

# OPERA

DEUTSCH

ENGLISH

NEDERLANDS

# Fusion

INDUCTION HOB

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



# INDEX

<b>1.0 EINLEITUNG</b>	<b>4</b>		
1.1 BENUTZERINFORMATIONEN			
1.2 BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH			
1.3 ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE UND HINWEISE			
<b>2.0 SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE</b>	<b>6</b>		
2.1 FÜR ANSCHLUSS UND BETRIEB			
2.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHFELD			
2.3 FÜR PERSONEN			
<b>3.0 INSTALLATION</b>	<b>8</b>		
3.1 WICHTIGE HINWEISE			
3.2 INSTALLATIONSDIMENSIONEN			
3.3 INSTALLATION DER SCHAUMDICHTUNG			
3.4 ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG			
<b>4.0 TECHNISCHE INFORMATIONEN</b>	<b>12</b>		
4.1 TECHNISCHE DETAILS			
<b>5.0 BETRIEB</b>	<b>14</b>		
5.1 BETRIEBSPRINZIP DER KOCHZONEN		5.13 EINSCHALTEN DER KOCHZONEN	
5.2 GEEIGNETES KOCHGESCHIRR		5.14 AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN	
5.3 LEISTUNGSEINSTELLUNG		5.15 AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS	
5.4 TIPPS ZUM ENERGIESPARENDEN KOCHEN		5.16 PAUSENFUNKTION	
5.5 BEDIENUNG DES KOCHFELDES		5.17 ZURÜCKHOLFUNKTION	
5.6 BEDIENUNG FÜR DAS MODELL IFU078B0		5.18 KINDERSICHERUNG	
5.7 BEDIENUNG FÜR DIE MODELLE IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0, IFU088A0		5.19 TASTENSPERRE	
5.8 ZEITLIMIT-FUNKTION		5.20 BRÜCKENFUNKTION	
5.9 PERMANENTE TASTENAKTIVIERUNG		5.21 KOCHTIMER	
5.10 ÜBERHITZUNGSSCHUTZ		5.22 ALARM	
5.11 KOCHFELDSTEUERUNG MIT TOUCH-SENSOREN		5.23 AUTOMATISCHE ERWÄRMUNG	
5.12 EINSCHALTEN DES KOCHFELDS		5.24 WARMHALTEFUNKTION	
		5.25 SCHNELLES KOCHEN (BOOSTER-FUNKTION)	
		5.26 RESTWÄRMEANZEIGE	
		5.27 ENERGIEMANAGEMENT	
		5.28 GRILLFUNKTION (NUR FÜR IFU078B0)	
		5.29 KONNEKTIVITÄT (nicht verfügbar für IFU078B0)	
		5.30 BLUETOOTH-KOPPLUNG	
		5.31 BLUETOOTH-ENTKOPPLUNG	
		5.32 BLUETOOTH-DEAKTIVIERUNG	
		5.33 MANUELLE/AUTOMATISCHE BELÜFTUNG	
		5.34 NACHBETRIEBSFUNKTION	
		5.35 LÜFTERTIMER	
		5.36 FILTERSTATUSANZEIGE	
		5.37 STEUERUNG DES DUNSTABZUGLICHTS	
		5.38 BENUTZER-MENÜ	
<b>6.0 FEHLERBEHEBUNG</b>	<b>32</b>		
<b>7.0 REINIGUNG UND PFLEGE</b>	<b>34</b>		
		7.1 KERAMIKGLAS-KOCHFELD	
		7.2 SPEZIFISCHE SCHMUTZFLECKEN	
<b>8.0 ENTSORGUNG</b>	<b>36</b>		
		8.1 STILLLEGUNG	
		8.2 DEMONTAGE	
		8.3 ENTSORGUNG	
		8.4 HINWEISE ZUM SCHUTZ DER UMWELT	

# 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 beigelegten 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: Stellen Sie niemals brennbare 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 die Sensortasten sauber, da Schmutz als unbeabsichtigte Berührung interpretiert werden kann. Legen Sie keine Gegenstände (Töpfe, Tücher usw.) auf die Sensortasten!
- Wenn Speisereste auf die Tasten gelangen, wird empfohlen, die OFF-Taste zu aktivieren.
- Heiße Töpfe und Pfannen sollten die Sensortasten 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 der Sensortasten zu vermeiden, die eine E2-Fehlermeldung und die Deaktivierung der Touch-Steuerung 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 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.

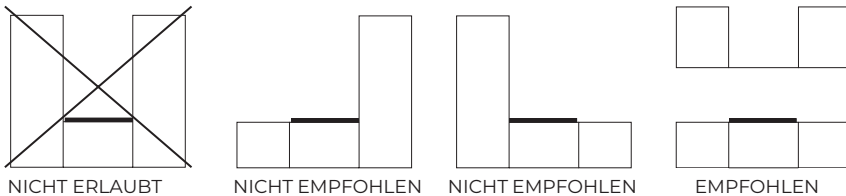


Personen mit implantierten Herzschrittmachern oder Insulinpumpen sollten sicherstellen, dass die Funktion ihrer Geräte durch das Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (der Frequenzbereich des Induktionskochfelds beträgt 20-50 kHz).

## 3.0 INSTALLATION

### 3.1 WICHTIGE HINWEISE

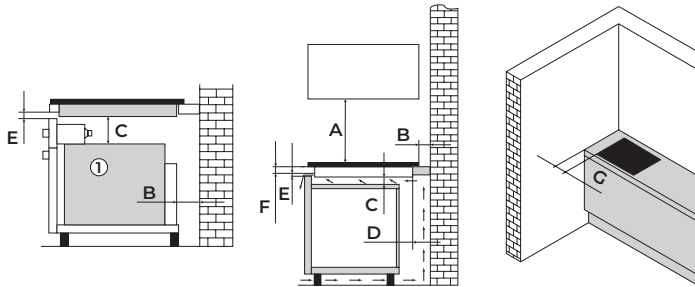
- Die Installation des Geräts in der Küchenarbeitsplatte muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Das Furnier oder jede andere Oberfläche des Küchenschrank, in den das Kochfeld eingebaut wird, muss mit einem hitzebeständigen Klebstoff (bis zu 100°C) behandelt werden. Andernfalls 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.
- Die Vorderseite muss eine Öffnung von mindestens 3 mm aufweisen.
- 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 3 mm verbleiben.

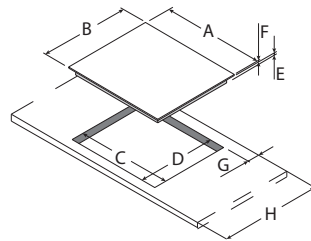
	(MM)
A	≥ 800
B	≥ 50
C	≥ 20
D	≥ 80
E	≥ 3
F	≥ 30
G	≥ 250



### 3.2 INSTALLATIONSDIMENSIONEN

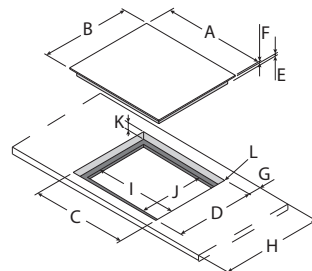
#### MONTAGE AUF DER OBERFLÄCHE

	IFU038A0	IFU058A0	IFU078A0	IFU078B0	IFU088A0
A	380	580	780	780	880
B	510	510	510	510	510
C	360	560	750	750	840
D	480	480	480	480	480
E	55	55	55	55	55
F	6	6	6	6	6
G	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50
H	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600



#### BÜNDIGER EINBAU

A	380	580	780	780	880
B	510	510	510	510	510
C	384	584	784	784	884
D	514	514	514	514	514
E	55	55	55	55	55
F	6	6	6	6	6
G	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50
H	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600
I	360	560	750	750	840
J	480	480	480	480	480
K	6	6	6	6	6
L	Radius 7	Radius 7	Radius 7	Radius 7	Radius 7



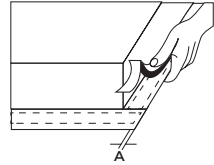
### 3.3 INSTALLATION DER SCHAUMDICHTUNG

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

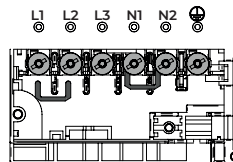
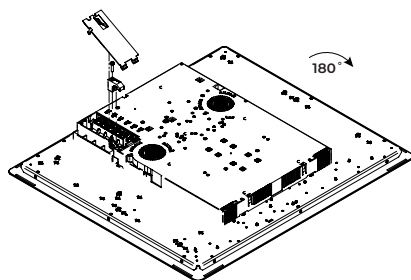
Modell	Spannung / Frequenz	Anzahl der Phasen	Kabelquerschnitt	Anschluss
IFU038A0	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x2,5 mm <sup>2</sup>	
IFU058A0 IFU078A0	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x4 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60Hz	2 fase + N	4x2,5 mm <sup>2</sup>	
IFU078B0 IFU088A0	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	5x2,5 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60Hz	3 fase + N	5x1,5 mm <sup>2</sup>	



**WARNUNG! DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN**

Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn eine vollständige Kontinuität zwischen dem Gerät und einem wirksamen Erdungssystem besteht, entsprechend den lokalen und nationalen Sicherheitsvorschriften.

Der Zugang zur Anschlussklemme befindet sich an der Unterseite des Geräts. Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Flachsraubendreher. Führen Sie den elektrischen Anschluss gemäß den Anweisungen in der obigen Tabelle durch, abhängig vom gekauften Modell und der Art des elektrischen Anschlusses.




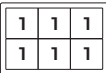
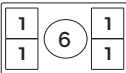


**Grundkalibrierung der Umweltsensoren**

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.

## 4.0 TECHNISCHE INFORMATIONEN

### 4.1 TECHNISCHE DETAILS

Artikel	IFU038A0	IFU058A0	IFU078A0	IFU078B0	IFU088A0
Layout					
Spannung	220-240 V ~ 1N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	380-415 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N	380-415 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N
Frequenz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Kochzonen	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)  2) Ø200mm 2,3kW (P=3,0kW)  3) Ø145mm 1,4kW (P=1,85kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)  4) Ø250mm 2,3kW (P=3,0kW)  5) Ø160mm 1,4kW (P=2,1kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)	1) 210x190mm 2,1kW (P=3,0kW)  6) Ø280mm 2,8kW (P=3,6kW)
Leistung	3,7 kW	7,4 kW	7,4 kW	11,1 kW	11,1 kW

#### Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Artikel	IFU038A0	IFU058A0			IFU078A0		
Typ Kochfeld	Induktionskochfeld	Induktionskochfeld			Induktionskochfeld		
Anzahl der Kochzonen	2	4			4		
Heiztechnologie	Induktion	Induktion			Induktion		
Nutzbare Kochzonenfläche [mm]	2x210x190	2x210x190	Ø200	Ø145	2x210x190	Ø250	Ø160
Energieverbrauch der Kochzonen*	187	187	185,2	184	187	185,2	184
Berechneter Energieverbrauch pro kg (Wh/kg)*	187	185,8			185,8		

Item	IFU078B0	IFU088A0	
Type of Cooktop	Induktionskochfeld	Induktionskochfeld	
Number of Cooking Zones	6	5	
Heating Technology	Induktion	Induktion	
Useful Surface Area for Cooking Zones [mm]	6x210x190	4x210x190	Ø280
Energy Consumption of Cooking Zones*	187	187	186
Calculated Energy Consumption per kg (Wh/Kg)*	187	187	

**HINWEIS**

\*Der Energieverbrauch wurde gemäß der europäischen ECODESIGN-Richtlinie durch Labortests gemessen. Ein niedrigerer Wert zeigt einen reduzierten Stromverbrauch an.

## 5.0 BETRIEB

### 5.1 BETRIEBSPRINZIP DER KOCHZONEN

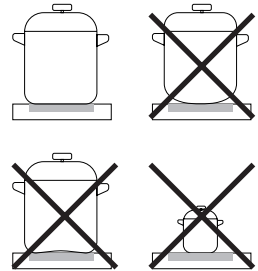
Das Kochfeld ist mit Hochleistungs-Induktionsplatten ausgestattet. Die Wärme wird direkt am Boden des Kochgeschirrs erzeugt, wo sie am meisten benötigt wird, wodurch Verluste durch die Glasscheibe reduziert werden. Das Glas selbst erhitzt sich nicht direkt, sondern absorbiert die Restwärme, die vom Topf übertragen wird. Diese Restwärme wird durch den Buchstaben "H" angezeigt, nachdem die Platte abgeschaltet wurde.

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

### 5.2 GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Die Induktionsplatte funktioniert nur mit geeignetem Kochgeschirr.

- Es ist wichtig, den Topf während des Kochens in der Mitte der Platte zu positionieren.
- Geeignetes Kochgeschirr für Induktion besteht aus Stahl, Emaille oder Stahllegierungen. Kochgeschirr aus Stahllegierungen mit Kupfer- oder Aluminiumboden sowie Glastöpfe sind nicht geeignet.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfs ist es wichtig, diesen unter ständiger Aufsicht zu halten, bis er den entsprechenden Druck erreicht hat. Zu Beginn sollte die Platte mit maximaler Leistung betrieben werden, danach sollten die Anweisungen des Herstellers befolgt werden.
- Geeignetes Kochgeschirr hat einen flachen Boden und ist nicht zu klein für die Kochzone, die es verwendet



Beim Kauf von Töpfen sollten Sie sicherstellen, dass sie das Etikett "geeignet für Induktion" tragen.

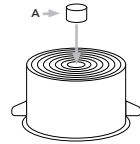
KOCHZONE	Ø MIN. DURCHMESSER DES TOPFBODENS
210x190 (SINGLE)	Ø 110 mm
210x190 (BRIDGE)	Ø 145 mm
Ø145-160-200-280	Ø 110 mm
Ø250	Ø 145 mm

#### HINWEIS

Wenn die Brückenfunktion aktiviert ist, kann die damit erstellte Zone auf verschiedene Weise verwendet werden, entweder mit einem oder zwei Töpfen. Wenn größere Töpfe als die empfohlene Maximalgröße verwendet werden, verlängert sich die Erwärmungszeit, da sich die Wärme vom Zentrum bis zu den Rändern des Topfes durch Leitung ausbreitet. In diesem Fall wird die Temperatur ebenfalls sehr ungleichmäßig sein.

**MAGNETTEST**

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

**TOPF-ERKENNUNG**

Einer der Hauptvorteile des Induktionskochfeldes ist die automatische Topferkennung. Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, leuchtet die Leistungsanzeige auf. Wenn der Topf innerhalb von 10 Minuten auf das Kochfeld gestellt wird, erkennt es ihn und beginnt mit der voreingestellten Leistungsstufe. Wenn der Topf entfernt wird, schaltet sich die Leistung automatisch aus. Wird ein kleinerer Topf aufgestellt, verwendet das Kochfeld nur die Energiemenge, die notwendig ist, um den Topf entsprechend seiner Größe zu erhitzen.

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

- Ein leerer Topf erhitzt wird.
- Ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird.
- Tontöpfe verwendet werden, die die Glasscheibe zerkratzen.
- Der Boden des Topfes nicht gereinigt wird.



Die Verwendung von minderwertigem Kochgeschirr oder Adaptern für nicht-magnetische Töpfe führt zum Erlöschen der Produktgarantie. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für etwaige Schäden am Gerät und/oder an umliegenden Objekten.

**5.3 LEISTUNGSEINSTELLUNG**

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

LEISTUNG	ZWECK
1	Aus, Verwendung der Restwärme
1-2	Köcheln (Fortsetzung des Kochens nach einem kräftigen Start)
3	Simmer (continuation of cooking after a powerful start)
4-5	Langsame Kochweise (Fortsetzung bei großen Mengen, Braten von großen Stücken)
6	Braten, Searen
7-8	Braten
9	Kochen beginnen, Anbraten
A	Automatisches Erhitzen
P	Besonders leistungsstarke Einstellung für große Mengen an Speisen

## 5.4 TIPPS ZUM ENERGIESPARENDEN KOCHEN

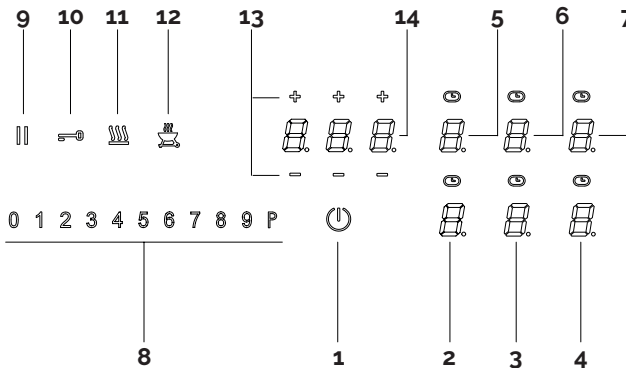
Beim Kauf von Töpfen sollten Sie auf die Dimensionen achten: Der angegebene Durchmesser bezieht sich normalerweise auf den oberen Rand, der oft größer ist als der Boden.

- Dampftöpfe sind besonders geeignet, da sie Druck in hermetisch verschlossenen Räumen nutzen und so Zeit und Energie sparen. Kürzere Kochzeiten helfen, Vitamine in den Lebensmitteln zu erhalten.
- Achten Sie immer darauf, dass der Schnellkochtopf ausreichend Flüssigkeit enthält, um Überhitzung zu vermeiden, die sowohl den Topf als auch das Kochfeld beschädigen könnte.
- Decken Sie Töpfe immer mit passend großen Deckeln ab und verwenden Sie Töpfe in der richtigen Größe für die Menge des zubereiteten Essens.

## 5.5 BEDIENUNG DES KOCHFELDES

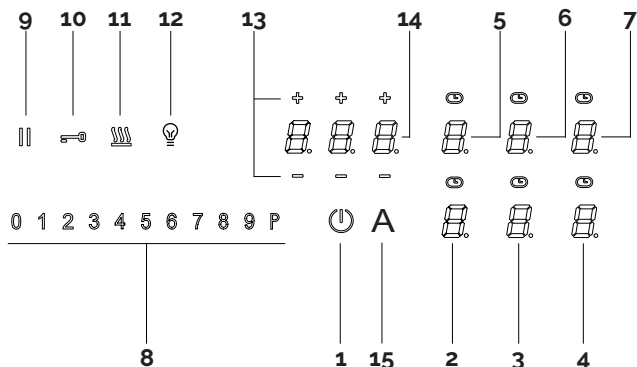
- Nach dem Einschalten des Glaskeramikkochfeldes leuchten alle Anzeigen kurz auf, um anzuzeigen, dass das Kochfeld betriebsbereit ist.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, die durch Berühren des entsprechenden Knopfes für mindestens eine Sekunde aktiviert werden.
- Jedes Mal,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

## 5.6 BEDIENUNG FÜR DAS MODELL IFU078Bo



- |                          |                           |                            |
|--------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1. Ein/Aus               | 6. Kochzone hinten mitte  | 11. Heizelemente           |
| 2. Kochzone vorne links  | 7. Kochzone hinten rechts | 12. Grilltaste             |
| 3. Kochzone vorne mitte  | 8. Schieberegler          | 13. Timer Minus/Plus-Taste |
| 4. Kochzone vorne rechts | 9. Pause-Taste            | 14. Timer-Anzeige          |
| 5. Kochzone hinten links | 10. Sperr-Taste           |                            |

## 5.7 BEDIENUNG FÜR DIE MODELLE IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0, IFU088A0



- |                          |                           |                                              |
|--------------------------|---------------------------|----------------------------------------------|
| 1. Ein/Aus               | 6. Kochzone hinten mitte  | 11. Heiztaste                                |
| 2. Kochzone vorne links  | 7. Kochzone hinten rechts | 12. Lichttaste des Lüfters                   |
| 3. Lüfter                | 8. Schieberegler          | 13. Timer Minus/Plus-Taste                   |
| 4. Kochzone vorne rechts | 9. Pause-Taste            | 14. Timer-Anzeige                            |
| 5. Kochzone hinten links | 10. Sperr-Taste           | 15. Automatischer<br>Dunstabzugshauben-Modus |

## 5.8 ZEITLIMIT-FUNKTION

Die Zeitlimit-Funktion ist eine wichtige Sicherheitsvorkehrung, die die Kochzonen nach einer bestimmten Inaktivitätszeit automatisch ausschaltet. Die Abschaltzeit ist in der folgenden Tabelle angegeben. Jede Benutzeraktion in Bezug auf die Kochzone setzt dieses Zeitlimit zurück.

