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

Comportement de cuisson à impulsions ?

- Les éléments chauffants à induction ne peuvent réduire leur puissance que jusqu'à une certaine position de cuisson. En dessous de cette position de cuisson, l'élément chauffant commence à travailler par impulsions. Cela signifie que l'élément chauffant à induction enclenche et déclenche à certains intervalles, indépendamment de la position de cuisson sélectionnée. Ce comportement de fonctionnement à impulsions est audible et, pendant la cuisson, visible par la formation/disparition de bulles sur le fond de la casserole. Le comportement de cuisson par impulsions sur certaines positions de cuisson est normal et n'a pas une influence négative sur le résultat de la cuisson. Remède : Utiliser idéalement des casseroles et poêles à fond épais qui garantissent une bonne accumulation et une bonne diffusion de la chaleur. Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté. Une cuisson à découvert fait perdre beaucoup d'énergie.

7 Raccordement électrique



ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !

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

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

Puissance connectée

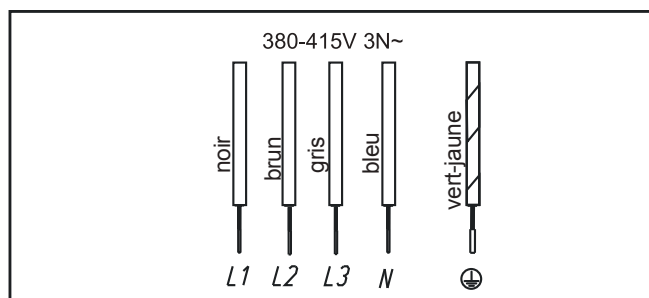
Tension secteur : 380-415V 3N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

Appareil livré avec cordon d'alimentation

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau se fait d'après le schéma électrique, seul le cordon de raccordement est déjà muni d'une prise électrique.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial neuf. Pour éviter tout danger, le cordon ne peut être remplacé que par le fabricant ou par son Service Après Vente.

Possibilités de branchement



8 Caractéristiques techniques

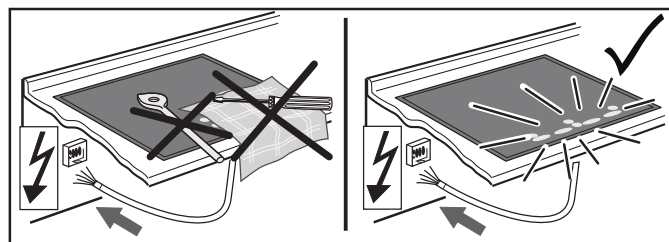
Dimensions de la table de cuisson	
hauteur/ largeur/ profondeur ..mm	80 x 930 x 520
Zones de cuisson	
Avant gauchecm/kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Arrière gauchecm/kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
Centrecm/kW	20/ 2,3 (3,0)*
Arrière droitecm/kW	19x21/ 2,1 (3,0)*
avant droitecm/kW	19x21/ 1,6 (1,85)*
Fonction de pontagecm/kW	39x21/ 3,7
Table de cuissonkW	10,4

* Puissance, la position Power étant activée

9 Mise en service

Une fois la table de cuisson encastree et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important : Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



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

10 Mise hors service, élimination

10.1 Mise hors service

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

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

10.2 Élimination de l'emballage

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

10.3 Élimination des appareils hors service



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

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

Product codes

- DNI93A110
- DNI93A111
- DNI93A120
- DNI93A121
- DNI93B110
- DNI93B111
- DNI93B120
- DNI93B121
- DNI93C110
- DNI93C111
- DNI93C120
- DNI93C121



OPERA

OPERA Hausgeräte GmbH

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



operahsg.com

LIB30932
REV. 02 - 09/22