

Kitchen. Design & Technology

User manual Instructions Rubin

DE Gebrauchs- und Montageanleitung

ENG User manual

Inhalt

1 Allgemein	2	7 Montageanleitung	21
1.1 Hier finden Sie...	2	7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	21
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	2	7.2 Belüftung	21
2 Sicherheitshinweise und Warnungen	3	7.3 Einbau	21
2.1 Für Anschluss und Funktion	3	7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau ..	22
2.2 Für das Kochfeld allgemein	3	7.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau	22
2.3 Für Personen	4	7.6 Zusammenbau Abluftsystem	23
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung	5	7.7 Einbau Kochmulden Lüfter	24
3 Gerätebeschreibung	6	7.8 Anschluss Fensterkontakt/ Relaisanschluss	24
3.1 Bedienung durch Sensortasten	7	7.9 Elektrischer Anschluss	25
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	7	7.10 Technische Daten	26
4 Bedienung	8	7.11 Inbetriebnahme	26
4.1 Das Induktionskochfeld	8	8 Außerbetriebnahme, Entsorgung	27
4.2 Topferkennung	8	8.1 Außerbetriebnahme	27
4.3 Betriebsdauerbegrenzung	8	8.2 Verpackungs-Entsorgung	27
4.4 Sonstige Funktionen	8	8.3 Altgeräte-Entsorgung	27
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)	8	1 Allgemein	
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld	9	1.1 Hier finden Sie...	
4.7 Energiespartipps	9	Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.	
4.8 Kochstufen	9	Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleine- re Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.	
4.9 Restwärmeanzeige	9	Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Infor- mation und Sicherheit an neue Besitzer weiter.	
4.10 Permanente Topferkennung	10	1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	
4.11 Tastenbetätigung	10	Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:	
4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten	10	• Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen	
4.13 Kochzone ausschalten	10	• Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben	
4.14 Kochfeld abschalten	10	• Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen	
4.15 STOP-Funktion	11	• Die Verwendung in Frühstückspensionen	
4.16 Recall-Funktion	11	• Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.	
4.17 Kindersicherung	12		
4.18 Brückenfunktion (nur bei Octa Kochzonen)	12		
4.19 Grillfunktion (nur bei Octa Kochzonen)	13		
4.20 Abschaltautomatik (Timer)	14		
4.21 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	14		
4.22 Ankochautomatik	15		
4.23 Warmhaltefunktion	15		
4.24 Verriegelung	16		
4.25 Powerstufe	16		
4.26 Powermanagement	16		
4.27 Lüfter verwenden	17		
4.27.1 Lüfter ein- und ausschalten	17		
4.27.2 Lüfternachlauf	18		
4.27.3 Nachlaufzeit	18		
5 Reinigung und Pflege	19		
5.1 Glaskeramik-Kochfeld	19		
5.2 Spezielle Verschmutzungen	19		
5.3 Kochmulden Lüfter	19		
6 Was tun bei Problemen?	20		

2 Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 Für Anschluss und Funktion

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

2.2 Für das Kochfeld allgemein

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

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

- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände (z.B. Putztuch) in unmittelbarer Umgebung des Kochfeldabzuges liegen. Diese können durch die Luftströmung eingesaugt werden. Grundsätzlich sind Flüssigkeiten und Kleinteile vom Gerät fernzuhalten.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne eingesetzten Fettfilter.
- Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr!
- Frittieren ist nur unter ständiger Beobachtung gestattet, Flambieren ist nicht zulässig!
- Bei Betrieb kaminabhängiger Holz-, Kohle-, Gas- oder Ölfeuerstätten muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Der maximal zulässige Unterdruck, der durch die Dunsthaube im Raum der kaminabhängigen Feuerstätte bewirkt wird, darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreiten, sonst besteht Vergiftungsgefahr.
- Beim Kochen wird durch den Wrasen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben
- Im Umluftbetrieb wird die Feuchtigkeit aus dem Wrasen nur geringfügig entfernt. Es ist daher immer für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster oder durch den Einsatz von Wohnraumlüftungen, zu sorgen.
- Stellen Sie stets ein normales und behagliches Raumklima (45 - 60 % Luftfeuchtigkeit) sicher.
- Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