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

## 5.9 PERMANENTE TASTENAKTIVIERUNG

Wenn zwei oder mehr Sensortasten gleichzeitig gedrückt werden (z. B. wenn versehentlich ein Topf auf eine Taste gestellt wird), wird keine Funktion aktiviert. Das System führt eine Prüfung auf die dauerhafte Aktivierung der Tasten durch: Bleibt ein Sensor länger als 10 Sekunden aktiviert, schaltet das Kochfeld in den AUS-Modus, gibt ein akustisches Signal für 10 Sekunden ab und zeigt „Er03“ an, bis die dauerhafte Aktivierung aufgehoben wird. Sobald diese endet, kann das Kochfeld wieder normal betrieben werden.

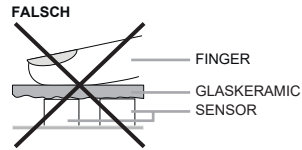
## 5.10 ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Das Induktionskochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die elektronischen Komponenten schützt. Dieser arbeitet auf mehreren Ebenen: Wenn die Temperatur des Kochfelds hohe Werte erreicht, wird zuerst der zweistufige Lüfter aktiviert. Falls dies nicht ausreicht, wird die Booster-Funktion deaktiviert, und die Leistung einiger Kochzonen wird reduziert oder sie werden ganz ausgeschaltet. Nach der Abkühlung kehrt das Kochfeld zur maximalen Leistung zurück. Wenn die Meldung „E2“ häufig bei normalem Gebrauch und bei Raumtemperatur erscheint, könnte dies auf unzureichende Kühlung hinweisen, besonders wenn die Küchenmöbel keine ausreichenden Öffnungen aufweisen. Es ist wichtig, dass die Frontseite des Schrankes eine Öffnung von mindestens 3 mm aufweist.

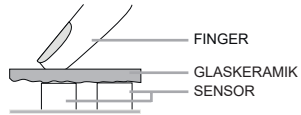
## 5.11 KOCHFELDSTEUERUNG MIT TOUCH-SENSOREN

- **SLIDER-CURSOR**

Das Glaskeramik-Kochfeld wird über die Touch-Sensor-Tasten bedient. Zum Aktivieren einer Taste genügt es, das Symbol auf der Glaskeramikfläche leicht zu berühren. Jede richtige Aktivierung wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Zur Vereinfachung werden die Touch-Sensor-Tasten als „Tasten“ bezeichnet.



**RICHTIG**



- **WAS BEIM GEBRAUCH DER EINSTELLFELDER ZU BEACHTEN IST:**

Vermeiden Sie es, Ihren Finger zu lange auf die Glaskeramikfläche zu legen, um nicht versehentlich benachbarte Tasten oder Einstellfelder zu aktivieren.

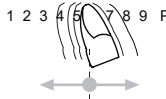
**DRÜCKEN**



- **LEICHTES BERÜHREN DER STEUERFLÄCHE ODER GLEITEN DES FINGERS**

Sie können die Steuerfläche leicht mit dem Finger drücken, um die Einstellung im Display schrittweise zu ändern (Leistungsstufe). Durch das Platzieren des Fingers auf der Steuerfläche und das Verschieben nach rechts oder links wird die Displayeinstellung fortschreitend geändert. Je schneller die Bewegung, desto schneller ändert sich die Anzeige.

**BEWEGEN**



## 5.12 EINSCHALTEN DES KOCHFELDS



- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste für mindestens eine Sekunde.
- Das Kochfeld ist jetzt aktiv.
- Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden die nächste Einstellung, andernfalls schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

## 5.13 EINSCHALTEN DER KOCHZONEN

Nachdem das Kochfeld eingeschaltet ist, starten Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden eine der Kochzonen. Verwenden Sie das Leistungsstufendisplay (Taste), um die gewünschte Kochzone auszuwählen. Der Standby-Punkt der ausgewählten Zone wird aufleuchten.

- Erster Berührungspunkt: Stellen Sie das Niveau entsprechend dem berührten Teil des Sliders ein. Die LEDs leuchten auf, um das ausgewählte Niveau anzuzeigen. Fingergleiten auf dem Slider: Nach rechts: Erhöht die Leistungsstufe. Nach links: Verringert die Leistungsstufe.
- Aktivierung: Sobald Sie den Finger vom Slider entfernen, startet die Kochzone mit der eingestellten Leistungsstufe.



Wenn Sie einen bestimmten Punkt auf dem Slider mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird das automatische Kochen aktiviert (siehe „Automatische Erwärmung“).

## 5.14 AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN

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

## 5.15 AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

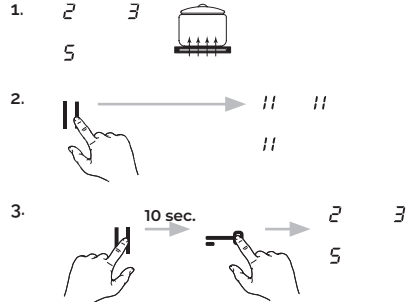


- Das Kochfeld wird ausgeschaltet, indem die EIN/AUS-Taste gedrückt wird.
- Der Signalton und alle Anzeigen erlöschen, mit Ausnahme derer der noch heißen Kochzonen, die das Heißsymbol „H“ anzeigen, um Restwärme zu signalisieren.

## 5.16 PAUSENFUNKTION II

Der Kochvorgang kann mit der Pausenfunktion kurz unterbrochen werden, ideal für Situationen wie das Beantworten eines Anrufs. Um das Kochen fortzusetzen, muss die Pause-Funktion deaktiviert werden, sodass die vorherige Leistungsstufe wiederhergestellt wird. Wenn ein Timer eingestellt wurde, pausiert das Programm und setzt dann fort. Aus Sicherheitsgründen ist die Pausenfunktion nur für maximal 10 Minuten verfügbar. e null gesetzt sind.

1. Die Töpfe und Pfannen müssen sich auf den Kochzonen mit den eingestellten Leistungsstufen befinden.
2. Um die Pause zu aktivieren, drücken Sie die Pausentaste „II“. Anstelle der gewählten Leistungsstufen leuchtet das Pausensymbol „II“ auf.
3. Zum Beenden der Pause drücken Sie erneut die Pausentaste „II“ und dann innerhalb von 10 Sekunden eine andere Taste (außer der EIN/AUS-Taste). Andernfalls bleibt die Pause-Funktion aktiv.



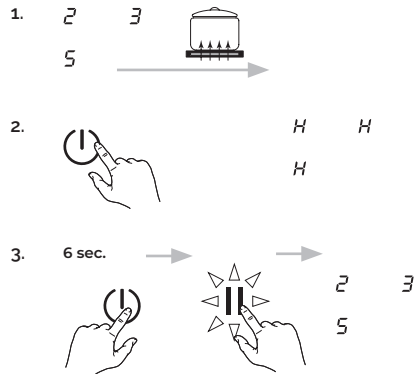
### WARNUNG:

Bei den Modellen IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0 und IFU088A0 erscheint das Pausensymbol „II“ auch auf der Anzeige der Dunstabzugshaube, und das Lüfter-Level (falls größer als 0) wird auf Level 1 reduziert.

## 5.17 ZURÜCKHOLFUNKTION II

Falls das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wird, können die zuletzt genutzten Einstellungen mit der Zurückholfunktion wiederhergestellt werden, sofern vor dem Ausschalten mindestens ein Kochvorgang aktiv war.

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



Folgendes kann wiederhergestellt werden:

- Die Kochstufen aller Kochzonen
- Die Minuten und Sekunden des programmierten Timers
- Die automatische Boost-Funktion und Power Boost

Folgendes kann nicht wiederhergestellt werden:

- Die Begrenzung der Betriebszeit (beginnt ab 0).

## 5.18 KINDERSICHERUNG

Diese Funktion kann nur aktiviert oder deaktiviert werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und alle Kochzonen auf Stufe null gesetzt sind.

Aktivieren der Kindersicherung:

1. Drücken Sie die Leistungsstufenanzeige einer Kochzone und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Einstellfeld von 0 bis P aufleuchtet.
2. Schieben Sie das Einstellfeld von 0 bis P. Die Kindersicherung ist nun aktiv, und alle Anzeigen zeigen „L“ an. Dieser Vorgang muss innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen werden.
  - Die Kindersicherung deaktiviert alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste.
  - Nach der Aktivierung bleibt die Touch-Steuerung gesperrt, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet und wieder eingeschaltet wird. Bei einem Stromausfall wird die Kindersicherung nicht aufgehoben.



Deaktivieren der Kindersicherung:

3. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Drücken Sie dann die Leistungsstufenanzeige einer Kochzone und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Einstellfeld von 0 bis P aufleuchtet.
4. Zum Deaktivieren der Funktion muss der Schieberegler auf dem Einstellfeld von P zu 0 bewegt werden.

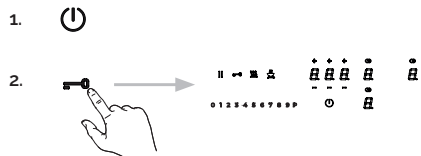


## 5.19 TASTENSPERRE

Durch Aktivierung der Tastenverriegelung wird der laufende Kochvorgang fortgesetzt, jedoch können keine Sensoren aktiviert werden, außer der EIN/AUS- und der Sperrtaste.

Aktivierung der Tastenverriegelung:

1. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
2. Drücken Sie die Sperrtaste für etwa 1 Sekunde; die entsprechende LED oberhalb der Taste leuchtet auf und zeigt an, dass die Verriegelung aktiv ist.
  - Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, während die Sperrfunktion aktiv ist, bleibt die Verriegelung im Speicher und ist wieder aktiv, sobald das Kochfeld eingeschaltet wird.



- Wenn die programmierten Timer das Ende der eingestellten Zeit signalisieren, können Alarme durch Drücken der Minus- oder Plus-Tasten deaktiviert werden, ohne dass die Steuerung entsperrt werden muss.

Deaktivierung der Tastenverriegelung:

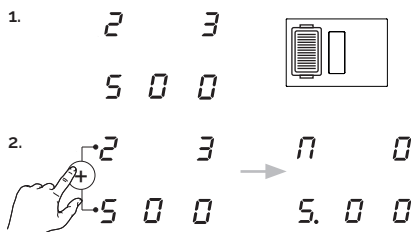
3. Drücken Sie erneut die Sperrtaste. Ein Signalton bestätigt das Entsperren.



## 5.20 BRÜCKENFUNKTION

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

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf auf die zu verbindenden Zonen.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahltasten für die vordere und hintere Kochzone, um die Brückenfunktion zu aktivieren. Sobald aktiviert, zeigt die Leistungsstufenanzeige der hinteren Zone das Brückensymbol an.
3. Zum Deaktivieren drücken Sie erneut gleichzeitig die vorderen und hinteren Kochzonen oder schalten Sie das Kochfeld aus. Die Kochzonen werden dann wieder als zwei separate Zonen verwendet.



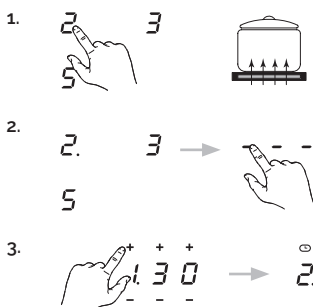
### WARNUNG

Der Topf oder die Pfanne muss mindestens die Hälfte der genutzten Kochzonen abdecken, damit das Topferkennungsgerät diese erkennt.

## 5.21 KOCHTIMER

Die Timer für die Kochzonen können so eingestellt werden, dass eine Kochzone automatisch abgeschaltet wird, wenn die eingestellte Zeit abläuft. Die Zeit kann zwischen 1 Minute und 1 Stunde und 59 Minuten eingestellt werden. Während der Betriebszeit kann die Kochzone normal verwendet und die Kochstufe geändert werden. Jede Kochzone ist mit einem unabhängigen Timer ausgestattet, sodass Sie die Zeit für jede einzelne Kochzone einstellen können.

1. Voraussetzung: Stellen Sie sicher,



dass der Topf auf der entsprechenden Kochzone positioniert ist und eine Kochstufe eingestellt wurde.

- Drücken Sie die Timer-Anzeige.
- Verwenden Sie die Plus- und Minus-Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Das Timersymbol für die Kochzone leuchtet auf.

**Linke Position: Stunden**

**Mittlere Position: alle 10 Minuten**

**Rechte Position: jede Minute**

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

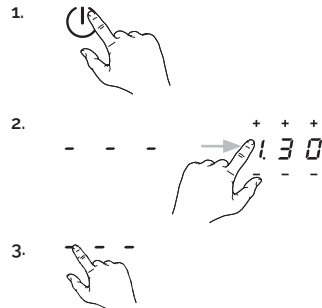
#### HINWEIS

- Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3, um den Timer für eine andere Kochzone einzustellen.
- Um die verstrichene Zeit zu überprüfen, drücken Sie auf die Timer-Anzeige. Die angezeigte Einstellung kann gelesen und geändert werden.
- Um den Timer zu unterbrechen, wählen Sie die Kochzone aus und drücken Sie die Minus-Taste, um die verbleibende Zeit zu löschen.
- Falls mehrere Timer programmiert wurden, zeigt die Anzeige immer die Kochzone mit der kürzesten Restzeit an.

## 5.22 ALARM

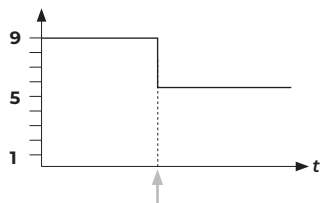
Der Alarm kann in einem Bereich von 1 Minute bis zu 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

- Schalten Sie das Kochfeld ein, ohne eine Kochzone auszuwählen. Auf der Timer-Anzeige erscheint „---“.
- Berühren Sie die Timer-Anzeige. Verwenden Sie die Plus- oder Minus-Tasten, um die gewünschte Zeit einzustellen. Warten Sie etwa 5 Sekunden, ohne weitere Aktionen durchzuführen. Der Timer beginnt dann mit dem Countdown.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste, außer der EIN/AUS-Taste des Kochfelds, ausgeschaltet werden kann.



## 5.23 AUTOMATISCHE ERWÄRMUNG

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



Aktivierung der automatischen Erwärmung:

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

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

**HINWEIS**

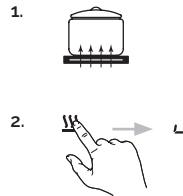
- Sie können die Leistungsstufe während der automatischen Erwärmung erhöhen.
- Eine Verringerung der Leistungsstufe während der Aktivierung deaktiviert die automatische Erwärmung.

**5.24 WARMHALTEFUNKTION **

Die Warmhaltefunktion ermöglicht es, bereits zubereitete Speisen bei einer konstanten Temperatur und geringer Leistung auf der Kochzone warm zu halten.

Verwendung der Warmhaltefunktion:

1. Stellen Sie die Töpfe auf die Kochzone.
2. Drücken Sie die Warmhaltestufe-Taste, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren.



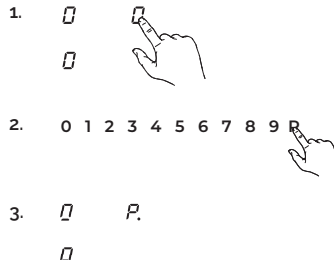
Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Warmhalte-Taste. Die Warmhaltefunktion ist für maximal 120 Minuten aktiv, danach schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

**5.25 SCHNELLES KOCHEN (BOOSTER-FUNKTION) **

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

Aktivierung der Booster-Funktion:

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Berühren Sie das „P“-Symbol auf dem Schieberegler oder ziehen Sie es dorthin.
3. Die Zusatzleistung ist nun aktiv, und die Anzeige der ausgewählten Kochzone zeigt „P“.



Um die Zusatzleistung frühzeitig zu

deaktivieren, wählen Sie die Kochzone aus und ändern Sie die Kochleistungsstufe.

Wenn die Zusatzleistung einer Zone aktiviert ist, wird die Leistung der anderen Zonen begrenzt. Dies wird auf der Leistungsanzeige durch ein kurzes Blinken der gewählten Kochstufe angezeigt, bevor sie auf den maximal erlaubten Wert reduziert wird.

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

## 5.26 RESTWÄRMEANZEIGE

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet, die das Vorhandensein von Restwärme auf der Glaskeramikoberfläche signalisiert. Obwohl diese Oberfläche nicht direkt beheizt wird, kann sie Wärme des verwendeten Topfes aufnehmen. Solange die „H“-Anzeige nach dem Ausschalten der Zone leuchtet, können Sie die Restwärme für Aufgaben wie das Erwärmen oder Schmelzen von Lebensmitteln nutzen.



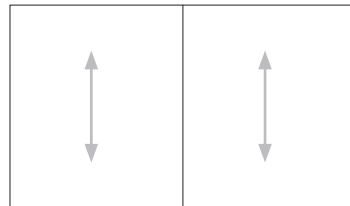
### WARNUNG

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

## 5.27 ENERGIEMANAGEMENT

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

Jedes Modul verfügt über eine maximale Leistungsstufe, die zwischen den beiden Kochzonen des Moduls geteilt wird. Wenn beide Zonen desselben Moduls aktiv sind, erhält die Zone, deren Leistung zuletzt erhöht wurde, die angeforderte Leistung, während die andere Zone eine reduzierte Heizleistung aufweist. Die Leistungsreduzierung wird durch ein Blinken der Anzeige der betroffenen Kochzone sichtbar gemacht. Dieses Management verhindert Überlastungen, indem die Energie effizient zwischen den Kochzonen verteilt wird.

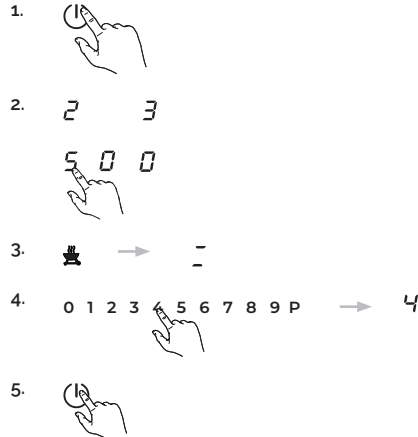


### 5.28 GRILLFUNKTION (NUR FÜR IFU078Bo)



Die Grillfunktion ermöglicht den Einsatz einer Grillplatte mit unterschiedlichen Garstufen. Verwendung der Grillfunktion:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und platzieren Sie die Grillplatte auf der vorgesehenen Kochzone.
2. Verwenden Sie die vordere Leistungsanzeige, um die Kochzone auszuwählen; die Bereitschaftsanzeige der gewählten Kochzone leuchtet auf.
3. Drücken Sie die Grilltaste, um die Funktion zu aktivieren, wodurch die vordere und hintere Zone gekoppelt werden.
4. Stellen Sie die Kochstufe über den Schieberegler ein: Stufe 1–3 für Gemüse, Stufe 4–6 für Fisch und Stufe 7–9 für Fleisch.
5. Um die Grillfunktion auszuschalten, drücken Sie die Grilltaste oder die EIN/AUS-Taste.



