

OPERA

DEUTSCH

ENGLISH

NEDERLANDS

Area

Induction hob

Installations- und Benutzerhandbuch
Installation and user's manual
Installatie- en gebruikershandleiding

INDEX

1.0 EINLEITUNG	04	5.12 KOCHTIMER
1.1 BENUTZERINFORMATIONEN		5.13 ÄNDERUNG DES WERTS UND DEAKTIVIERUNG
1.2 BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH		
1.3 ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE UND HINWEISE		
2.0 SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE	06	6.0 FUNKTIONEN DER MENÜLEISTE
2.1 FÜR ANSCHLUSS UND BETRIEB		6.1 TASTENSPERRE
2.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHFELD		6.2 EIGENSTÄNDIGER TIMER
2.3 FÜR PERSONEN		6.3 PAUSE
3.0 INSTALLATION	08	7.0 MENÜ FÜR EINSTELLUNGEN
3.1 WICHTIGE WARNHINWEISE		7.1 PERSONALISIEREN
3.2 INSTALLATIONSDIMENSIONEN		7.2 KINDERSICHERUNG
3.3 INSTALLATION DER SCHAUMDICHTUNG		7.4 HELLIGKEIT
3.4 ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG		7.5 UHR
3.5 SYSTEM-LEISTUNGSEINSTELLUNG		7.6 SPRACHÄNDERUNG
		7.7 WERKSEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN
4.0 TECHNISCHE INFORMATIONEN	13	8.0 SCHUTZ UND SICHERHEITSWARNUNGEN
4.1 TECHNISCHE DATEN		8.1 KOCHZEITBEGRENZER
		8.2 RESTWÄRMESIGNALISIERUNG
		8.3 GEEIGNETES KOCHGESCHIRR
		8.4 WARNUNG FÜR KLEINE TÖPFE
		8.5 LEISTUNGSKONFLIKT
5.0 EINLEITUNG ZUM GERÄT	14	9.0 FEHLERBEHEBUNG
5.1 ERSTE VERBINDUNG		
5.2 TOPFERKENNUNG		
5.3 PLATZIERUNG DES KOCHGESCHIRRS		
5.4 LEISTUNGSSTUFENEINSTELLUNG		
5.5 SCHNELLES KOCHEN		
5.6 DEAKTIVIERUNG DER BOOSTER		
5.7 TOPFPROGRAMME		
5.8 SCHMELZFUNKTION		
5.9 WARMHALTEFUNKTION		
5.10 KÖCHELFUNKTION		
5.11 DEAKTIVIERUNG EINES TOPFPROGRAMMS		
		10.0 REINIGUNG UND PFLEGE
		11.0 STILLEGUNG UND ENTSORGUNG
		11.1 STILLEGUNG
		11.2 DEMONTAGE
		11.3 ENTSORGUNG

1.0 EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,

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

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

Die Garantie bezieht sich ausschließlich auf offensichtliche Mängel des Produkts bei normaler Installation, Verwendung und Wartung. Sie deckt keine Fehler ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Verwendung, technische Änderungen durch den Benutzer, die Verwendung von nicht originale Zubehör, Vandalismus, mangelnde Reinigung oder das Unterlassen von regulärer oder außerordentlicher Wartung verursacht wurden. Ebenso deckt sie keine Schäden ab, die durch allgemeine Nachlässigkeit des Benutzers entstanden sind.

1.1 BENUTZERINFORMATIONEN

Vor der Nutzung des Geräts ist es unerlässlich, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen, das wichtige Sicherheitshinweise und Anweisungen zur ordnungsgemäßen Verwendung und Wartung enthält, um einen zuverlässigen Betrieb über viele Jahre hinweg zu gewährleisten. Bei einer Fehlfunktion wird empfohlen, zunächst den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu konsultieren. Viele kleinere Probleme können selbstständig gelöst werden und somit unnötige Servicekosten vermeiden. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf und geben Sie es bei einem Besitzerwechsel weiter, um neue Besitzer über alle notwendigen Informationen und Sicherheitsmaßnahmen zu informieren. Installation und Montage dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal gemäß den geltenden Gesetzen, Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Es ist von größter Wichtigkeit, alle Sicherheitsanweisungen, Warnhinweise und Nutzungshinweise in der beigegeführten Dokumentation zu befolgen.

1.2 BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Das Gerät darf ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln in privaten oder ähnlichen Umgebungen verwendet werden, wie beispielsweise:

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

Es ist nicht gestattet, das Gerät für andere als die angegebenen Zwecke zu verwenden, und es muss ausschließlich unter Aufsicht betrieben werden.

1.3 ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE UND HINWEISE

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

Um eine angemessene Sicherheit für den Benutzer zu gewährleisten, werden spezielle Sicherheitshinweise gegeben. Diese Hinweise sind in den folgenden Abschnitten des Handbuchs hervorgehoben. Die Beachtung dieser Anweisungen ist für den sicheren Betrieb des Geräts unerlässlich.



- **GEFAHR**
Hinweis auf eine unmittelbare Gefahr, die zum Tod oder zu sehr schweren Verletzungen führen kann.



- **WARNUNG**
Hinweis auf eine potenziell gefährliche Situation, die zum Tod oder zu sehr schweren Verletzungen führen kann.



- **WICHTIG**
Hinweis auf eine gefährliche Situation, die leichte Verletzungen oder Schäden am Gerät verursachen kann.



- **HINWEIS**
Beachtung dieser Hinweise erleichtert die Benutzung des Geräts.



- **WARNUNG VOR STROMSCHLAG! LEBENSGEFAHR!**
Unter Spannung stehende Bauteile befinden sich in der Nähe dieses Symbols. Abdeckungen mit dieser Aufschrift dürfen nur von einem qualifizierten und zertifizierten Elektriker entfernt werden.




- **WARNUNG! HEISSE OBERFLÄCHEN!**
Dieses Symbol wurde auf Oberflächen angebracht, die sich erhitzen können. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen. Oberflächen können auch nach dem Ausschalten des Geräts noch heiß sein.





- **VORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT BAUTEILEN UND MODULEN BEACHTEN, DIE GEGEN ELEKTROSTATISCHE ENTLADUNGEN (ESD) EMPFINDLICH SIND**
Hinter Abdeckungen, die mit dem daneben stehenden Symbol markiert sind, befinden sich Komponenten und Module, die gegen elektrostatische Entladungen empfindlich sind. Berühren Sie niemals die Stromanschlüsse, Flachbandleiter oder Pins der Komponenten. Technische Eingriffe dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das mit dem Phänomen der elektrostatischen Entladungen vertraut ist.


2.0 SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE

2.1 FÜR ANSCHLUSS UND BETRIEB



- Die Geräte werden unter Einhaltung der aktuellen Sicherheitsvorschriften hergestellt.
- 
 - Der Anschluss an das Stromnetz sowie Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Sicherheitsstandards durchgeführt werden. Zu Ihrer Sicherheit ist es unerlässlich, dass nur qualifizierte Techniker die Installation, Inspektion oder Reparatur des Produkts durchführen.
- Ist das Netzkabel des Geräts beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um potenzielle Risiken zu vermeiden.
- Darüber hinaus darf das Gerät nicht mit einem externen Timer oder durch ein externes Fernsteuerungssystem betrieben werden.

2.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHFELD

- Die Geräte werden gemäß den geltenden Sicherheitsstandards hergestellt.
- 
 - Während des Betriebs ist es wichtig, auf die Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen zu achten. Vermeiden Sie das Erhitzen leerer Töpfe, da dies zu Überhitzung führen kann.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf die erhitzten Kochzonen.
- Bei der Verwendung von Töpfen zum Köcheln lassen Sie das Wasser niemals vollständig verdampfen, da dies sowohl den Topf als auch das Kochfeld beschädigen kann – hierfür übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.
- Es ist unbedingt erforderlich, eine Kochzone nach der Nutzung immer über die OFF-Taste auszuschalten und nicht nur über die Topferkennungsvorrichtung.
- Erhitzte Fette und Öle können sich spontan entzünden; daher ist es wichtig, die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen immer zu überwachen. Bei einem Brand verwenden Sie niemals Wasser, um Brände durch Fette und Öle zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds ist äußerst robust, doch sollten Sie vermeiden, dass harte Gegenstände darauf fallen. Herabfallende scharfe Gegenstände können das Kochfeld beschädigen.
- 
 - Weist das Kochfeld Brüche, Risse oder andere Schäden auf, besteht Stromschlaggefahr. In diesem Fall schalten Sie das Gerät sofort aus, trennen es von der Stromversorgung und kontaktieren den Kundendienst.
- Falls das Kochfeld aufgrund eines Fehlers der Sensortaste nicht ausgeschaltet werden kann, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Seien Sie vorsichtig beim Gebrauch des Geräts! Anschlusskabel dürfen nicht in Kontakt mit heißen Kochzonen kommen.
- Brandgefahr: Legen Sie niemals Gegenstände auf das Kochfeld.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Arbeitsplatte verwendet werden.

- Legen Sie keine Aluminiumfolie oder Kunststoff auf die Kochzonen. Halten Sie Materialien, die schmelzen können, wie Kunststoff, Aluminiumfolie, Zucker und Süßigkeiten, von den heißen Zonen fern. Um Schäden am Kochfeld zu vermeiden, entfernen Sie verschütteten Zucker sofort (solange das Kochfeld noch warm ist) mit einem geeigneten Glasschaber.
-  Stellen Sie niemals metallische Gegenstände (wie leere Töpfe, Besteck usw.) auf das Induktionskochfeld, da diese überhitzen und Verbrennungsgefahr besteht.
- Vermeiden Sie es, brennbare oder entflammbare Gegenstände direkt unter dem Kochfeld zu platzieren.
- Metallische Gegenstände, die der Benutzer trägt, können in der Nähe des Induktionskochfelds überhitzen.
- Vorsicht: Nicht-magnetische Objekte (wie Gold- oder Silberringe) sind diesem Risiko jedoch nicht ausgesetzt.
- Verwenden Sie die Kochzonen niemals zum Erhitzen geschlossener Konservendosen oder Verpackungen aus Verbundmaterial, da die elektrische Leistung diese zum Explodieren bringen kann.
- Halten Sie das Display sauber, da Schmutz als unbeabsichtigte Berührung interpretiert werden kann. Legen Sie keine Gegenstände (Töpfe, Tücher usw.) auf das Display!
- Wenn Speisereste auf das Display gelangen, wird empfohlen, die OFF-Taste zu aktivieren.
- Heiße Töpfe und Pfannen sollten das Display nicht verdecken oder zu nah an ihnen platziert werden, da dies eine automatische Deaktivierung des Geräts verursachen kann.
- Platzieren Sie den Topf so nah wie möglich in der Mitte der Kochzone.
- Verwenden Sie, wenn möglich, die hintere Kochzone für große Töpfe, um eine übermäßige Erwärmung des Displays zu vermeiden, die eine E2-Fehlermeldung und die Deaktivierung des Displays verursachen könnte.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, wenn Haustiere das Kochfeld erreichen könnten.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn sich der Ofen darunter im Pyrolyse-Modus befindet.
- Reinigen Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals mit einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten.
- Ständige Überwachung beim Frittieren ist unerlässlich; das Flambieren ist nicht gestattet.

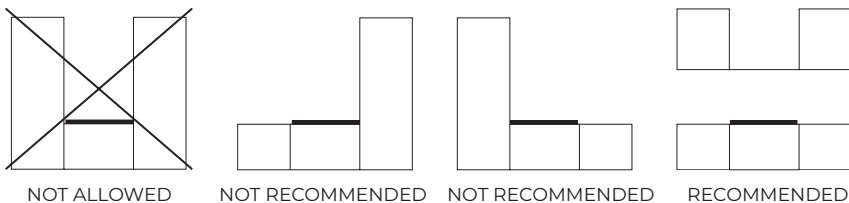
2.3 FÜR PERSONEN

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen und von Personen ohne Erfahrung und/oder Fähigkeiten verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nur von Kindern unter der Aufsicht eines erwachsenen Benutzers durchgeführt werden.
- Es ist wichtig zu beachten, dass die Oberflächen der Heiz- und Kochzonen während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie daher kleine Kinder stets fern.
-  Es dürfen nur Schutzgitter und Kochfeldabdeckungen verwendet werden, die vom Hersteller oder autorisierten Anbietern bereitgestellt werden, wie im Handbuch angegeben. Die Verwendung ungeeigneter Schutzgitter und Abdeckungen kann zu Unfällen führen.
-  Personen mit implantierten Herzschrittmachern oder Insulinpumpen sollten sicherstellen, dass die Funktion ihrer Geräte durch das Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (der Frequenzbereich des Induktionskochfelds beträgt 20-50 kHz).

3.0 INSTALLATION

3.1 WICHTIGE WARNHINWEISE

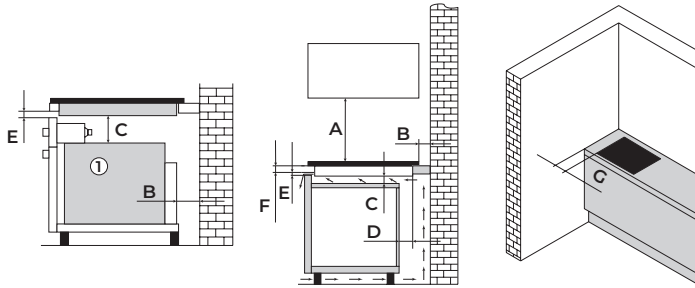
- Die Installation des Geräts in der Küchenarbeitsplatte muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Das Furnier oder jede andere Oberfläche des Küchenschrank, in den das Kochfeld eingebaut wird, muss mit einem hitzebeständigen Klebstoff (bis zu 100°C) behandelt werden. Andernfalls kann sich die Oberfläche der Arbeitsplatte verfärben oder verformen.
- Das Gerät sollte idealerweise mit ausreichend Platz auf beiden Seiten installiert werden. Eine Wand kann sich hinter dem Gerät befinden, und eine Seite kann an eine hohe Einheit oder Wand grenzen. Auf der anderen Seite dürfen jedoch keine Einheiten oder Trennwände sein, die höher als das Gerät selbst sind.



- Der Abstand zwischen dem Rand des Geräts und dem hohen Element des angrenzenden Küchenschrank darf nicht weniger als 250 mm betragen.
- Alle Maße und Abstände, die für die korrekte Funktion des Geräts erforderlich sind, sind in den folgenden Abbildungen dargestellt.
- Das Küchenschrankelement unter dem Kochfeld darf keine Schublade haben. Wenn das Element eine horizontale Trennwand ist, muss es mindestens 20 mm von der Unterseite des Geräts entfernt installiert werden. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Gerät muss frei bleiben; keine Objekte dürfen in diesen Spalt eingeführt werden.
- Hängende oder wandmontierte Elemente müssen so installiert werden, dass sie den Arbeitsprozess nicht stören.
- Es ist wichtig, einen minimalen Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und der Dunstabzugshaube darüber einzuhalten. Konsultieren Sie die Benutzer- und Installationsanweisungen des Herstellers der Dunstabzugshaube für weitere Details. Wenn die Anweisungen des Herstellers nicht vorliegen oder sich brennbare Objekte über dem Gerät befinden (wie z. B. Utensilienhalter, Hängeschränke usw.), muss ein Mindestabstand von mindestens 800 mm eingehalten werden.
- Montieren Sie die Hängeschränke und die Dunstabzugshaube, bevor Sie das Gerät installieren, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht über einem Kühlschrank, einem Kühl-Gefrierschrank, einem Gefrierschrank, einer Geschirrspülmaschine, einer Waschmaschine, einem Wäschetrockner oder einem Trockner installiert werden.
- Unter diesem Gerät dürfen nur Öfen mit einem Kühlventilator installiert werden.
- Vor der Installation eines Ofens muss die Rückwand des Küchenschrankelements im

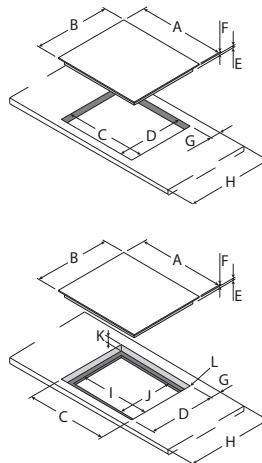
Bereich des Ausschnitts für das Gerät entfernt werden. Zudem muss an der Vorderseite ein Freiraum von mindestens 3mm verbleiben.

	(MM)
A	≥ 800
B	≥ 50
C	≥ 20
D	≥ 80
E	≥ 3
F	≥ 30
G	≥ 250



3.2 INSTALLATIONSDIMENSIONEN

	MONTAGE AUF DER OBERFLÄCHE	BÜNDIFER EINBAU
A	930	930
B	520	520
C	900	934
D	490	524
E	51	51
F	6	6
G	≥ 60	≥ 60
H	≥ 600	≥ 600
I	-	900
J	-	490
K	-	6
L	-	Radius 7



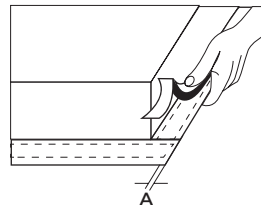
3.3 INSTALLATION DER SCHAUMDICHTUNG

Bevor das Gerät in die Aussparung der Küchenarbeitsplatte eingesetzt wird, muss die mitgelieferte Schaumdichtung auf der Unterseite des Glases angebracht werden.

Das Gerät darf nicht ohne die Schaumdichtung installiert werden!

Die Dichtung muss wie folgt am Gerät angebracht werden:

- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.



- Bringen Sie die Dichtung auf der Unterseite des Geräts an, etwa 2-3 mm vom Rand entfernt. Achten Sie darauf, dass die Dichtung über die gesamte Länge angebracht wird und dass sich die Enden an den Ecken nicht überlappen.

Achten Sie beim Anbringen der Dichtung darauf, dass keine scharfen Gegenstände das Glas berühren.

3.4 ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

- Der Anschluss des Geräts darf NUR von einem qualifizierten autorisierten Techniker durchgeführt werden.
- Der Schutz des elektrischen Systems muss allen geltenden Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nur zugänglich, wenn die Abdeckungen geöffnet sind.
- Bevor das Gerät angeschlossen wird, muss der Techniker sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung im Haushalt übereinstimmt. Diese Überprüfung muss mit einem geeigneten Messgerät durchgeführt werden.
- Das Typenschild mit den grundlegenden Informationen ist auf der Unterseite des Geräts angebracht.
- Um eine feste Verbindung zum Netz herzustellen, muss ein zweipoliger Leitungsschutzschalter zwischen dem Gerät und dem Netz installiert werden. Dieser Schalter muss eine Trennung aller Pole gewährleisten und unter Überspannungskategorie III eine vollständige Abschaltung ermöglichen.
- Leitende Teile müssen vor jeglichem direkten Kontakt geschützt sein.
- Vor jeder Intervention muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Schließen Sie das Gerät gemäß dem Anschlussdiagramm an und stellen Sie sicher, dass die Netzspannung eingehalten wird.
- Der Erdungsdraht muss an die mit dem Erdungssymbol gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
- Das Kabel muss durch die Fixierklemme geführt werden, um es vor versehentlichem Herausziehen zu schützen.
- Nach dem Anschluss des Geräts sollten alle Kochzonen für etwa drei Minuten eingeschaltet werden, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktionieren.
- Ein falscher Anschluss kann Teile des Geräts beschädigen und die Garantie erlöschen lassen!
- Das Anschlusskabel auf der Rückseite des Geräts muss so positioniert werden, dass es die Rückwand NICHT berührt, da diese während des Betriebs heiß wird.
- Das Gerät ist standardmäßig auf die maximal verfügbare Leistung eingestellt, wie in der Tabelle der technischen Daten angegeben. Eine Leistungsbegrenzung kann eingestellt werden; dies kann bei der Installation oder später von einem Fachtechniker vorgenommen werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel zur Einstellung der Leistungsbegrenzung.

Verwenden Sie Kabel des Typs: H05V2V2-F.

PHASE	L1 - L2 - L3	BRAUN - SCHWARZ - GRAU
ERDUNG	Ⓧ	GRÜN/GELB
NEUTRAL	N1 - N2	BLAU

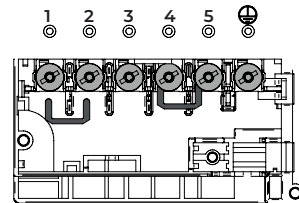
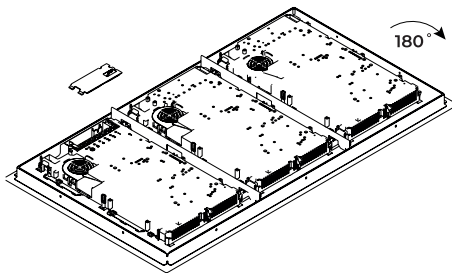
Modell	Spannung / Frequenz	Anzahl der Phasen	Kabelquerschnitt	Anschluss
IAR093A0	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	5x2,5 mm ²	
	380-415 V ~ 50/60Hz	3 fase + N	5x1,5 mm ²	



WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED

The electrical safety of this appliance is guaranteed only if there is complete continuity between the appliance itself and an effective grounding system, in accordance with local and national safety regulations.

The terminal block can be accessed at the bottom of the appliance. Open the terminal block using a flathead screwdriver. Make the electrical connection following the instructions in the table above, depending on the model purchased and the type of electrical connection.



Grundkalibrierung der Umweltsensoren

Nach jedem Anschluss an das Stromnetz wird automatisch eine Grundkalibrierung durchgeführt, um die optimale Funktion der Sensoren sicherzustellen. Alle Anzeigen leuchten für einige Sekunden auf. Während der Kalibrierung sollten keine Objekte auf dem Kochfeld vorhanden sein, da der Prozess andernfalls gestoppt wird, bis sie entfernt wurden. In dieser Zeit kann das Kochfeld nicht verwendet werden.

3.5 SYSTEM-LEISTUNGSEINSTELLUNG

- Das Kochfeld muss maximal 1 Minute lang mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Das Kochfeld muss AUSGESCHALTET sein.
- Drücken Sie gleichzeitig irgendwo im linken und im rechten Bereich in der unteren Hälfte des Displays für 2 Sekunden.
- Werte von 2,4 kW bis 11,0 kW in 100-Watt-Schritten können ausgewählt werden
- Wählen Sie das Leistungsniveau mit dem Auswahlrads aus und speichern Sie es mit der Bestätigungstaste.



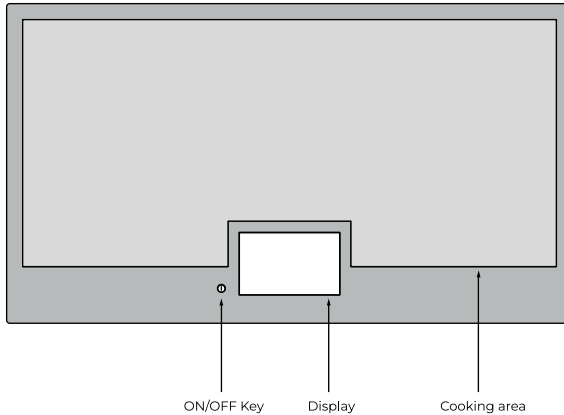
4.0 TECHNISCHE INFORMATIONEN

4.1 TECHNISCHE DATEN

MODELL	IAR093A0
VERSORGUNGSSPANNUNG	220-240 V 1N 380-415 V 3N
VERSORGUNGSFREQUENZ	50/60Hz
KOCHBEREICH	870 x 384 mm
GESAMTLEISTUNG	11 kW
ENERGIEVERBRAUCH BEI ELEKTRISCHEM KOCHEN (EC)	179,6 Wh/kg
INVERTER NENNLAST	2,1 kW
INVERTER BOOSTER-LEISTUNG	3,68 kW

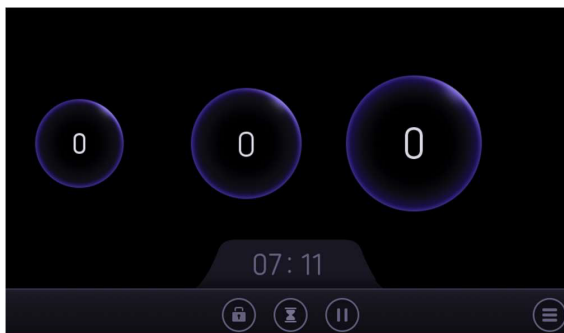
5.0 EINLEITUNG ZUM GERÄT

5.1 ERSTE VERBINDUNG



- Bei der ersten Verbindung mit der Stromversorgung oder nach einer Unterbrechung und Wiederherstellung zeigt das Display die werkseitig voreingestellte Uhrzeit für etwa 20 Sekunden an.
- EINSCHALTEN DES KOCHFELDS: Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten. Beim Einschalten zeigt das Display den Startbildschirm an, begleitet von einem akustischen Signal.
- AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS: Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die EIN/AUS-Taste, bis ein akustisches Signal ertönt. Die aktuelle Uhrzeit wird etwa 20 Sekunden lang angezeigt.