2.3 Für Personen

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

2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

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

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

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

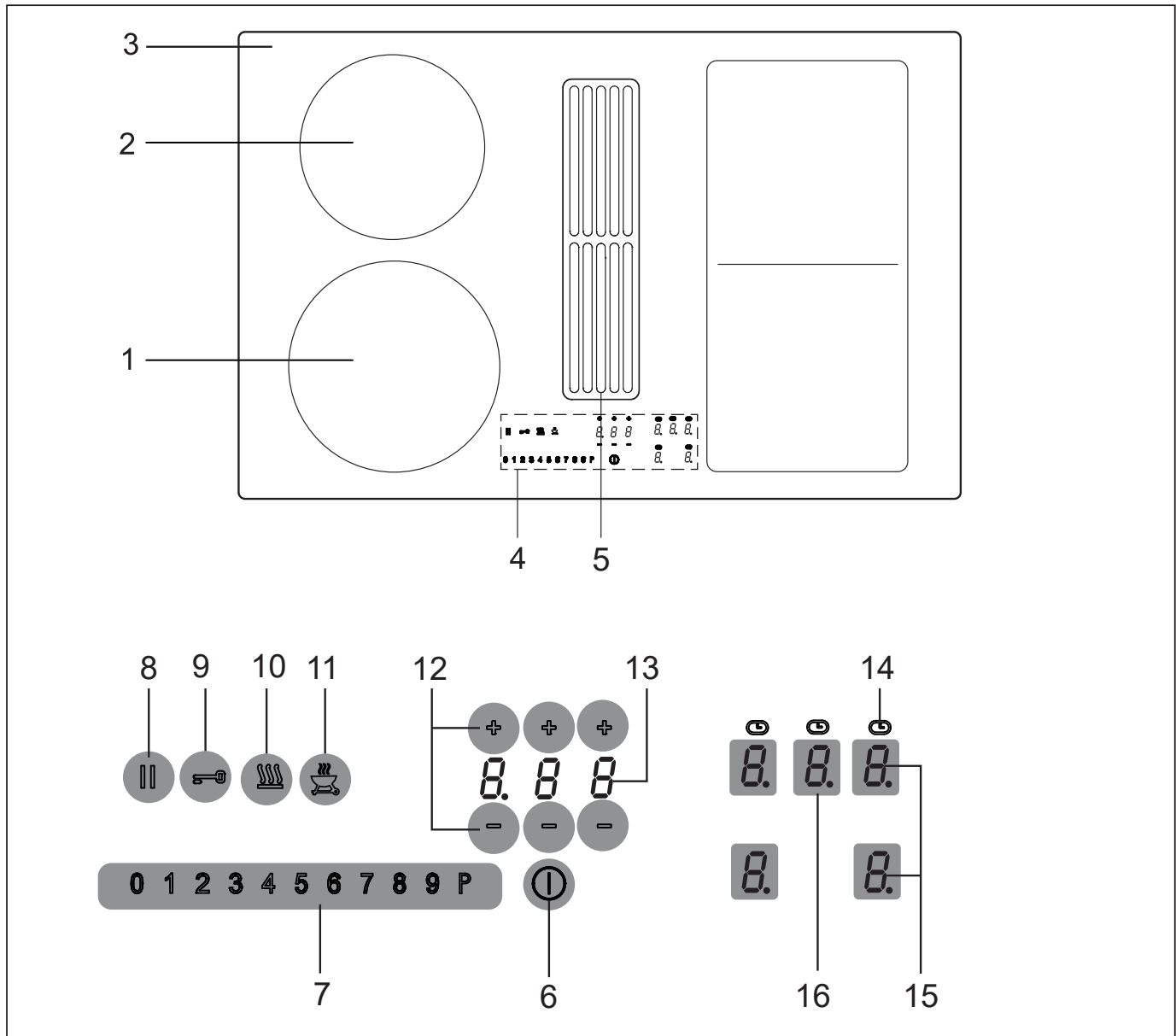
Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

	<p>GEFAHR Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.</p>
	<p>VORSICHT Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind</p>
	<p>ACHTUNG Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.</p>
	<p>HINWEIS Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.</p>

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<p>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR! In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
	<p>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN! Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbürhungen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.</p>
	<p>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN. Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!</p>

3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

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

11. Grill-Taste
12. Minus- /Plus-Taste Timer
13. Timer-Anzeige
14. Anzeige für Kochstellentimer
15. Kochstufen-Anzeige
16. Lüfter-Anzeige

**HINWEIS**

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

3.1 Bedienung durch Sensortasten

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

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

Permanente Topferkennung

Verfügt das Kochfeld über eine permanente Topferkennung kann erst nachdem ein Topf auf der Kochstelle erkannt wird und die Kochstufenanzeige eine 0 anzeigt, eine Kochstufe über das Sensorfeld eingeschaltet werden.