**HINWEIS**

- Das Gerät sollte nie unbeaufsichtigt verwendet werden.
- Die Leistungsstufen können nach Bedarf angepasst werden.

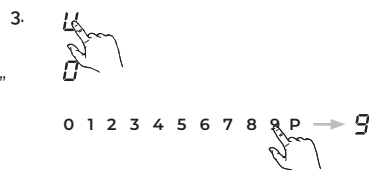
### 5.29 KONNEKTIVITÄT (nicht verfügbar für IFU078Bo)

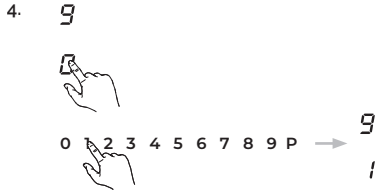
Konnektivitätsfunktionen stehen zur Verfügung, wenn Sie eine Opera-Abzugshaube mit Konnektivität besitzen, die mit einem der folgenden Opera Fusion-Kochfelder gekoppelt ist: Modelle IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0 und IFU088A0. Diese Funktionen werden nach Abschluss des Kopplungsvorgangs zwischen den Geräten aktiviert.

### 5.30 BLUETOOTH-KOPPLUNG

Diese Funktion ermöglicht die Kommunikation zwischen dem Kochfeld und der Abzugshaube, sodass die Abzugshaubenfunktionen direkt vom Kochfeld aus gesteuert werden können. Durch Bluetooth-Kopplung können Sie die Lüftergeschwindigkeit der Haube einstellen, das Licht einschalten und vieles mehr.

1. Schließen Sie die Dunstabzugshaube an die Stromversorgung an.
2. Greifen Sie auf das Benutzer-Menü zu, indem Sie der im Absatz "Benutzer-menü" beschriebenen Vorgehensweise folgen.
3. Gehen Sie zu dem Element „U9“, indem Sie das „U“-Symbol drücken und „9“ auf



- dem Schieberegler auswählen.
4. Der Elementwert des Abschnitts „U9“ wird auf dem Display der vorderen Kochzone unter der Anzeige „U9“ angezeigt. Wenn „1“ angezeigt wird, startet das Koppelungsverfahren. Andernfalls, wenn „0“ angezeigt wird, drücken Sie darauf und ändern Sie den Wert auf „1“. Die Zahl „1“ sollte nun unter der Zahl „9“ erscheinen.
- 
5. Die Kopplung wird durch das fünfmalige Blinken der roten LED der Dunstabzugshaube bestätigt.
  6. Um das Benutzer-Menü zu verlassen, drücken Sie die Einschalttaste für 2 Sekunden. Das Benutzer-Menü wird geschlossen und die Änderungen werden gespeichert.

#### HINWEIS

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, reagiert die Haube nicht auf Signale der Fernbedienung/Steuerung, um Signalstörungen zu vermeiden.

### 5.31 BLUETOOTH-ENTKOPPLUNG

Um den Speicher der Dunstabzugshaube von einem zuvor gekoppelten Kochfeld zu löschen, befolgen Sie diese Schritte:

1. Schließen Sie die Dunstabzugshaube für weniger als 10 Sekunden an die Stromversorgung an.
2. Trennen Sie die Dunstabzugshaube und lassen Sie sie mindestens 5 Sekunden lang vom Stromnetz getrennt.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 insgesamt drei Mal.

Die Entkopplung wird durch das fünfmalige Blinken der LEDs der Dunstabzugshaube bestätigt.

### 5.32 BLUETOOTH-DEAKTIVIERUNG

Um Bluetooth auf dem Kochfeld zu deaktivieren, befolgen Sie die ersten drei Schritte aus Absatz "Bluetooth-Kopplung" und wählen Sie "0" anstelle von "1" im Benutzer-Menü.

### 5.33 MANUELLE/AUTOMATISCHE BELÜFTUNG

Standardmäßig ist der Lüfter im Automatikmodus eingestellt, sodass die Lüftergeschwindigkeit automatisch geregelt wird und der höchsten aktiven Kochzone folgt.

#### Aktivierung des manuellen Modus:

Bei eingeschaltetem Kochfeld wählen Sie die Lüfterleistungsanzeige aus und wählen dann die gewünschte Lüftergeschwindigkeit im Schiebereglerbereich vom Sensorfeld, von 0 (Lüfter ausgeschaltet) bis P.

## Aktivierung des Automatikmodus:

Drücken und halten Sie die automatische Haube-Taste „A“ für 3 Sekunden, um den Automatikmodus zu aktivieren. „A“ leuchtet nun vollständig.

## HINWEIS

Im Automatikmodus führt eine Erhöhung der Leistung einer Kochzone zu einer automatischen Erhöhung der Lüftergeschwindigkeit; eine Verringerung der Leistung einer Kochzone führt zu einer automatischen Verringerung der Lüftergeschwindigkeit. Die tatsächliche Dampferzeugung des Kochvorgangs ist verzögert; daher folgt die automatische Lüfterstufe in der Regel nach einer Verzögerung von 20 Sekunden, wenn sich das Kochniveau ändert.

## 5.34 NACHBETRIEBSFUNKTION

Das System ist mit einer Nachbetriebsfunktion ausgestattet, die dazu dient, eventuelle Restgerüche und Dämpfe abzuführen. Nach dem Abschluss des Kochvorgangs und dem Ausschalten des Kochfeldes bleibt die Haube weiterhin aktiv. Eine automatische Verzögerung von 5 Minuten wird auf Stufe 1 eingestellt.

## HINWEIS

- Die Verzögerung der Absaugung wird durch einen blinkenden Punkt auf der Leistungsanzeige der Dunstabzugshaube angezeigt.
- Die Saugleistung kann auch nach dem Betrieb angepasst werden. Der Nachbetriebsmodus endet sofort, wenn Stufe 0 ausgewählt wird.

## 5.35 LÜFTERTIMER

Es besteht die Möglichkeit, analog zum Kochzonentimer einen Lüftertimer einzustellen. Der Timer wird auf dem Timer-Display angezeigt. Der Lüftertimer beginnt erst zu laufen, wenn der Garvorgang beendet ist.

Folgende Situationen können auftreten:

- **Manueller Modus, Situation 1:** Lüftersufe eingestellt, Timer eingestellt, alle Kochzonen ausgeschaltet, aber das Kochfeld bleibt eingeschaltet; Die Lüfterstufe bleibt für die Timerzeit aktiv, dann schaltet das Kochfeld komplett aus.
- **Manuelle Modus, Situation 2:** Lüfterstufe eingestellt, Timer eingestellt, Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet; die Nachlaufstufe is eingestellt und bleibt für die Timerzeit aktiv, dann schaltet das Kochfeld komplett aus.
- **Automatischen Modus:** der Timer kann eingestellt werden, sobald der Lüfter läuft und beginnt zu laufen, sobald alle Kochzonen ausgeschaltet sind. Ein Timalarm nach Ablauf der Nachlaufzeit erfolgt nicht.

Der Timer kann eingestellt werden, sobald der Lüfter läuft, und beginnt zu laufen, sobald alle Kochzonen ausgeschaltet sind. Ein Timalarm nach Ablauf der Nachlaufzeit erfolgt nicht.

### 5.36 FILTERSTATUSANZEIGE

Das Touch-Control des Kochfeldes ist mit einem Filtertimer ausgestattet, der an die regelmäßige Reinigung des Fettfilters und des Kohlefilters der Dunstabzugshaube erinnert. Die Filterspülzeit wird jedes Mal gezählt, wenn die Absaugung eingeschaltet ist, auch während der Nachbetriebszeiten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt der Buchstabe „F“ (für den Fettfilter) oder „C“ (für den Kohlefilter) auf der Anzeige der Absaugleistung. Während des Nachbetriebs sind die „F“- oder „C“-Anzeigen nicht sichtbar, erscheinen jedoch erneut, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird.

#### HINWEIS

Die Aktivkohlefilter-Statusanzeige ist nur für Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb verfügbar.

Die Filteranzeige kann wie folgt bestätigt oder zurückgesetzt werden:

- Ein kurzer Druck auf die Anzeige der Absaugleistung bestätigt die Anzeige. Diese Bestätigung erscheint nur, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet und wieder eingeschaltet wurde.
- Ein langer Druck für 3 Sekunden setzt den Timer zurück. In diesem Fall wird ein Bestätigungston ausgegeben, und die Symbole „F“ oder „C“ werden für 2 Sekunden statisch angezeigt, bevor sie zur Standardanzeige zurückkehren.

### 5.37 STEUERUNG DES DUNSTABZUGLICHTS

Wenn das Kochfeld mit einer kompatiblen Opera-Dunstabzugshaube verbunden ist, kann das Licht der Haube direkt über die Benutzeroberfläche des Kochfelds gesteuert werden.

Um die beiden Geräte zu koppeln, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Bluetooth-Kopplung". Wenn Sie diese Funktion deaktivieren möchten, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt "Bluetooth-Deaktivierung".

- Voraussetzung: Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

#### Um das Dunstabzuglicht einzuschalten:

1. Drücken Sie die Taste „Hood Light“. Die Taste wird hell erleuchtet. Die Lichter sind jetzt an.

#### Um das Dunstabzuglicht auszuschalten:

1. Drücken Sie die Taste „Hood Light“. Die Taste leuchtet mit schwachem Licht. Die Lichter sind jetzt aus.

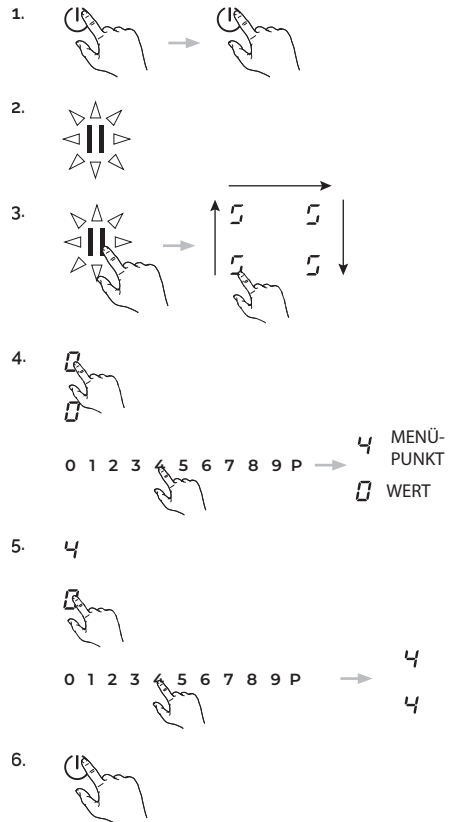
#### Um das Dunstabzuglicht zu dimmen:

1. Drücken und halten Sie die Taste „Hood Light“ für 2 Sekunden. Wählen Sie die gewünschte Helligkeit am Schieberegler.

### 5.38 BENUTZER-MENÜ

Das Benutzermenü ist so konzipiert, dass der Endverbraucher das Touch Control an seine persönlichen Bedürfnisse anpassen kann. Die verfügbaren Elemente sind in der Tabelle auf der nächsten Seite beschrieben.

1. Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Touch Control einzuschalten. Drücken Sie die ON/OFF-Taste erneut innerhalb von 3 Sekunden, um das Touch Control wieder in den Standby-Modus zu versetzen.
2. Die Pausetaste beginnt zu blinken (maximal 60 Sekunden). Danach verlassen Sie automatisch das Menü.
3. Halten Sie die Pausetaste gedrückt und berühren Sie alle Kochzonen im Uhrzeigersinn, beginnend von der vorderen linken Kochzone. Das Benutzermenü wird aktiv, und die Anzeige der hinteren linken Kochzone zeigt den ausgewählten Menüabschnitt.
4. Wählen Sie den Menüpunkt, den Sie ansehen oder ändern möchten, über das Slider-Gerät. Der Wert für den ausgewählten Punkt wird auf der Anzeige der vorderen linken Kochzone angezeigt.
5. Um den Wert des Menüpunktes zu ändern, wählen Sie den Wert des Menüpunktes aus, indem Sie die vordere linke Kochzone berühren. Der ausgewählte Wert wird mit voller Helligkeit angezeigt, die anderen Anzeigen werden gedimmt. Wählen Sie den Wert des Menüpunktes mit der Schieberegler-Steuerung durch direkte Auswahl.
6. Um das Benutzermenü zu verlassen, drücken Sie die ON/OFF-Taste für 2 Sekunden. Das Benutzermenü wird geschlossen, und die Änderungen werden gespeichert. Drücken Sie die Pausetaste, um das Benutzermenü zu verlassen, ohne die Änderungen zu speichern



Punkt	Bedeutung	Änderbar	Werte	Hinweise
U2	Lautstärke für Taste-Töne	Ja	0-3	<p>Passt die Lautstärke der Taste-Töne an:</p> <p>0: Kein Ton</p> <p>1: Mindestlautstärke</p> <p>2: Mittlere Lautstärke</p> <p>3: Maximale Lautstärke</p> <p>Hinweis: Aus regulatorischen Gründen können die Töne für das Ein- und Ausschalten nicht deaktiviert werden. Sie werden mit der zuletzt eingestellten Lautstärke abgespielt, bevor die Taste-Töne deaktiviert wurden. Fehlertöne werden immer mit maximaler Lautstärke (Einstellung 3) abgespielt und können nicht deaktiviert werden.</p>
U3	Lautstärke für akustische Signale	Ja	0-3	<p>Passt die Lautstärke für akustische Signale (z.B. Ablauf des Timers) an:</p> <p>0: Mindestlautstärke</p> <p>3: Maximale Lautstärke</p>
U4	Displayhelligkeit	Ja	0-9	<p>Passt die Displayhelligkeit an:</p> <p>0: Maximale Helligkeit</p> <p>9: Minimale Helligkeit</p>
U5	Timer-Animation	Ja	0-1	<p>0: Keine Timer-Animation</p> <p>1: Timer ist 10 Minuten vor Ablauf animiert</p>
U6	Topferkennung	Ja	0-1	<p>0: Permanente Topferkennung deaktiviert</p> <p>1: Permanente Topferkennung aktiviert</p>
U7	Verhalten beim Ablauf des Timers	Ja	0-2	<p>0: Piepton für 120 Sekunden</p> <p>1: Piepton für 10 Sekunden</p> <p>2: Kein Ton</p>
U9	Bluetooth-Status	Ja	0-1	<p>0: Bluetooth aus</p> <p>1: Kopplungsmodus</p>



**WARNUNG**

Die im vorherigen Tabellenabschnitt nicht genannten Benutzer-Menü-Punkte sind werkseitige Einstellungen, die nicht geändert werden können.

## 6.0 FEHLERBEHEBUNG

Eingriffe 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 zu warten, da dies zu Verletzungen und Beschädigungen des Geräts führen kann. Lassen Sie alle Arbeiten nur von einem qualifizierten Elektriker, z. B. einem Kundendiensttechniker, durchführen.

**Bei einer Störung konsultieren Sie zuerst diese Anleitung, um zu sehen, ob das Problem selbst behoben werden kann.**

PROBLEM	LÖSUNG
<b>Fliegen regelmäßig die Sicherungen?</b>	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen Elektriker!
<b>Ist das Kochfeld gerissen oder beschädigt?</b>	Wenn das Glaskeramik-Kochfeld Risse, Brüche, Risse oder andere Schäden aufweist, besteht Stromschlaggefahr. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Trennen Sie die Sicherung und rufen Sie den Kundendienst an.
<b>Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurde eine Sicherung im Stromkreis des Hauses (Sicherungskasten) ausgelöst?</li> <li>• Ist das Kochfeld mit der Stromversorgung verbunden?</li> <li>• Ist die Kindersicherung aktiviert, was bedeutet, dass das Display ein „L“ anzeigt?</li> <li>• Sind die Sensortasten teilweise von einem feuchten Tuch, Flüssigkeit oder metallischen Gegenständen bedeckt?</li> </ul>
<b>Das Kochfeld oder die Kochzone ist plötzlich ausgegangen?</b>	<p>Wurde die EIN/AUS-Taste versehentlich gedrückt?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind die Sensortasten teilweise von einem feuchten Tuch, Flüssigkeit oder metallischen Gegenständen bedeckt? Es ertönt ein kurzer Piepton.</li> <li>• Nach einigen Sekunden schaltet sich das Gerät aus. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensortasten.</li> <li>• Wurde die Sicherheitsabschaltung aktiviert, weil über längere Zeit die gleiche Leistungsstufe verwendet wurde?</li> <li>• Konsultieren Sie den Abschnitt zur Betriebszeitbegrenzung.</li> </ul>
<b>Wird das Symbol „Topf fehlt“  angezeigt?</b>	Der Topf ist nicht für Induktionskochfelder geeignet oder hat einen zu kleinen Boden.
<b>Das Display für die Temperatureinstellungen oder das „H“-Symbol für Restwärme leuchtet nicht oder leuchtet nur teilweise?</b>	Das Display ist defekt. Wenden Sie sich an den Kundendienst. Verbrennungsgefahr, da die Temperaturwarnung nicht garantiert ist.
<b>Das Symbol  oder der Fehlercode ER03 blinkt und ein kurzer Piepton ertönt?</b>	Dies deutet darauf hin, dass der Touch-Control-Sensor aufgrund von heruntergefallenem Essen, Töpfen oder anderen Gegenständen aktiviert wurde. Lösung: Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Um das Symbol zu deaktivieren, drücken Sie denselben Knopf erneut oder schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

<b>Der Fehlercode E2 wird angezeigt?</b>	Die elektronische Einheit ist zu heiß. Überprüfen Sie die Installation des Kochfeldes und stellen Sie eine ausreichende Belüftung sicher. Konsultieren Sie den Abschnitt „Überhitzungsschutz“. Erwärmen Sie keine leeren Töpfe und verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
<b>Kein Display, keine Funktion?</b>	Das Kochfeld wurde falsch angeschlossen. Schließen Sie das Gerät an die richtige Stromversorgung an.
<b>Ein Fehlercode (ERXX ODER EX) wird angezeigt?</b>	Dies deutet auf einen technischen Fehler hin. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
<b>Das Kochfeld gibt Geräusche (Klicken oder Knarren) oder ein Summgeräusch während des Betriebs von sich?</b>	Dies ist eine spezifische Modellmerkmal und beeinträchtigt weder die Qualität noch die Funktionalität.
<b>Der Kühlventilator läuft auch nach dem Ausschalten weiter?</b>	Dies ist normal, da der Ventilator die Elektronik abkühlt.
<b>Die verwendeten Töpfe machen Geräusche?</b>	Die Geräusche entstehen aus technischen Gründen, daher besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld oder die Töpfe. Beachten Sie diese Tipps, wenn störende Geräusche auftreten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie den Topf in die Mitte der jeweiligen Kochzone.</li> <li>• Versuchen Sie, den Topf leicht auf der Kochzone zu verschieben.</li> <li>• Wenn Sie 2 Kochzonen mit der Brückenfunktion verwenden, positionieren Sie die Töpfe in der Mitte beider Zonen (d.h. die Abdeckung der beiden Zonen sollte gleichmäßig sein).</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper zwischen dem Keramikglas und dem Boden des Topfes befinden (z. B. Salzkrümel).</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die Deckel der Töpfe nicht vibrieren.</li> <li>• Versuchen Sie, andere Töpfe zu verwenden. Besonders Töpfe aus Verbundmaterialien können Geräusche verursachen.</li> <li>• Vermeiden Sie es, dass 2 oder mehr Töpfe einander berühren.</li> <li>• Verwenden Sie Töpfe mit flachen Böden, um Bewegung zu verhindern.</li> </ul>

## 7.0 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.

### 7.1 KERAMIKGLAS-KOCHFELD

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Topfschrubber, Fleckenentferner, 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 Kochfelds 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.