5.2 TOPFERKENNUNG



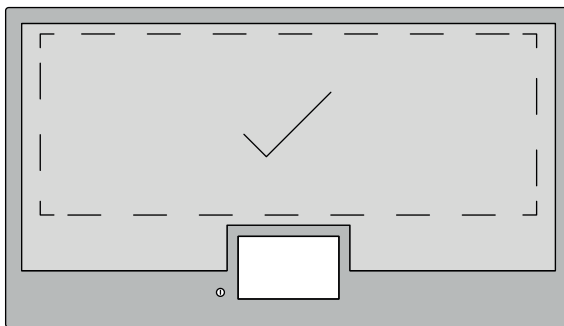


Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

- Es gibt keine festen Kochzonen. Der Topf kann überall innerhalb des Kochbereichs des Kochfelds platziert und betrieben werden.
- Der Topf wird entsprechend seiner Größe und Position auf dem Kochfeld im Hauptbildschirm angezeigt.
- Es gibt drei Standardgrößen für Töpfe: klein, mittel und groß. Töpfe werden immer in runder Form angezeigt.

5.3 PLATZIERUNG DES KOCHGESCHIRRS

- Die Glaskeramikoberfläche ist so dimensioniert, dass sie bis zu maximal 6 Behälter gleichzeitig aufnehmen kann.
- Für eine korrekte Topferkennung und eine effiziente Wärmeübertragung ist es vorzuziehen, kreisförmige Pfannen mit den folgenden Größen zu verwenden:
 - Min. Umfang: 145 mm
 - Max. Umfang: 350 mm
- Kleine Töpfe zwischen 100–145 mm Umfang werden nicht überall im Kochbereich erkannt.
- Übergroßes Kochgeschirr sollte nur im hinteren Bereich des Kochfelds platziert werden.



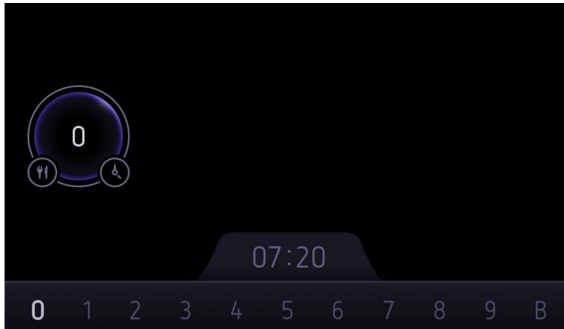
- Große Töpfe können auf dem Display als zwei verschiedene Elemente erscheinen. Bewegen Sie den Topf leicht oder platzieren Sie ihn erneut auf der Oberfläche, bis er erkannt wird.
- Halten Sie Töpfe immer einige Zentimeter voneinander entfernt.



Töpfe sollten nur innerhalb des Kochbereichs platziert werden, niemals zu nah am Display.

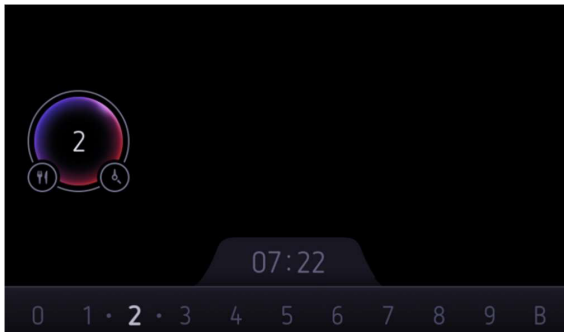
5.4 LEISTUNGSTUFENEINSTELLUNG

Bei eingeschaltetem Gerät stellen Sie eine für Induktionskochfelder geeignete Pfanne auf die Glaskeramikoberfläche. Das Display zeigt den Topf als Kreis an:



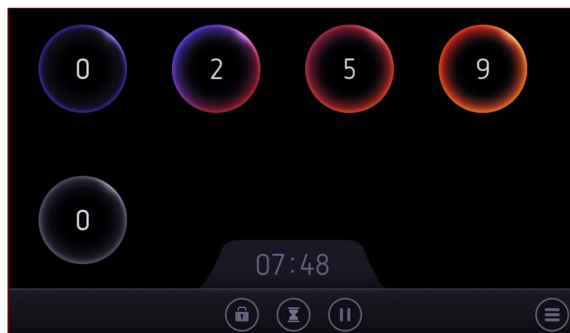
Nach einigen Momenten der Inaktivität wird der Topf abgewählt. In diesem Fall muss der Kreis auf dem Display erneut berührt werden, um ihn wieder auszuwählen.

- Eine Leistungsstufe kann über die Leiste am unteren Rand des Displays ausgewählt werden.
- Wählen Sie eine Leistungsstufe aus, indem Sie tippen oder Ihren Finger auf die gewünschte Zahl nach oben schieben.
- Zwischenstufen können ebenfalls gewählt werden, diese sind durch Punkte zwischen zwei Zahlen gekennzeichnet.



- Um die Energiezufuhr und die Erwärmung der Pfanne zu stoppen, können Sie jederzeit eine der folgenden Aktionen ausführen:
 - Leistungsstufe 0 wählen
 - Zweimal auf den Topf auf dem Display tippen
 - Das Kochfeld ausschalten

- Abhängig vom Status des Topfes ändert sich die Farbe seiner Darstellung, von Blau bis Orange.



LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
0	AUS
1-2	Sanftes Köcheln, Speisen warmhalten
3-4	Kochen kleiner Mengen
5-6	Kochen größerer Mengen, Braten größerer Stücke
7-8	Braten, Anbräunen
9	Starkes Braten
B	Kochen großer Wassermengen (Booster)

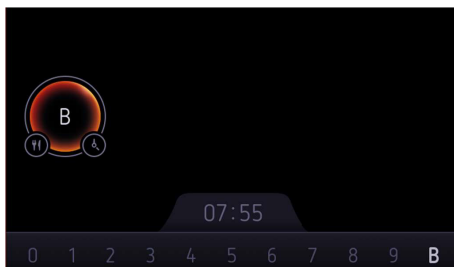
5.5 SCHNELLES KOCHEN (BOOSTER-FUNKTION)

Die Booster-Funktion ermöglicht die Aktivierung einer zusätzlichen Leistung für schnelles Kochen, ideal zum Erhitzen großer Mengen. Diese Funktion erhöht die Leistung einer Kochzone vorübergehend über das normale Maximum hinaus.

- Der Booster erlaubt es, für einen kurzen Zeitraum (10 Minuten) eine höhere Leistung auf einen Topf zu konzentrieren.
- Dies ist nützlich, um große Wassermengen schnell zu erhitzen oder zum Kochen zu bringen.



Da die Booster-Funktion hohe Temperaturen erreichen kann, sollte sie nur für Kochvorgänge mit Wasser verwendet werden. Öl oder Fett können zu brennen beginnen, wenn der Booster verwendet wird.

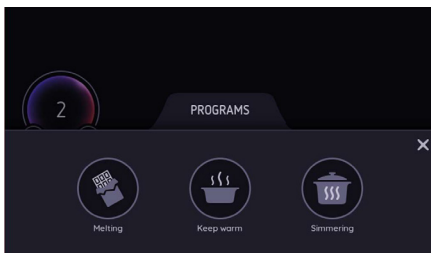
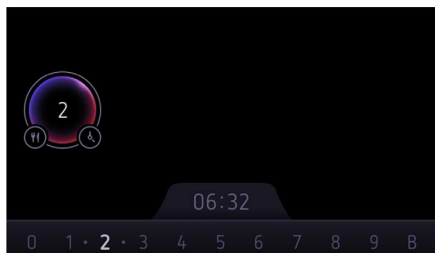


5.6 DEAKTIVIERUNG DER BOOSTER-FUNKTION

- Wählen Sie für den Topf eine andere Leistungsstufe über den Schieberegler, falls die Booster-Funktion aktiv ist.
- Deaktivieren Sie die Booster-Funktion durch die Aktivierung eines Topfprogramms.
- Die Deaktivierung kann auch durch das Induktionssystem aufgrund von Temperatur- oder Leistungsmanagement erfolgen.
- Die Booster-Funktion wird automatisch nach Ablauf der Boost-Zeit von 10 Minuten beendet und deaktiviert. Die Leistungsstufe 9 wird eingestellt, und ein akustisches Signal wird ausgegeben.
- Die Booster-Funktion kann nach Ablauf der Boost-Zeit erneut aktiviert werden, wenn es die Temperaturbedingungen erlauben.

5.7 TOPFPROGRAMME

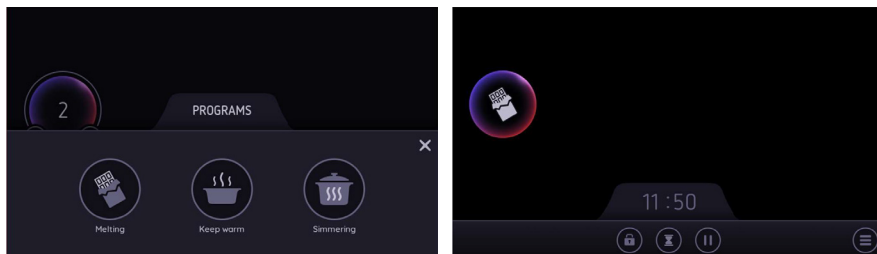
- Das Menü für Topfprogramme enthält verschiedene Funktionen zur Zubereitung von Speisen.
- Um das Menü aufzurufen, wählen Sie den gewünschten Topf durch Berühren des Topf-Symbols aus.
- Wählen Sie das Symbol mit Messer und Gabel des Topfes.
- Das Menü für Topfprogramme öffnet sich.



- Das Topfprogramm kann verlassen werden: Durch Antippen des X-Symbols; Durch Berühren des Bereichs über dem Menü für Topfprogramme; Durch den Ablauf des Timeout-Zählers.

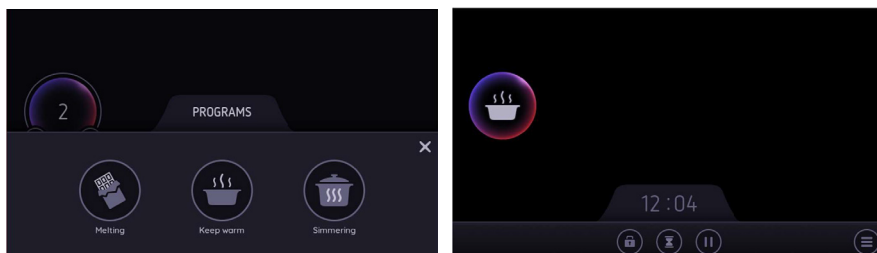
5.8 SCHMELZFUNKTION

- Die Schmelzfunktion wird besonders zum Schmelzen von Schokolade verwendet.
- Die Funktion stellt die Temperatur des Induktionsspulensensors auf 44 °C ein.



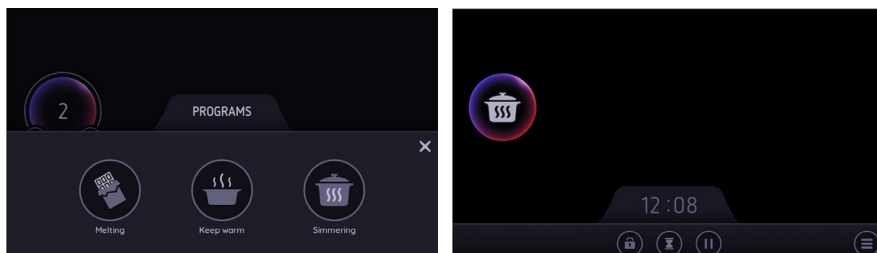
5.9 WARMHALTEFUNKTION

- Diese Funktion wird häufig verwendet, um Speisen warm zu halten.
- Die Funktion stellt die Temperatur des Induktionsspulensensors auf 70 °C ein.



5.10 KÖCHELFUNKTION

- Die Funktion stellt die Temperatur des Induktionsspulensensors auf 94 °C ein.

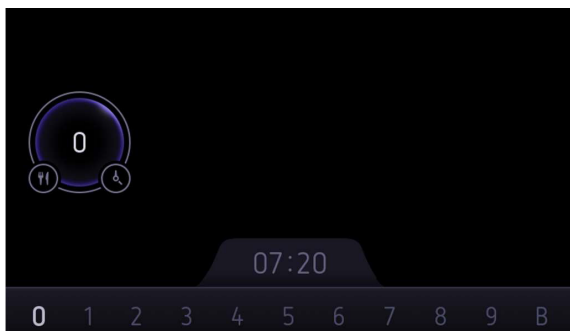


5.11 DEAKTIVIERUNG EINES TOPFPROGRAMMS

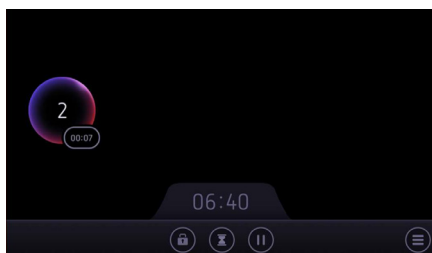
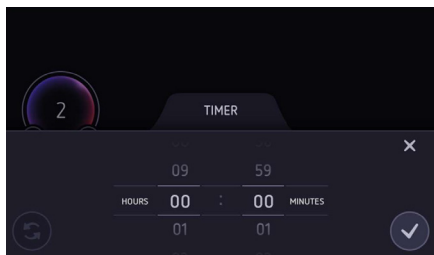
- Ändern Sie die Leistungsstufe über den Schieberegler.
- Wählen Sie die aktivierte Köchelfunktion im Funktionsmenü aus, um sie zu deaktivieren.
- Tippen Sie zweimal auf den Topf.

5.12 KOCHTIMER

Die Timer für die Kochzonen können verwendet werden, um eine Kochzone automatisch auszuschalten, wenn die eingestellte Zeit abläuft. Während der Laufzeit kann die Kochzone normal verwendet werden, und die Leistungsstufe kann geändert werden. Jede Kochzone ist mit einem unabhängigen Timer ausgestattet, sodass Sie die Zeit für jede einzelne Kochzone einstellen können.



- Wählen Sie den gewünschten Topf aus, indem Sie das Topf-Symbol antippen, und wählen Sie das Uhrensymbol des Topfes.
- Stellen Sie die Zeitwerte auf den Stunden- und Minutenrädern ein und bestätigen Sie die Einstellung mit dem Bestätigungssymbol.

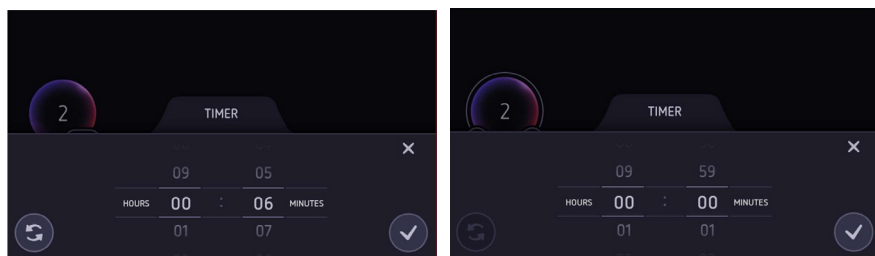


- Der Timer beginnt rückwärts zu zählen. Unterhalb von 1 Stunde zeigt das Display die verbleibende Zeit sekundengenau an.

- Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und die Timer-Werte werden hervorgehoben und blinken.
- Die Leistungsstufe wird ausgeschaltet.
- Bestätigen Sie den Timer, indem Sie die blinkenden Timer-Werte antippen, den Topf entfernen oder 35 Sekunden warten.

5.13 ÄNDERUNG DES WERTS UND DEAKTIVIERUNG

- Tippen Sie die Timer-Werte des Topfes auf dem Topfdisplay an.



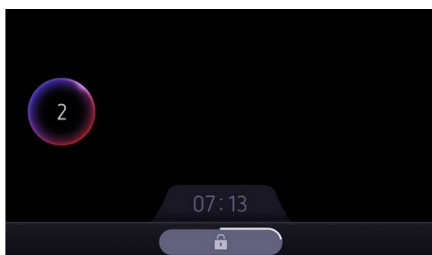
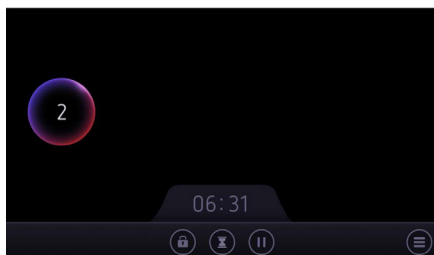
- Um den Wert zu ändern, passen Sie die Zeitwerte auf den Zahlenrädern an und bestätigen Sie mit dem Häkchen-Symbol.
- Um den Timer zu deaktivieren, tippen Sie auf das Zurücksetzen-Symbol oder stellen Sie die Timer-Werte auf 00:00 und bestätigen Sie mit dem Häkchen-Symbol.

6.0 FUNKTIONEN DER MENÜLEISTE

6.1 TASTENSPERRE

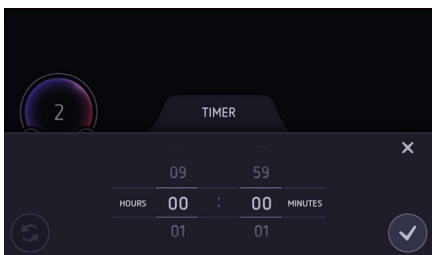
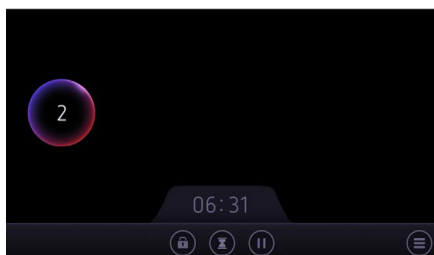
Durch Aktivierung der Tastensperre werden laufende Kochvorgänge fortgesetzt, aber keine Sensoren können aktiviert werden, außer der EIN/AUS- und der Sperrtaste.

- Dies ist nützlich für Reinigungszwecke.
- Zum Aktivieren tippen Sie auf das Tastensperren-Symbol in der Menüleiste.
- Der Bildschirm, mit Ausnahme des Tastensperren-Symbols und der EIN/AUS-Taste, wird gesperrt.
- Um diese Funktion zu deaktivieren, halten Sie das Tastensperren-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt.



6.2 EIGENSTÄNDIGER TIMER

- Der eigenständige Timer funktioniert wie ein Eieruhr-Timer.
- Er kann im Bereich von 1 Minute bis 9 Stunden 59 Minuten eingestellt werden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
- Der eigenständige Timer hat keine Auswirkungen auf die Kochzonen.
- Um diese Funktion zu aktivieren, tippen Sie auf das Sanduhr-Symbol in der Menüleiste.
- Stellen Sie die Zeitwerte auf den Stunden- und Minutenrädern ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung mit dem Häkchen-Symbol.



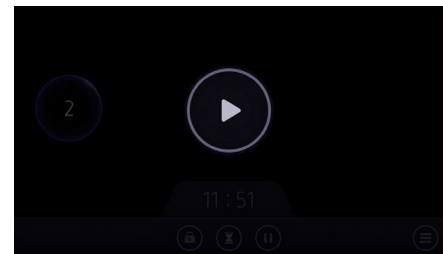
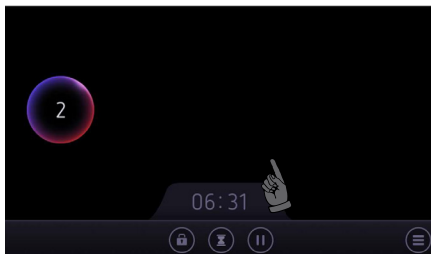
- Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton, und die Timer-Werte werden hervorgehoben und blinken.
- Bestätigen Sie den Timer, indem Sie die blinkenden Timer-Werte antippen.
- Der Signalton stoppt, und das Sanduhr-Symbol wird wieder angezeigt.



6.3 PAUSE

Der Kochvorgang kann mit der Pause-Funktion kurz unterbrochen werden, beispielsweise für Situationen wie einen Telefonanruf. Diese Funktion muss deaktiviert werden, um das Kochen mit derselben Leistungsstufe fortzusetzen. Wenn ein Timer eingestellt wurde, pausiert das Programm und wird anschließend fortgesetzt. Aus Sicherheitsgründen ist die Pause-Funktion nur für 10 Minuten verfügbar. Die Pause-Funktion dient dazu, das Kochfeld für maximal 10 Minuten zu „einfrieren“.

- Zum Aktivieren der Pause-Funktion tippen Sie auf das Pause-Symbol in der Menüleiste.

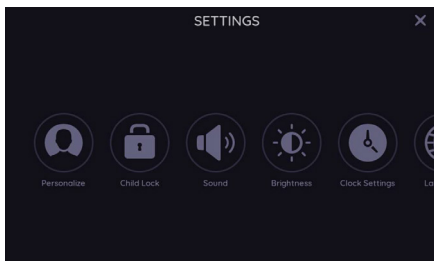
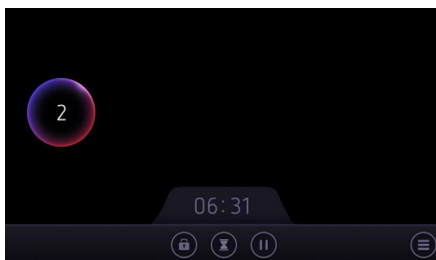


- Alle Systemzustände werden während der Pause beibehalten.
- Ein Timer, der vor der Pause eingestellt wurde, wird nach dem Ende des Pausenmodus fortgesetzt.
- Wenn der Pausenmodus länger als 10 Minuten dauert, wird das Kochfeld ausgeschaltet.
- Der Booster wird bei Aktivierung der Pause-Funktion deaktiviert. Die Leistungsstufe wird nach der Deaktivierung der Pause vom System auf Stufe 9 eingestellt.
- Zum Beenden der Pause-Funktion drücken Sie die Wiedergabe-Taste in der Mitte des Bildschirms.