Ein-/Aus-Taste (1) (6)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

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

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste || (8)

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

Recall-Funktion (8) || (Wiederherstellungsfunktion)

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

Verriegelungstaste (9)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste (10)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

Grill-Taste (11)

Zur Verwendung der Grillfunktion mit einer Grillplatte für Induktion.

Minus- / Plus-Taste + (12)

Mit diesen Tasten werden der Timer und die Abschaltautomatik der Kochzonen sowie die Nachlaufautomatik des Lüfters eingestellt.

Symbole (14)

☹..... Timerfunktion, Abschaltautomatik

Kochstufen-Anzeige (15)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H..... Restwärme
- P..... Powerstufe
- U..... Topferkennung
- A..... Ankochautomatik
- ||..... Stop-Funktion
- L..... Kindersicherung
- Brückenfunktion
- Grillfunktion
- ☹..... Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C

Lüfter Anzeige(16)

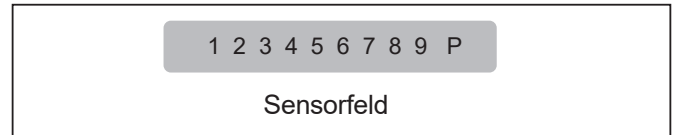
Die Lüfter-Anzeige zeigt die gewählte Lüfterstufe, oder:

- A..... Automatikbetrieb
- ☹..... Kohlefilterwechsel

3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

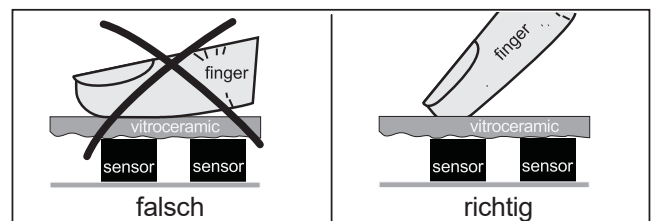
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

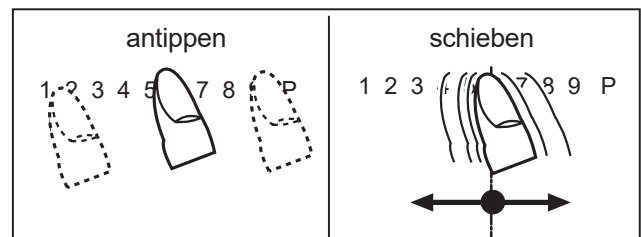
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/Sensorfelder der versehentlich reagieren.



Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise. Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



4 Bedienung

4.1 Das Induktionskochfeld


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


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

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

4.2 Topferkennung

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

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

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

Hinweis:

Die permanente Topferkennung erkennt auf welcher Kochzone ein Topf aufgestellt ist und zeigt in der entsprechenden Kochstufenanzeige eine 0.

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
180	145
210	145
220x190 (Octa)	115

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

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

4.3 Betriebsdauerbegrenzung


Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle). Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.

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

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

Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Minuten
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Sonstige Funktionen

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

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

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

4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen (siehe Kapitel Belüftung).

4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen. Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

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

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

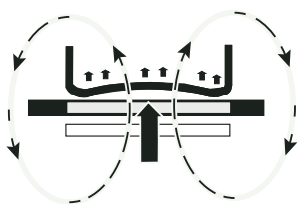
Magnettest:

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



Hinweis:

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



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

4.7 Energiespartipps

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

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

4.8 Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmnutzung
1	Schmelzen 42°C
2	Warmhalten 70°C
3	Köcheln 94°C
1-2	Fortkochen kleiner Mengen
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

4.9 Restwärmeanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

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

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

4.10 Permanente Topferkennung

Verfügt das Kochfeld über eine permanente Topferkennung kann erst nachdem ein Topf auf der Kochstelle erkannt wird und die Kochstufenanzeige eine 0 anzeigt, eine Kochstufe über das Sensorfeld eingeschaltet werden.