### 7.2 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.

## 8.0 STILLEGUNG UND ENTSORGUNG

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

### 8.1 STILLEGUNG

„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.



### 8.2 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.

### 8.3 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.

### 8.4 HINWEISE ZUM SCHUTZ DER UMWELT

Alle Modelle aus dem Hause OPERA sind gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt die Rahmenbedingungen für die EU-weite Rücknahme und Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten fest. Bitte informieren Sie sich bei Ihrem Fachhändler über aktuelle Entsorgungsmethoden.





# INDEX

<b>1.0 INTRO</b>	<b>40</b>	5.14 TURNING OFF THE COOKING ZONES	
1.1 USER INFORMATION		5.15 TURNING OFF THE COOKTOP	
1.2 INTENDED USE		5.16 PAUSE FUNCTION	
1.3 EXPLANATION OF SYMBOLS AND INDICATIONS		5.17 RECALL FUNCTION	
<b>2.0 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS</b>	<b>42</b>	5.18 CHILD LOCK	
2.1 FOR CONNECTION AND OPERATION		5.19 KEY LOCK	
2.2 GENERAL INFORMATION ABOUT THE COOKTOP		5.20 BRIDGE FUNCTION	
2.3 FOR PERSONS		5.21 COOKING TIMER	
<b>3.0 INSTALLATION</b>	<b>44</b>	5.22 STANDALONE TIMER	
3.1 IMPORTANT WARNINGS		5.23 AUTOMATIC HEATING	
3.2 INSTALLATION DIMENSIONS		5.24 FOOD WARMER	
3.3 INSTALLATION OF THE FOAM GASKET		5.25 QUICK COOKING (BOOSTER FUNCTION)	
3.4 CONNECTION TO THE POWER SUPPLY		5.26 RESIDUAL HEAT INDICATOR	
<b>4.0 TECHNICAL INFORMATION</b>	<b>48</b>	5.27 ENERGY MANAGEMENT	
4.1 TECHNICAL DETAILS		5.28 GRILL FUNCTION (ONLY FOR IFU078B0)	
<b>5.0 OPERATION</b>	<b>50</b>	5.29 CONNECTIVITY (not available for IFU078B0)	
5.1 OPERATION PRINCIPLE OF THE COOKING ZONES		5.30 BLUETOOTH PAIRING	
5.2 SUITABLE COOKWARE		5.31 BLUETOOTH UNPAIRING	
5.3 POWER ADJUSTMENT		5.32 BLUETOOTH DISABLING	
5.4 ENERGY SAVING TIPS		5.33 MANUAL/AUTOMATIC FAN	
5.5 COOKTOP CONTROL		5.34 FAN AFTER-RUN	
5.6 CONTROLS FOR THE IFU078B0 MODEL		5.35 ASPIRATION TIMER	
5.7 CONTROLS FOR THE IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0, IFU088A0 MODELS		5.36 FILTER STATUS INDICATOR	
5.8 TIME LIMIT FUNCTION		5.37 HOOD LIGHT CONTROL	
5.9 PERMANENT KEY ACTIVATION		5.38 USER MENU	
5.10 OVERHEATING PROTECTION			
5.11 COOKTOP CONTROL WITH TOUCH SENSORS		<b>6.0 TROUBLESHOOTING</b>	<b>67</b>
5.12 TURNING ON THE COOKTOP		<b>7.0 CLEANING AND CARE</b>	<b>69</b>
5.13 TURNING ON THE COOKING ZONES		7.1 CERAMIC GLASS COOKTOP	
		7.2 SPECIFIC STAINS	
		<b>8.0 DECOMMISSIONING AND DISPOSAL</b>	<b>71</b>
		8.1 DECOMMISSIONING	
		8.2 DISASSEMBLY	
		8.3 DISPOSAL	
		8.4 ENVIRONMENTAL INFORMATIONS	

## 1.0 INTRO

Dear Customer,

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

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

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

### 1.1 USER INFORMATION

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

### 1.2 INTENDED USE

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

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

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

### 1.3 EXPLANATION OF SYMBOLS AND INDICATIONS

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

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



#### 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 flammable objects on the cooktop.
- The glass-ceramic cooktop must not be used as a countertop.
- Do not place aluminum foil or plastic on the cooking zones. Keep anything that could melt, such as plastic, aluminum foil, sugar, and candies, away from the hot zones. To

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



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

### 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.

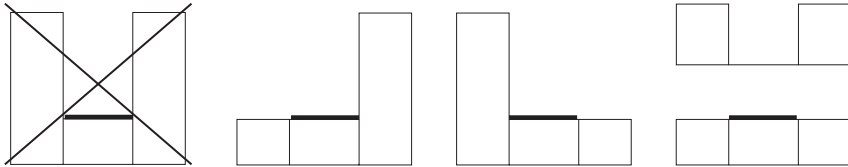


- People with implanted cardiac pacemakers or insulin pumps should ensure that the operation of their devices is not compromised by the inductive field (the frequency range of the induction cooktop is 20-50 kHz).

## 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.



NOT ALLOWED

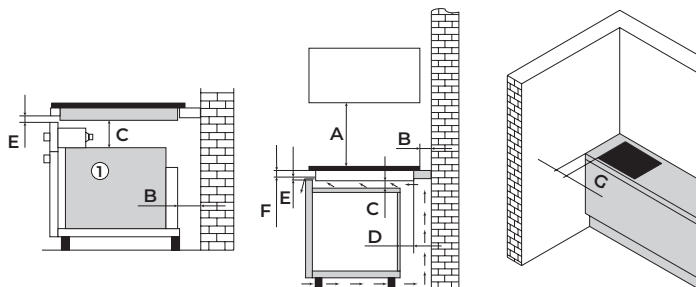
NOT RECOMMENDED

NOT RECOMMENDED

RECOMMENDED

- 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 front must have an opening of no less than 3 mm.
- 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.

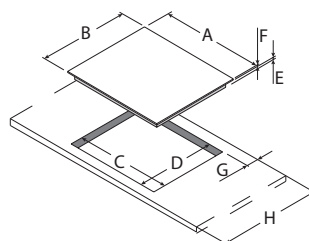
	(MM)
A	≥ 800
B	≥ 50
C	≥ 20
D	≈ 80
E	≥ 3
F	≥ 30
G	≥ 250



### 3.2 INSTALLATION DIMENSIONS

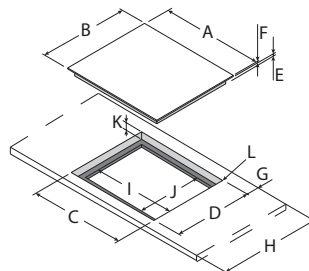
#### SURFACE MOUNTED

	IFU038A0	IFU058A0	IFU078A0	IFU078B0	IFU088A0
A	380	580	780	780	880
B	510	510	510	510	510
C	360	560	750	750	840
D	480	480	480	480	480
E	55	55	55	55	55
F	6	6	6	6	6
G	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50
H	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600



#### FLUSH MOUNTED

A	380	580	780	780	880
B	510	510	510	510	510
C	384	584	784	784	884
D	514	514	514	514	514
E	55	55	55	55	55
F	6	6	6	6	6
G	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50
H	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600
I	360	560	750	750	840
J	480	480	480	480	480
K	6	6	6	6	6
L	Radius 7	Radius 7	Radius 7	Radius 7	Radius 7



ENGLISH

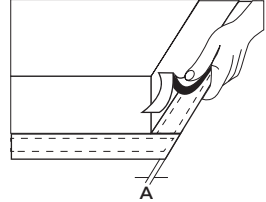
### 3.3 INSTALLATION OF THE FOAM GASKET

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 THE 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

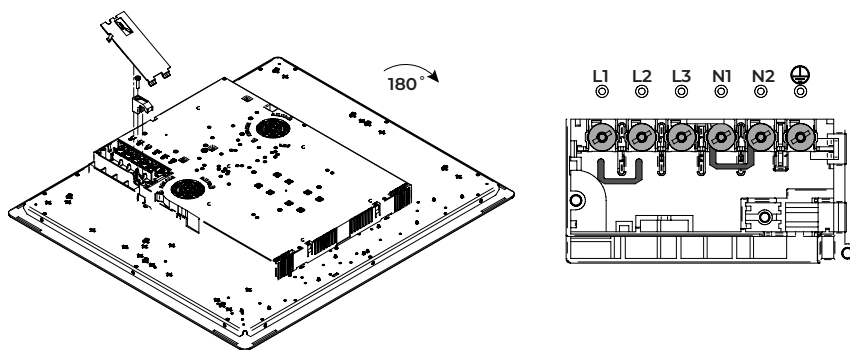
Model	Voltage / Frequency	Number of Phases	Cable Section	Connection
IFU038AO	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x2,5 mm <sup>2</sup>	
IFU058AO IFU078AO	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x4 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60Hz	2 fase + N	4x2,5 mm <sup>2</sup>	
IFU078BO IFU088AO	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	5x2,5 mm <sup>2</sup>	
	380-415 V ~ 50/60Hz	3 fase + N	5x1,5 mm <sup>2</sup>	



**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.





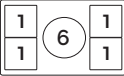


**Basic Calibration of Environmental Sensors**

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.

## 4.0 TECHNICAL INFORMATION

### 4.1 TECHNICAL DETAILS

item	IFU038A0	IFU058A0	IFU078A0	IFU078B0	IFU088A0
<b>Layout</b>					
<b>Voltage</b>	220-240 V ~ 1N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	380-415 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N	380-415 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N
<b>Frequency</b>	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
<b>Cooking zones</b>	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)  2) Ø200mm 2,3kW (P=3,0kW)  3) Ø145mm 1,4kW (P=1,85kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)  4) Ø250mm 2,3kW (P=3,0kW)  5) Ø160mm 1,4kW (P=2,1kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)	1) 210x190mm 2,1kW (P=3,0kW)  6) Ø280mm 2,8kW (P=3,6kW)
<b>Power</b>	3,7 kW	7,4 kW	7,4 kW	11,1 kW	11,1 kW

#### Information in accordance with Regulation (EU) 66/2014

Item	IFU038A0	IFU058A0			IFU078A0		
<b>Type of Cooktop</b>	Induction Cooktop	Induction Cooktop			Induction Cooktop		
<b>Number of Cooking Zones</b>	2	4			4		
<b>Heating Technology</b>	Induction	Induction			Induction		
<b>Useful Surface Area for Cooking Zones [mm]</b>	2x210x190	2x210x190	Ø200	Ø145	2x210x190	Ø250	Ø160
<b>Energy Consumption of Cooking Zones*</b>	187	187	185,2	184	187	185,2	184
<b>Calculated Energy Consumption per kg (Wh/Kg)*</b>	187	185,8			185,8		

Item	IFU078B0	IFU088A0	
Type of Cooktop	Induction Cooktop	Induction Cooktop	
Number of Cooking Zones	6	5	
Heating Technology	Induction	Induction	
Useful Surface Area for Cooking Zones [mm]	6x210x190	4x210x190	Ø280
Energy Consumption of Cooking Zones*	187	187	186
Calculated Energy Consumption per kg (Wh/Kg)*	187	187	

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

## 5.0 OPERATION

### 5.1 OPERATION PRINCIPLE OF THE COOKING ZONES

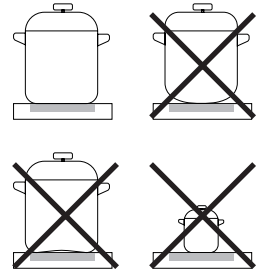
The cooktop is equipped with high-power induction plates. Heat is generated directly at the bottom of the pot, where it is most needed, reducing losses through the glass surface. The glass itself does not heat directly but absorbs the residual heat transferred from the pot. This residual heat is indicated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

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

### 5.2 SUITABLE COOKWARE

The induction plate will only work with appropriate cookware.

- It is important to position the pot in the center of the plate during cooking.
- Suitable cookware for induction is made of steel, enamel, or steel alloy. Cookware made of steel alloy 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.
- Suitable pots have a flat bottom and are not too small for the cooking zone they are using.



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

COOKING ZONE	Ø MIN. DIAMETER OF POT BOTTOM
210x190 (SINGLE)	Ø 110 mm
210x190 (BRIDGE)	Ø 145 mm
Ø145-160-200-280	Ø 110 mm
Ø250	Ø 145 mm

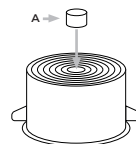


#### NOTE

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

**MAGNET TEST**

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

**POT RECOGNITION**

One of the main advantages of the induction cooktop is the automatic pot recognition. When the cooktop is turned on, the power indicator lights up. If the pot is placed on the cooktop within 10 minutes, it recognizes it and starts at the preset power level. When the pot is removed, the power automatically shuts off.

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

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

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

**WARNING**

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

**5.3 POWER ADJUSTMENT**

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

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

### 5.4 ENERGY SAVING TIPS

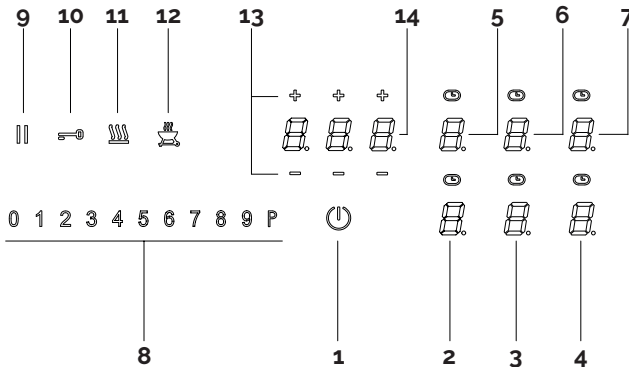
When purchasing pots, pay attention to the dimensions: the indicated diameter usually refers to the upper edge, which is often larger than the bottom.

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

### 5.5 COOKTOP CONTROL

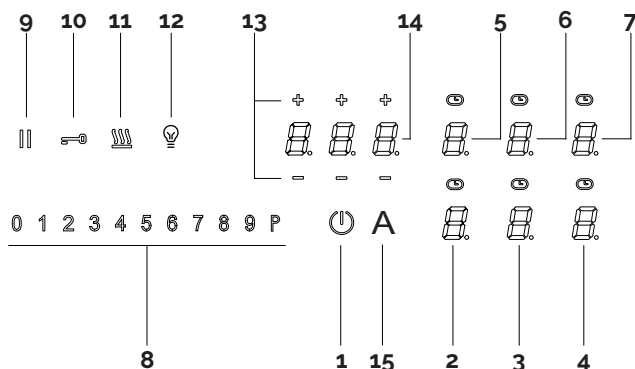
- After turning on the ceramic glass cooktop, all displays briefly light up, indicating that the cooktop is ready for use.
- The cooktop is equipped with electronic sensors that are activated by touching the corresponding button for at least one second.
- Each time a sensor is activated, it emits an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

### 5.6 CONTROLS FOR THE IFU078B0 MODEL



- |                      |                     |                             |
|----------------------|---------------------|-----------------------------|
| 1. ON/OFF            | 6. Rear center zone | 11. Heating key             |
| 2. Front left zone   | 7. Rear right zone  | 12. Grill key               |
| 3. Front center zone | 8. Slider control   | 13. Timer minus/plus button |
| 4. Front right zone  | 9. Pause button     | 14. Timer indication        |
| 5. Rear left zone    | 10. Lock button     |                             |

### 5.7 CONTROLS FOR THE IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0, IFU088A0 MODELS



- |                     |                     |                             |
|---------------------|---------------------|-----------------------------|
| 1. ON/OFF           | 6. Rear center zone | 11. Heating key             |
| 2. Front left zone  | 7. Rear right zone  | 12. Fan light key           |
| 3. Fan control      | 8. Slider control   | 13. Timer minus/plus button |
| 4. Front right zone | 9. Pause button     | 14. Timer indication        |
| 5. Rear left zone   | 10. Lock button     | 15. Automatic hood mode     |

### 5.8 TIME LIMIT FUNCTION

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

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

### 5.9 PERMANENT KEY ACTIVATION

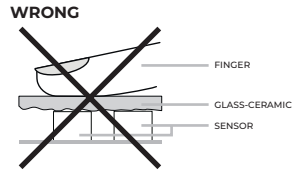
If two or more sensor keys are pressed simultaneously (for example, if a pot is accidentally placed on a key), no function will be activated. The system performs a check on the permanent activation of the keys: if a sensor remains activated for more than 10 seconds, the cooktop enters OFF mode, emitting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

### 5.10 OVERHEATING PROTECTION

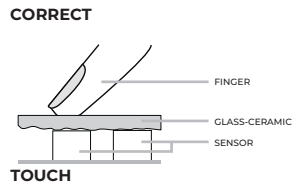
The induction cooktop is equipped with an overheating safety device designed to protect the electronic components. This device operates on multiple levels: when the temperature of the cooktop reaches high levels, the two-level fan is activated first. If this is not sufficient, the Booster function is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

### 5.11 COOKTOP CONTROL WITH TOUCH SENSORS

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



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



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



## 5.12 TURNING ON THE COOKTOP

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

## 5.13 TURNING ON THE COOKING ZONES

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

- **First touch:** Set the level according to the part of the slider touched. The LEDs will light up to indicate the selected level. Sliding your finger on the slider: To the right: Increase the power level. To the left: Decrease the power level.
- **Activation:** Once you remove your finger from the slider, the cooking zone will start operating at the set level.



If you press and hold a specific point on the slider for at least 3 seconds, automatic cooking is activated (see "Automatic Heating").

## 5.14 TURNING OFF THE COOKING ZONES

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

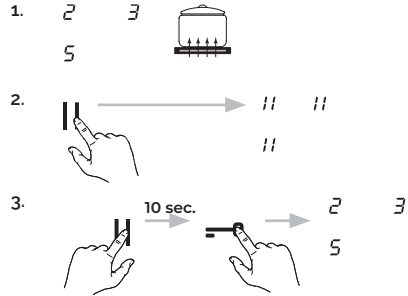
## 5.15 TURNING OFF THE COOKTOP

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

## 5.16 PAUSE FUNCTION

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

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



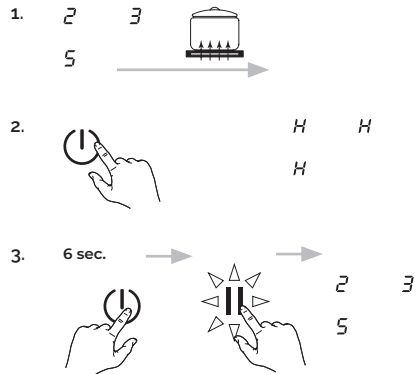
**WARNING:**

For models IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0, IFU088A0, the pause symbol "II" also appears on the hood display when the pause is active, and the hood level (if greater than 0) is reduced to level 1.