7.0 MENÜ FÜR EINSTELLUNGEN

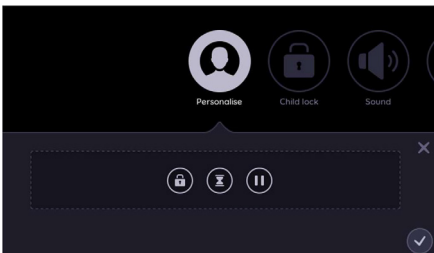
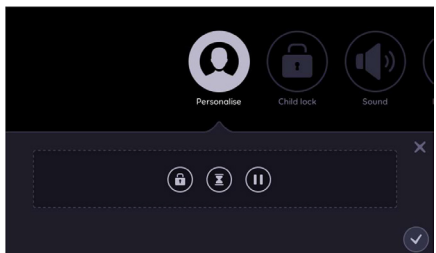
Das Einstellungsmenü ist in der unteren Leiste des Hauptbildschirms integriert. Um auf das Menü zuzugreifen, tippen Sie auf das Menüsymbol in der unteren rechten Ecke. Es enthält verschiedene Funktionen zur Konfiguration des Kochfelds:

- Personalisierung
- Kindersicherung
- Ton
- Helligkeit
- Uhr
- Sprache
- Werkzeugeinstellungen



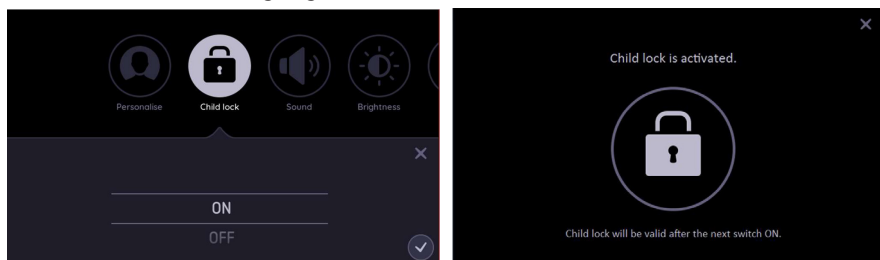
7.1 PERSONALISIEREN

- Funktionen, die in der Menüleiste auf dem Hauptbildschirm angezeigt werden, können personalisiert werden.
- Wählen Sie das Personalisieren-Symbol im Einstellungsmenü.
- Das schwarze Feld zeigt die Funktionen an, die in der Menüleiste des Hauptbildschirms angezeigt werden.
- Wählen Sie eine Funktion im Feld aus, um eine Funktion zu entfernen oder die Position zu ändern.
- Jede Funktion kann wieder hinzugefügt werden, indem Sie sie außerhalb des Feldes auswählen.
- Die Operation wird durch Auswahl des Häkchen-Symbols in der unteren linken Ecke bestätigt.



7.2 KINDERSICHERUNG

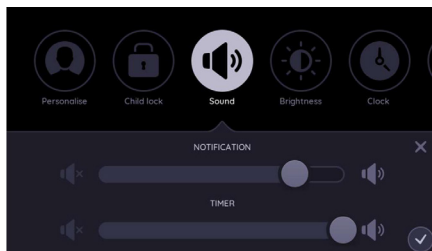
- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, kann das Kochfeld eingeschaltet werden, aber der Hauptbildschirm zur Bedienung des Kochfelds wird nicht angezeigt.
- Die Kindersicherung bleibt auch bei einer Unterbrechung und Wiederherstellung der Stromversorgung aktiv. Sie muss manuell deaktiviert werden.
- Zum Aktivieren wählen Sie das Kindersicherungs-Symbol im Einstellungs-Menü und wählen „ON“.
- Wählen Sie das Bestätigungssymbol, um die Einstellungen zu bestätigen.
- Es erscheint eine Informationsnachricht, die erklärt, dass die Kindersicherung nach dem nächsten Einschalten gültig wird.



- Jedes Mal, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, zeigt das Display zunächst das Symbol für die Kindersicherung an.
- Tippen Sie drei Sekunden lang auf das Symbol, dann wird der Hauptbildschirm auf dem Display angezeigt.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, wählen Sie das Kindersicherung-Symbol im Einstellungs-Menü und wählen „OFF“.

7.3 TON

- Der Ton kann in 6 verschiedenen Stufen angepasst werden.
- Es gibt zwei Lautstärkereglere: für Benachrichtigungen und für den Timer.
- Um den Ton anzupassen, wählen Sie das Tonsymbol im Einstellungs-Menü.
- Schieben Sie den Regler auf die gewünschte Lautstärke.
- Bestätigen Sie die Einstellungen mit dem Bestätigungssymbol.

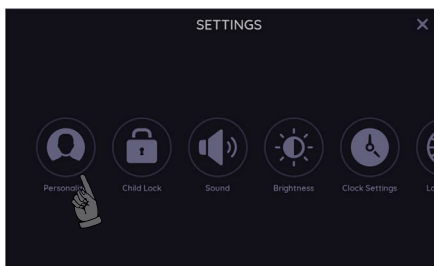




Fehler werden immer mit maximaler Lautstärke wiedergegeben, unabhängig von den Einstellungen im Sound-Menü.

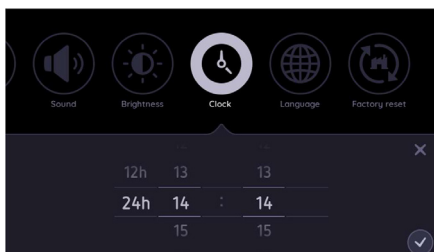
7.4 HELLGKEIT

- Die Helligkeit kann angepasst werden, um die Sichtbarkeit zu verbessern.
- Wählen Sie das Helligkeitssymbol im Einstellungsmenü.
- Passen Sie die Helligkeit mit dem Regler an.
- Bestätigen Sie die Einstellungen durch Auswahl des Häkchen-Symbols.



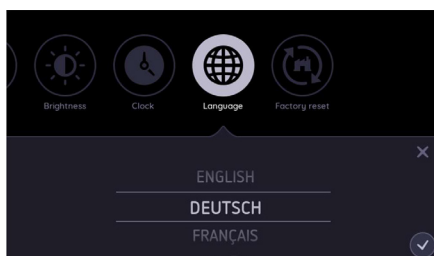
7.5 UHR

- Im Uhr-Einstellungsmenü kann die Zeit angepasst werden. Die Uhr verwendet standardmäßig das 24-Stunden-Format.
- Wählen Sie das Uhrensymbol im Einstellungsmenü.
- Passen Sie die Uhrzeit an den Stunden- und Minutenrädern an und wechseln Sie, falls erforderlich, zum 12-Stunden-Format.
- Bestätigen Sie die Einstellungen durch Auswahl des Häkchen-Symbols.



7.6 SPRACHÄNDERUNG

- Im Sprach-Einstellungsmenü können Sie die Systemsprache auf eine der folgenden Sprachen ändern: Englisch, Deutsch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Chinesisch (vereinfacht), Koreanisch, Vietnamesisch.
- Schieben Sie die Einstellungsfunktionen im Einstellungsmenü von der rechten Seite nach links, um die Funktion vollständig sichtbar zu machen.
- Wählen Sie das Globussymbol, um das Untermenü für die Sprache zu betreten.
- Wählen Sie die gewünschte Sprache im Rad aus und bestätigen Sie die Einstellungen durch Auswahl des Häkchen-Symbols.



7.7 WERKSEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN

- Die Einstellungen können auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.
- Schieben Sie die Einstellungsfunktionen im Einstellungsmenü von der rechten Seite nach links, um die Funktion vollständig sichtbar zu machen.
- Wählen Sie das Werkseinstellungs-Symbol, um die Funktion für die Wiederherstellung der Werkseinstellungen zu betreten.
- Bestätigen Sie das Zurücksetzen, indem Sie das Häkchen-Symbol auswählen.

8.0 SCHUTZ UND SICHERHEITSWARNUNGEN

Das Kochfeld ist mit Induktionsplatten mit hoher Leistung ausgestattet. Die Wärme wird direkt am Boden des Topfes erzeugt, wo sie am meisten benötigt wird, wodurch Verluste durch die Glasoberfläche reduziert werden. Das Glas selbst wird nicht direkt erhitzt, sondern absorbiert die Restwärme, die vom Topf übertragen wird. Diese Restwärme wird durch den Buchstaben „H“ angezeigt, nachdem die Platte ausgeschaltet wurde.

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

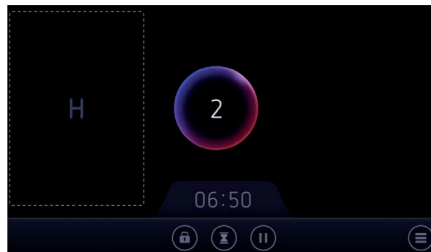
8.1 KOCHZEITBEGRENZER

Die Zeitbegrenzungsfunktion ist ein wichtiges Sicherheitsmerkmal, das die Kochzonen nach einer bestimmten Zeit der Inaktivität automatisch ausschaltet. Die Abschaltzeit ist in der untenstehenden Tabelle angegeben. Jede Benutzeraktion in Bezug auf die Kochzone setzt diese Zeitbegrenzung zurück.

CHSTUFE	MAX. BETRIEBSZEIT
Schmelzen	2h
Warmhalten	2h
Köcheln	2h
1	10h
1.5	10h
2	5h
2.5	5h
3	5h
3.5	5h
4	4h
4.5	4h
5	3h
5.5	3h
6	2h
6.5	2h
7	2h
7.5	2h
8	2h
8.5	2h
9	1h
P	10min

8.2 RESTWÄRMESIGNALISIERUNG

Das Kochfeld ist mit einem Restwärmeindikator „H“ ausgestattet, der das Vorhandensein von Restwärme auf der Glas-Keramik-Oberfläche signalisiert. Obwohl diese Oberfläche nicht direkt erhitzt wird, kann sie die Wärme des verwendeten Topfes speichern. Solange der „H“-Indikator nach dem Ausschalten der Zone eingeschaltet bleibt, können Sie die Restwärme für Vorgänge wie das Wiedererhitzen oder Schmelzen von Lebensmitteln nutzen. Die betroffene Fläche der Oberfläche wird im Display mit einem H angezeigt.

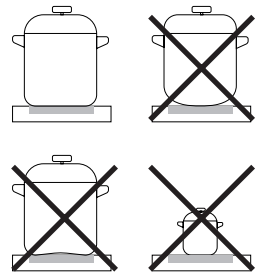


Solange die Restwärmeindikatoren eingeschaltet sind, berühren Sie die Heizzonen nicht und legen Sie keine wärmeempfindlichen Objekte darauf.

8.3 GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Die Induktionsplatte funktioniert nur mit geeignetem Kochgeschirr.

- Geeignetes Kochgeschirr für Induktion besteht aus Stahl, Emaille oder Stahllegierungen. Kochgeschirr aus Stahllegierungen mit einem Kupfer- oder Aluminiumboden sowie Glas-Töpfe sind nicht geeignet.
- Wenn ein Schnellkochtopf verwendet wird, ist es wichtig, diesen genau zu überwachen, bis der entsprechende Druck erreicht ist. Zu Beginn sollte die Platte mit maximaler Leistung betrieben werden, dann folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.
- Induktionskochen erfordert einen Topf mit einem dicken, flachen Boden (mindestens 2,25 mm).
- Verwenden Sie keine Töpfe mit gezackten Rändern oder gebogenem Boden.
- Um Kratzer auf dem Glas zu vermeiden, heben Sie Töpfe immer an - schieben Sie sie nicht.

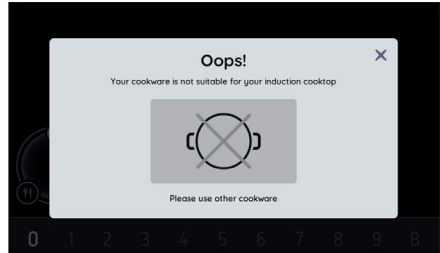
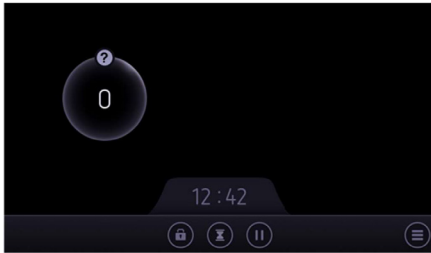


Beim Kauf von Töpfen stellen Sie sicher, dass sie das Etikett „geeignet für Induktion“ tragen.

MAGNET TEST

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

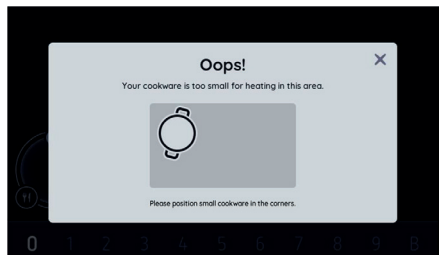
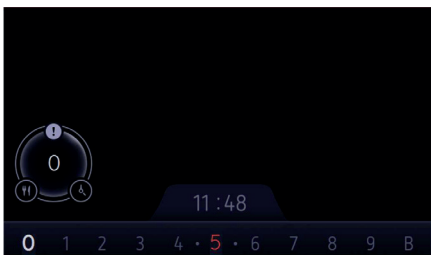




- Im Töpfe-Auswahlmodus wird ein ungeeigneter Topf in grauer Farbe mit einem Fragezeichen angezeigt.
- Tippen Sie auf das Fragezeichen, um die Informationsmeldung anzuzeigen.

8.4 WARNUNG FÜR KLEINE TÖPFE

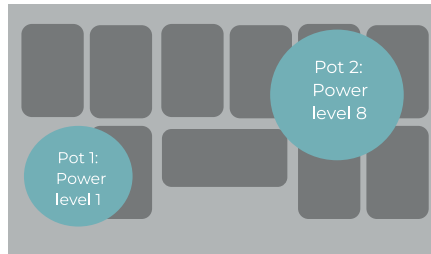
- Eine Spule muss mindestens zu 10 % abgedeckt sein, damit das Kochgeschirr erkannt und erhitzt werden kann.
- Da Kochgeschirr mehrere Spulen abdecken kann, aber jede Spule weniger als 10 % der Oberfläche abdeckt, können kleine Töpfe zwischen 100 mm und 145 mm nicht korrekt an jeder Position des Kochfeldes erkannt werden. In diesem Fall kann der Topf nicht erhitzt werden.
- Im Töpfe-Auswahlmodus wird ein Topf, der nicht groß genug ist, in grauer Farbe mit einem Ausrufezeichen angezeigt.
- Wenn der Topf ausgewählt und eine Leistungsstufe eingestellt ist, wird die angeforderte Leistungsstufe in roter Farbe angezeigt.
- Tippen Sie auf das Ausrufezeichen, um die Informationsmeldung anzuzeigen.



Bewegen Sie den Topf in eine Ecke des Kochfeldes, um eine größere Abdeckung der Spule zu erhalten.

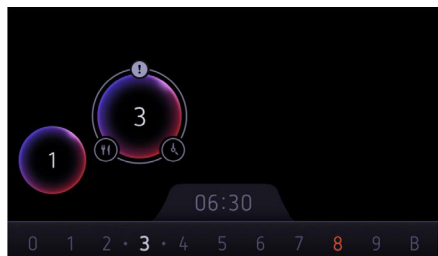
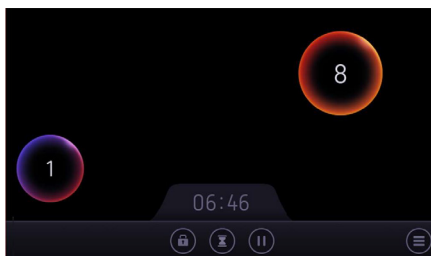
8.5 LEISTUNGSKONFLIKT

- Ein Leistungskonflikt kann durch eine ungünstige Platzierung des Topfes in Kombination mit Kochstufen entstehen, die stark voneinander abweichen.
- Aus Sicherheitsgründen hat der Topf mit der niedrigeren Leistungsstufe Vorrang (hier Topf 1). Der andere Topf (hier Topf 2) kann nur die gleiche Leistung aus der Konfliktpule erhalten, die benötigt wird, um Topf 1 zu erhitzen.



Beispiel:

- Ein Topf mit Leistungsstufe 8 wird in die Nähe des Topfes mit Leistungsstufe 1 bewegt.
- Die Leistungsstufe des verschobenen Topfes wird auf die maximal mögliche Leistungsstufe verringert (hier z. B. Stufe 3).
- Der Schieberegler zeigt die ursprünglich eingestellte Leistungsstufe (hier Stufe 8) in roter Farbe und die maximal mögliche Leistungsstufe (hier z. B. Stufe 3) in weißer Farbe an.
- Der Topf zeigt ein Ausrufezeichen an, um zu zeigen, dass ein Konflikt vorliegt.
- Tippen Sie auf das Ausrufezeichen, um eine Informationsmeldung zu erhalten.
- Die Informationsmeldung öffnet sich und empfiehlt, die Töpfe weiter auseinander zu bewegen.



Das gleiche Szenario tritt auf, wenn ein Topf mit niedrigerer Leistungsstufe in Richtung des Topfes mit höherer Leistungsstufe bewegt wird (hier z. B. Topf 1 in Richtung Topf 2). Aus Sicherheitsgründen hat der Topf mit der niedrigeren Leistungsstufe Vorrang.

9.0 FEHLERBEHEBUNG

Interventionen und Reparaturen an dem Gerät durch unqualifizierte Personen sind gefährlich, da sie zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen können. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder daran zu intervenieren; dies könnte zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen. Lassen Sie daher alle Arbeiten nur von einem qualifizierten Elektriker oder einem Kundendiensttechniker durchführen.

Im Falle einer Störung sollten Sie zunächst diese Anleitung konsultieren, um zu prüfen, ob das Problem eigenständig behoben werden kann.

HÄUFIGE PROBLEME	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Cooling fan keeps working after the hob is switched on	Cooling	Standard procedure
Das Kochfeld macht seltsame Geräusche	Induktion verursacht Geräusche wie Quietschen, Brummen, akustische Signale	Diese Geräusche können nicht vollständig vermieden werden - Versuchen Sie, die Töpfe zu verschieben - Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes sauber ist - Probieren Sie anderes Kochgeschirr aus - Kompositpfannen können laut sein - Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden
Das Kochfeld funktioniert nicht, das Display geht nicht an	Es wird keine Stromversorgung geliefert	Überprüfen Sie die Sicherungen. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingesteckt ist
Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, fliegt die Sicherung raus	Falsche Verkabelung	Prüfen Sie den Schaltplan
Das Glas ist gesprungen	Das Glas ist beschädigt	Benutzen Sie das Kochfeld nicht, rufen Sie den Kundendienst an

HÄUFIGE PROBLEME	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
E2 ER21 ER91 ER92	Gerätetemperatur zu hoch	Schalten Sie das Gerät in den Standby-Modus Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr vom Kochfeld Lassen Sie das Kochfeld eine Weile abkühlen Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
E1 ER31 ER45 ER61 ER63	Falsche Verkabelung	Check wiring diagram
U400	Überspannung	Die Sekundärspannung des Netzteils ist zu hoch Überprüfen Sie die korrekte elektrische Verbindung

10.0 REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger oder ein ähnliches Gerät, um das Keramikglas-Kochfeld zu reinigen!
- Achten Sie während der Reinigung darauf, den ON/OFF-Schalter sanft abzuwischen, da das Kochfeld sonst unbeabsichtigt eingeschaltet werden könnte.
- Beachten Sie alle Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise.
- Regelmäßige Reinigung und Wartung garantieren eine lange Lebensdauer des Geräts und eine optimale Funktionsweise.

KOMPONENTEN	REINIGUNGSZYKLUS
Bedienfeld	Unmittelbar nach jedem Gebrauch.
Kochfeld aus Glaskeramik	Sofort nach jedem Gebrauch und wöchentlich mit handelsüblichen Glaskeramikreinigern reinigen.

KERAMIKGLAS-KOCHFELD

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Topfschrubber, Fleckentferner, Rostentferner usw.

- **Reinigung nach dem Gebrauch:** Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer, wenn es verschmutzt ist. Es wird empfohlen, dies jedes Mal nach der Benutzung des Kochfeldes zu tun. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und eine kleine Menge Reinigungsmittel und trocknen Sie dann mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine Rückstände des Reinigungsmittels auf der Oberfläche des Kochfeldes verbleiben.
- **Wöchentliche Reinigung:** Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal pro Woche gründlich mit handelsüblichen Keramikglas-Reinigern. Befolgen Sie dabei sorgfältig die Anweisungen des Herstellers. Sobald das Reinigungsmittel aufgetragen ist, bildet es einen Schutzfilm auf dem Kochfeld, der wasser- und schmutzabweisend ist: Der gesamte Schmutz bleibt auf dem Film und kann leicht entfernt werden. Wischen Sie das Kochfeld anschließend mit einem sauberen Tuch ab und stellen Sie sicher, dass keine Rückstände des Reinigers auf der Oberfläche verbleiben, da dieser bei Erwärmung des Kochfeldes aggressiv reagiert und die Oberfläche verändern kann.

SPEZIFISCHE SCHMUTZFLECKEN

- Hartnäckiger Schmutz und Flecken (z. B. Kalkflecken und perlenartige glänzende Flecken) können am besten entfernt werden, wenn das Kochfeld noch leicht warm ist. Verwenden Sie für die Reinigung handelsübliche Reiniger.
- Befeuchten Sie Essensreste mit einem feuchten Tuch, bevor Sie Rückstände mit einem speziellen Schaber für Keramikglas-Kochfelder entfernen. Reinigen Sie das Kochfeld anschließend erneut.
- Verbrannter Zucker und geschmolzenes Plastik müssen sofort entfernt werden, solange sie noch heiß sind, mit einem Glasschaber. Reinigen Sie das Kochfeld dann wie oben beschrieben.
- Kleine Spuren von Erde, die beim Reinigen von Kartoffeln oder Salat auf das Kochfeld gelangen, können die Oberfläche beim Bewegen von Töpfen zerkratzen. Achten Sie

darauf, dass keine Erdreste auf dem Kochfeld verbleiben.

- Farbänderungen auf der Keramikglas-Oberfläche beeinträchtigen weder die Funktionalität noch die Stabilität. Diese Änderungen sind nicht materialbedingt, sondern entstehen durch Lebensmittelrückstände, die nicht entfernt wurden und auf der Oberfläche verbrannt sind.
- Das Reiben von Töpfen auf der Oberfläche (insbesondere von Aluminiumtöpfen) oder die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel kann glänzende Stellen verursachen, die mit normalen Reinigungsmitteln schwer zu entfernen sind; daher muss der Reinigungsprozess möglicherweise mehrmals wiederholt werden. Der Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln oder das Schrubben mit Töpfen kann über die Zeit die Dekorationen des Kochfelds abnutzen und zur Bildung dunkler Flecken beitragen.



WARNUNG

Alle beschriebenen Mängel sind größtenteils ästhetischer Natur und beeinträchtigen nicht direkt die Funktionsweise des Geräts. Der Benutzer ist nur für die routinemäßige Reinigung und Wartung verantwortlich, ohne die strukturellen Aspekte und Komponenten zu verändern, um die Leistung zu verbessern. Abgedichtete Teile des Herstellers dürfen nicht manipuliert werden. Im Falle einer Fehlfunktion oder einer als abnormal betrachteten Betriebsweise wenden Sie sich bitte an den autorisierten technischen Service.

11.0 STILLLEGUNG UND ENTSORGUNG

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

11.1 STILLLEGUNG

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



Elektrische Verbindungen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal getrennt werden. Zur Stilllegung schalten Sie das Gerät zunächst aus (siehe Kapitel „Betrieb“) und trennen es dann von der Stromversorgung.

11.2 DEMONTAGE

Um das Gerät zu entfernen, muss es zugänglich sein und von der Stromversorgung getrennt werden.