4.11 Tastenbetätigung

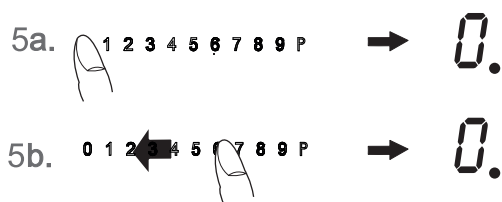
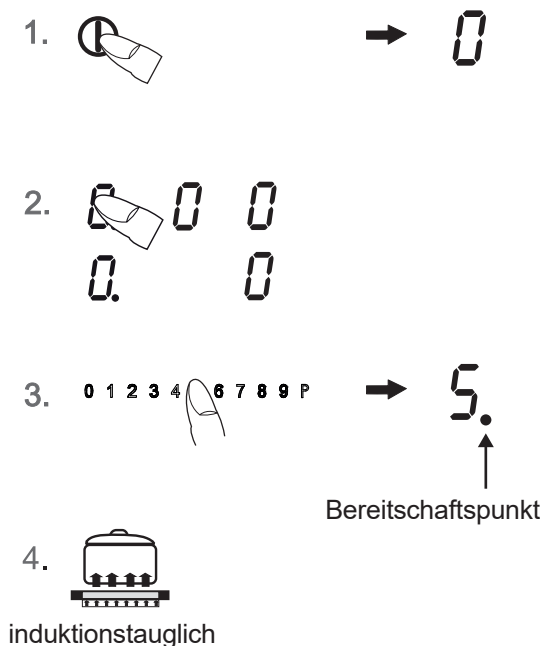
Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste. Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.

4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten

- Ein-/Aus-Taste Kochfeld (⓪) solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
Die permanente Topferkennung erkennt auf welcher Kochzone ein Topf aufgestellt ist und zeigt in der entsprechenden Kochstufenanzeige eine 0.
- Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
- Gleich anschließend das Sensorfeld (123456789P) betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.

●	456789Plinks.....	Kochstufe 0
1	234Mitte	Kochstufe 5
1	2345678rechts	Kochstufe P*

 Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“
 Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das Sensorfeld (123456789P) betätigen.
 Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!
- Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.
 So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol U. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.



4.13 Kochzone ausschalten

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

- a) Das Sensorfeld (● 456789P) ganz links betätigen, oder
 b) auf dem Sensorfeld (◀ 5 89P) den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern

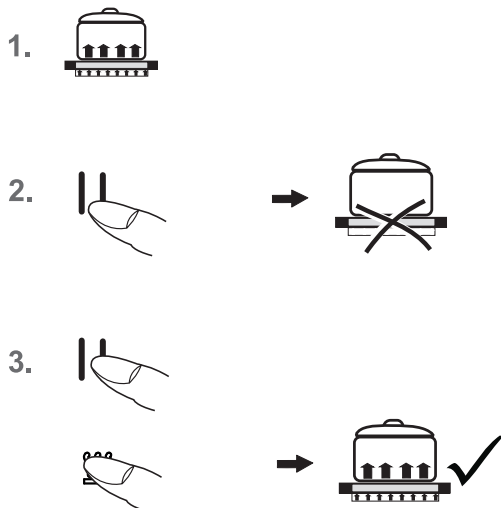
4.14 Kochfeld abschalten

- Die Ein-/Aus-Taste Kochfeld (⓪) betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung ausgeschaltet.

Hinweis:

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

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



4.15 STOP-Funktion ||

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

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

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

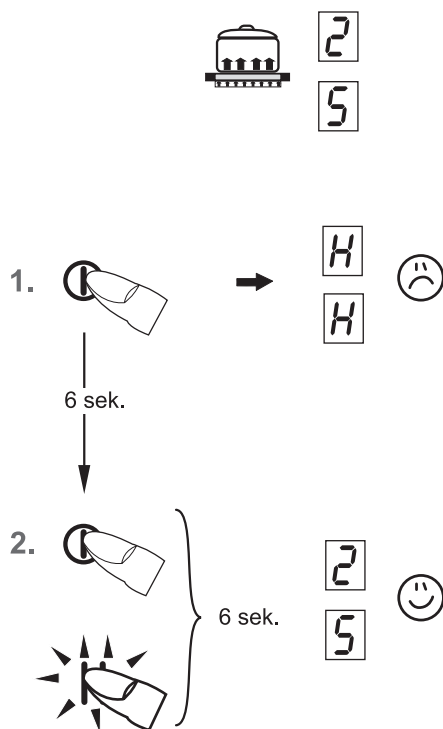
4.16 Recall-Funktion ||

(Wiederherstellungsfunktion)

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

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

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









Wiederhergestellt werden:

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

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)


1. 
2.  ca. 3 Sek.
3. 