**5.17 RECALL FUNCTION II**

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

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



What can be restored:

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

What cannot be restored:

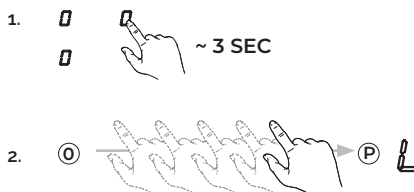
- The limitation of the operating time (counts from 0).

## 5.18 CHILD LOCK

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

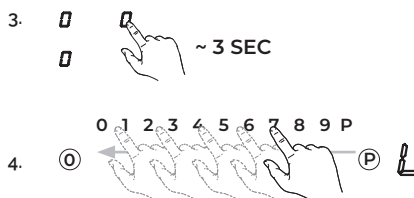
Activating the Child Lock:

1. Press the power setting display of a cooking zone and hold it for about 3 seconds, until the adjustment field lights up from 0 to P.
  2. Slide the adjustment field from 0 to P. The child lock is now active, and all displays will show "L."
- This sequence must be completed within 10 seconds.
  - The child lock disables all buttons except the ON/OFF button. Once activated, the touch control remains locked even when the cooktop is turned off and back on. In the event of a power outage, the child lock is not canceled.



Deactivating the Child Lock:

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

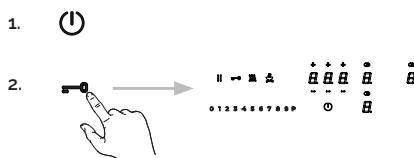


## 5.19 KEY LOCK

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

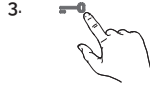
Activating the Key Lock:

1. The cooktop must be turned on.
  2. Press the lock button for about 1 second; the corresponding LED above the button will light up, indicating that the lock is active.
- If the cooktop is turned off while the lock function is active, it remains in memory until the cooktop is turned on again.
  - When the programmed timers signal the end of the set time, alarms can be turned off by pressing the Minus or Plus buttons without needing to unlock the control.



Deactivating the Key Lock:

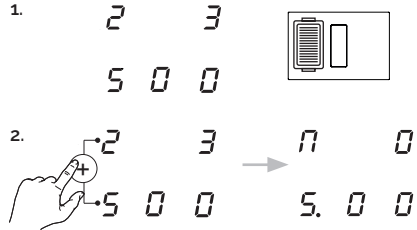
3. Press the lock button again. Unlocking is confirmed by a beep.



**5.20 BRIDGE FUNCTION** 

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

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



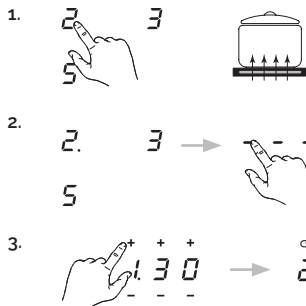
**WARNING**

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

**5.21 COOKING TIMER** 

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

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



**Left position: hours**

**Middle position: every 10 minutes**

**Right position: every minute**

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

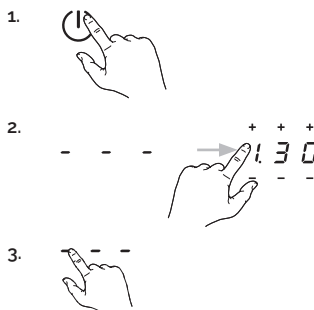
**NOTE**

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

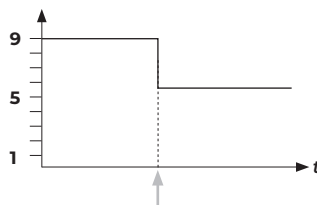
**5.22 STANDALONE TIMER**

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

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

**5.23 AUTOMATIC HEATING** *A*

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



Activating Automatic Heating:

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



**NOTE:**

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

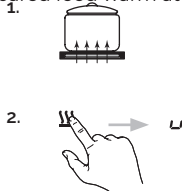
POWER SETTING	MAX POWER COOKING TIME (SEC)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

**5.24 FOOD WARMER **

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

How to use the Food Warmer function:

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



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

**5.25 QUICK COOKING (BOOSTER FUNCTION) **

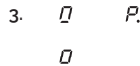
The Booster function allows you to activate extra power for quick cooking, ideal for heating large quantities of food. This function temporarily increases the power of a cooking zone above the normal maximum level.

Activating the Booster function:

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



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



While the extra power of one zone is activated, the power of the other zones is limited: this is indicated on the power display by flashing the selected cooking level for a few seconds before reducing it to the maximum allowed value. The extra power can be activated for 5 minutes, then the power level is automatically decreased to 9.

## 5.26 RESIDUAL HEAT INDICATOR *H*

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



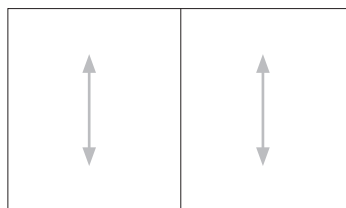
### WARNING

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

## 5.27 ENERGY MANAGEMENT

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

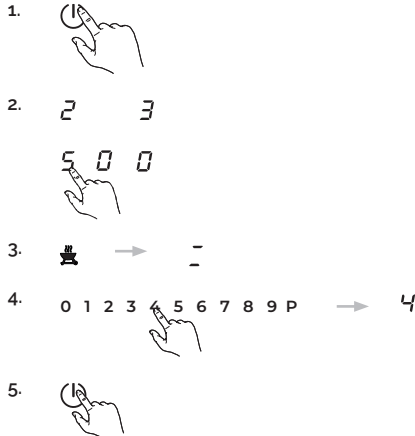
Each module has a maximum power level shared between the two cooking zones that are part of it. If both zones of the same module are active, the zone whose power was increased last will receive the requested power, while the other will see its heating power reduced. The power reduction will be visible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



### 5.28 GRILL FUNCTION (ONLY FOR IFU078Bo)

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

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



**NOTE:**

- Never use the appliance unattended.
- You can set the power levels as desired.

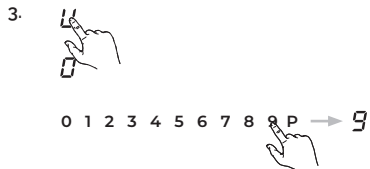
### 5.29 CONNECTIVITY (not available for IFU078Bo)

The connectivity functions are available if you have an Opera hood with connectivity, paired with one of the following Opera Fusion cooktops: models IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0, and IFU088A0. These functions are activated after completing the pairing process between the devices.

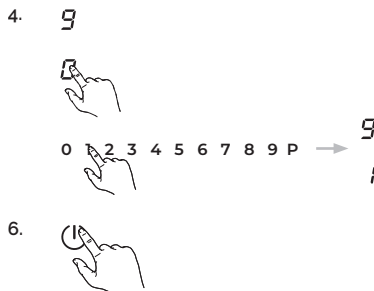
### 5.30 BLUETOOTH PAIRING

In this section, you will learn about Bluetooth connectivity between the cooktop and the hood. This innovative feature allows you to easily control and monitor the hood settings directly from the cooktop. Whether it's adjusting the hood speed or turning on the lights, Bluetooth connectivity offers a convenient and seamless cooking experience.

1. Connect the hood to the power supply.
2. Access the User Menu following the procedure described in paragraph 5.38 "User Menu".
3. Go to item "U9" by pressing the "U" symbol and selecting "9" on the slider.



4. The value of item "U9" is shown on the front cooking zone display, below the "U9" display. If it shows "1" the pairing procedure will start, otherwise if it shows "0" press it and change its value to "1".
5. The pairing is confirmed by the red LED of the hood flashing five times.
6. To exit the User Menu, touch the power button for 2 seconds. The user menu will close, and the changes will be saved.

**NOTE:**

When the cooktop is on, the hood does not respond to signals from the remote/control panel.

### 5.31 BLUETOOTH UNPAIRING

To delete the hood's memory from a previously paired cooktop, follow these steps:

1. Connect the hood to the power supply for less than 10 seconds.
2. Disconnect the hood and leave it disconnected for at least 5 seconds.
3. Repeat steps 1 and 2 three times.

The disassociation is confirmed by the hood LEDs flashing five times.

### 5.32 BLUETOOTH DISABLING

To disable Bluetooth on the cooktop, follow the first three steps described in paragraph 5.30 "Bluetooth Pairing" and select "0" instead of "1" in the User Menu.

### 5.33 MANUAL/AUTOMATIC FAN

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

Activating the manual mode:

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

Activating the automatic mode:

1. Press and hold the automatic hood button "A" button for 3 seconds to activate the automatic mode. "A" is now fully brightened.

**NOTE:**

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

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

## 5.34 FAN AFTER-RUN

The system is equipped with a follow-up/after-run function, designed to ensure the extraction of any residual odors and vapors. After completing the cooking process and turning off the cooktop, the hood continues to operate. An automatic delay of 5 minutes is set at level 1.



### NOTE

- The extraction delay is indicated by a blinking dot on the hood power setting display.
- The hood speed can be adjusted even after operation. The post-operation mode ends immediately if level 0 is selected.

## 5.35 ASPIRATION TIMER

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

The following situations can occur:

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

The timer can be set as soon as the fan is running and starts to run as soon as all cooking zones are off. A timer alarm after expiry of the after-run time does not occur.

## 5.36 FILTER STATUS INDICATOR

The touch control of the cooktop is equipped with a filter timer that reminds of the importance of regularly cleaning the grease filter and the charcoal filter of the hood. The filter run time is counted each time the extraction is on, including during post-operation periods. When the set time expires, the letter "F" (for the grease filter) or "C" (for the charcoal filter) flashes on the hood power setting display. During post-operation, the "F" or "C" indications are not visible, but they reappear when the cooktop is turned on.



### NOTE

The charcoal filter status indicator is available only for hoods in recirculation mode.

The filter display can be acknowledged or reset as follows:

- A brief press on the extraction power setting display acknowledges the display. This confirmation will appear only after the cooktop has been turned off and back on.
- A long press for 3 seconds resets the timer. In this case, a confirmation tone will be emitted, and the symbols “F” or “C” will be displayed statically for 2 seconds before returning to the standard display.

### 5.37 HOOD LIGHT CONTROL

If the cooktop is connected to a compatible Opera hood, the hood’s light can be controlled directly from the cooktop’s user interface.

To pair the two devices, follow the instructions in the “Bluetooth pairing” section. If you want to disable this function, follow the instructions in the “Bluetooth disabling” section.

- Prerequisite: The cooktop must be on.

#### To turn on the hood lights:

1. Press the Hood Light button. The button will illuminate brightly. The lights are now on.

#### To turn off the hood lights:

1. Press the Hood Light button. The button will illuminate with a soft light. The lights are now off.

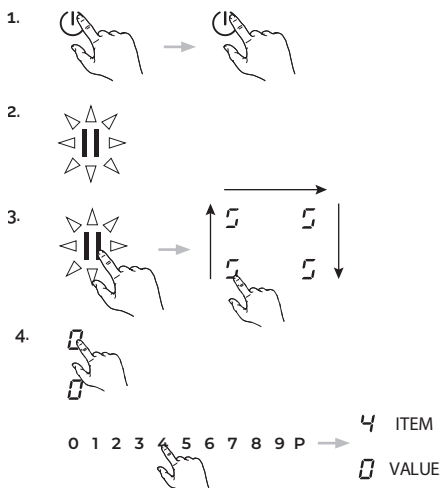
#### To dim the hood lights:

1. Press and hold the Hood Light button for 2 seconds. Select the desired brightness on the slider device.

### 5.38 USER MENU

The User Menu is designed to allow the end customer to tailor the touch control to their personal needs. The available items are described in the table on the next page.

1. Prerequisite: The cooktop must be off. Touch the ON/OFF key to turn on the touch control. Touch the ON/OFF key again within 3 seconds to put the touch control back into standby mode.
2. The Pause key starts to blink for a maximum of 60 seconds. After that, you will automatically exit the menu.
3. Hold down the Pause key and touch all the cooking zones in a clockwise direction, starting from the front left cooking zone. The User Menu will be active, and the display of the rear left cooking zone will show the selected menu item.
4. Select the menu item you want to view/change using the slider device. The value for the selected item will be displayed on the front left cooking zone display.



5. To modify the value of the menu item, select the menu item value by touching the front left cooking zone. The selected menu item value will be displayed at full brightness; the other displays will be dimmed. Choose the value of the menu item using the slider control via direct selection.
6. To exit the User Menu, touch the ON/OFF key for 2 seconds. The User Menu will close, and the changes will be saved. Press the Pause key to leave the User Menu without saving the changes.



Item	Meaning	Changeable	Values	Notes
U2	Volume for button tones	Yes	0-3	Adjusts the volume for button tones: 0: no tone 1: minimum volume 2: medium volume 3: maximum volume  Notes: For regulatory reasons, the tones for turning on and off cannot be disabled. They will be emitted at the last volume level set before the button tones were disabled. Error tones are always emitted at maximum volume (setting 3) and cannot be disabled.
U3	Volume for acoustic signals	Yes	0-3	Adjusts the volume for acoustic signals (e.g., timer expiration): 0: minimum volume 3: maximum volume
U4	Display brightness	Yes	0-9	Adjusts the display brightness: 0: maximum brightness 9: minimum brightness
U5	Timer animation	Yes	0-1	0: no timer animation 1: timer is animated 10 minutes before expiration
U6	Pot detection	Yes	0-1	0: Permanent pot detection inactive 1: Permanent pot detection active
U7	Behavior when the timer expires	Yes	0-2	0: Beep for 120 seconds 1: Beep for 10 seconds 2: No tone
U9	Bluetooth status	Yes	0-1	0: Bluetooth off 1: Pairing mode





## WARNING

The items of the User Menu not mentioned in the previous table are factory settings that cannot be modified.

## 6.0 TROUBLESHOOTING

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

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

PROBLEM	SOLUTION
Are fuses regularly blowing?	Contact customer service or an electrician!
Is the cooktop cracked or damaged?	If the ceramic glass cooktop has fractures, cracks, tears, or any other damage, there is a risk of electric shock. Immediately turn off the appliance. Disconnect the fuse and call customer service.
The cooktop does not turn on?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has a fuse in the house's wiring (fuse box) blown?</li> <li>• Is the cooktop connected to the power supply?</li> <li>• Is the child safety lock activated, meaning the display shows an "L"?</li> <li>• Are the sensor buttons partially covered by a damp cloth, liquid, or metallic object?</li> <li>• Have unsuitable cookware been used? Consult the section on suitable cookware for induction cooktops.</li> </ul>
The cooktop or cooking zone suddenly turns off?	<p>Was the ON/OFF button accidentally pressed?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Are the sensor buttons partially covered by a damp cloth, liquid, or metallic object? A brief beep will sound.</li> <li>• After a few seconds, the appliance will turn off. Remove the object from the sensor buttons.</li> <li>• Has the safety shut-off device been activated, meaning a constant power level has been used for an extended period? Consult the section regarding time limitation on operation.</li> </ul>
Is the pot missing symbol  displayed?	A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). If the pot missing symbol still appears, that means that the pot is not suitable for induction cooking or has a base that is too small.
The LED display for cooking settings and residual heat indication H does not light up or lights up only partially	The display is faulty. Call customer service. Risk of burns, as the temperature warning is not guaranteed.
The symbol  or code ER03 starts flashing and a short beep sounds.	This indicates a touch control sensor activation due to food falling on the cooktop, pots, or other objects. Solution: clean the surface or remove the object. To deactivate the symbol, press the same button again or turn the cooktop off and back on.
The error code E2 is displayed?	The electronic unit is too hot. Check the installation of the cooktop and ensure sufficient ventilation. Consult the section "Overheating Protection." Do not heat empty pots and use appropriate cookware.

PROBLEM	SOLUTION
<b>No display, no function?</b>	The cooktop has been connected incorrectly. Connect the appliance to the correct electrical supply.
<b>An error code (ERXX OR EX) is displayed?</b>	This indicates a technical fault. Call customer service.
<b>The cooktop emits noises (clicks or creaks) or a humming sound during operation?</b>	This is a specific model characteristic and does not affect quality or functionality.
<b>The cooling fan continues to operate even after switching off?</b>	This is normal as it cools down the electronics.
<b>The pots in use are making noises?</b>	<p>The noises are due to technical reasons, so there is no risk to the induction cooktop or the pots. Keep these tips in mind if annoying noises occur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the pot in the center of the respective cooking zone.</li> <li>• Try moving the pot slightly on the cooking zone.</li> <li>• When using 2 cooking zones with the Bridge function, position the pots in the center of both zones (i.e., the coverage of the two zones should be equal).</li> <li>• Ensure that there are no foreign objects between the ceramic glass and the bottom of the pot (e.g., grains of salt).</li> <li>• Ensure that the pot lids do not vibrate.</li> <li>• Try using other pots. Especially composite material pots can cause noises.</li> <li>• Avoid having 2 or more pots touching each other.</li> <li>• Use pots with flat bottoms to prevent movement.</li> </ul>

## 7.0 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.

### 7.1 CERAMIC GLASS COOKTOP

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

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

### 7.2 SPECIFIC STAINS

- Stubborn dirt and stains (lime stains and pearl-like shiny stains) can best be removed when the cooktop is still slightly warm. For cleaning, use commercially available cleaners.
- Moisture 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.