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

11.3 ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung des Geräts auf umweltfreundliche Weise. Das Recycling von Verpackungsmaterial hilft, Ressourcen zu schonen und Abfall zu reduzieren.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung zeigt an, dass das Produkt nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf, sondern zum entsprechenden Sammelpunkt für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden muss. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt zum Schutz der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit bei, die bei unsachgemäßer Entsorgung gefährdet wäre. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung, dem lokalen Entsorgungsdienst oder dem Einzelhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

OPERA

INDEX

1.0 INTRO	40	5.12 COOKING TIMER	
1.1 USER INFORMATION		5.13 CHANGING THE VALUE AND DE-ACTIVATION	
1.2 INTENDED USE			
1.3 EXPLANATION OF SYMBOLS AND INDICATIONS			
2.0 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS	42	6.0 MENU BAR FUNCTIONS	58
2.1 FOR CONNECTION AND OPERATION		6.1 KEY LOCK	
2.2 GENERAL INFORMATION ABOUT THE COOKTOP		6.2 STAND ALONE TIMER	
2.3 FOR PERSONS		6.3 PAUSE	
3.0 INSTALLATION	44	7.0 SETTINGS MENU	60
3.1 IMPORTANT WARNINGS		7.1 PERSONALIZE	
3.2 INSTALLATION DIMENSIONS		7.2 CHILD LOCK	
3.3 INSTALLATION OF THE FOAM GASKET		7.3 SOUND	
3.4 CONNECTION TO POWER SUPPLY		7.4 BRIGHTNESS	
3.5 SYSTEM POWER SETTING		7.5 CLOCK	
4.0 TECHNICAL INFORMATION	49	7.6 LANGUAGE CHANGE	
4.1 TECHNICAL DETAILS		7.7 FACTORY RESET	
5.0 APPLIANCE INTRODUCTION	50	8.0 PROTECTION AND SAFETY WARNINGS	64
5.1 FIRST CONNECTION		8.1 COOKING TIME LIMITER	
5.2 COOKWARE DETECTION		8.2 RESIDUAL HEAT INDICATOR	
5.3 COOKWARE PLACING		8.3 SUITABLE COOKWARE	
5.4 POWER LEVEL SETTING		8.4 SMALL POT WARNING	
5.5 QUICK COOKING		8.5 POWER CONFLICT	
5.6 DE-ACTIVATION OF THE BOOSTER		9.0 TROUBLESHOOTING	68
5.7 POT PROGRAMS		10.0 CLEANING AND CARE	70
5.8 MELTING FUNCTION		11.0 DECOMMISSIONING AND DISPOSAL	72
5.9 KEEP WARM FUNCTION		11.1 DECOMMISSIONING	
5.10 SIMMERING FUNCTION		11.2 DISASSEMBLY	
5.11 DEACTIVATING A POT PROGRAM		11.3 DISPOSAL	

1.0 INTRO

Dear Customer,

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

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

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

1.1 USER INFORMATION

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

1.2 INTENDED USE

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

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

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

1.3 EXPLANATION OF SYMBOLS AND INDICATIONS

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

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



DANGER

Note indicating an imminent threat that may cause death or very serious injuries.



WARNING

Note indicating a potentially dangerous situation that may cause death or very serious injuries.



IMPORTANT

Note indicating a hazardous situation that may cause minor injuries or damage to the appliance.



NOTE

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



WARNING OF ELECTRICITY! RISK OF DEATH!

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



WARNING! HOT SURFACES!

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




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



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

2.0 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

2.1 FOR CONNECTION AND OPERATION

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

2.2 GENERAL INFORMATION ABOUT THE COOKTOP

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

avoid damage to the cooktop, immediately remove any sugar (while the cooktop is still warm) using a suitable glass scraper.



- Never place metallic objects (such as empty pots, cutlery, etc.) on the induction cooktop, as they may overheat, posing a burn risk.
- Avoid placing combustible or flammable objects directly under the cooktop.
- Metallic objects worn by the user may overheat near the induction cooktop.
- Exercise caution: non-magnetic objects (such as gold or silver rings) are not subject to this risk.
- Never use the cooking zones to heat closed food cans or composite material packages, as the electric power may cause them to explode.
- Keep the display clean, as dirt may be interpreted as an unintentional contact. Never place objects (pots, cloths, etc.) on the display!
- If food spills onto the display, it is advisable to activate the OFF button.
- Hot pots and pans should not cover or be too close to the display, as this may cause the appliance to deactivate automatically.
- Place the pan as close to the center of the cooking zone as possible.
- If possible, use the back cooking zone for large pots to avoid excessive heating of the display, which could cause an E2 error message and deactivate the control.
- Activate the child lock when pets may reach the cooktop.
- Do not use the cooktop if the oven below is in pyrolytic mode.
- Never clean the glass-ceramic cooktop with a steam cleaner or similar devices.
- It is essential to ensure constant supervision during frying; flambéing is not permitted.

2.3 FOR PERSONS

- These appliances can be used by children aged 8 years and older and by persons with physical, sensory, or mental disabilities, as well as individuals lacking experience and/or abilities, provided they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the associated risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance may only be performed by children under the supervision of an adult user.



- It is important to note that the surfaces of the heating and cooking zones become hot during use; therefore, it is essential to keep small children away at all times.
- Only protective grids and cooktop covers provided by the manufacturer or authorized parties may be used, as indicated in the manual. The use of unsuitable protective grids and covers can lead to accidents.

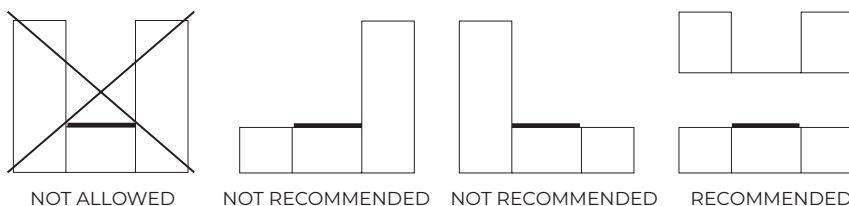


- People with implanted cardiac pacemakers or insulin pumps should ensure that the operation of their devices is not compromised by the inductive field (the frequency range of the induction cooktop is 20-50 kHz).

3.0 INSTALLATION

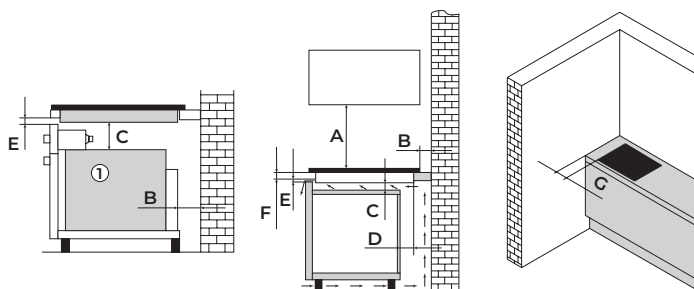
3.1 IMPORTANT WARNINGS

- The installation of the appliance in the kitchen worktop must be carried out by a qualified technician.
- The veneer or any other finish of the kitchen cabinet in which the cooktop is installed must be treated with a heat-resistant adhesive (up to 100°C). Otherwise, the finish of the worktop may discolor or warp.
- Ideally, the appliance should be installed with ample space on both sides. There may be a wall at the back, and one side may have a tall unit or wall. However, there should not be units or dividers taller than the appliance on the other side.



- The distance between the edge of the appliance and the adjacent tall kitchen cabinet element must not be less than 250 mm.
- All dimensions and distances necessary for the proper functioning of the appliance are shown in the figures below.
- The cabinet element beneath the cooktop must not have a drawer. If the element is a horizontal divider, it must be installed at least 20 mm from the bottom surface of the appliance. The space between the divider and the appliance must remain empty; no objects should be placed in that gap.
- Wall-mounted or suspended units must be installed at a sufficient height to avoid interfering with the cooking process.
- It is crucial to maintain a minimum safety distance between the appliance and the overhead hood. Refer to the user and installation instructions provided by the hood manufacturer for further details. If you do not have the manufacturer's instructions, or if there are flammable objects above the appliance (such as utensil racks, wall cabinets, etc.), a minimum safety distance of at least 800 mm must be maintained.
- Install the cabinets and hood before installing the appliance to avoid damaging it.
- The appliance must not be installed above a refrigerator, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine, washer-dryer, or dryer.
- Only ovens equipped with a cooling fan may be installed beneath this appliance.
- Before installing an oven, it is necessary to remove the back wall of the kitchen cabinet element in the area where the appliance will be cut out. Additionally, a free space of at least 3 mm must be left at the front.

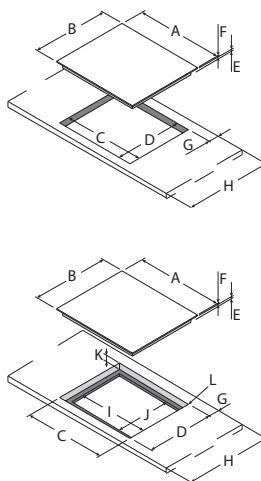
	(MM)
A	≥ 800
B	≥ 50
C	≥ 20
D	≈ 80
E	≥ 3
F	≥ 30
G	≥ 250



3.2 INSTALLATION DIMENSIONS

SURFACE MOUNTED

	SURFACE MOUNTED	FLUSH MOUNTED
A	930	930
B	520	520
C	900	934
D	490	524
E	51	51
F	6	6
G	≥ 60	≥ 60
H	≥ 600	≥ 600
I	-	900
J	-	490
K	-	6
L	-	Radius 7



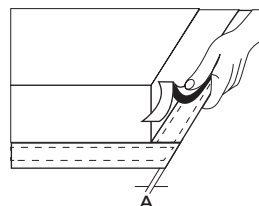
3.3 INSTALLATION OF THE FOAM GASKET

Before inserting the appliance into the opening of the kitchen worktop, it is necessary to attach the provided foam gasket to the underside of the glass.

Do not install the appliance without the foam gasket!

The gasket must be attached to the appliance by following these steps:

- Remove the protective film from the gasket.



- Attach the gasket to the underside, approximately 2-3 mm from the edge. Ensure that the gasket is applied along its entire length without overlapping at the corners.

During the installation of the gasket, take care not to let sharp objects touch the glass.

3.4 CONNECTION TO POWER SUPPLY

- The appliance must be connected ONLY by a qualified authorized technician.
- The electrical system protection must comply with all relevant regulations.
- Connection clips are accessible only when the covers are open.
- Before connecting the appliance, ensure that the voltage indicated on the nameplate is consistent with that of the domestic network. This check must be carried out by a qualified technician using an appropriate measuring device.
- The nameplate with basic information is attached to the underside of the appliance.
- To establish a fixed connection to the network, insert a bipolar circuit breaker between the appliance and the network. This device must ensure contact separation on all poles, ensuring complete disconnection under overvoltage category III conditions.
- Conductive parts must be protected from any possibility of direct contact.
- Before any intervention, disconnect the appliance from the power supply.
- Connect the appliance following the electrical connection diagram and ensure that the relevant network voltage is respected.
- The ground wire must be connected to the clip marked with the ground symbol.
- The cable must pass through the fixing clip to protect it from accidental removal.
- After connecting the appliance, turn on all cooking zones for about three minutes to ensure they are functioning correctly.
- An incorrect connection can damage parts of the appliance, voiding the warranty!
- The connection cable at the back of the appliance must be positioned so that it DOES NOT touch the back wall, as this part overheats during operation.
- The appliance is generally configured for maximum available power, as indicated in the technical data table. A power limitation can be set, which can be done at the time of installation or later by a specialized technician. Refer to the chapter related to setting the power limitation.

Use cables of type: H05V2V2-F.

PHASE	L1 - L2 - L3	BROWN - BLACK - GREY
GROUD	⊕	GREEN/YELLOW
NEUTRAL	N1 - N2	BLUE

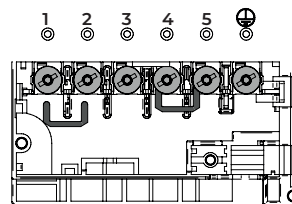
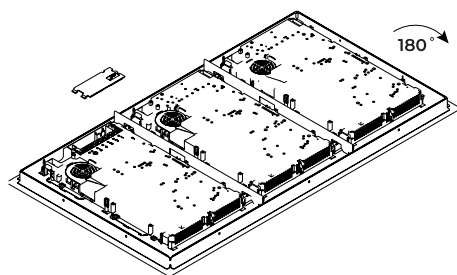
Model	Voltage / Frequency	Number of Phases	Cable Section	Connection
IAR093A0	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	5x2,5 mm ²	
	380-415 V ~ 50/60Hz	3 fase + N	5x1,5 mm ²	



WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED

The electrical safety of this appliance is guaranteed only if there is complete continuity between the appliance itself and an effective grounding system, in accordance with local and national safety regulations.

The terminal block can be accessed at the bottom of the appliance. Open the terminal block using a flathead screwdriver. Make the electrical connection following the instructions in the table above, depending on the model purchased and the type of electrical connection.



Basic Calibration of Environmental Sensors

After each connection to the electrical network, a basic calibration is automatically performed to ensure the optimal functioning of the sensors. All displays light up for a few seconds. During the calibration, no objects should be present; otherwise, the process will stop until they are removed. During this period, the cooking panel cannot be used.

ENGLISH

3.5 SYSTEM POWER SETTING

- The cooktop must be connected to the power supply for max. 1 minute.
- The cooktop must be switched OFF.
- Press simultaneously anywhere on the left region and on the right region in the lower half area of the display for 2 seconds.
- Values starting from 2.4kW up to 11.0 kW in 100W steps can be chosen.
- Select the power level with the selection wheel and save with the confirm button.



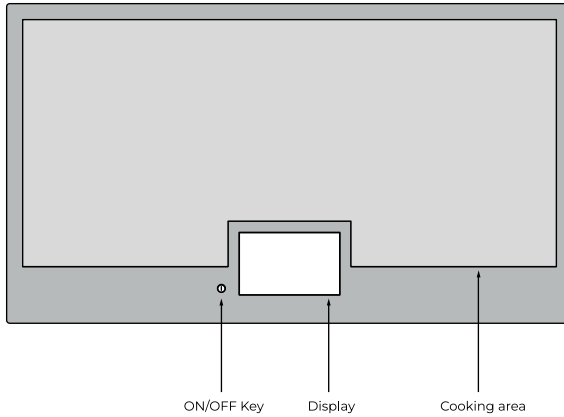
4.0 TECHNICAL INFORMATION

4.1 TECHNICAL DETAILS

MODEL	IAR093A0
SUPPLY VOLTAGE	220-240 V 1N 380-415 V 3N
SUPPLY FREQUENCY	50/60Hz
COOKING AREA	870 x 384 mm
TOTAL POWER	11 kW
EC ELECTRIC COOKING ENERGY CONSUMPTION FOR THE HOB [Wh/kg]	179,6 Wh/kg
INVERTER NOMINAL POWER	2,1 kW
INVERTER BOOSTER POWER	3,68 kW

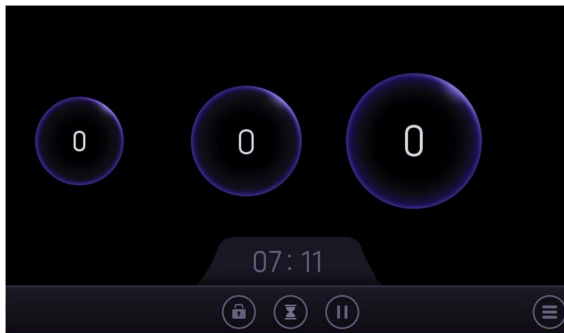
5.0 APPLIANCE INTRODUCTION

5.1 FIRST CONNECTION



- At the first connection to the power supply, or after an interruption and a restoration, the display shows the factory preset time for about 20 seconds.
- **TURNING THE HOB ON:** Press the ON/OFF button to turn on the appliance. When turned on, the display shows the initial screen accompanied by an acoustic signal.
- **TURNING THE HOB OFF:** To turn off the device, press the ON/OFF button until an acoustic signal is emitted. The current time is displayed for about 20 seconds.

5.2 COOKWARE DETECTION



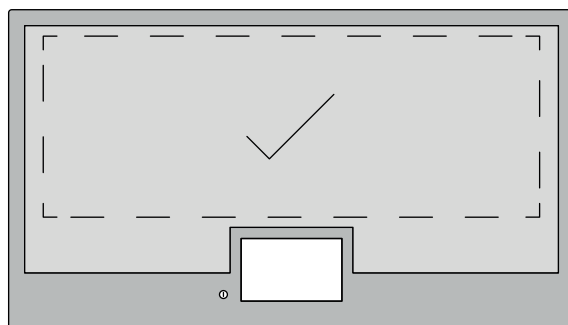


Cookware is automatically detected when the hob is switched on. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob, they may become hot.

- There are no fixed cooking zones. The pot can be placed and operated anywhere inside the cooking area of the cooktop.
- The pot is displayed according to its size and position on the cooktop in the main screen.
- There are three standard pot sizes: small, medium, big. Pots are always displayed with a round shape.

5.3 COOKWARE PLACING

- The glass ceramic surface is dimensioned to accommodate up to a maximum of 6 containers simultaneously.
- For correct pot detection and for efficient heat transmission is preferable to use circular pans of the following sizes:
 - Min. circumference: 145 mm
 - Max. circumference: 350 mm
- Small pots between 100-145mm in circumference won't be detected everywhere in the cooking area.
- Oversize cookware must be placed on the back section of the cooking area only.



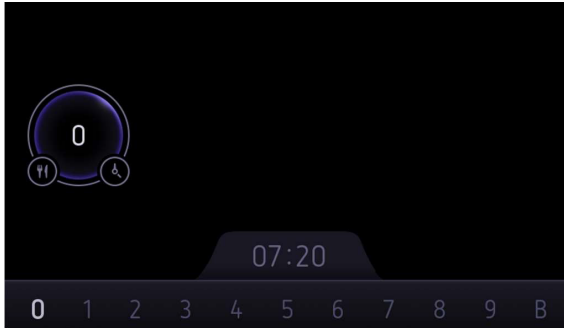
- Large pots might appear on the display as two different elements. Move the pot slightly or place it again on the surface until it is recognised.
- Always keep pots a few centimeters apart.



Pots should only be placed inside the cooking area, never place them too close to the display.

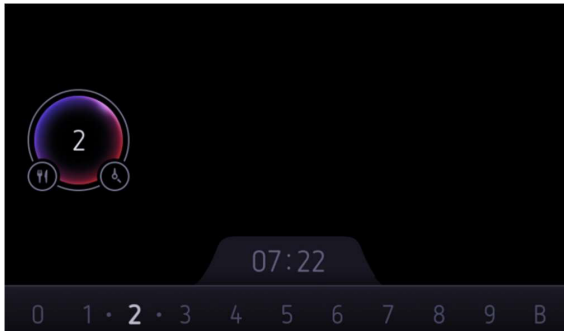
5.4 POWER LEVEL SETTING

With the appliance switched on, place a pan suitable for induction cooking on the glass ceramic surface. The display represents the pot as a circle:



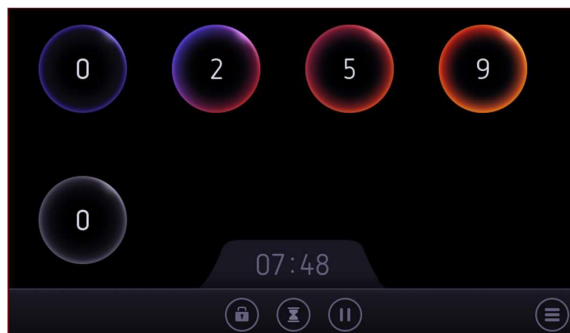
After a few moments of inactivity, the pot is deselected and will be need to touch the circle on display to select it again.

- A power setting can be selected using the bar at the bottom of the display.
- Select a level of power by tapping or sliding your finger up to the corresponding number.
- Power levels can be selected intermediate between integers, identifiable by points between one number and another.



- To stop the supply of energy and the heating of the pan, you can perform one of the following actions at any time:
 - Select power level 0
 - Tap twice on the pot on the display
 - Turn the hob off

- Dependent of the status of the pot, the pot shape is changing its color, ranging from blue to orange



POWER LEVEL	USE
0	OFF
1-2	Slow simmer, mantining warm food
3-4	Cooking small amounts
5-6	Cooking larger quantites, roasting larger chunks
7-8	Roasting, browning
9	Roasting
B	Boiling big amounts of water (Booster)

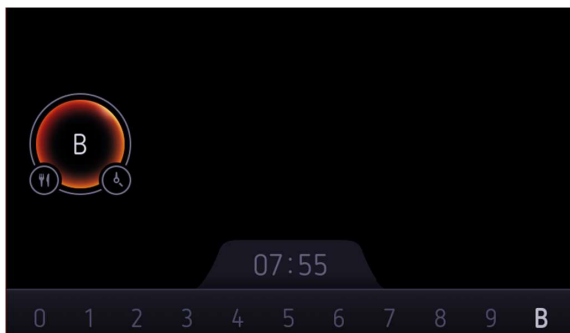
5.5 QUICK COOKING (BOOSTER FUNCTION)

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

- The booster enables the induction to provide a higher power for a pot for a short period of time (10 min).
- This is useful to heat-up/boil a big amount of water



As the booster function may reach high temperatures, it must only be used for cooking processes using water. Oil or fat may start to burn if booster is used.

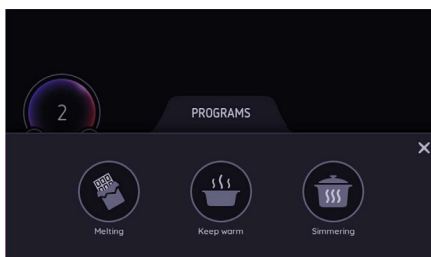
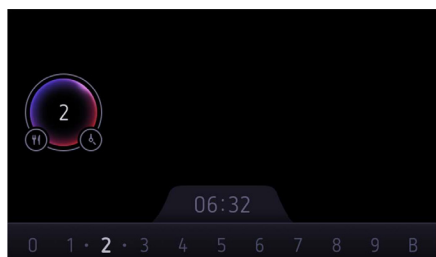


5.6 DE-ACTIVATION OF THE BOOSTER

- Select any other cooking level for the pot by slider if the booster function is currently active.
- Deactivate boost function by activation of a pot program.
- Deactivation by induction system due to temperature or power management.
- The boost function is terminated and deactivated automatically after boost - time of 10 min. Power level 9 is set, and sound emitted.
- The boost function can be reactivated after expiration of the boost time if the temperature conditions allow it.

5.7 POT PROGRAMS

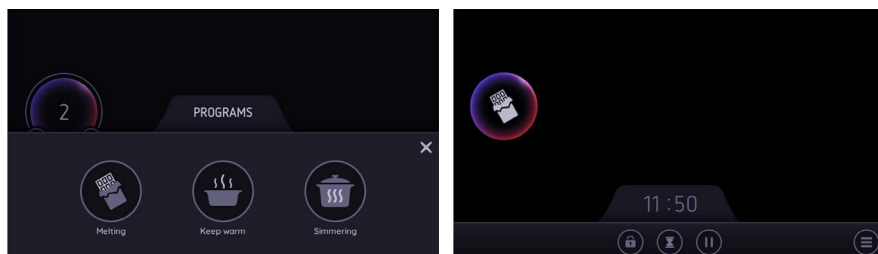
- The pot program menu contains various functions for the preparation of food.
- To enter the menu select the required pot by touching inside the pot icon.
- Select the knife and fork icon of the pot.
- The pot program menu opens



- Pot Program can be exited: by touching the X icon; by touching the area above the pot program menu; by the expiry of timeout counter.

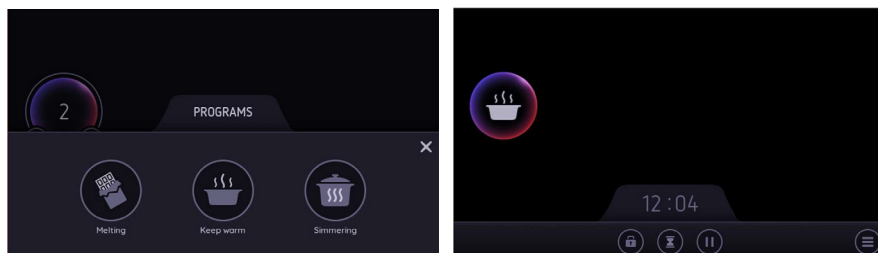
5.8 MELTING FUNCTION

- The melting function is especially used for melting chocolate.
- The function sets the temperature of the induction coil sensor to 44°C.