## 8.0 DECOMMISSIONING AND DISPOSAL

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

### 8.1 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.

### 8.2 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.

### 8.3 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.

### 8.4 ENVIRONMENTAL INFORMATIONS

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



# INDEX

<b>1.0 INLEIDING</b>	<b>75</b>	5.16 PAUZE-FUNCTIE	
1.1 GEBRUIKERSINFORMATIE		5.17 HERSTELLEN VAN INSTELLINGEN	
1.2 GESCHIKT GEBRUIK		5.18 KINDERBEVEILIGING	
1.3 UITLEG VAN SYMBOLEN EN INSTRUCTIES		5.19 TASTENSPERRE	
<b>2.0 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN</b>	<b>77</b>	5.20 BRUGFUNCTIE	
2.1 VOOR AANSLUITING EN GEBRUIK		5.21 KOOKTIMER	
2.2 ALGEMENE INFORMATIE OVER DE KOOKPLAAT		5.22 ALARM	
2.3 VOOR PERSONEN		5.23 AUTOMATISCHE OPWARMING	
<b>3.0 INSTALLATIE</b>	<b>79</b>	5.24 WARMHOUDFUNCTIE	
3.1 BELANGRIJKE INSTRUCTIES		5.25 SNEL KOKEN (BOOSTER-FUNCTIE)	
3.2 INSTALLATIEMATEN		5.26 AANDUIDING VAN RESTWARMTE	
3.3 INSTALLATIE VAN DE SCHUIMDICHTING		5.27 ENERGIEMANAGEMENT	
<b>4.0 TECHNISCHE INFORMATIE</b>	<b>83</b>	5.28 GRILLFUNCTIE (ALLEEN VOOR IFU078B0)	
4.1 TECHNISCHE GEGEVENS		5.29 CONNECTIVITEIT (niet beschikbaar voor IFU078B0)	
<b>5.0 BEDRIJF</b>	<b>85</b>	5.30 BLUETOOTH-KOPPELING	
5.1 WERKING PRINCIPES VAN DE KOOKZONES		5.31 BLUETOOTH-ONDERBREKING	
5.2 GESCHIKTE PANNEN		5.32 BLUETOOTH-DEACTIVERING	
5.3 VERMOGEN INSTELLEN		5.33 HANDMATIGE/AUTOMATISCHE VENTILATOR	
5.4 TIPS VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN		5.34 VENTILATOR NALOOP	
5.5 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT		5.35 AFZUIGTIMER	
5.6 BEDIENING VOOR HET MODEL IFU078B0		5.36 FILTERSTATUSAANDUIDING	
5.7 BEDIENING VOOR DE MODELLEN IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0, IFU088A0		5.37 BESTURING VAN DE AFZUIGKAPVERLICHTING	
5.8 TIJDLIMIET-FUNCTIE		5.38 GEBRUIKERSMENU	
5.9 PERMANENTE SLEUTELACTIVERING		<b>6.0 FOUTOPLOSSING</b>	<b>102</b>
5.10 OVERVERHITTE BESCHERMING		<b>7.0 REINIGING EN ONDERHOUD</b>	<b>104</b>
5.11 KOOKVELDBESTURING MET TOUCH-SENSOREN		7.1 KERAMISCH GLAS KOOKVELD	
5.12 INSCHAKELLEN VAN DE KOOKVELD		7.2 SPECIFIEKE VLEKKEN	
5.13 INSCHAKELLEN VAN DE KOOKZONEN		<b>8.0 UITSLUITING EN VERWIJDERING</b>	<b>106</b>
5.14 UITSCHAKELLEN VAN DE KOOKZONEN		8.1 UITSLUITING	
5.15 UITSCHAKELLEN VAN HET KOOKVELD		8.2 DEMONTAGE	
		8.3 VERWIJDERING	
		8.4 MILIEU-INFORMATIE	

## 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: Plaats nooit brandbare 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 de sensortoetsen schoon, aangezien vuil als een onbedoelde aanraking kan worden geïnterpreteerd. Leg geen voorwerpen (pannen, doeken enz.) op de sensortoetsen!
- Als voedselresten op de toetsen terechtkomen, wordt aangeraden de OFF-knop te activeren.
- Hete pannen en potten mogen de sensortoetsen 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 de sensortoetsen te voorkomen, wat een E2-foutmelding en de uitschakeling van de touchbediening 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.

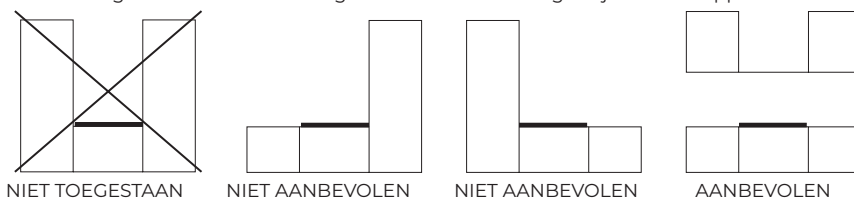


- Personen met geïmplanteerde pacemakers of insulinepompen moeten ervoor zorgen dat de werking van hun apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld (het frequentiebereik van de inductiekookplaat is 20-50 kHz).

## 3.0 INSTALLATIE

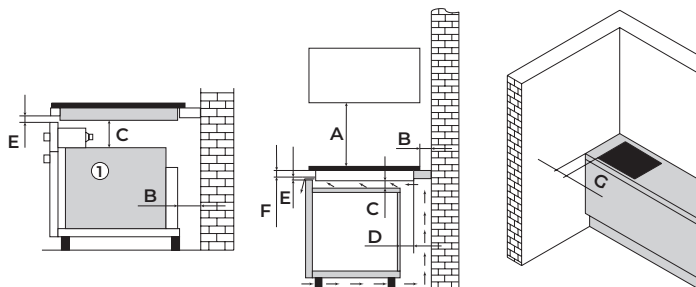
### 3.1 BELANGRIJKE INSTRUCTIES

- 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.
- De voorkant moet een opening van minimaal 3 mm hebben.
- 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.

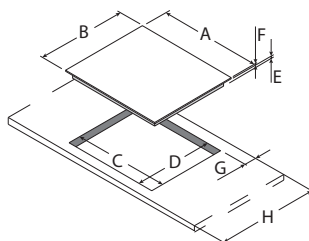
	(MM)
A	≥ 800
B	≥ 50
C	≥ 20
D	≥ 80
E	≥ 3
F	≥ 30
G	≥ 250



### 3.2 INSTALLATIEMATEN

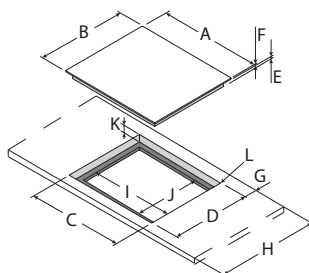
#### VRIJSTAANDMONTAGE

	IFU038A0	IFU058A0	IFU078A0	IFU078B0	IFU088A0
A	380	580	780	780	880
B	510	510	510	510	510
C	360	560	750	750	840
D	480	480	480	480	480
E	55	55	55	55	55
F	6	6	6	6	6
G	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50
H	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600



#### INBOUWMONTAGE

A	380	580	780	780	880
B	510	510	510	510	510
C	384	584	784	784	884
D	514	514	514	514	514
E	55	55	55	55	55
F	6	6	6	6	6
G	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50	≥ 50
H	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600	≥ 600
I	360	560	750	750	840
J	480	480	480	480	480
K	6	6	6	6	6
L	Radius 7	Radius 7	Radius 7	Radius 7	Radius 7



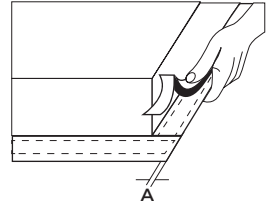
### 3.3 INSTALLATIE VAN DE SCHUIMDICHTING

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 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.**

FASE	L1 - L2 - L3	BRUIN - ZWART - GRIJS
AARDE	⊕	GROEN/GEEL
NEUTRAAL	N1 - N2	BLAUW

Model	Spanning / Frequentie	Aantal fasen	Kabel-doorsnede	Aansluiting
IFU038AO	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x2,5 mm <sup>2</sup>	BRUIN L1, BLAUW N1, GROEN/GEEL ⊕
IFU058AO IFU078AO	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	3x4 mm <sup>2</sup>	BRUIN L1, BLAUW N1, GROEN/GEEL ⊕
	380-415 V ~ 50/60Hz	2 fase + N	4x2,5 mm <sup>2</sup>	BRUIN L1, ZWART L2, BLAUW N1, GROEN/GEEL ⊕
IFU078BO IFU088AO	220-240 V ~ 50/60Hz	1 fase + N	5x2,5 mm <sup>2</sup>	BRUIN L1, ZWART L2, BLAUW N1, GRIJS N2, GROEN/GEEL ⊕
	380-415 V ~ 50/60Hz	3 fase + N	5x1,5 mm <sup>2</sup>	BRUIN L1, ZWART L2, GRIJS L3, BLAUW N1, GROEN/GEEL ⊕

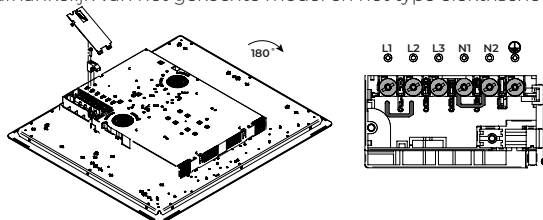
NEDERLANDS



**WAARSCHUWING! DIT APPARAAT MOET GEARD 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.





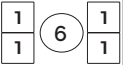


**Basiscalibratie van de omgevingsensoren**

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.

## 4.0 TECHNISCHE INFORMATIE

### 4.1 TECHNISCHE GEGEVENS

Artikel	IFU038A0	IFU058A0	IFU078A0	IFU078B0	IFU088A0
Layout					
Spanning	220-240 V ~ 1N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	380-415 V ~ 1N 380-415 V ~ 2N	220-240 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N	380-415 V ~ 1N 380-415 V ~ 3N
Frequentie	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Kook zones	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)  2) Ø200mm 2,3kW (P=3,0kW)  3) Ø145mm 1,4kW (P=1,85kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)  4) Ø250mm 2,3kW (P=3,0kW)  5) Ø160mm 1,4kW (P=2,1kW)	1) 210 x 190 mm 2,1kW (P=3,0kW)	1) 210x190mm 2,1kW (P=3,0kW)  6) Ø280mm 2,8kW (P=3,6kW)
Vermogen	3,7 kW	7,4 kW	7,4 kW	11,1 kW	11,1 kW

#### Informatie volgens Verordening (EU) 66/2014

Artikel	IFU038A0	IFU058A0		IFU078A0			
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat		Inductiekookplaat			
Aantal kookzones	2	4		4			
Verwarmingstechnologie	Inductie	Inductie		Inductie			
Nuttig kookzone-oppervlak [mm]	2x210x190	2x210x190	Ø200	Ø145	2x210x190	Ø250	Ø160
Energieverbruik van de kookzones*	187	187	185,2	184	187	185,2	184
Berekend energieverbruik per kg (Wh/kg)*	187	185,8		185,8			

Artikel	IFU078B0	IFU088A0	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal kookzones	6	5	
Verwarmingstechnologie	Inductie	Inductie	
Nuttig kookzone-oppervlak [mm]	6x210x190	4x210x190	Ø280
Energieverbruik van de kookzones*	187	187	186
Berekend energieverbruik per kg (Wh/kg)*	187	187	

**OPMERKING**

Het energieverbruik is gemeten volgens de Europese ECODESIGN-richtlijn door middel van laboratoriumtests. Een lagere waarde duidt op een lager energieverbruik.

## 5.0 BEDRIJF

### 5.1 WERKING PRINCIPES VAN DE KOOKZONES

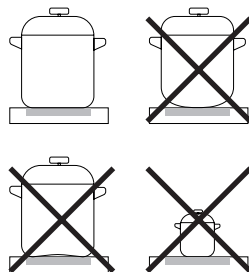
Het kookoppervlak is uitgerust met hoogvermogen inductieplaten. De warmte wordt direct op de bodem van de pan gegeneerd, waar deze het meest nodig is, waardoor verliezen door het glas worden verminderd. Het glas zelf wordt niet direct verhit, maar absorbeert de restwarmte die door de pan wordt overgedragen. Deze restwarmte wordt weergegeven door de letter "H" nadat de plaat is uitgeschakeld.

De inductieplaat genereert warmte via een inductiespoel die onder het glas is geïnstalleerd. De spoel genereert een magnetisch veld aan de onderkant van de pan (die magnetisch moet zijn), waardoor stromen ontstaan die warmte genereren.

### 5.2 GESCHIKTE PANNEN

De inductieplaat werkt alleen met geschikte kookgerei.

- Het is belangrijk om de pan tijdens het koken in het midden van de plaat te positioneren.
- Geschikt kookgerei voor inductie bestaat uit staal, emaille of staallegeringen. Kookgerei van staallegeringen met een koperen of aluminium bodem, evenals glazen pannen, zijn niet geschikt.
- Bij het gebruik van een snelkookpan is het belangrijk om deze onder constant toezicht te houden totdat de juiste druk is bereikt. Aan het begin moet de plaat op maximale kracht worden ingesteld, daarna moeten de instructies van de fabrikant worden gevolgd.
- Geschikte pannen hebben een vlakke bodem en zijn niet te klein voor het kookzone die ze gebruiken.



**Bij de aanschaf van pannen moet u ervoor zorgen dat ze het label "geschikt voor inductie" dragen.**

KOOKZONE	Ø MIN. DIAMETER VAN DE PANBODEM
210x190 (SINGLE)	Ø 110 mm
210x190 (BRIDGE)	Ø 145 mm
Ø145-160-200-280	Ø 110 mm
Ø250	Ø 145 mm

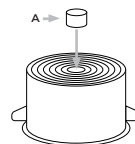
#### OPMERKING



Wanneer de brugfunctie is ingeschakeld, kan de gemaakte zone op verschillende manieren worden gebruikt, met één of twee pannen. Wanneer grotere pannen dan de aanbevolen maximale grootte worden gebruikt, wordt de opwarmtijd verlengd, omdat de warmte van het centrum naar de randen van de pan door middel van geleiding verspreid. In dit geval zal de temperatuur ook erg ongelijkmatig zijn.

### MAGNETEN TEST

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



### PANHERKENNING

Een van de belangrijkste voordelen van het inductiekookplaat is de automatische panherkenning. Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, licht de vermogensindicator op. Als de pan binnen 10 minuten op de kookplaat wordt geplaatst, herkent de kookplaat deze en begint met het vooraf ingestelde vermogensniveau. Wanneer de pan wordt verwijderd, schakelt het vermogen automatisch uit. Als een kleinere pan wordt geplaatst, gebruikt de kookplaat alleen de hoeveelheid energie die nodig is om de pan volgens zijn grootte te verhitten.

### DE VERWARMINGSPLAAT KAN BESCHADIGD WORDEN WANNEER:

- Een lege pan wordt verhit.
- Ongeschikt kookgerei wordt gebruikt.
- Aardewerken pannen worden gebruikt die het glas kunnen krassen.
- De bodem van de pan niet wordt schoongemaakt.



Het gebruik van inferieur kookgerei of adapters voor niet-magnetische pannen leidt tot het vervallen van de productgarantie. In dit geval is de fabrikant niet verantwoordelijk voor eventuele schade aan het apparaat en/of omliggende objecten.

## 5.3 VERMOGEN INSTELLEN

De verwarmingscapaciteit van de kookzones kan op verschillende niveaus worden ingesteld. Hieronder een tabel met voorbeelden voor het gebruik van elk vermogensniveau.

VERMOGEN	DOEL
1	Uit, gebruik van de restwarmte
1-2	Laten sudderen (doorgaan na een krachtige start)
3	Sudderen (doorgaan met koken na een krachtige start)
4-5	Langzaam koken (doorgaan met grote hoeveelheden, bakken van grote stukken)
6	Bakken, schroeien
7-8	Bakken
9	Beginnen met koken, aanbraden
A	Automatisch opwarmen
P	Bijzondere krachtige instelling voor grote hoeveelheden voedsel

### 5.4 TIPS VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN

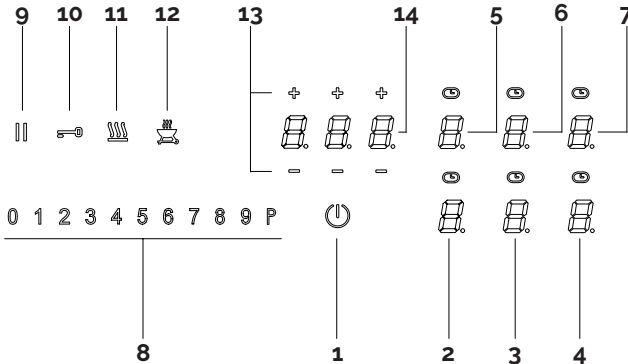
Let bij de aanschaf van pannen op de afmetingen: de opgegeven diameter verwijst meestal naar de bovenkant van de pan, die vaak groter is dan de bodem.

- Stoompannen zijn bijzonder geschikt, omdat ze druk in hermetisch afgesloten ruimtes gebruiken, waardoor tijd en energie worden bespaard. Kortere kooktijden helpen om vitamines in het voedsel te behouden.
- Zorg er altijd voor dat de snelkookpan voldoende vloeistof bevat om oververhitting te voorkomen, wat zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen.
- Bedek de pannen altijd met passend grote deksels en gebruik pannen die de juiste maat hebben voor de hoeveelheid bereide voeding.

### 5.5 BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

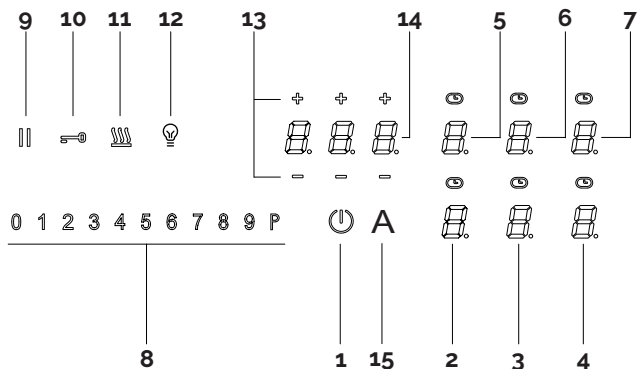
- Na het inschakelen van de keramische kookplaat, lichten alle indicatoren kort op om aan te geven dat de kookplaat gereed is voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische sensoren die worden geactiveerd door de bijbehorende knop minimaal één seconde in te drukken.
- Elke keer dat een sensor wordt geactiveerd, klinkt een geluidssignaal.
- Plaats geen objecten op het sensoroppervlak, omdat dit foutsignalen kan veroorzaken.
- Het is belangrijk om het sensoroppervlak altijd schoon te houden.

### 5.6 BEDIENING VOOR HET MODEL IFU078B0



- |                         |                          |                         |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1. In/Uit               | 6. Kookzone middenachter | 11. Verwarmingsknop     |
| 2. Kookzone linksvoor   | 7. Kookzone rechtsachter | 12. Grillknop           |
| 3. Kookzone middenvoor  | 8. Schuifregelaar        | 13. Timer Min/Plus-knop |
| 4. Kookzone rechtsvoor  | 9. Pauze-knop            | 14. Timerweergave       |
| 5. Kookzone linksachter | 10. Vergrendelknop       |                         |

## 5.7 BEDIENING VOOR DE MODELLEN IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0, IFU088A0



- |                          |                           |                                 |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| 1. Aan/Uit               | 6. Kookzone midden achter | 11. Verwarmingsknop             |
| 2. Kookzone links voor   | 7. Kookzone rechts achter | 12. Lampknop                    |
| 3. Ventilator            | 8. Schuifregelaar         | 13. Timer Min/Plus-knop         |
| 4. Kookzone rechts voor  | 9. Pauze-knop             | 14. Timerweergave               |
| 5. Kookzone links achter | 10. Vergrendelknop        | 15. Automatische afzuigkapmodus |

## 5.8 TIJDLIMIET-FUNCTIE

De tijdlimietfunctie is een belangrijke veiligheidsmaatregel die de kookzones automatisch uitschakelt na een bepaalde periode van inactiviteit. De uitschakeltijd is weergegeven in de onderstaande tabel. Elke gebruikersactie met betrekking tot de kookzone reset deze tijdlimiet.

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

## 5.9 PERMANENTE SLEUTELACTIVERING

Wanneer twee of meer sensortoetsen tegelijkertijd worden ingedrukt (bijvoorbeeld wanneer per ongeluk een pan op een toets wordt geplaatst), wordt er geen functie geactiveerd. Het systeem voert een controle uit op de permanente activatie van de toetsen: als een sensor langer dan 10 seconden wordt ingedrukt, schakelt het kookveld naar de UIT-modus, geeft het een geluidssignaal van 10 seconden en toont het „Er03“ totdat de permanente activatie is opgeheven. Zodra deze is beëindigd, kan het kookveld weer normaal worden bediend.