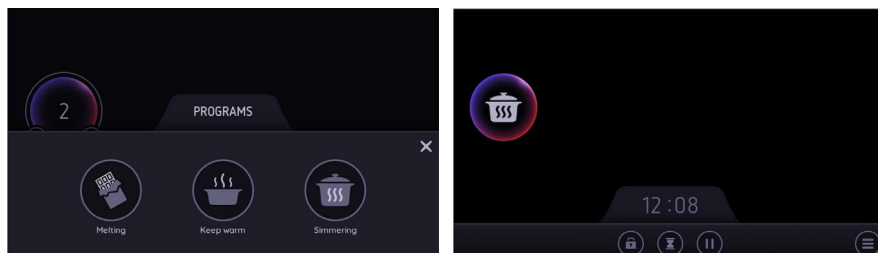
5.9 KEEP WARM FUNCTION

- This function is commonly used to keep food warm.
- The function sets the temperature of the induction coil sensor to 70°C.



5.10 SIMMERING FUNCTION

- The function sets the temperature of the induction coil sensor to 94°C.

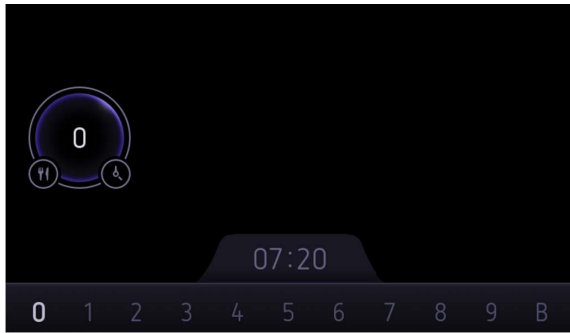


5.11 DEACTIVATING A POT PROGRAM

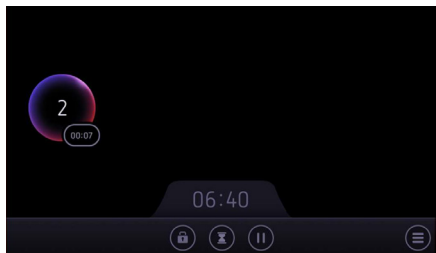
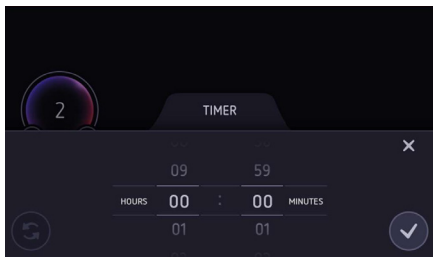
- Change the power level on the slider.
- Select the activated simmering function in the functions menu to deactivate it.
- Double tap on pot

5.12 COOKING TIMER

The timers for the cooking zones can be used to automatically turn off a cooking zone when the set time expires. During the operating time, the cooking zone can be used normally, and the cooking level can be changed. Each cooking zone is equipped with an independent timer, meaning you can set the time for each individual cooking zone.



- Select the required pot by touching inside the pot icon and select the clock icon of the pot.
- Adjust the numbers for the timer on the hours and minute wheels, then confirm the setting on the confirm icon.

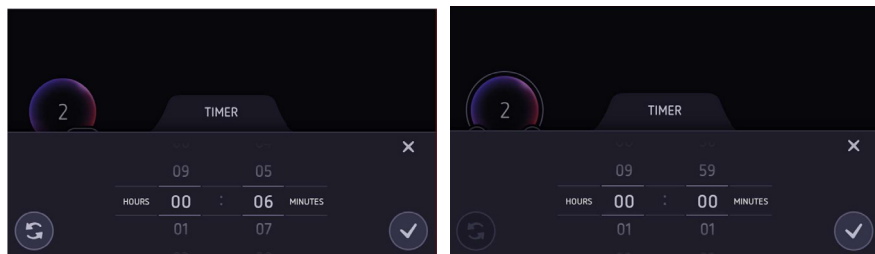


- The timer starts counting backwards. Beneath 1 hour, the display shows the current time accurate to the second.
- If the timer expired, a signal tone will be emitted, and the timer numbers are highlighted and flashing.

- The cooking level is switched off.
- Confirm the timer by touching the flashing timer values or by removing the pot or by waiting 35 seconds.

5.13 CHANGING THE VALUE AND DE-ACTIVATION

- Touch the pot timer values on the pot display.



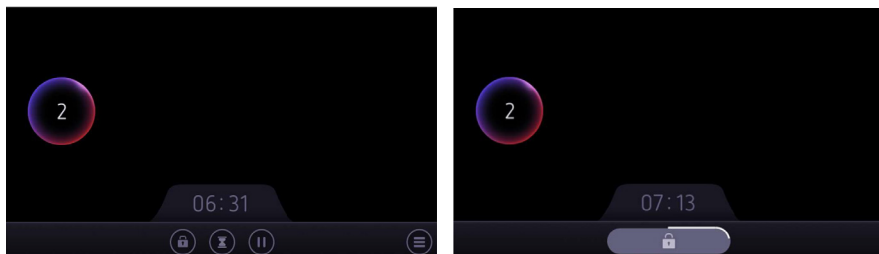
- To change the value adjust the numbers for the timer on the number wheels and confirm by touching the tick icon.
- To deactivate the timer touch the reset icon or set timer values to 00:00 and confirm by touching the tick icon.

6.0 MENU BAR FUNCTIONS

6.1 KEY LOCK

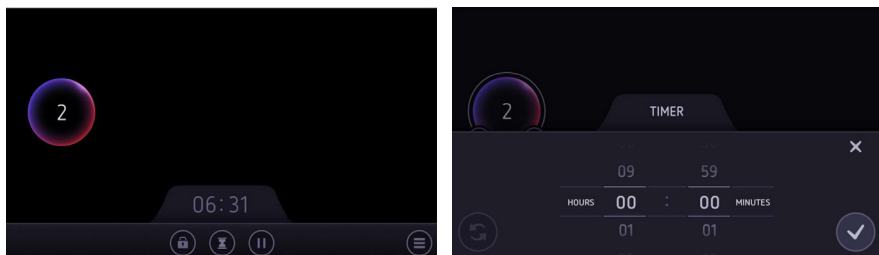
By activating the key lock protection, ongoing cooking processes will continue, but no sensors can be activated except for the ON/OFF and lock buttons.

- This is useful for cleaning purposes.
- To activate touch the Key Lock icon in the menu bar.
- The display screen except the Key Lock icon and the ON/OFF key are locked.
- To de-activate this function touch the Key Lock icon for 3 seconds.



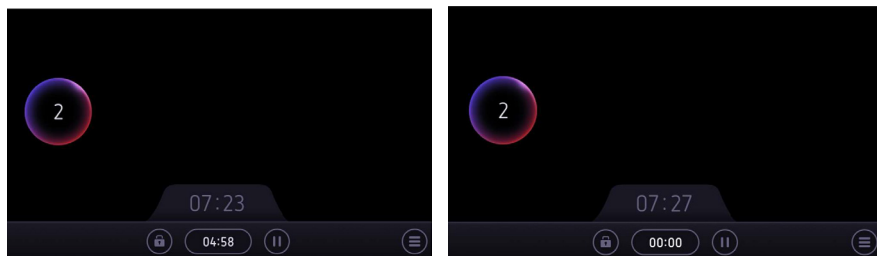
6.2 STAND ALONE TIMER

- Stand-alone timer has the performance of an egg timer.
- It can be adjusted within a range of 1 min to 9 h 59 min.
- After the adjusted time has run out, a signal tone is emitted.
- Stand-alone timer has no impact on any cooking zone.
- To activate this function touch the Hourglass icon in the menu bar.
- Adjust the numbers for the timer on the hours and minute wheels.
- Confirm the setting with the tick icon.



- If the timer expires a signal tone is emitted and the timer numbers are highlighted and flashing.

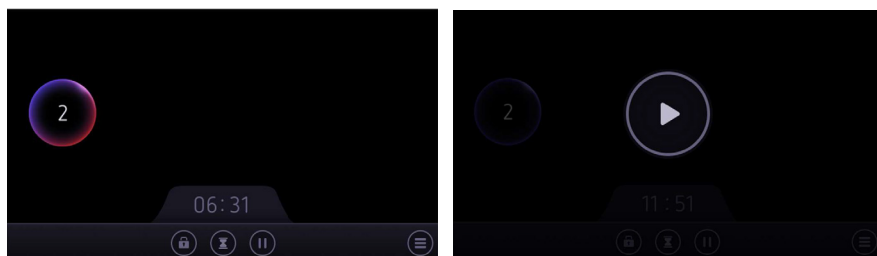
- Confirm the timer by touching the flashing timer values.
- The signal tone stops, and the hourglass icon is displayed again.



6.3 PAUSE

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

- To activate the pause function touch the pause icon in the menu bar.

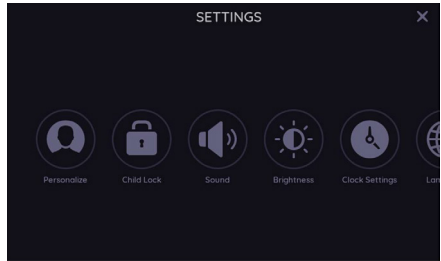
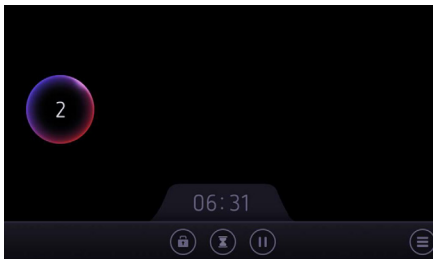


- All system states are maintained throughout the pause.
- Any timer set before and stopped during the pause, continues when the pause mode is finished
- If pause state lasts longer than 10 min, the cooktop will turn OFF.
- Booster will be canceled when activating Pause function. The power level will be set to level 9 by the system after deactivation of Pause.
- To exit the Pause function press the play button in the center of the screen.

7.0 SETTINGS MENU

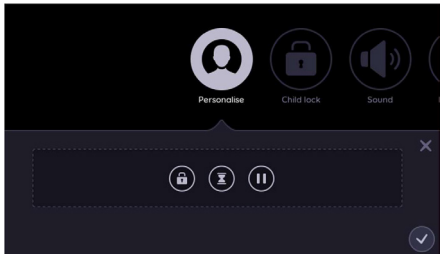
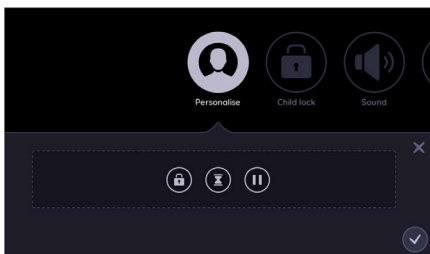
The settings menu is integrated in the bottom bar of the main screen. To access the menu touch the menu icon in the bottom right corner. It contains various functions to configure the cooktop:

- Personalise
- Child lock
- Sound
- Brightness
- Clock
- Language
- Factory reset



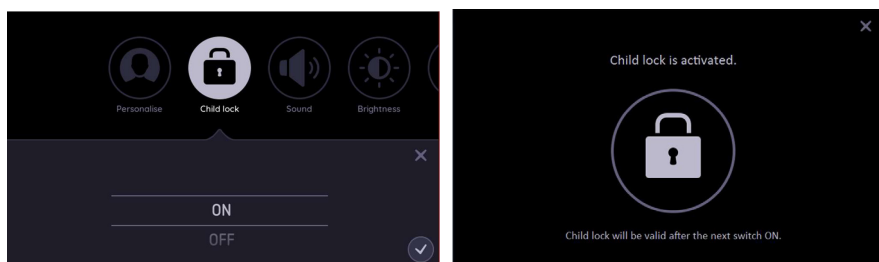
7.1 PERSONALISE

- Functions which are displayed in the menu bar in the main screen can be personalised.
- Select the Personalise icon in the settings menu.
- The black box shows the function which are displayed in the menu bar of the main screen.
- Select a function in the box to remove a function or to change the position.
- Any function can be added back selecting it from outside the box.
- Operation is confirmed by selecting the tick icon in the bottom left corner.



7.2 CHILD LOCK

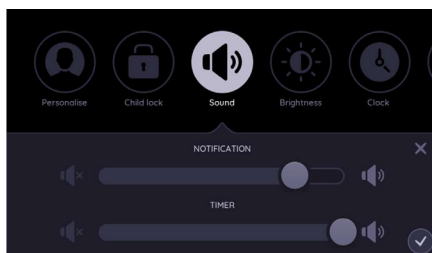
- Child lock is a functionality to protect the cooktop against unintended operation. If locked, the cooktop may be turned ON, but the main screen for operating the cooktop is not displayed.
- Child lock stays active even if the power supply is interrupted and recovered. It must be de-activated manually.
- To activate select the child lock icon in the settings menu and select "ON".
- Select the confirm icon to confirm the settings.
- An info message occurs explaining that child lock gets valid after the next switch ON.



- Every time you switch on the hob, the display shows the child safety lock symbol first.
- Touch the symbol for three seconds, then the main screen shows on the display.
- To de-activate select the child lock icon in the settings menu and select "OFF".

7.3 SOUND

- Sound is adjustable on 6 different levels.
- There are two volume sliders available: notification and timer.
- To customize sound select the sound icon in the settings.
- Slide to the desired volume level on the slider.
- Confirm the settings by selecting the confirm icon.

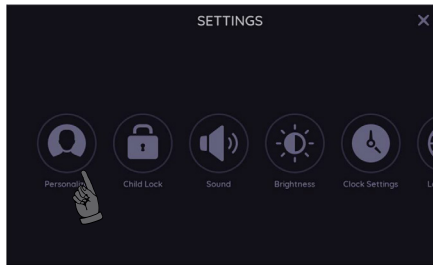




Errors will always sound in maximum volume independent from the settings in the sound menu.

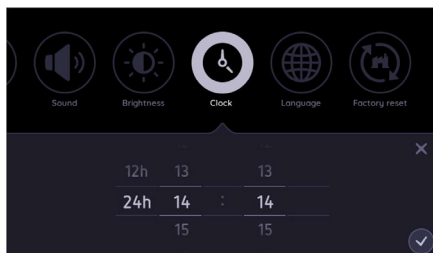
7.4 BRIGHTNESS

- Brightness level can be modified to improve visibility.
- Select the brightness icon in the settings menu.
- Adjust the brightness on the slider.
- Confirm the settings by selecting the tick icon.



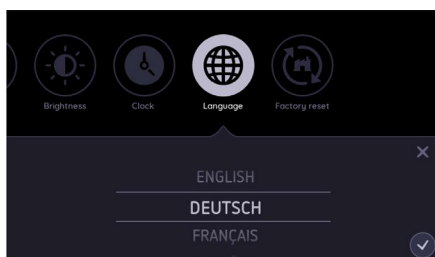
7.5 CLOCK

- In the clock settings menu, the time can be adjusted. The clock uses 24 h time format by default.
- Select the clock icon in the settings menu.
- Adjust the clock on the hours and minute wheels, if required change to 12 hours' time format.
- Confirm the settings by selecting the tick icon.



7.6 LANGUAGE CHANGE

- In the language settings it's possible to change the system language to any of the following: English, German, French, Spanish, Italian, Chinese (simplified), Korean, Vietnamese.
- In the settings menu slide the settings functions from right hand side to left hand side to get the function fully visible.
- Select the globe icon to enter the language submenu.
- Select the desired language on the wheel and confirm the settings by selecting the tick icon.



7.7 FACTORY RESET

- Settings can be reset to factory conditions.
- In the settings menu slide the settings functions from right hand side to left hand side to get the function fully visible.
- Select the factory icon to enter the factory reset function.
- Confirm the reset by selecting the tick icon.

8.0 PROTECTION AND SAFETY WARNINGS

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

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

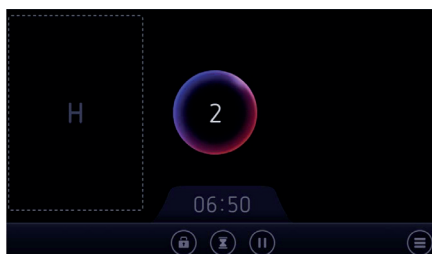
8.1 COOKING TIME LIMITER

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

COOKING LEVEL	MAX. OPERATION TIME
Melting	2h
keep warm	2h
Simmering	2h
1	10h
1.5	10h
2	5h
2.5	5h
3	5h
3.5	5h
4	4h
4.5	4h
5	3h
5.5	3h
6	2h
6.5	2h
7	2h
7.5	2h
8	2h
8.5	2h
9	1h
P	10min

8.2 RESIDUAL HEAT INDICATOR

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

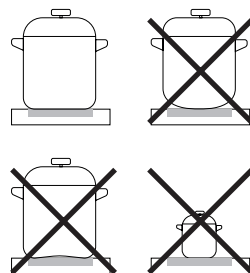


As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them.

8.3 SUITABLE COOKWARE

The induction plate will only work with appropriate cookware.

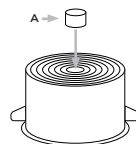
- Suitable cookware for induction is made of steel, enamel, or steel alloy. Cookware made of steel alloy with a copper or aluminum bottom, as well as glass pots, are not suitable.
- If using a pressure cooker, it is crucial to keep it under close supervision until it reaches the appropriate pressure. Initially, the plate should operate at maximum power, then follow the manufacturer's instructions.
- Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm).
- Do not use pots with jagged edges or a curved base.
- To avoid scratching the glass, always lift pans off the hob - do not slide.

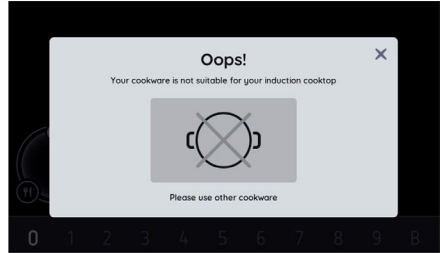
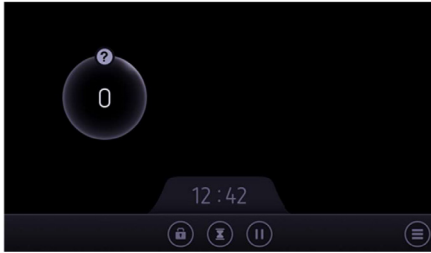


When purchasing pots, ensure they bear the label "suitable for induction."

MAGNET TEST

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

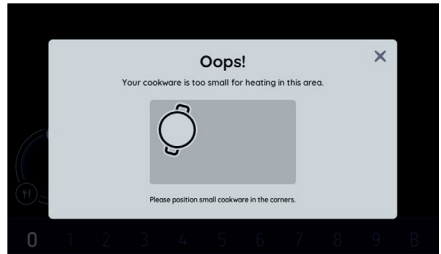
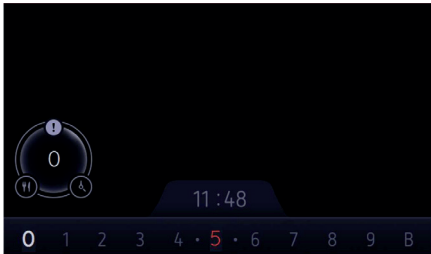




- In pan selection mode, a pan that is not appropriate shows in a grey color with a question mark.
- Touch the question mark to show the info message.

8.4 SMALL POT WARNING

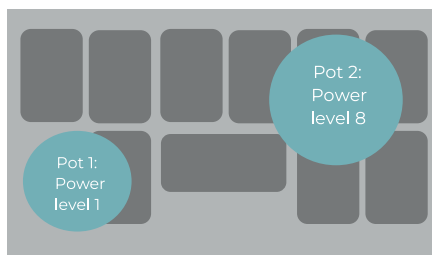
- A coil needs to be covered at least by 10% to be able to detect and heat up cookware.
- As cookware can be placed covering several coils but each coil less than 10% of the surface, small pots between 100mm and 145mm cannot be detected correctly at every position of the cooktop. In this case, the pot cannot be heated.
- In pan selection mode, a pan that is not big enough shows in a grey color with an exclamation mark.
- If the pot is selected and a power level is set, the requested power level is displayed in red color .
- Touch the exclamation mark to show the info message.



Move the pot to a corner of the cooktop to get more coil coverage

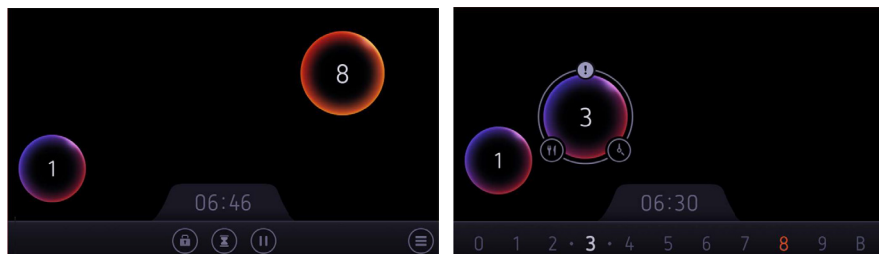
8.5 POWER CONFLICT

- A power conflict can be caused by an unfavorable pot positioning in combination with cooking levels which strongly differ from each other.
- Due to safety reasons, the pot with the lower power level has priority (here pot 1). The other pot (here pot 2) can only get the same power out of the conflict coil as needed to heat pot 1.



Example:

- Pot with power level 8 is moved close to the pot with power level 1.
- The power level of the moved pot is decreased to the max possible power level (here e.g., level 3).
- The slider shows the original set power level (here level 8) in red color and the maximum possible power level (here e.g., level 3) in white color.
- The pot is displaying an exclamation mark to show that the pot has a conflict.
- Select the exclamation mark to get an info message.
- The info message opens, advising to move the pots further apart.



The same scenario will occur when moving a pot with lower power level towards the pot of higher power level coil (here e.g. Pot 1 towards Pot 2).

Due to safety reasons the pot with the lower power level has priority.

9.0 TROUBLESHOOTING

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

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

COMMON PROBLEMS	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Cooling fan keeps working after the hob is switched on	Cooling	Standard procedure
The hob makes weird noises	Induction causes some noises like chirping, humming, acoustic signals	These noises can't be fully avoided. -Try moving the pots -Make sure the pot's underside is clean -Try different cookware -Composite pans can be noisy -Use pans with a flat bottom
The hob doesn't work, the display doesn't turn on	Power is not being supplied	Check fuses Check the hob is plugged in
When the hob is switched on, the fuse blows out	Wrong wiring connection	Check wiring diagram
The glass is cracked	The glass is damaged	Don't use the hob, call service

ERROR CODE	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
E2 ER21 ER91 ER92	Device temperature too high	Put the device in stan-by mode. Remove any cookware from the hob. Let the hob cool down for some time. If the problem persists contact service.
E1 ER31 ER45 ER61 ER63	Wrong wiring connection	Check wiring diagram
U400	Over voltage	The secondary voltage of the power supply is too high Check for correct electrical connection

10.0 CLEANING AND CARE

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

COMPONENT	CLEANING CYCLE
Operating panel	Immediately after each use.
Ceramic glass cooktop	Clean with standard ceramic glass cleaners immediately after each use and weekly.

CERAMIC GLASS COOKTOP

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

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

SPECIFIC STAINS

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

**WARNING**

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

11.0 DECOMMISSIONING AND DISPOSAL

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

11.1 DECOMMISSIONING

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



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

11.2 DISASSEMBLY

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

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

11.3 DISPOSAL

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



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

OPERA

INDEX

1.0 INLEIDING	76	5.11 DEACTIVEREN VAN EEN POTPROGRAMMA 5.12 KOKER TIJDWAAK 5.13 WIJZIGEN VAN DE WAARDE EN DEACTIVEREN
1.1 GEBRUIKERSINFORMATIE		
1.2 GESCHIKT GEBRUIK		
1.3 UITLEG VAN SYMBOLEN EN INSTRUCTIES		
2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN	78	6.0 MENU FUNCTIES
2.1 VOOR AANSLUITING EN GEBRUIK		6.1 TOETSVERGENDLING 6.2 STAND-ALONE TIMER 6.3 PAUZE
2.2 ALGEMENE INFORMATIE OVER DE KOOKPLAAT		
2.3 VOOR PERSONEN		
3.0 INSTALLATIE	80	7.0 INSTELLINGSMENU
3.1 BELANGRIJKE INSTRUCTIES		7.1 PERSONALISEREN 7.2 KINDERBEVEILIGING 7.3 GELUID 7.4 HELDERHEID 7.5 KLOK 7.6 TAALWIJZIGING 7.7 FABRIEKSINSTELLINGEN
3.2 INSTALLATIEMATEN		
3.3 INSTALLATIE VAN DE SCHUIMDICHTING		
3.4 AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING		
3.5 SYSTEEMVERMOGEN INSTELLING		
4.0 TECHNISCHE INFORMATIE	85	8.0 BEVEILIGING EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN
4.1 TECHNISCHE GEGEVENS		8.1 KOKEN TIJDSLIMIET 8.2 RESTWARMTE-INDICATOR 8.3 GESCHIKT KOOIWARE 8.4 WAARSCHUWING VOOR KLEINE PAN 8.5 VERMOGENSCONFLICT
5.0 INTRODUCTIE VAN HET APPARAAT	86	9.0 FOUTOPLOSSING
5.1 EERSTE AANSLUITING		104
5.2 DETECTIE VAN KOOKWARE		
5.3 PLAATSEN VAN KOOKWARE		
5.4 INSTELLING VAN HET POWERNIVEAU		
5.5 SNEL KOKEN (BOOSTER FUNCTIE)		
5.6 DE-ACTIVEREN VAN DE BOOSTERFUNCTIE		
5.7 PANPROGRAMMA'S		
5.8 FUNCTIE SMELTEN		
5.9 FUNCTIE WARMHOUDEN		
5.10 FUNCTIE SIMMEREN		
		10.0 REINIGING EN ONDERHOUD
		106
		11.0 UITSLUITING EN VERWIJDERING
		108
		11.1 UITSLUITING 11.2 DEMONTAGE 11.3 VERWIJDERING

1.0 INLEIDING

Geachte klant,
Hartelijk dank dat u heeft gekozen voor een product uit onze Opera-serie. Wij zijn ervan overtuigd dat u de kwaliteit en het gebruiksgemak zult waarderen.

Al onze producten vallen onder een garantie volgens de algemene verkoopvoorwaarden van Richtlijn 1999/44/EG. Mocht u bij de aankoop of tijdens de garantieperiode gebreken constateren als gevolg van fabricagefouten, componentproblemen of ontbrekende accessoires, verzoeken wij u deze onmiddellijk te melden aan ons verkoop- of klantenservicenetwerk. Na de nodige controle zullen wij zorgen voor de reparatie of vervanging van de defecte onderdelen.

De garantie dekt uitsluitend zichtbare gebreken van het product bij normale installatie, gebruik en onderhoud. Het dekt geen gebreken die het gevolg zijn van onjuiste installatie, verkeerd gebruik, technische wijzigingen door de gebruiker, het gebruik van niet-originele accessoires, vandalisme, onvoldoende reiniging of het nalaten van regulier of buitengewoon onderhoud. Ook dekt het geen schade veroorzaakt door algemene nalatigheid van de gebruiker.

1.1 GEBRUIKERSINFORMATIE

Voor het gebruik van het apparaat is het essentieel om deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Deze bevat belangrijke veiligheidsinstructies en aanwijzingen voor correct gebruik en onderhoud om jarenlang betrouwbaar gebruik te garanderen. Bij een storing wordt aanbevolen eerst het hoofdstuk "Probleemoplossing" te raadplegen. Veel kleine problemen kunnen zelfstandig worden opgelost, waardoor onnodige servicekosten worden vermeden. Bewaar de handleiding op een veilige plaats en geef deze bij een eigendomsoverdracht door aan de nieuwe eigenaar, zodat ook zij op de hoogte zijn van alle noodzakelijke informatie en veiligheidsmaatregelen. Installatie en montage mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende wetten, voorschriften en normen. Het is van het grootste belang om alle veiligheidsinstructies, waarschuwingen en gebruiksaanwijzingen in de bijgevoegde documentatie op te volgen.

1.2 GESCHIKT GEBRUIK

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel in particuliere of vergelijkbare omgevingen, zoals:

- Winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Boerderijen.
- Hotels, motels en andere accommodaties (voor gebruik door gasten).
- Ontbijtbuffetten.

Het is niet toegestaan het apparaat voor andere doeleinden dan de genoemde te gebruiken en het apparaat mag uitsluitend onder toezicht worden bediend.

1.3 UITLEG VAN SYMBOLEN EN INSTRUCTIES

Dit apparaat is vervaardigd met de modernste technologie. Toch is het belangrijk om te beseffen dat het gebruik van machines risico's met zich meebrengt die niet volledig kunnen worden uitgesloten.

Om de veiligheid van de gebruiker te waarborgen, worden specifieke veiligheidsinstructies gegeven. Deze aanwijzingen worden in de volgende secties van de handleiding benadrukt. Het naleven van deze instructies is essentieel voor een veilige werking van het apparaat.



- **GEVAAR**
Verwijst naar een direct gevaar dat kan leiden tot de dood of zeer ernstige verwondingen.



- **WAARSCHUWING**
Verwijst naar een potentieel gevaarlijke situatie die kan leiden tot de dood of zeer ernstige verwondingen.



- **BELANGRIJK**
Verwijst naar een gevaarlijke situatie die lichte verwondingen of schade aan het apparaat kan veroorzaken.



- **OPMERKING**
Het opvolgen van deze aanwijzingen vergemakkelijkt het gebruik van het apparaat.



- **WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE SCHOK! LEVENSGEVAAR!**
Dit symbool geeft aan dat zich onder spanning staande onderdelen in de buurt bevinden. Afdekkingen met deze markering mogen alleen worden verwijderd door een gekwalificeerde en gecertificeerde electricien.




- **WAARSCHUWING! HEETTE OPPERVLAKKEN!**
Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet kunnen worden. Er bestaat gevaar voor ernstige brandwonden of verbranding. Oppervlakken kunnen zelfs na het uitschakelen van het apparaat nog heet blijven.



- **VOORSCHRIFTEN VOOR HANDLING VAN COMPONENTEN EN MODULES DIE GEVOELIG ZIJN VOOR ELEKTROSTATISCHE ONTLADINGEN (ESD)**
Achter afdekkingen met dit symbool bevinden zich componenten en modules die gevoelig zijn voor elektrostatische ontladingen. Raak nooit de stroomaansluitingen, flatcables of pinnen van de componenten aan. Technische ingrepen mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat bekend is met het fenomeen elektrostatische ontladingen.

2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

2.1 VOOR AANSLUITING EN GEBRUIK

- De apparaten worden geproduceerd in overeenstemming met de huidige veiligheidsvoorschriften.
- 
 - De aansluiting op het elektriciteitsnet en eventuele reparatie- en onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien, volgens de geldende veiligheidsnormen. Voor uw veiligheid is het essentieel dat alleen gekwalificeerde technici verantwoordelijk zijn voor de installatie, inspectie of reparatie van het product.
- Als de netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens klantenservice of een gekwalificeerde technicus om potentiële risico's te vermijden.
- Daarnaast mag het apparaat niet worden bediend met een externe timer of via een extern afstandsbedieningssysteem.

2.2 ALGEMENE INFORMATIE OVER DE KOOKPLAAT

- De apparaten worden vervaardigd volgens de geldende veiligheidsnormen.
- 
 - Let tijdens het gebruik op de snelheid waarmee de kookzones opwarmen. Vermijd het verhitten van lege pannen, omdat dit oververhitting kan veroorzaken.
- Plaats nooit lege pannen of potten op de verwarmde kookzones.
- Bij het koken mag het water in een pan nooit volledig verdampen, omdat dit zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen – hiervoor neemt de fabrikant geen verantwoordelijkheid.
- Schakel een kookzone altijd uit met de OFF-knop en niet alleen via de pannendetectiefunctie.
- Verhitte vetten en oliën kunnen spontaan ontbranden; blijf daarom altijd toezicht houden bij het bereiden van voedsel met vetten en oliën. Gebruik bij brand nooit water om vlammen van vet en olie te blussen. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een blusdeken.
- De glazen kookplaat is zeer robuust, maar vermijd dat harde voorwerpen erop vallen. Vallen van scherpe voorwerpen kan schade aan de kookplaat veroorzaken.
- 
 - Als de kookplaat barsten, scheuren of andere schade vertoont, bestaat er kans op een elektrische schok. Schakel in dat geval het apparaat onmiddellijk uit, ontkoppel het van de stroomvoorziening en neem contact op met de klantenservice.
- Als de kookplaat niet kan worden uitgeschakeld door een defecte sensorknop, ontkoppel het apparaat dan onmiddellijk van het elektriciteitsnet en neem contact op met de klantenservice.
- Wees voorzichtig tijdens het gebruik van het apparaat! Zorg ervoor dat elektrische snoeren niet in contact komen met hete kookzones.
- Brandgevaar: Leg nooit voorwerpen op de kookplaat.
- De glaskeramische kookplaat mag niet als werkblad worden gebruikt.

- Leg geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones. Houd materialen die kunnen smelten, zoals kunststof, aluminiumfolie, suiker en snoep, uit de buurt van de hete zones. Om schade aan de kookplaat te voorkomen, verwijdert u gemorst suiker onmiddellijk (zolang de kookplaat nog warm is) met een geschikte glasschraper.



- Plaats nooit metalen voorwerpen (zoals lege pannen, bestek enz.) op de inductiekookplaat, omdat deze oververhit kunnen raken en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Vermijd het plaatsen van brandbare of ontvlambare voorwerpen direct onder de kookplaat.
- Metalen voorwerpen die de gebruiker draagt, kunnen in de buurt van de inductiekookplaat oververhit raken.
- Let op: Niet-magnetische objecten (zoals gouden of zilveren ringen) lopen dit risico niet.
- Gebruik de kookzones nooit om gesloten blikken of verpakkingen van samengestelde materialen te verwarmen, omdat de elektrische kracht deze kan laten exploderen.
- Houd het display schoon, aangezien vuil als een onbedoelde aanraking kan worden geïnterpreteerd. Leg geen voorwerpen (pannen, doeken enz.) op het display!
- Als voedselresten op het display terechtkomen, wordt aangeraden de OFF-knop te activeren.
- Hete pannen en potten mogen het display niet bedekken of te dicht bij hen worden geplaatst, omdat dit een automatische uitschakeling van het apparaat kan veroorzaken.
- Plaats de pan zo dicht mogelijk in het midden van de kookzone.
- Gebruik indien mogelijk de achterste kookzone voor grote pannen om overmatige verwarming van het display te voorkomen, wat een E2-foutmelding en de uitschakeling van het display kan veroorzaken.
- Activeer de kinderslotfunctie als huisdieren de kookplaat kunnen bereiken.
- Gebruik de kookplaat niet als de oven eronder in pyrolysemodus staat.
- Reinig de glaskeramische kookplaat nooit met een stoomreiniger of soortgelijke apparaten.
- Blijf voortdurend toezicht houden tijdens het frituren; flamberen is niet toegestaan.

2.3 VOOR PERSONEN

- Deze apparaten kunnen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, evenals door personen zonder ervaring en/of vaardigheden, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen onder toezicht van een volwassene worden uitgevoerd.



- Het is belangrijk om te weten dat de oppervlakken van de verwarmings- en kookzones tijdens gebruik heet worden. Houd daarom kleine kinderen altijd op veilige afstand.
- Er mogen alleen beschermroosters en kookplaatafdekkingen worden gebruikt die door de fabrikant of geautoriseerde aanbieders worden geleverd, zoals aangegeven in de handleiding. Het gebruik van ongeschikte beschermroosters en afdekkingen kan tot ongelukken leiden.

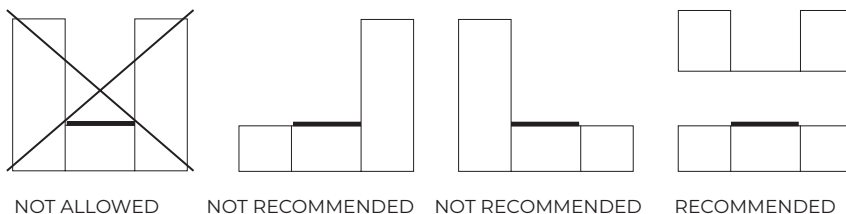


- Personen met geïmplanteerde pacemakers of insulinepompen moeten ervoor zorgen dat de werking van hun apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld (het frequentiebereik van de inductiekookplaat is 20-50 kHz).

3.0 INSTALLATIE

3.1 BELANGRIJKE INSTRUCTIES

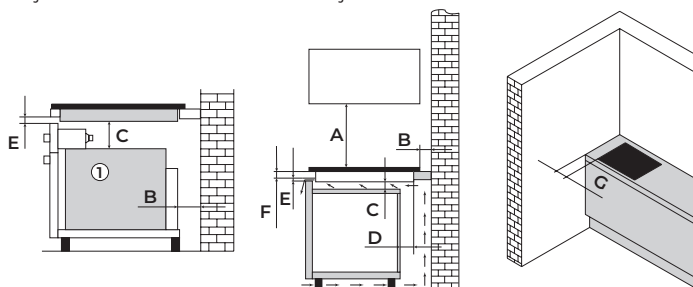
- De installatie van het apparaat in het keukenwerkblad moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
- Het finer of elk ander oppervlak van het keukenkastje waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet worden behandeld met een hittebestendige lijm (tot 100°C). Anders kan het oppervlak van het werkblad verkleuren of vervormen.
- Het apparaat moet idealiter met voldoende ruimte aan beide zijden worden geïnstalleerd. Een muur kan zich achter het apparaat bevinden, en aan één kant kan het apparaat tegen een hoge kast of muur worden geplaatst. Aan de andere kant mogen echter geen kasten of scheidingswanden staan die hoger zijn dan het apparaat zelf.



- De afstand tussen de rand van het apparaat en het hoge element van de aangrenzende keukenkast mag niet minder dan 250 mm zijn.
- Alle afmetingen en afstanden die nodig zijn voor de juiste werking van het apparaat worden weergegeven in de volgende illustraties.
- Het keukenkastelement onder de kookplaat mag geen lade bevatten. Als het element een horizontale scheidingswand heeft, moet deze op een afstand van minimaal 20 mm van de onderkant van het apparaat worden geïnstalleerd. De ruimte tussen de scheidingswand en het apparaat moet vrij blijven; er mogen geen objecten in deze opening worden geplaatst.
- Hangende of aan de wand gemonteerde elementen moeten zo worden geïnstalleerd dat ze het werkproces niet verstoren.
- Het is belangrijk om een minimale veiligheidsafstand tussen het apparaat en de daarboven hangende afzuigkap aan te houden. Raadpleeg de gebruiks- en installatie-instructies van de fabrikant van de afzuigkap voor meer details. Als de instructies van de fabrikant niet beschikbaar zijn of als er brandbare objecten boven het apparaat hangen (zoals keukengerei houders, hangkasten, enz.), moet een minimale afstand van ten minste 800 mm worden aangehouden.
- Monteer de hangkasten en de afzuigkap voordat u het apparaat installeert om beschadigingen te voorkomen.
- Het apparaat mag niet boven een koelkast, een koel-vriescombinatie, een vriezer, een vaatwasser, een wasmachine, een was-droogcombinatie of een droger worden geïnstalleerd.
- Onder dit apparaat mogen alleen ovens met een koelventilator worden geïnstalleerd.
- Voor de installatie van een oven moet de achterwand van het keukenkastelement in

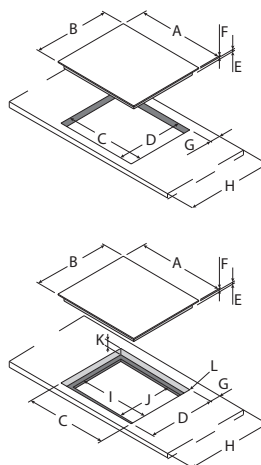
het uitsparingsgebied van het apparaat worden verwijderd. Bovendien moet aan de voorkant een vrije ruimte van minimaal 3 mm blijven.

	(MM)
A	≥ 800
B	≥ 50
C	≥ 20
D	≥ 80
E	≥ 3
F	≥ 30
G	≥ 250



3.2 INSTALLATIEMATEN

	VRIJSTAAND	INBOUW
A	930	930
B	520	520
C	900	934
D	490	524
E	51	51
F	6	6
G	≥ 60	≥ 60
H	≥ 600	≥ 600
I	-	900
J	-	490
K	-	6
L	-	Radius 7



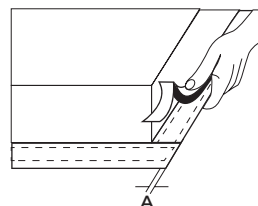
3.3 INSTALLATIE VAN DE SCHUIMDICHTING

Voordat het apparaat in de uitsparing van het keukenwerkblad wordt geplaatst, moet de meegeleverde schuimdichting aan de onderkant van het glas worden bevestigd.

Het apparaat mag niet zonder de schuimdichting worden geïnstalleerd!

De dichting moet als volgt op het apparaat worden aangebracht:

- Verwijder de beschermfolie van de dichting.
- Bevestig de dichting aan de onderkant van het apparaat, ongeveer 2-3 mm van de rand. Zorg ervoor dat de dichting over de gehele lengte wordt aangebracht en dat de



dichting over de gehele lengte wordt aangebracht en dat de uiteinden bij de hoeken niet overlappen.

Zorg ervoor dat er bij het aanbrengen van de dichting geen scherpe voorwerpen het glas raken.

3.4 AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING

- De aansluiting van het apparaat mag ALLEEN worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en geautoriseerde technicus.
- De beveiliging van het elektrische systeem moet voldoen aan alle geldende voorschriften.
- De aansluitklemmen zijn alleen toegankelijk als de afdekkingen geopend zijn.
- Voordat het apparaat wordt aangesloten, moet de technicus controleren of de op het typeplaatje vermelde spanning overeenkomt met de netspanning in de woning. Deze controle moet worden uitgevoerd met een geschikt meetinstrument.
- Het typeplaatje met de belangrijkste informatie bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.
- Om een vaste verbinding met het elektriciteitsnet te garanderen, moet een tweepolige stroomonderbreker tussen het apparaat en het elektriciteitsnet worden geïnstalleerd. Deze schakelaar moet zorgen voor een volledige ontkoppeling van alle polen en onder overspanningscategorie III volledige uitschakeling mogelijk maken.
- Geleidende delen moeten worden beschermd tegen direct contact.
- Voor elke interventie moet het apparaat losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.
- Sluit het apparaat aan volgens het aansluitschema en zorg ervoor dat de netspanning correct is.
- De aardingsdraad moet worden aangesloten op de klem die is gemarkeerd met het aardingssymbool.
- De kabel moet door de kabelklem worden geleid om te voorkomen dat deze per ongeluk wordt losgetrokken.
- Na het aansluiten van het apparaat moeten alle kookzones gedurende ongeveer drie minuten worden ingeschakeld om te controleren of ze correct functioneren.
- Een onjuiste aansluiting kan onderdelen van het apparaat beschadigen en leidt tot het vervallen van de garantie!
- De aansluitkabel aan de achterzijde van het apparaat moet zodanig worden gepositioneerd dat deze de achterwand NIET raakt, omdat deze tijdens het gebruik heet kan worden.
- Het apparaat is standaard ingesteld op het maximaal beschikbare vermogen, zoals vermeld in de tabel met technische specificaties. Vermogensbegrenzing kan worden ingesteld; dit kan worden gedaan tijdens de installatie of later door een vaktechnicus. Raadpleeg het hoofdstuk over de instelling van de vermogensbegrenzing voor meer informatie.

Gebruik kabels van het type: H05V2V2-F.

PHASE	L1 - L2 - L3	BROWN - BLACK - GREY
GROUD	Ⓧ	GREEN/YELLOW
NEUTRAL	N1 - N2	BLUE

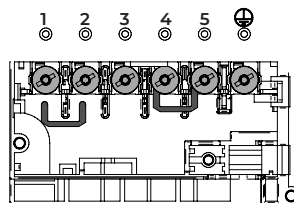
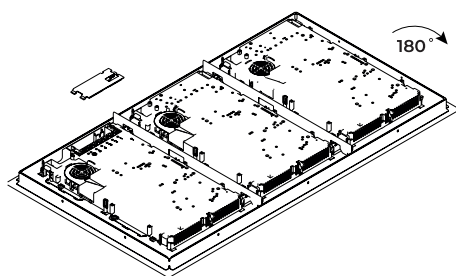
Model	Spanning / Frequentie	Aantal fasen	Kabel-doorsnede	Aansluiting
IAR093A0	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	5x2,5 mm ²	
	380-415 V ~ 50/60Hz	3 fase + N	5x1,5 mm ²	



WAARSCHUWING! DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN

De elektrische veiligheid van dit apparaat is alleen gegarandeerd als er volledige continuïteit bestaat tussen het apparaat en een effectief aardsysteem, in overeenstemming met de lokale en nationale veiligheidsvoorschriften.

De toegang tot de aansluitklem bevindt zich aan de onderzijde van het apparaat. Open de aansluitklem met een platte schroevendraaier. Voer de elektrische aansluiting uit volgens de instructies in bovenstaande tabel, afhankelijk van het gekochte model en het type elektrische aansluiting.



NEDERLANDS

Basiscalibratie van de omgevingsensoren

Na elke aansluiting op het elektriciteitsnet wordt automatisch een basiscalibratie uitgevoerd om de optimale werking van de sensoren te garanderen. Alle indicatoren lichten enkele seconden op. Tijdens de calibratie mogen er geen objecten op het kookveld aanwezig zijn, omdat het proces anders wordt onderbroken totdat de objecten zijn verwijderd. Gedurende deze tijd kan het kookveld niet worden gebruikt.

3.5 SYSTEEMVERMOGEN INSTELLING

- Het kookveld moet maximaal 1 minuut op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Het kookveld moet UIT zijn.
- Druk tegelijkertijd op een willekeurige plaats aan de linkerkant en aan de rechterkant in de onderste helft van het display gedurende 2 seconden.
- Waarden variërend van 2,4 kW tot 11,0 kW in stappen van 100 W kunnen worden gekozen.
- Selecteer het vermogensniveau met het selectiewiel en bevestig met de bevestigingsknop.



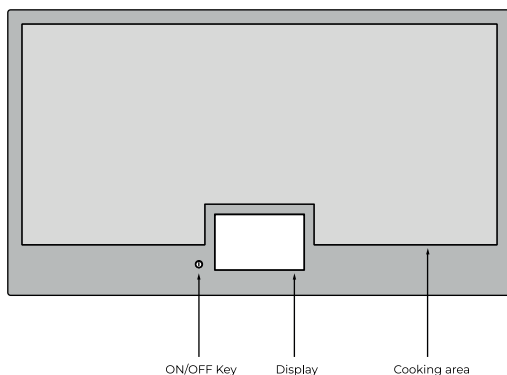
4.0 TECHNISCHE INFORMATIE

4.1 TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	IAR093A0
VOEDINGSSPANING	220-240 V 1N 380-415 V 3N
VOEDINGSFREQUENTIE	50/60Hz
KOOKGEBIED	870 x 384 mm
TOTAAL VERMOGEN	11 kW
EC ELEKTRISCH KOKEN ENERGIEVERBRUIK VOOR HET KOOKVAK [Wh/kg]	179,6 Wh/kg
INVERTER GENOMEN VERMOGEN	2,1 kW
INVERTER BOOSTER VERMOGEN	3,68 kW

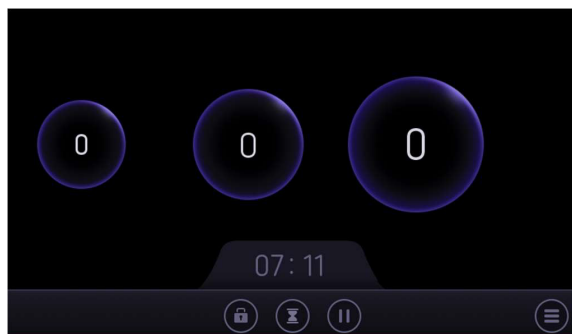
5.0 INTRODUCTIE VAN HET APPARAAT

5.1 EERSTE AANSLUITING



- Bij de eerste aansluiting op de stroomvoorziening, of na een onderbreking en herstel, toont het display de fabrieksinstellingstijd gedurende ongeveer 20 seconden.
- **AANZETTEN VAN HET KOOKPLAAT:** Druk op de ON/OFF-knop om het apparaat in te schakelen. Bij inschakelen toont het display het beginscherm, vergezeld van een geluidssignaal.
- **UITZETTEN VAN HET KOOKPLAAT:** Druk op de ON/OFF-knop totdat er een geluidssignaal klinkt om het apparaat uit te schakelen. De huidige tijd wordt gedurende ongeveer 20 seconden weergegeven.