## 5.10 OVERVERHITTE BESCHERMING

Het inductiekookveld is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die de elektronische componenten beschermt. Deze werkt op verschillende niveaus: wanneer de temperatuur van het kookveld hoge waarden bereikt, wordt eerst de tweestaps ventilator geactiveerd. Als dit niet voldoende is, wordt de Booster-functie uitgeschakeld en wordt het vermogen van sommige kookzones verminderd of volledig uitgeschakeld. Na afkoeling keert het kookveld terug naar de maximale prestaties. Als de melding „E2“ vaak verschijnt bij normaal gebruik en bij kamertemperatuur, kan dit wijzen op onvoldoende koeling, vooral wanneer de keukenkasten geen voldoende ventilatieopeningen hebben. Het is belangrijk dat de voorkant van de kast een opening van minstens 3 mm heeft.

## 5.11 KOOKVELDBESTURING MET TOUCH-SENSOREN

### SLIDER-CURSOR

Het glaskeramische kookveld wordt bediend via de touch-sensor toetsen. Om een toets te activeren, volstaat het om het symbool op het glaskeramische oppervlak licht aan te raken. Elke juiste activatie wordt bevestigd met een geluidssignaal. Voor de eenvoud worden de touch-sensor toetsen aangeduid als „toetsen“.

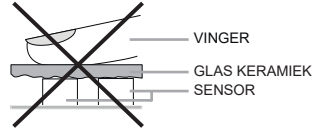
### WAT JE MOET WETEN BIJ HET GEBRUIK VAN DE INSTELVELDEN:

Vermijd het om je vinger te lang op het glaskeramische oppervlak te houden, om te voorkomen dat per ongeluk aangrenzende toetsen of instelvelden worden geactiveerd.

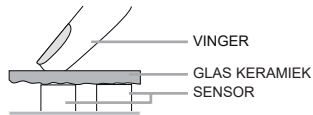
### LICHT AANRAKEN VAN DE BESTURINGSOPPERVLAKTE OF HET SCHUIVEN VAN JE VINGER

Je kunt het besturingsoppervlak licht aanraken met je vinger om de instelling op het display geleidelijk te veranderen (vermogen). Door je vinger op het besturingsoppervlak te plaatsen en naar rechts of links te verschuiven, wordt de weergave-instelling progressief gewijzigd. Hoe sneller de beweging, hoe sneller de weergave verandert.

### ONGESCHIKT



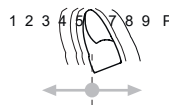
### JUIST



### AANRAKEN



### VEERPLAATSEN



### 5.12 INSCHAKELEN VAN DE KOOKVELD

- Druk de AAN/UIT-toets minstens één seconde in.
- Het kookveld is nu actief.
- Kies binnen 10 seconden de volgende instelling, anders wordt het kookveld automatisch uitgeschakeld.

### 5.13 INSCHAKELEN VAN DE KOOKZONEN

Nadat het kookveld is ingeschakeld, start je binnen de volgende 10 seconden een van de kookzones. Gebruik het vermogensniveau-display (toets) om de gewenste kookzone te selecteren. Het stand-by punt van de geselecteerde zone zal oplichten.

- Eerste aanraking: Stel het niveau in op basis van het deel van de slider dat wordt aangeraakt. De LED's lichten op om het geselecteerde niveau aan te geven.
- Vingerbeweging op de slider: Naar rechts: verhoogt het vermogensniveau. Naar links: verlaagt het vermogensniveau.
- Activering: Zodra je je vinger van de slider verwijdert, start de kookzone met het ingestelde vermogensniveau.



Wanneer je een bepaald punt op de slider minstens 3 seconden ingedrukt houdt, wordt de automatische kookfunctie geactiveerd (zie "Automatische opwarming").

### 5.14 UITSCHAKELEN VAN DE KOOKZONEN

- Zorg ervoor dat de geselecteerde zone is geactiveerd.
- Door het begin van de slider aan te raken, kun je het vermogensniveau op "0" zetten. Een korte pieptoon bevestigt dat de positie op UIT is ingesteld.

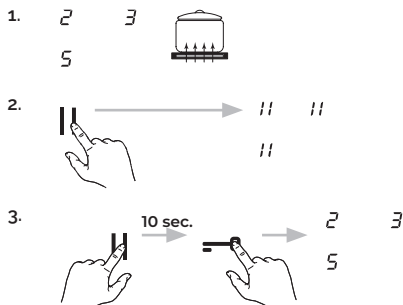
### 5.15 UITSCHAKELEN VAN HET KOOKVELD

- Het kookveld wordt uitgeschakeld door de AAN/UIT-toets in te drukken.
- Het geluidssignaal en alle displays gaan uit, behalve die van de nog hete kookzones, die het verwarmingssymbool "H" weergeven om de restwarmte aan te geven.

### 5.16 PAUZE-FUNCTIE

Het kookproces kan kort worden onderbroken met de pauzefunctie, ideaal voor situaties zoals het beantwoorden van een telefoongesprek. Om het koken voort te zetten, moet de pauzefunctie worden gedeactiveerd, zodat het vorige vermogensniveau wordt hersteld. Als een timer is ingesteld, pauzeert het programma en wordt vervolgens voortgezet. Om veiligheidsredenen is de pauzefunctie slechts maximaal 10 minuten beschikbaar.

1. De potten en pannen moeten zich op de kookzones met de ingestelde vermogensniveaus bevinden.
2. Om de pauzefunctie in te schakelen, drukt u op de pauzeknop "II". In plaats van de gekozen vermogensniveaus, wordt het pauzesymbool "II" weergegeven.
3. Om de pauze te beëindigen, drukt u opnieuw op de pauzeknop "II" en binnen 10 seconden op een andere knop (behalve de in-/uitknop). Anders blijft de pauzefunctie actief.



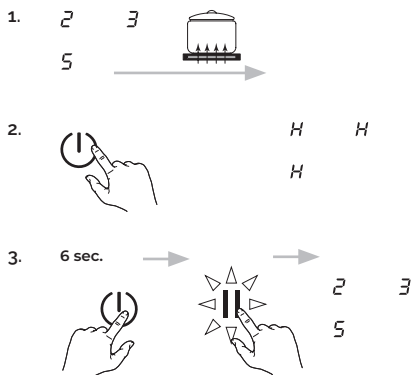
## WAARSCHUWING

Bij de modellen IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0 en IFU088A0 wordt het pauzesymbool "II" ook weergegeven op het display van de afzuigkap, en het ventilatieniveau (indien groter dan 0) wordt teruggebracht naar niveau 1.

## 5.17 HERSTELLEN VAN INSTELLINGEN II

Als het kookveld per ongeluk wordt uitgeschakeld, kunnen de laatst gebruikte instellingen worden hersteld met de functie voor het herstellen van instellingen, op voorwaarde dat er vóór het uitschakelen ten minste één kookproces actief was.

1. De potten en pannen moeten zich op de kookzones met de vereiste vermogensniveaus bevinden.
2. Als het kookveld per ongeluk wordt uitgeschakeld via de in-/uitknop, drukt u binnen 6 seconden opnieuw op de in-/uitknop.
3. De pauzeknop knippert; druk onmiddellijk op de pauzeknop om de oorspronkelijke kookinstellingen te herstellen en het kookproces voort te zetten.



Het volgende kan worden hersteld:

- De kookniveaus van alle kookzones
- De minuten en seconden van de ingestelde timer
- De automatische boostfunctie en power boost

Het volgende kan niet worden hersteld:

- De tijdsbeperkingen voor de gebruiksduur (beginnen opnieuw vanaf 0).

## 5.18 KINDERBEVEILIGING

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

Kinderslot inschakelen:

1. Druk de vermogensinstelling van een kookzone in en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat het instellingsoverzicht van 0 tot P oplicht.
  2. Schuif het instellingsoverzicht van 0 naar P. Het kinderslot is nu geactiveerd en alle weergaven tonen "L".
- Deze procedure moet binnen 10 seconden worden voltooid.
  - Het kinderslot deactiveert alle knoppen, behalve de in-/uitknop. Na activering blijft de touchbediening geblokkeerd, zelfs als de kookplaat wordt uit- en weer ingeschakeld. Bij een stroomstoring wordt het kinderslot niet opgeheven.



Kinderslot uitschakelen:

3. Druk op de in-/uitknop. Druk vervolgens de vermogensinstelling van een kookzone in en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat het instellingsoverzicht van 0 tot P oplicht.
4. Om de functie uit te schakelen, moet de schuifregelaar op het instellingsoverzicht van P naar 0 worden verplaatst.

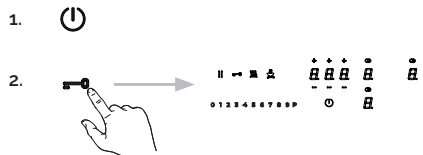


## 5.19 TASTENSPERRE

Durch Aktivierung der Tastenverriegelung wird der laufende Kochvorgang fortgesetzt, jedoch können keine Sensoren aktiviert werden, außer der EIN/AUS- und der Sperrtaste.

Aktivierung der Tastenverriegelung:

1. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
  2. Drücken Sie die Sperrtaste für etwa 1 Sekunde; die entsprechende LED oberhalb der Taste leuchtet auf und zeigt an, dass die Verriegelung aktiv ist.
- Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, während die Sperrfunktion aktiv ist, bleibt die Verriegelung im Speicher und ist wieder aktiv, sobald das Kochfeld eingeschaltet wird.
  - Wenn die programmierten Timer das Ende der eingestellten Zeit signalisieren, können Alarme durch Drücken der Minus- oder Plus-Tasten deaktiviert werden, ohne dass die Steuerung entsperrt werden muss.



Deaktivierung der Tastenverriegelung:

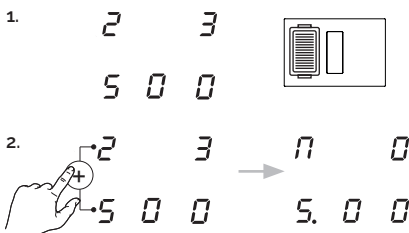
3. Drücken Sie erneut die Sperrtaste. Ein Signalton bestätigt das Entsperren.



## 5.20 BRUGFUNCTIE

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

1. Zet de kookplaat aan en plaats een pan op de te verbinden zones.
2. Druk tegelijkertijd op de selectieknoppen voor de voorste en achterste kookzone om de brugfunctie te activeren. Zodra deze is geactiveerd, wordt het brugsymbool op de vermogensniveaudisplay van de achterste zone weergegeven.
3. Om de functie uit te schakelen, drukt u opnieuw gelijktijdig op de voorste en achterste kookzones of schakelt u de kookplaat uit. De kookzones worden dan weer als twee aparte zones gebruikt.



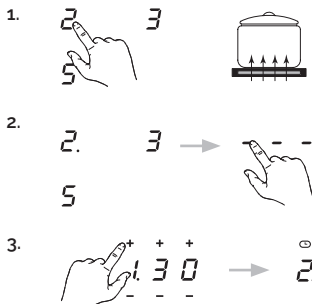
### WAARSCHUWING

De pan of pot moet minstens de helft van de gebruikte kookzones bedekken, zodat de potherkenning deze kan detecteren.

## 5.21 KOOKTIMER

De timers voor de kookzones kunnen zo worden ingesteld dat een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De tijd kan tussen 1 minuut en 1 uur en 59 minuten worden ingesteld. Gedurende de bedrijfstijd kan de kookzone normaal worden gebruikt en het kookniveau worden gewijzigd. Elke kookzone is uitgerust met een onafhankelijke timer, zodat u de tijd voor elke afzonderlijke kookzone kunt instellen.

1. Voorwaarde: Zorg ervoor dat de pan op de juiste kookzone staat en dat er een kookniveau is ingesteld.
2. Druk op de timerweergave.
3. Gebruik de plus- en min-knoppen om de gewenste tijd in te stellen. Het timersymbool voor de kookzone gaat branden.



**Linker positie: Uren**

**Middelste positie: elke 10 minuten**

**Rechter positie: elke minuut**

Na enkele seconden begint de timer af te tellen. Zodra deze 0 bereikt, klinkt er een geluidssignaal, de weergave toont "000" en de kookzone wordt uitgeschakeld. Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal uit te schakelen.

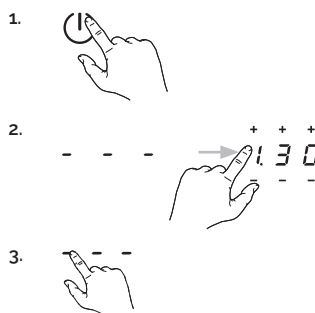
#### OPMERKING

- Herhaal stap 2 en 3 om de timer voor een andere kookzone in te stellen.
- Om de verstreken tijd te controleren, drukt u op de timerweergave. De weergegeven instelling kan worden gelezen en gewijzigd.
- Om de timer te onderbreken, selecteer de kookzone en druk op de min-knop om de resterende tijd te wissen.
- Als meerdere timers zijn geprogrammeerd, toont de weergave altijd de kookzone met de kortste resterende tijd.

### 5.22 ALARM

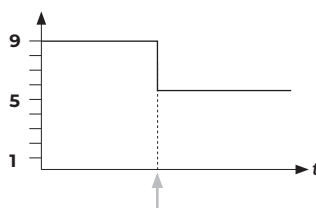
De ALARM kan ingesteld worden van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten.

1. Zet de kookplaat aan zonder een kookzone te selecteren. Op de timerweergave verschijnt "--".
2. Raak de timerweergave aan. Gebruik de plus- of min-knoppen om de gewenste tijd in te stellen. Wacht ongeveer 5 seconden zonder verder te handelen. De timer begint dan af te tellen.
3. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige knop te drukken, behalve de EIN/AUS-knop van de kookplaat.



### 5.23 AUTOMATISCHE OPWARMING

De functie automatische opwarming maakt het mogelijk om een koude pan snel op maximale kracht op te warmen en vervolgens automatisch terug te schakelen naar de gewenste kookstand. Deze functie is nuttig om het koken van aanvankelijk koude etenswaren met hoge intensiteit te starten. De verwarmtijd bij maximale kracht varieert afhankelijk van de gekozen kookstand, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.



Aktivierung der automatischen Erwärmung:

1. Zet de kookplaat aan en selecteer de gewenste kookzone.
2. Druk gedurende minimaal 3 seconden op het gewenste kookniveau (tussen 1 en 8).
3. De automatische opwarming wordt geactiveerd voor deze kookzone.

**OPMERKING**

- U kunt het kookniveau verhogen tijdens de automatische opwarming.
- Het verlagen van het kookniveau tijdens de activering deactiveert de automatische opwarming.

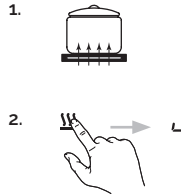
VERMOGENSINSTELLING	KOOKTIJD OP MAXIMALE KRACHT (SEC)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	niet beschikbaar
P	niet beschikbaar

**5.24 WARMHOUDFUNCTIE** 

De warmhoudfunctie maakt het mogelijk om reeds bereide gerechten op een constante temperatuur en met lage kracht warm te houden op de kookzone.

Gebruik van de warmhoudfunctie:

1. Plaats de pannen op de kookzone.
2. Druk op de warmhoudknop om de warmhoudfunctie te activeren.



Om de functie uit te schakelen, drukt u opnieuw op de warmhoudknop. De warmhoudfunctie is maximaal 120 minuten actief, daarna schakelt de kookzone automatisch uit.

**5.25 SNEL KOKEN (BOOSTER-FUNCTIE)** 

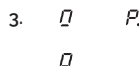
De Booster-functie stelt u in staat om extra vermogen te activeren voor snel koken, ideaal voor het opwarmen van grotere hoeveelheden voedsel. Deze functie verhoogt tijdelijk het vermogen van een kookzone boven het normale maximum.

Activatie van de Booster-functie:

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak het "P"-symbool op de schuifregelaar aan of verplaats het naar dat punt.
3. De extra kracht is nu geactiveerd, en het display van de geselecteerde kookzone toont "P".



Om de extra kracht vroegtijdig uit te schakelen, selecteert u de kookzone en wijzigt u het kookniveau.



Wanneer de extra kracht voor een zone is geactiveerd, wordt het vermogen van de andere zones beperkt. Dit wordt op het display aangegeven door een korte knippering van het gekozen kookniveau, voordat het wordt teruggebracht naar de maximaal toegestane waarde. De extra kracht kan gedurende 5 minuten worden geactiveerd, daarna wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd naar 9.

## 5.26 AANDUIDING VAN RESTWARMTE **H**

Het kookveld is uitgerust met een restwarmte-indicator "H", die de aanwezigheid van restwarmte op het keramische oppervlak aangeeft. Hoewel het oppervlak zelf niet direct wordt verwarmd, kan het warmte van de gebruikte pan opnemen. Zolang de "H"-indicator na het uitschakelen van de kookzone brandt, kunt u de restwarmte gebruiken voor taken zoals het opwarmen of smelten van voedsel.

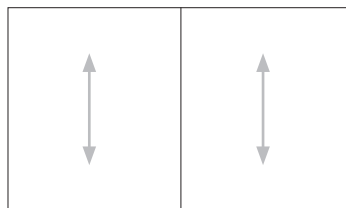


### WAARSCHUWING

Zelfs als het "H"-symbool uitgaat, kan de zone nog steeds heet zijn. Wees daarom voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

## 5.27 ENERGIEMANAGEMENT

Om technische redenen zijn bepaalde kookzones van het kookveld in modules samengevoegd om het maximale energieverbruik te beperken en overbelasting te voorkomen. Deze modules omvatten de voorste linker- en achterste linker kookzone of de voorste rechter- en achterste rechter kookzone.

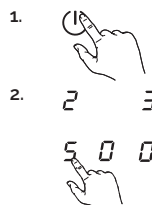


Elke module heeft een maximaal prestatieniveau, dat wordt gedeeld tussen de twee kookzones van de module. Wanneer beide zones van dezelfde module actief zijn, ontvangt de zone waarvan het vermogen als laatste is verhoogd de gevraagde kracht, terwijl de andere zone een verminderde verwarmingskracht heeft. De vermogensvermindering wordt zichtbaar gemaakt door een knipperende indicator van de getroffen kookzone. Dit beheer voorkomt overbelasting door de energie efficiënt tussen de kookzones te verdelen.

## 5.28 GRILLFUNCTIE (ALLEEN VOOR IFU078B0)

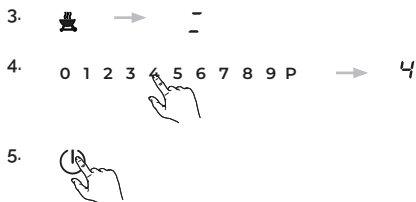
De grillfunctie is bedoeld voor het gebruik van een grillplaat. Deze biedt 9 verschillende grillniveaus met een ander vermogen dan de normale kookniveaus. Vanwege de grootte van de gebruikte grillplaten wordt de brug-functie automatisch geactiveerd wanneer de grillfunctie wordt gestart. Gebruik van de grillfunctie:

1. Zet het kookveld aan en plaats de grillplaat op de voorziene kookzone.
2. Gebruik de voorste prestatie-indicator om de kookzone te selecteren; de gereedheidsindicator van de gekozen kookzone licht op.
3. Druk op de grillknop om de functie te activeren,



waardoor de voorste en achterste zone worden gekoppeld.