5.2 DETECTIE VAN KOOKWARE



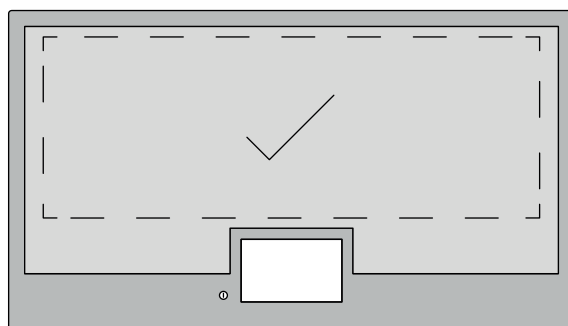


Kookgerei wordt automatisch gedetecteerd wanneer het kookplaat wordt ingeschakeld. Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het kookoppervlak, deze kunnen heet worden.

- Er zijn geen vaste kookzones. De pan kan overal binnen het kookoppervlak van het kookplaat worden geplaatst en gebruikt.
- De pan wordt weergegeven op basis van de grootte en positie op het kookplaat op het hoofdscherm.
- Er zijn drie standaard panmaten: klein, medium, groot. Pannen worden altijd weergegeven met een ronde vorm.

5.3 PLAATSEN VAN KOOKWARE

- Het glazen keramische oppervlak is ontworpen om tot maximaal 6 containers tegelijk te plaatsen.
- Voor correcte potdetectie en efficiënte warmteoverdracht is het het beste om ronde pannen van de volgende maten te gebruiken:
 - Min. omtrek: 145 mm
 - Max. omtrek: 350 mm
- Kleine potten tussen de 100-145 mm omtrek worden niet overal in het kookgebied gedetecteerd.
- Te grote kookgerei moet alleen op het achterste gedeelte van het kookoppervlak worden geplaatst.



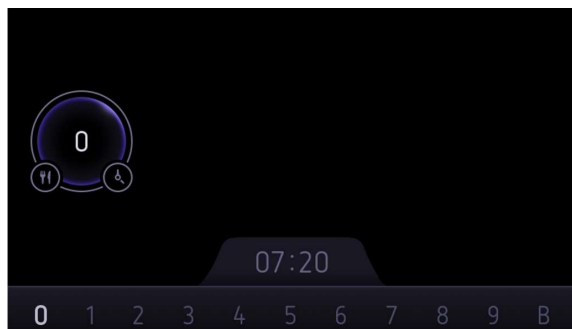
- Grote potten kunnen op het display als twee verschillende elementen verschijnen. Verplaats de pot een beetje of zet deze opnieuw op het oppervlak totdat deze wordt herkend.
- Houd de potten altijd een paar centimeter van elkaar.



Pannen moeten alleen binnen het kookgebied worden geplaatst, zet ze nooit te dicht bij het display.

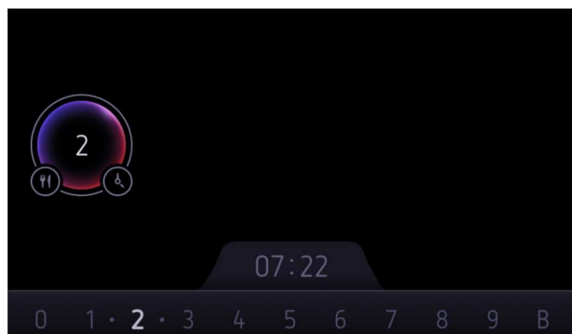
5.4 INSTELLING VAN HET POWERNIVEAU

Zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld en plaats een pan die geschikt is voor inductiekoken op het glazen keramische oppervlak. Het display toont de pan als een cirkel:



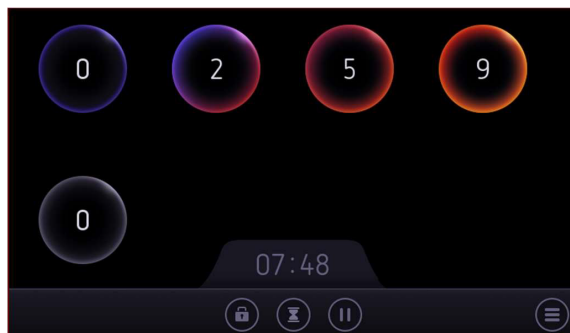
Na een paar momenten van inactiviteit wordt de pan gedeactiveerd en moet je de cirkel op het display aanraken om deze opnieuw te selecteren.

- Een vermogensniveau kan worden ingesteld met de balk onderaan het display.
- Selecteer een vermogensniveau door te tikken of je vinger omhoog te schuiven tot het overeenkomstige nummer.
- Vermogensniveaus kunnen tussen gehele getallen worden gekozen, geïdentificeerd door stippen tussen twee getallen.



- Om de energievoorziening en het verwarmen van de pan te stoppen, kun je op elk moment de volgende acties uitvoeren:
 - Selecteer vermogensniveau 0
 - Tik twee keer op de pan op het display
 - Zet het kookplaat uit

- Afhankelijk van de status van de pan verandert de kleur van de panvorm, variërend van blauw naar oranje.



VERMOGENSNIVEAU	GEBRUIK
0	UIT
1-2	Langzaam sudderen, voedsel warm houden
3-4	Koken van kleine hoeveelheden
5-6	Koken van grotere hoeveelheden, roosteren van grotere stukken
7-8	Roosteren, bruinen
9	Roosteren
B	Koken van grote hoeveelheden water (Booster)

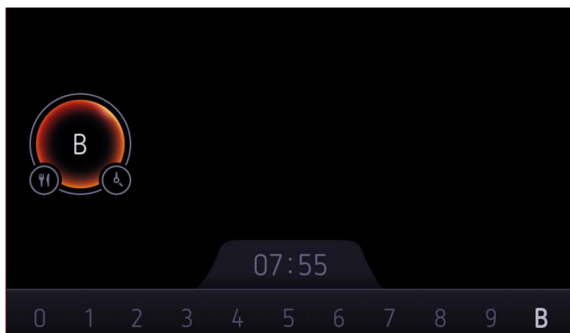
5.5 SNEL KOKEN (BOOSTER FUNCTIE)

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

- De booster maakt het mogelijk om inductie een hoger vermogen te geven voor een korte periode (10 min).
- Dit is handig voor het verwarmen/koken van een grote hoeveelheid water.



Aangezien de boosterfunctie hoge temperaturen kan bereiken, moet deze alleen worden gebruikt voor kookprocessen waarbij water betrokken is. Olie of vet kan gaan verbranden als de booster wordt gebruikt.

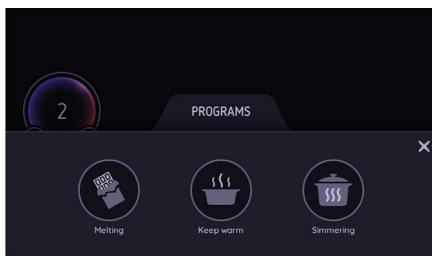
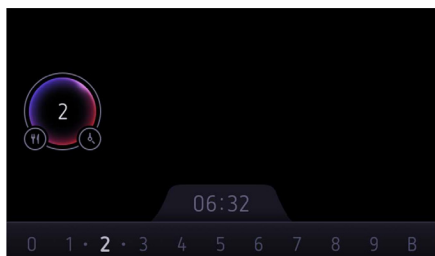


5.6 DE-ACTIVEREN VAN DE BOOSTERFUNCTIE

- Selecteer een ander kookniveau voor de pan met de schuifregelaar als de boosterfunctie momenteel actief is.
- Deactiveer de boostfunctie door een panprogramma te activeren.
- De boostfunctie wordt automatisch gedeactiveerd door het inductiesysteem vanwege temperatuur- of vermogensbeheer.
- De boostfunctie wordt beëindigd en automatisch gedeactiveerd na de boosttijd van 10 minuten. Vermogensniveau 9 wordt ingesteld en een geluid wordt afgegeven.
- De boostfunctie kan opnieuw worden geactiveerd na het verstrijken van de boosttijd, als de temperatuurcondities het toestaan.

5.7 PANPROGRAMMA'S

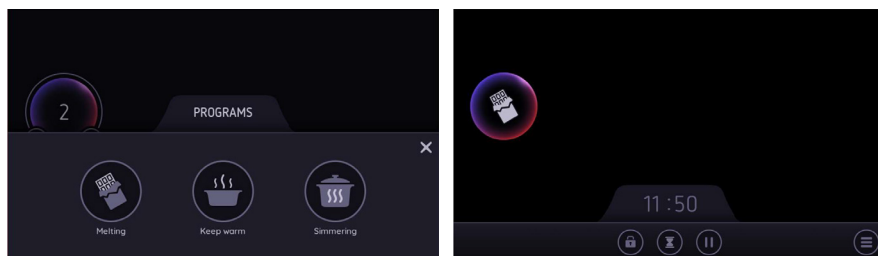
- Het panprogramma-menu bevat verschillende functies voor de bereiding van voedsel.
- Om het menu te openen, selecteer je de vereiste pan door in het panpictogram te tikken.
- Selecteer het mes- en vorkpictogram van de pan.
- Het panprogramma-menu wordt geopend.



- Pot Program can be exited: by touching the X icon; by touching the area above the pot program menu; by the expiry of timeout counter.

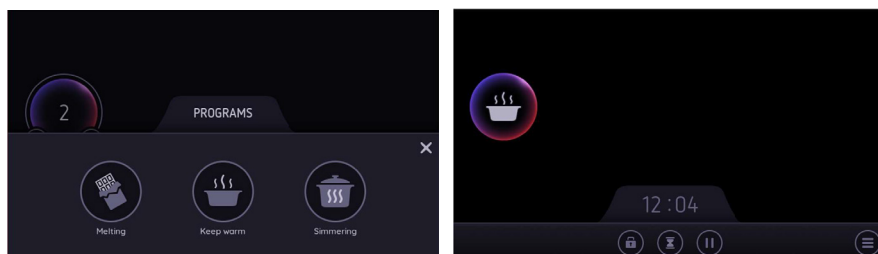
5.8 FUNCTIE SMELTEN

- De smeltfunctie wordt vooral gebruikt voor het smelten van chocolade.
- De functie stelt de temperatuur van de inductiecoil-sensor in op 44°C.



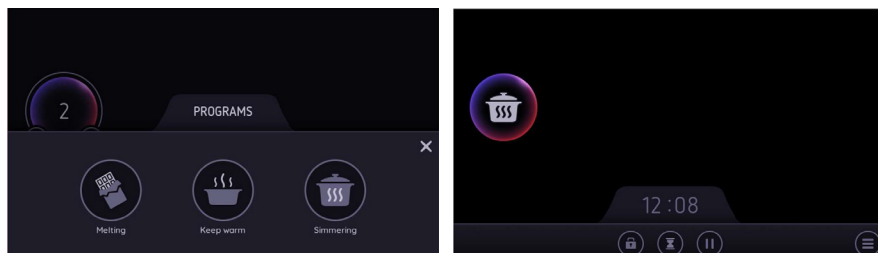
5.9 FUNCTIE WARMHOUDEN

- Deze functie wordt meestal gebruikt om eten warm te houden.
- De functie stelt de temperatuur van de inductiecoil-sensor in op 70°C.



5.10 FUNCTIE SIMMEREN

- De functie stelt de temperatuur van de inductiecoil-sensor in op 94°C.

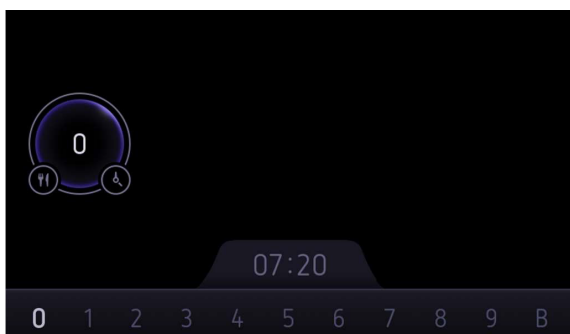


5.11 DEACTIVEREN VAN EEN POTPROGRAMMA

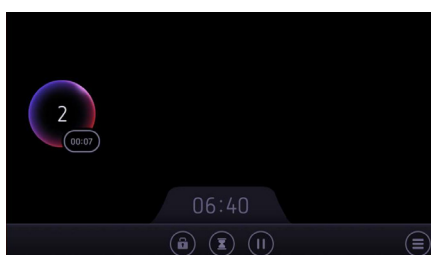
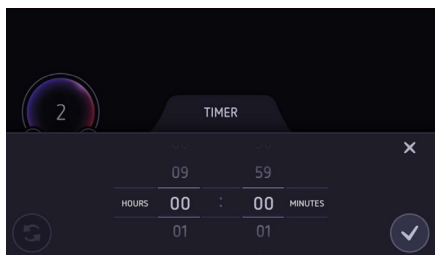
- Wijzig het vermogensniveau op de schuifregelaar.
- Selecteer de geactiveerde sudderfunctie in het menu met functies om deze te deactiveren.
- Tik twee keer op de pot.

5.12 KOKER TIJDWAAK

De timers voor de kookzones kunnen worden gebruikt om een kookzone automatisch uit te schakelen wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Tijdens de werkingstijd kan de kookzone normaal worden gebruikt, en het kookniveau kan worden gewijzigd. Elke kookzone is uitgerust met een onafhankelijke timer, wat betekent dat u de tijd voor elke individuele kookzone kunt instellen.



- Selecteer de vereiste pot door op het potpictogram te tikken en selecteer het klokpictogram van de pot.
- Pas de nummers voor de timer aan op de uren- en minutenwielen en bevestig de instelling met het bevestigingspictogram.

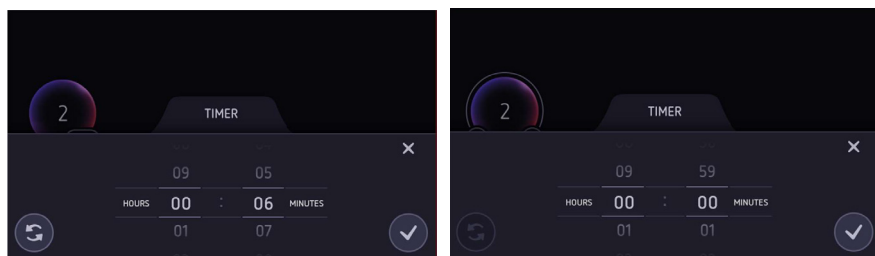


- De timer begint achteruit te tellen. Onder de 1 uur toont het display de huidige tijd tot op de seconde.

- Als de timer is verlopen, wordt er een signaaltoon uitgezonden en worden de timerwaarden gemarkeerd en gaan knipperen.
- Het kookniveau wordt uitgeschakeld.
- Bevestig de timer door op de knipperende timerwaarden te tikken, de pot te verwijderen of door 35 seconden te wachten.

5.13 WIJZIGEN VAN DE WAARDE EN DEACTIVEREN

- Tik op de timerwaarden van de pot op het potdisplay.



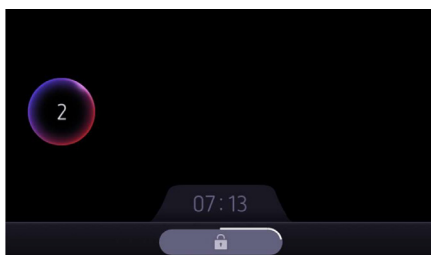
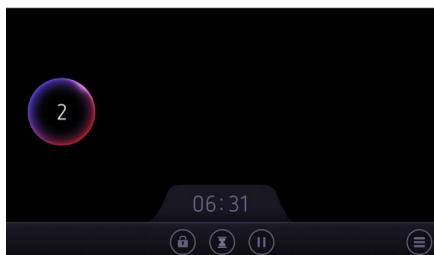
- Om de waarde te wijzigen, pas de nummers voor de timer aan op de nummerwielen en bevestig door op het vinkpictogram te tikken.
- Om de timer te deactiveren, tik op het resetpictogram of stel de timerwaarden in op 00:00 en bevestig door op het vinkpictogram te tikken.

6.0 MENU FUNCTIES

6.1 TOETSVERGENDLING

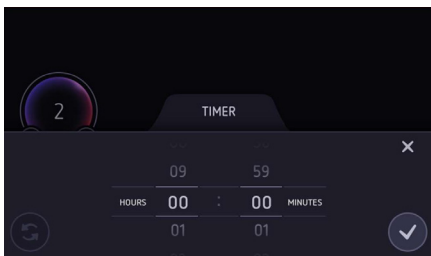
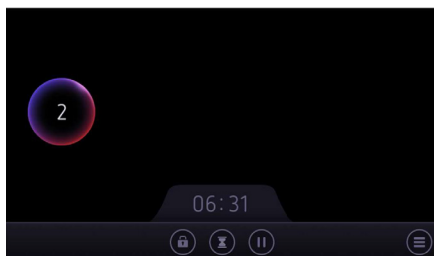
Door de toetsvergrendeling te activeren, blijven de lopende kookprocessen doorgaan, maar kunnen geen sensoren worden geactiveerd, behalve de ON/OFF- en vergrendelknoppen.

- Dit is handig voor schoonmaakdoeleinden.
- Om de toetsvergrendeling te activeren, tik op het Toetsvergrendelingspictogram in de menubalk.
- Het display wordt vergrendeld, behalve het Toetsvergrendelingspictogram en de ON/OFF-knop.
- Om deze functie te deactiveren, tik 3 seconden op het Toetsvergrendelingspictogram.

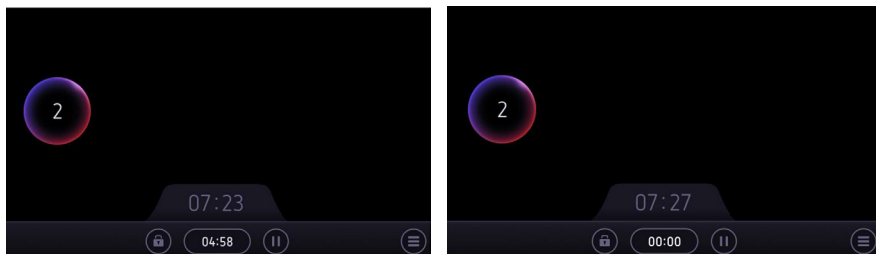


6.2 STAND-ALONE TIMER

- De stand-alone timer heeft dezelfde functie als een eierwekker.
- Deze kan worden aangepast binnen een bereik van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten.
- Na het verlopen van de ingestelde tijd wordt er een signaaltoon uitgezonden.
- De stand-alone timer heeft geen invloed op enige kookzone.
- Om deze functie te activeren, tik op het Zandloperpictogram in de menubalk.
- Pas de nummers voor de timer aan op de uren- en minutenwielen.
- Bevestig de instelling met het vinkpictogram.



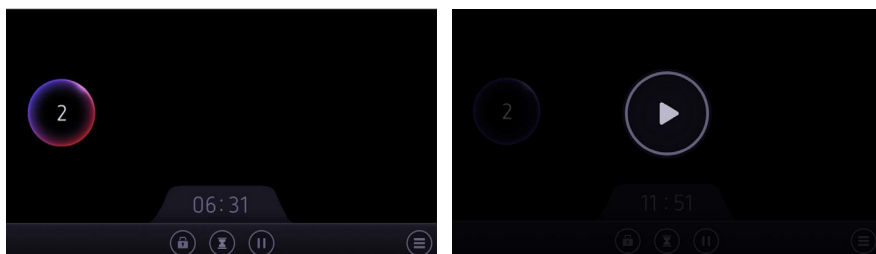
- Als de timer is verlopen, wordt er een signaaltoon uitgezonden en worden de timerwaarden gemarkeerd en gaan knipperen.
- Bevestig de timer door op de knipperende timerwaarden te tikken.
- De signaaltoon stopt en het zandloperpictogram wordt weer weergegeven.



6.3 PAUZE

Het kookproces kan kort worden onderbroken met de pauzefunctie, wat geschikt is voor situaties zoals het opnemen van de telefoon. Deze functie moet worden vrijgegeven om het koken op hetzelfde vermogensniveau voort te zetten. Als een timer is ingesteld, wordt het programma gepauzeerd en daarna voortgezet. Om veiligheidsredenen is de pauzefunctie slechts 10 minuten beschikbaar. De pauzefunctie is een manier om de kookplaat maximaal 10 minuten "te bevriezen".

- Om de pauzefunctie te activeren, tik op het pauzepictogram in de menubalk.

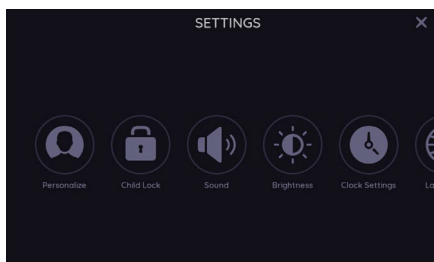
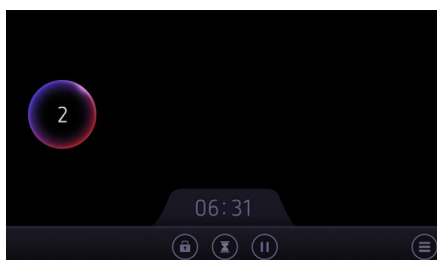


- Alle systeemstatussen blijven behouden tijdens de pauze.
- Elke timer die vóór de pauze is ingesteld en tijdens de pauze is gestopt, gaat verder wanneer de pauzestatus is afgelopen.
- Als de pauzestatus langer dan 10 minuten duurt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- De booster wordt geannuleerd wanneer de pauzefunctie wordt geactiveerd. Het vermogensniveau wordt door het systeem ingesteld op niveau 9 na deactivering van de pauze.
- Om de pauzefunctie te verlaten, druk op de afspeelknop in het midden van het scherm.

7.0 INSTELLINGSMENU

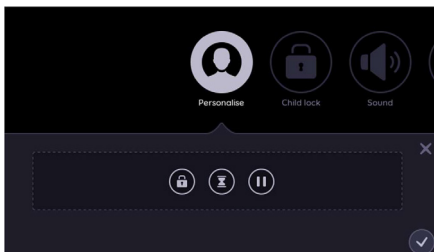
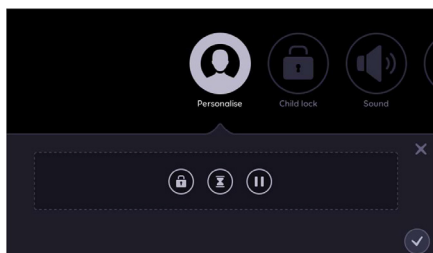
Het instellingenmenu is geïntegreerd in de onderbalk van het hoofdscherm. Om toegang te krijgen tot het menu, tik op het menu-icoon in de rechterbenedenhoek. Het bevat verschillende functies om de kookplaat te configureren:

- Personaliseren
- Kinderbeveiliging
- Geluid
- Helderheid
- Klok
- Taal
- Fabrieksinstellingen



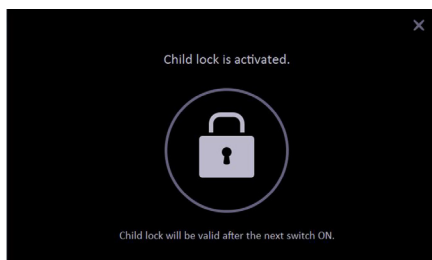
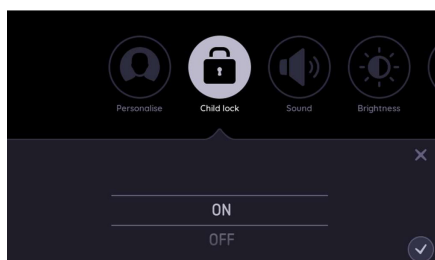
7.1 PERSONILISEREN

- Functies die in de menubalk op het hoofdscherm worden weergegeven, kunnen gepersonaliseerd worden.
- Selecteer het "Personaliseren"-icoon in het instellingenmenu.
- De zwarte doos toont de functies die in de menubalk van het hoofdscherm worden weergegeven.
- Selecteer een functie in de doos om een functie te verwijderen of de positie te veranderen.
- Elke functie kan opnieuw worden toegevoegd door deze van buiten de doos te selecteren.
- De bewerking wordt bevestigd door het vinkpictogram in de linkerbenedenhoek te selecteren.



7.2 KINDERBEVEILIGING

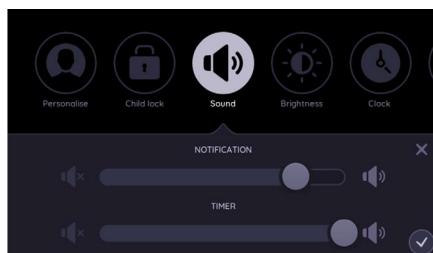
- De kinderbeveiliging is een functie om de kookplaat te beschermen tegen onbedoelde bediening.
- Als deze is vergrendeld, kan de kookplaat worden ingeschakeld, maar wordt het hoofdschermb voor het bedienen van de kookplaat niet weergegeven.
- De kinderbeveiliging blijft actief, zelfs als de stroomtoevoer wordt onderbroken en hersteld. Deze moet handmatig worden gedeactiveerd.
- Om de kinderbeveiliging te activeren, selecteer het kinderbeveiligingsicoon in het instellingenmenu en selecteer "AAN".
- Selecteer het bevestigingsicoon om de instellingen te bevestigen.
- Er verschijnt een informatief bericht waarin wordt uitgelegd dat de kinderbeveiliging van kracht wordt bij de volgende inschakeling.



- Elke keer dat je de kookplaat aanzet, wordt eerst het kinderbeveiligingspictogram op het display weergegeven.
- Tik 3 seconden op het pictogram, waarna het hoofdschermb op het display verschijnt.
- Om de kinderbeveiliging te deactiveren, selecteer het kinderbeveiligingsicoon in het instellingenmenu en selecteer "UIT".

7.3 GELUID

- Het geluid is instelbaar op 6 verschillende niveaus.
- Er zijn twee volumeregelingen beschikbaar: notificaties en timer.
- Om het geluid aan te passen, selecteer het geluid-icoon in de instellingen.
- Schuif naar het gewenste volume-niveau op de schuifregelaar.
- Bevestig de instellingen door het bevestigingsicoon te selecteren.

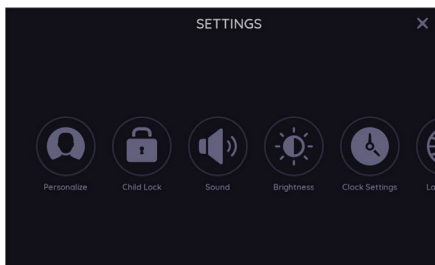




Fouten zullen altijd het maximale volume afspelen, ongeacht de instellingen in het geluidsmenu.

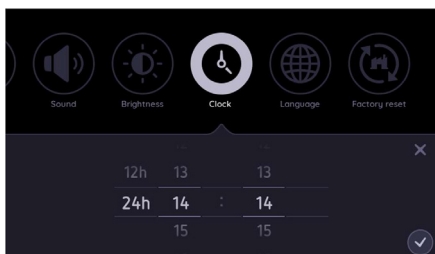
7.4 HELDERHEID

- Het helderheidsniveau kan worden aangepast om de zichtbaarheid te verbeteren.
- Selecteer het helderheidsicoon in het instellingenmenu.
- Pas de helderheid aan met de schuifregelaar.
- Bevestig de instellingen door het vinkpictogram te selecteren.



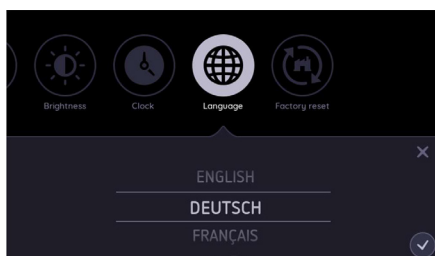
7.5 KLOK

- In het klokinstellingenmenu kan de tijd worden aangepast. De klok gebruikt standaard het 24-uurs formaat.
- Selecteer het klokicoon in het instellingenmenu.
- Pas de klok aan met de uren- en minutenwielen, indien nodig kunt u het 12-uurs tijdformaat kiezen.
- Bevestig de instellingen door het vinkpictogram te selecteren.



7.6 TAALWIJZIGING

- In de taalinstellingen is het mogelijk de systeemtaal te veranderen naar een van de volgende: Engels, Duits, Frans, Spaans, Italiaans, Chinees (vereenvoudigd), Koreaans, Vietnamees.
- In het instellingenmenu schuif de instellingen van de rechterkant naar de linkerkant om de functie volledig zichtbaar te maken.
- Selecteer het wereldbolicoon om het taalsubmenu te openen.
- Selecteer de gewenste taal op het wiel en bevestig de instellingen door het vinkpictogram te selecteren.



7.7 FABRIEKSINSTELLINGEN

- Instellingen kunnen worden gereset naar de fabrieksinstellingen.
- In het instellingenmenu schuif de instellingen van de rechterkant naar de linkerkant om de functie volledig zichtbaar te maken.
- Selecteer het fabrieksreset-icoon om de fabrieksresetfunctie te openen.
- Bevestig de reset door het vinkpictogram te selecteren.

8.0 BEVEILIGING EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

De kookplaat is uitgerust met inductieplaten van hoog vermogen. Warmte wordt direct onderaan de pan gegenereerd, waar het het meeste nodig is, waardoor verliezen via het glasoppervlak worden verminderd. Het glas zelf wordt niet direct verwarmd, maar absorbeert de restwarmte die van de pan wordt overgedragen. Deze restwarmte wordt aangegeven door de letter "H" nadat de plaat is uitgeschakeld.

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

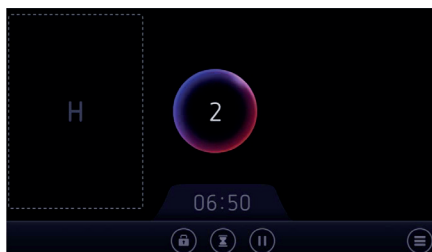
8.1 KOKEN TIJDSLIMIET

De tijdslimietfunctie is een belangrijke veiligheidsfunctie die de kookzones automatisch uitschakelt na een bepaalde periode van inactiviteit. De uitschakeltijd wordt aangegeven in de onderstaande tabel. Elke gebruikershandeling met betrekking tot de kookzone zal deze tijdslimiet resetten.

Kookniveau	Max. bedrijfstijd
Smelten	2h
Warm houden	2h
Suddereren	2h
1	10h
1.5	10h
2	5h
2.5	5h
3	5h
3.5	5h
4	4h
4.5	4h
5	3h
5.5	3h
6	2h
6.5	2h
7	2h
7.5	2h
8	2h
8.5	2h
9	1h
P	10min

8.2 RESTWARMTE-INDICATOR

De kookplaat is uitgerust met een restwarmte-indicator "H", die de aanwezigheid van restwarmte op het glas-keramische oppervlak aangeeft. Hoewel dit oppervlak niet direct wordt verwarmd, kan het warmte vasthouden die van de gebruikte pan komt. Zolang de indicator "H" aanstaat nadat de zone is uitgeschakeld, kunt u profiteren van de restwarmte voor bewerkingen zoals het opwarmen of smelten van voedsel. Het display toont het getroffen gebied van het oppervlak met een H.

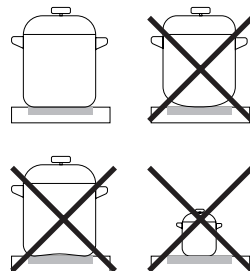


Zolang de restwarmte-indicatoren aanstaan, raak de verwarmingszones niet aan en zet er geen warmtegevoelige objecten op.

8.3 GESCHIKT KOOIWARE

De inductieplaat werkt alleen met geschikt kookgerei.

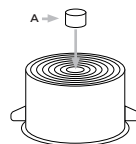
- Geschikt kookgerei voor inductie is gemaakt van staal, emaille of staallegering. Kookgerei van staallegering met een koperen of aluminium bodem, evenals glazen pannen, zijn niet geschikt.
- Als u een snelkookpan gebruikt, is het cruciaal om deze onder nauwlettend toezicht te houden totdat de juiste druk is bereikt. Aanvankelijk moet de plaat op maximaal vermogen werken, volg daarna de instructies van de fabrikant. Inductiekoken vereist een pan met een dikke platte bodem (minimaal 2,25 mm). Gebruik geen pannen met gekartelde randen of een gebogen bodem.
- Om krassen op het glas te voorkomen, til pannen altijd op van de kookplaat – schuif ze niet.

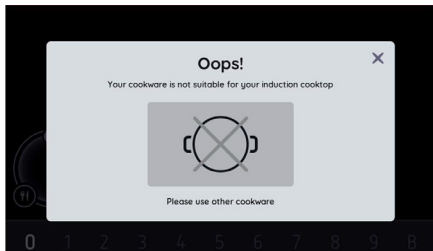
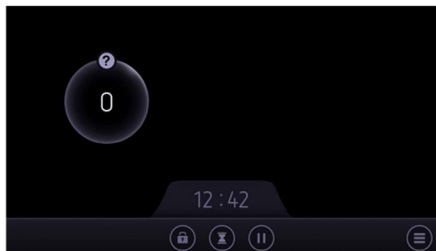


Bij het kopen van pannen, zorg ervoor dat ze het label "geschikt voor inductie" dragen.

MAGNETTEST

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

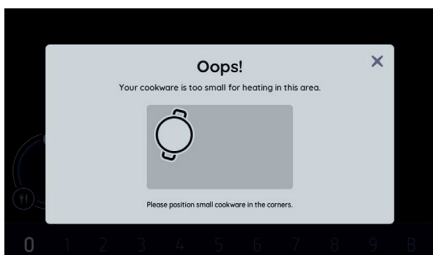
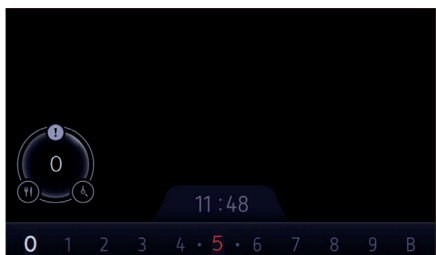




- In de panselctiemodus wordt een pan die niet geschikt is, in een grijze kleur weergegeven met een vraagteken.
- Raak het vraagteken aan om het informatiemenu weer te geven.

8.4 WAARSCHUWING VOOR KLEINE PAN

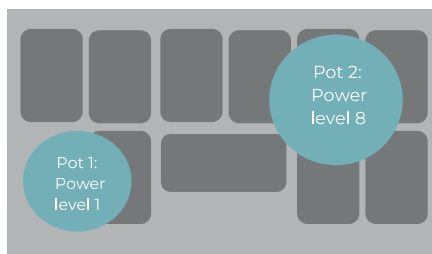
- Een spoel moet minstens voor 10% bedekt zijn om kookgerei te kunnen detecteren en verhitten.
- Omdat kookgerei meerdere spoelen kan bedekken, maar elke spoel minder dan 10% van het oppervlak beslaat, kunnen kleine pannen tussen de 100 mm en 145 mm niet correct gedetecteerd worden op elke positie van de kookplaat.
- In dit geval kan de pan niet verhit worden. In de panselctiemodus wordt een pan die niet groot genoeg is, in grijze kleur weergegeven met een uitroepteken.
- Als de pan is geselecteerd en een vermogensniveau is ingesteld, wordt het gevraagde vermogensniveau in rode kleur weergegeven.
- Raak het uitroepteken aan om het informatiemenu weer te geven.



Verplaats de pan naar een hoek van de kookplaat om meer spoelbedekking te krijgen.

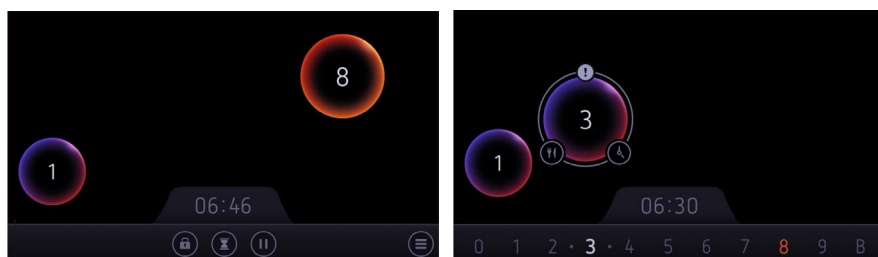
8.5 VERMOGENSCONFLICT

- Een vermogensconflict kan worden veroorzaakt door een ongunstige panpositie in combinatie met kookniveaus die sterk van elkaar verschillen.
- Om veiligheidsredenen heeft de pan met het lagere vermogensniveau prioriteit (hier pan 1). De andere pan (hier pan 2) kan alleen hetzelfde vermogen krijgen uit de conflictspoel als nodig is om pan 1 te verhitten.



Voorbeeld:

- Een pan met vermogensniveau 8 wordt dicht bij de pan met vermogensniveau 1 geplaatst.
- Het vermogensniveau van de verplaatste pan wordt verlaagd naar het maximaal mogelijke vermogensniveau (bijv. niveau 3).
- De schuifregelaar toont het oorspronkelijk ingestelde vermogensniveau (bijv. niveau 8) in rode kleur en het maximaal mogelijke vermogensniveau (bijv. niveau 3) in witte kleur.
- De pan toont een uitroepteken om aan te geven dat er een conflict is.
- Selecteer het uitroepteken om het informatiemenu weer te geven.
- Het informatiemenu wordt geopend en adviseert om de pannen verder uit elkaar te verplaatsen.



Hetzelfde scenario doet zich voor wanneer een pan met een lager vermogensniveau naar de pan met het hogere vermogensniveau wordt verplaatst (bijv. pan 1 naar pan 2). Om veiligheidsredenen heeft de pan met het lagere vermogensniveau prioriteit.

9.0 FOUTOPLOSSING

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

Bij een storing kunt u eerst deze handleiding raadplegen om te zien of het probleem zelf verholpen kan worden.

ALGEMENE PROBLEMEN	OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
De koelventilator blijft werken nadat de kookplaat is ingeschakeld.on	Koeling	Standaardprocedure
De kookplaat maakt vreemde geluiden.	Inductie veroorzaakt geluiden zoals piepen, zoemen, akoestische signalen	Deze geluiden kunnen niet volledig worden vermeden - Probeer de pannen te verplaatsen - Zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon is - Probeer ander kookgerei - Composietpannen kunnen lawaai maken - Gebruik pannen met een vlakke bodem
La kookplaat werkt niet, het display gaat niet aan.	Er wordt geen stroom geleverd	Controleer de zekeringen Controleer of de kookplaat is aangesloten
Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, slaat de zekering door.	Verkeerde bedrading aansluiting	Controleer het bedradingdiagram
Het glas is gebroken.	Het glas is beschadigd	Gebruik de kookplaat niet, bel de klantenservice

ALGEMENE PROBLEMEN	OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
E2 ER21 ER91 ER92	Apparaattemperatuur te hoog	Zet het apparaat in de stand-bymodus. Verwijder alle kookgerei van de kookplaat Laat de kookplaat enige tijd afkoelen Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice
E1 ER31 ER45 ER61 ER63	Verkeerde bedradingaansluiting	Controleer het bedradingdiagram.
U400	Over voltage	The secondary voltage of the power supply is too high Check for correct electrical connection

10.0 REINIGING EN ONDERHOUD

- Zet het kookveld uit en laat het afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik nooit een stoomreiniger of een soortgelijk apparaat om de keramische glasplaat van het kookveld schoon te maken!
- Let er tijdens het schoonmaken op dat u de AAN/UIT-schakelaar voorzichtig afveegt, aangezien het kookveld anders per ongeluk kan worden ingeschakeld.
- Volg altijd de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen.
- Regelmatige reiniging en onderhoud garanderen een lange levensduur van het apparaat en een optimale werking.

ONDERDEEL	SCHOONMAAKCYCLUS
Bedieningspaneel	Direct na elk gebruik.
Keramisch glazen kookplaat	Reinig met standaard keramisch glazen reinigers direct na elk gebruik en wekelijks.

KERAMISCH GLAS KOOKVELD

Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals schuurmiddelen, pottenreinigers, vlekverwijderaars, roestverwijderaars, enz.

- Reiniging na gebruik: Reinig altijd het hele kookveld wanneer het vuil is. Het wordt aanbevolen om dit na elk gebruik van het kookveld te doen. Gebruik een vochtige doek en een klein beetje schoonmaakmiddel en droog het vervolgens af met een schone, droge doek om ervoor te zorgen dat er geen resten van het schoonmaakmiddel op het oppervlak van het kookveld achterblijven.
- Wekelijkse reiniging: Reinig het hele kookveld eenmaal per week grondig met gangbare keramisch glasreiniger. Volg hierbij zorgvuldig de instructies van de fabrikant. Zodra het schoonmaakmiddel is aangebracht, vormt het een beschermlaag op het kookveld die water- en vuilafstotend is: het vuil blijft op de film en kan gemakkelijk worden verwijderd. Veeg het kookveld vervolgens af met een schone doek en zorg ervoor dat er geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven, omdat dit, wanneer het kookveld opwarmt, agressief kan reageren en het oppervlak kan veranderen.

SPECIFIEKE VLEKKEN

- Hardnekkig vuil en vlekken (bijv. kalkvlekken en parelachtige glanzende vlekken) kunnen het beste worden verwijderd wanneer het kookveld nog licht warm is. Gebruik hiervoor gangbare schoonmaakmiddelen.
- Bevochtig voedselresten met een vochtige doek voordat u resten met een speciaal schraper voor keramische glas kookvelden verwijdert. Reinig het kookveld daarna opnieuw.
- Verbrande suiker en gesmolten plastic moeten onmiddellijk worden verwijderd, zolang ze nog heet zijn, met een glasschraper. Reinig het kookveld daarna zoals hierboven beschreven.
- Kleine sporen van aarde die op het kookveld komen tijdens het schoonmaken van aardappelen of sla, kunnen het oppervlak krassen bij het verplaatsen van potten. Zorg ervoor dat er geen aarde op het kookveld achterblijft.

- Verkleuringen op het keramische glasoppervlak beïnvloeden de functionaliteit of stabiliteit niet. Deze veranderingen zijn niet materiaalgerelateerd, maar ontstaan door voedselresten die niet zijn verwijderd en op het oppervlak zijn verbrand.
- Het wrijven van potten over het oppervlak (met name van aluminium pannen) of het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen kan glanzende plekken veroorzaken die moeilijk te verwijderen zijn met normale schoonmaakmiddelen; daarom moet het schoonmaakproces mogelijk meerdere keren worden herhaald. Het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of het schrobben met potten kan na verloop van tijd de decoraties van het kookveld beschadigen en bijdragen aan de vorming van donkere vlekken.



WAARSCHUWING

Alle beschreven gebreken zijn grotendeels esthetisch van aard en beïnvloeden de werking van het apparaat niet direct. De gebruiker is verantwoordelijk voor de routinematige reiniging en het onderhoud zonder de structurele aspecten en componenten te veranderen om de prestaties te verbeteren. Gesaalde delen van de fabrikant mogen niet worden gemanipuleerd. In geval van een storing of een afwijkende werking dient u contact op te nemen met de geautoriseerde technische service.

11.0 UITSLUITING EN VERWIJDERING

Let op alle veiligheids- en verwarmingsinstructies (zie de sectie “Veiligheid”). Volg de bijgeleverde instructies van de fabrikant.

11.1 UITSLUITING

“Uitsluiting” betekent het definitieve uitschakelen en demonteren van het apparaat. Na de uitsluiting kan het apparaat in andere eenheden worden geïnstalleerd, privé worden verkocht of worden weggegooid.



Elektrische verbindingen mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden losgekoppeld. Om het apparaat uit te schakelen, zet u het apparaat eerst uit (zie hoofdstuk “Bediening”) en koppelt het vervolgens los van de stroomvoorziening.

11.2 DEMONTAGE

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

- Verwijder de bevestigingen van het apparaat.
- Verwijder de siliconen afdichtingen.
- Til het apparaat op om het van het werkblad te verwijderen. Verwijder alle andere accessoires.
- Verwijder het oude apparaat en alle vervuilde accessoires.

11.3 VERWIJDERING

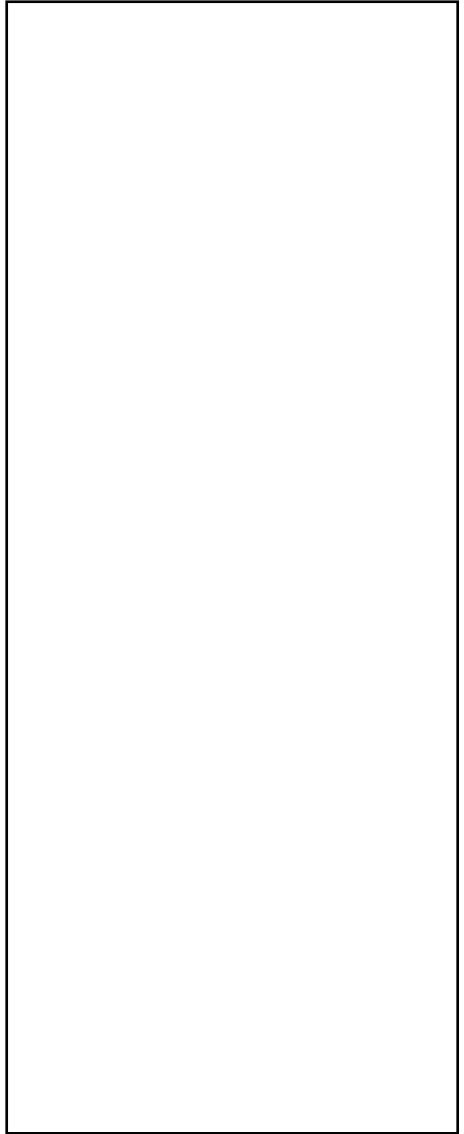
Verwijder de verpakking van het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Het recyclen van verpakkingsmaterialen helpt om hulpbronnen te sparen en afval te verminderen.



Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar naar het daarvoor bestemde inzamelpunt voor de verwijdering van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht. De juiste verwijdering van dit product helpt de bescherming van het milieu en de volksgezondheid, die in gevaar zou kunnen komen bij onjuiste verwijdering. Voor meer informatie over de verwijdering van dit product kunt u terecht bij uw lokale gemeente, lokale afvalverwerkingsdienst of de detailhandelaar waar het product is gekocht.

PRODUCT CODE:

· IAR093A0



OPERA

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



LIB31003_R1