4. Stel het kookniveau in via de schuifregelaar: Niveau 1-3 voor groenten, niveau 4-6 voor vis en niveau 7-9 voor vlees.
5. Om de grillfunctie uit te schakelen, drukt u opnieuw op de grillknop of de in- / uit-knop.



**OPMERKING**

- Het apparaat mag nooit onbeheerd worden gebruikt.
- De prestatieniveaus kunnen naar wens worden aangepast.

**5.29 CONNECTIVITEIT (niet beschikbaar voor IFU078B0)**

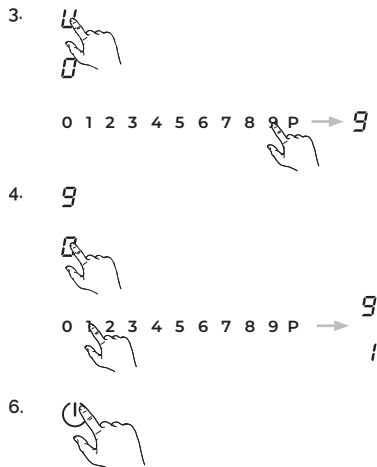
De connectiviteitsfuncties zijn beschikbaar wanneer u een Opera-afzuigkap met connectiviteit bezit, die gekoppeld is aan een van de volgende Opera Fusion-kookvelden: modellen IFU038A0, IFU058A0, IFU078A0 en IFU088A0. Deze functies worden geactiveerd nadat het koppelingsproces tussen de apparaten is voltooid.

**5.30 BLUETOOTH-KOPPELING**

Deze functie maakt communicatie tussen het kookveld en de afzuigkap mogelijk, zodat de functies van de afzuigkap direct vanaf het kookveld kunnen worden bediend. Door Bluetooth-koppeling kunt u de ventilatorsnelheid van de afzuigkap aanpassen, het licht aanzetten en nog veel meer.

Stappen voor koppelen:

1. Sluit de afzuigkap aan op de stroomvoorziening.
2. Toegang tot het gebruikersmenu verkrijgen door de procedure te volgen die in paragraaf "Gebruikersmenu" wordt beschreven.
3. Ga naar het item "U9" door op het "U"-symbool te drukken en "9" te selecteren op de schuifregelaar.
4. De itemwaarde van sectie "U9" wordt weergegeven op het display van de voorste kookzone, onder de "U9"-weergave. Als deze "1" toont, start de koppelingsprocedure. Als deze "0" toont, druk erop en wijzig de waarde naar "1".
5. De koppeling wordt bevestigd door het vijfmaal knipperen van de rode LED van de afzuigkap.
6. Om het gebruikersmenu te verlaten, drukt u de aan/uit-knop 2 seconden in. Het



gebruikersmenu wordt gesloten en de wijzigingen worden opgeslagen.



#### OPMERKING

Wanneer het kookveld is ingeschakeld, reageert de afzuigkap niet op signalen van de afstandsbediening/besturing om signaalstoringen te voorkomen.

### 5.31 BLUETOOTH-ONDERBREKING

Om het geheugen van de afzuigkap van een eerder gekoppeld kookveld te wissen, volgt u deze stappen:

1. Sluit de afzuigkap minder dan 10 seconden aan op de stroomvoorziening.
2. Koppel de afzuigkap los en laat deze minimaal 5 seconden van de stroomvoorziening los.
3. Herhaal de stappen 1 en 2 in totaal drie keer.

De ontkoppeling wordt bevestigd door het vijfmaal knipperen van de LED's van de afzuigkap.

### 5.32 BLUETOOTH-DEACTIVERING

Om Bluetooth op het kookveld uit te schakelen, volgt u de eerste drie stappen uit paragraaf "Gebruikersmenu" en kiest u "0" in plaats van "1" in het gebruikersmenu.

### 5.33 HANDMATIGE/AUTOMATISCHE VENTILATOR

De ventilator is standaard ingesteld op de automatische modus, zodat de ventilatorsnelheid automatisch wordt geregeld volgens de kookzone met het hoogste vermogen dat op dat moment actief is.

De handmatige modus activeren:

1. Terwijl de kookplaat is ingeschakeld, selecteert u het display voor het instellen van het ventilatorvermogen en kiest u vervolgens op het sensorveld met de schuifregelaar de gewenste ventilatorsnelheid van 0 (ventilator uitgeschakeld) tot P.

De automatische modus activeren:

1. Houd het display voor het instellen van het ventilatorvermogen 3 seconden ingedrukt om de automatische modus te activeren. "A" wordt weergegeven op het display voor het instellen van het ventilatorvermogen.



#### OPMERKING

- In de automatische modus zal het verhogen van het vermogen van een kookzone een automatische verhoging van de ventilatorsnelheid veroorzaken; het verminderen van het vermogen van een kookzone zal een automatische verlagening van de ventilatorsnelheid veroorzaken.
- De eigenlijke stoomopwekking wordt vertraagd. Wanneer het kookniveau wordt gewijzigd, volgt het automatische ventilatorniveau meestal na 20 sec vertraging.

### 5.34 VENTILATOR NALOOP

Het systeem is uitgerust met een naloopfunctie die dient om eventuele restgeuren en dampen af te voeren. Na het beëindigen van het kookproces en het uitschakelen van de kookplaat blijft de afzuigkap actief. Een automatische vertraging van 5 minuten wordt ingesteld op stand 1.



#### OPMERKING

- De vertraging van de afzuiging wordt weergegeven door een knipperend punt op de prestatie-indicator van de afzuigkap.
- De zuigkracht kan ook na het gebruik worden aangepast. De na-bewerkingsmodus eindigt onmiddellijk wanneer stand 0 wordt geselecteerd.

### 5.35 AFZUIGTIMER

Er is de mogelijkheid om een ventilatortimer analoog aan de kookzonetimer in te stellen. De timer wordt weergegeven op het timerdisplay. De ventilator-timer begint pas te lopen als het kookproces klaar is.

De volgende situaties kunnen zich voordoen:

- **Handmatige modus, situatie 1:** ventilatorniveau ingesteld, ventilatortimer ingesteld, alle kookzones uitgeschakeld behalve de kookplaat blijft aan; het ventilatorniveau blijft gedurende de timerduur actief, daarna schakelt de kookplaat volledig uit.
- **Handmatige modus, situatie 2:** ventilatorniveau ingesteld, ventilatortimer ingesteld, kookplaat uitgeschakeld via aan/uit-toets; de naloop van de ventilator start en blijft gedurende de timer actief, daarna schakelt de kookplaat volledig uit.
- **Automatische modus:** De timer kan worden ingesteld zodra de ventilator draait en begint te draaien zodra alle kookzones uit zijn. Er treedt geen timeralarm op na het verstrijken van de nalooptijd.

De timer kan worden ingesteld zodra de ventilator draait en begint te lopen zodra alle kookzones uitstaan. Een timeralarm na afloop van de nalooptijd vindt niet plaats.

### 5.36 FILTERSTATUSAANDUIDING

Het aanraakpaneel van de kookplaat is uitgerust met een filtertimer die herinnert aan het regelmatige onderhoud van het vetfilter en het koolfilter van de afzuigkap. De filterspoeltijd wordt elke keer geteld wanneer de afzuiging is ingeschakeld, ook tijdens de na-bewerkingsfase. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, begint de letter „F“ (voor het vetfilter) of „C“ (voor het koolfilter) te knipperen op de afzuigprestatieweergave. Gedurende de na-bewerkingsfase zijn de „F“- of „C“-symbolen niet zichtbaar, maar verschijnen ze opnieuw wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld.

De filterweergave kan als volgt worden bevestigd of gereset:

- Een korte druk op de afzuigprestatieweergave bevestigt de weergave. Deze bevestiging verschijnt alleen nadat de kookplaat is uitgeschakeld en weer is ingeschakeld.
- Een lange druk van 3 seconden zet de timer terug. In dit geval klinkt een bevestigingstoon en worden de symbolen „F“ of „C“ gedurende 2 seconden vast

weergegeven, waarna ze terugkeren naar de standaardweergave.

### 5.37 BESTURING VAN DE AFZUIGKAPVERLICHTING

Als de kookplaat is aangesloten op een compatibele Opera-afzuigkap, kan het licht van de afzuigkap worden bediend via de gebruikersinterface van de kookplaat.

Volg de instructies in de sectie "Bluetooth-koppeling" om de apparaten te koppelen. Als u deze functie wilt uitschakelen, volgt u de instructies in de sectie "Bluetooth-deactivering"

- Voorwaarde: De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

#### Om het afzuigkaplicht in te schakelen:

1. Druk op de knop „Hood Light“. De knop zal helder oplichten. De lichten zijn nu aan.

#### Om het afzuigkaplicht uit te schakelen:

1. Druk op de knop „Hood Light“. De knop zal zwak oplichten. De lichten zijn nu uit.

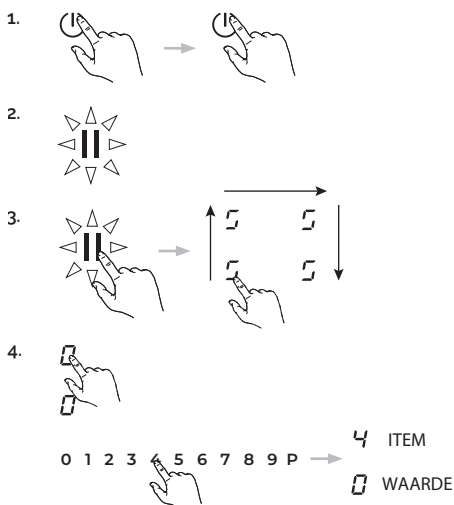
#### Om het afzuigkaplicht te dimmen:

1. Druk en houd de knop „Hood Light“ 2 seconden ingedrukt. Kies de gewenste helderheid op de schuifregelaar.

### 5.38 GEBRUIKERSMENU

Het gebruikersmenu is ontworpen zodat de eindgebruiker het Touch Control kan aanpassen aan zijn of haar persoonlijke voorkeuren. De beschikbare elementen worden in de tabel op de volgende pagina beschreven.

1. Voorwaarde: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn. Druk op de ON/OFF-knop om het Touch Control in te schakelen. Druk binnen 3 seconden opnieuw op de ON/OFF-knop om het Touch Control in de stand-bymodus te zetten.
2. De pauzeknop begint te knipperen (maximaal 60 seconden). Daarna verlaat u automatisch het menu.
3. Houd de pauzeknop ingedrukt en raak alle kookzones in klokwijzerzin aan, beginnend bij de linker voorste kookzone. Het gebruikersmenu wordt geactiveerd en de weergave van de achterste linker kookzone toont het geselecteerde menu-item.
4. Kies het menu-item dat u wilt bekijken of wijzigen met de schuifregelaar. De waarde voor het geselecteerde item wordt weergegeven op het display van de linker voorste kookzone.
5. Om de waarde van het menu-item te



wijzigen, selecteert u de waarde door de linker voorste kookzone aan te raken. De geselecteerde waarde wordt met volle helderheid weergegeven, terwijl de andere displays worden gedimd. Kies de waarde van het menu-item met de schuifregelaar door deze direct te selecteren. Druk op de pauzeknop om het gebruikersmenu te verlaten zonder de wijzigingen op te slaan.

5.

4



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → 4

4  
4



6.

Om het gebruikersmenu te verlaten, drukt u 2 seconden op de ON/OFF-knop. Het gebruikersmenu wordt gesloten en de wijzigingen worden opgeslagen.



Naam	Betekenis	Wijzigbaar	Waarden	Opmerkingen
U2	Geluidssterkte van toetsgeluiden	Ja	0-3	Past het volume van de toetsgeluiden aan: 0: Geen geluid 1: Minimaal volume 2: Gemiddeld volume 3: Maximaal volume Opmerking: Om wettelijke redenen kunnen de in- en uitschakelgeluiden niet worden uitgeschakeld. Ze worden afgespeeld op het laatst ingestelde volume, voordat de toetsgeluiden werden uitgeschakeld. Foutgeluiden worden altijd afgespeeld op maximaal volume (instelling 3) en kunnen niet worden uitgeschakeld.
U3	Geluidssterkte van akoestische signalen	Ja	0-3	Past de geluidssterkte van akoestische signalen (bijvoorbeeld timer eindtijd) aan: 0: Minimum volume 3: Maximaal volume
U4	Helderheid van het display	Ja	0-9	Past de helderheid van het display aan: 0: Maximale helderheid 9: Minimale helderheid
U5	Timer-animatie	Ja	0-1	0: Geen timer-animatie 1: Timer wordt 10 minuten voor afloop geanimeerd
U6	Panherkenning	Ja	0-1	0: Permanente panherkenning uitgeschakeld 1: Permanente panherkenning ingeschakeld
U7	Gedrag bij timer-afloop	Ja	0-2	0: Pieptoon voor 120 seconden 1: Pieptoon voor 10 seconden 2: Geen geluid
U9	Bluetooth-status	Ja	0-1	0: Bluetooth uit 1: Koppelmodus

**De in de vorige tabel niet genoemde gebruikersmenu-opties zijn fabrieksinstellingen die niet gewijzigd kunnen worden.**

## 6.0 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.**

PROBLEEM	OPLOSSING
Vliegen regelmatig de zekeringen?	Neem contact op met de klantenservice of een elektricien!
Is het kookveld gebroken of beschadigd?	Als het keramische kookveld barsten, breuken of andere schade vertoont, bestaat er gevaar voor een elektrische schok. Zet het apparaat onmiddellijk uit. Schakel de zekering uit en neem contact op met de klantenservice.
Het kookveld gaat niet aan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is een zekering in de stroomkring van het huis (zekeringkast) gesprongen?</li> <li>Is het kookveld aangesloten op de stroomvoorziening?</li> <li>Is de kinderslotfunctie geactiveerd, wat betekent dat het display een „L” toont?</li> <li>Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk bedekt met een vochtig doek, vloeistoffen of metalen voorwerpen?</li> </ul>
Het kookveld of de kookzone is plotseling uitgeschakeld?	<p>Is de AAN/UIT-toets per ongeluk ingedrukt?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk bedekt met een vochtig doek, vloeistoffen of metalen voorwerpen?</li> <li>Er klinkt een korte pieptoon. Na enkele seconden schakelt het apparaat uit. Verwijder het voorwerp van de sensortoetsen. Is de veiligheidsuitschakeling geactiveerd omdat dezelfde vermogensinstelling te lang gebruikt is?</li> <li>Raadpleeg het gedeelte over de bedrijfsduurbeperingen.</li> </ul>
Het symbool „Geen pan”  wordt weergegeven?	De pan is niet geschikt voor inductiekookplaten of heeft een te kleine bodem.
Het display voor de temperatuurinstellingen of het „H”-symbool voor restwarmte wordt niet weergegeven of slechts gedeeltelijk?	Het display is defect. Neem contact op met de klantenservice. Er is brandgevaar, omdat de temperatuurwaarschuwing niet gegarandeerd is.
Het symbool  of de foutcode ER03 knippert en er klinkt een korte pieptoon?	Dit betekent dat de Touch Control-sensor geactiveerd is door gevallen voedsel, pannen of andere voorwerpen. Oplossing: Maak het oppervlak schoon of verwijder het voorwerp. Druk opnieuw op dezelfde knop om het symbool uit te schakelen of zet het kookveld uit en weer aan.
De foutcode E2 wordt weergegeven?	De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het kookveld en zorg voor voldoende ventilatie. Raadpleeg het gedeelte over „Oververhitting bescherming”. Verwarm geen lege pannen en gebruik geschikt kookgerei.

<p><b>Geen display, geen werking?</b></p>	<p>Het kookveld is verkeerd aangesloten. Sluit het apparaat aan op de juiste stroomvoorziening.</p>
<p><b>Een foutcode (ERXX OF EX) wordt weergegeven?</b></p>	<p>Dit duidt op een technische fout. Neem contact op met de klantenservice.</p>
<p><b>Het kookveld maakt geluid (klikken of kraken) of een zoemgeluid tijdens gebruik?</b></p>	<p>Dit is een specifiek kenmerk van het model en heeft geen invloed op de kwaliteit of functionaliteit.</p>
<p><b>De koelluchtventilator blijft ook na het uitschakelen draaien?</b></p>	<p>Dit is normaal omdat de ventilator de elektronica afkoelt.</p>
<p><b>De gebruikte pannen maken geluid?</b></p>	<p>De geluiden ontstaan om technische redenen, dus er is geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pannen. Let op de volgende tips als er storende geluiden optreden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Plaats de pan in het midden van de betreffende kookzone.</li> <li>· Probeer de pan lichtjes op de kookzone te verschuiven.</li> <li>· Als u 2 kookzones met de brugfunctie gebruikt, positioneer de pannen in het midden van beide zones (d.w.z. het dekken van beide zones moet gelijkmatig zijn).</li> <li>· Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen tussen het keramische glas en de bodem van de pan zitten (bijvoorbeeld zoutkristallen).</li> <li>· Zorg ervoor dat de deksels van de pannen niet trillen.</li> <li>· Probeer andere pannen te gebruiken.</li> <li>· Vooral pannen van samengestelde materialen kunnen geluid maken.</li> <li>· Vermijd dat 2 of meer pannen elkaar raken.</li> <li>· Gebruik pannen met platte bodems om beweging te voorkomen.</li> </ul>

## 7.0 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.

### 7.1 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.

### 7.2 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. Gesealde 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.

## 8.0 UITSLUITING EN VERWIJDERING

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

### 8.1 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.

### 8.2 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.

### 8.3 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.

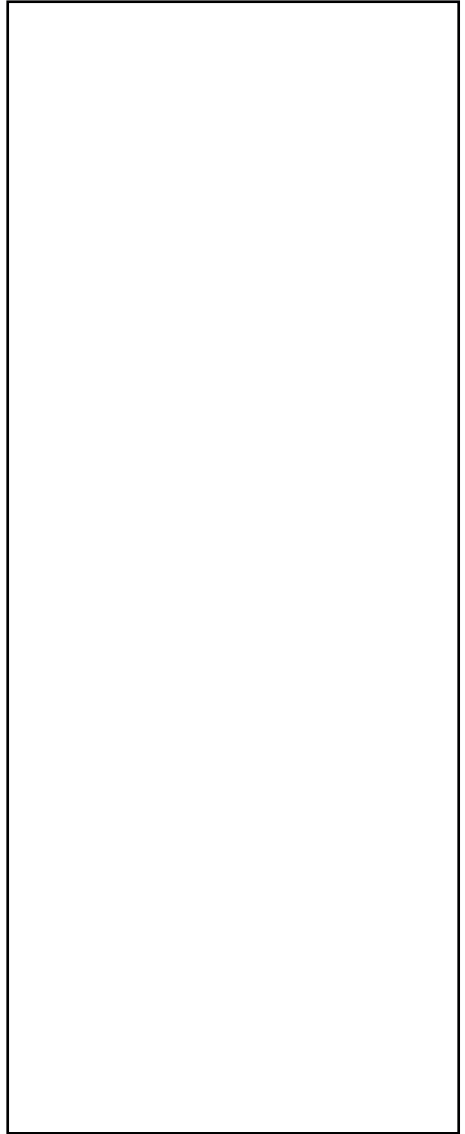
### 8.4 MILIEU-INFORMATIE

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



**PRODUCTS CODES:**

- IFU038A0
- IFU058A0
- IFU078A0
- IFU078B0
- IFU088A0



# OPERA

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



LIB31002\_R2