4. 
5.  ca. 3 Sek.
6. 

4.17 Kindersicherung

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

Kindersicherung einschalten

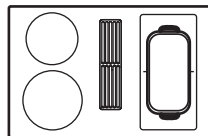

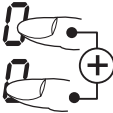

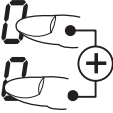

1. Ein-/Aus-Taste Kochfeld  solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen.
2. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von 0-P aufleuchtet.
3. Anschließend über das ganze Sensorfeld 0-P gleiten (sliden) um die Kindersicherung zu aktivieren.
In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

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


Hinweise

- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung nicht aufgehoben.

- 
1. 
 2.  
 3.  





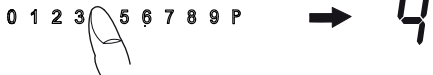
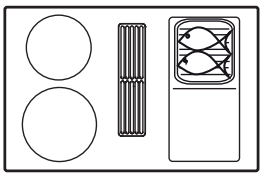

4.18 Brückenfunktion (nur bei Octa Kochzonen)

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion die Kochstufen-Anzeige (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint in der hinteren Kochstufenanzeige die Brücke .
Die Bedienung erfolgt durch die vordere Kochstufenanzeige und das Sensorfeld .
3. Zum Deaktivieren die beiden Kochstufen-Anzeigen (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.



Hinweis

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

1. 
2. 
3.  → 
4. 
5. 
6. 






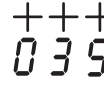


4.19 Grillfunktion (nur bei Octa Kochzonen)

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Auswählen die vordere Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Grill-Taste  betätigen um die Grillfunktion einzuschalten.
Die vordere und hintere Kochzone werden zusammen geschaltet.
4. Gleich anschließend das Sensorfeld (123456789P) betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
5. Die Grillplatte auf die Kochzone stellen und Grillgut einlegen:
Stufe 1 - 3 für Gemüse
Stufe 4 - 6 für Fisch
Stufe 7 - 9 für Fleisch
6. Zum Ausschalten der Grillfunktion die Grill-Taste  oder das Kochfeld ausschalten.


Hinweise

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

1. 
2. 

3.   →   7
4. 



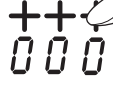


4.20 Abschaltautomatik (Timer)

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
3. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet. Danach kann die Timeranzeige angewählt und durch die Plus- + oder Minus-Taste - Timer die gewünschte Zeit eingestellt werden.
Linke Stelle: Stunden
Mittlere Stelle: 10er Minuten
Rechte Stelle: 1er Minuten
Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen.
Das Timersymbol  der Kochstelle leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste Kochfeld ①) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

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

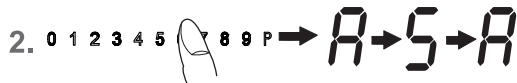
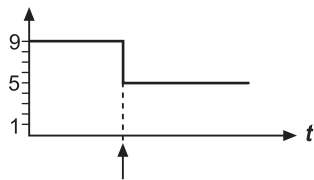
1. 
2.   → 
3. 

4.21 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

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

Hinweise

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn die linke oder rechte Kochfeldseite ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit die linke oder rechte Kochfeldseite einschalten.
- Wird über die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① ausgeschaltet, schaltet sich auch der Kurzzeitwecker nach ca. 120 Min. ab.



lange drücken (ca. 3 Sek)



Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

4.22 Ankochautomatik

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

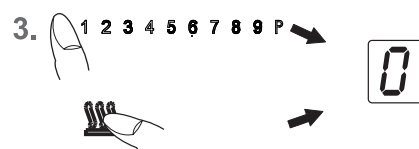
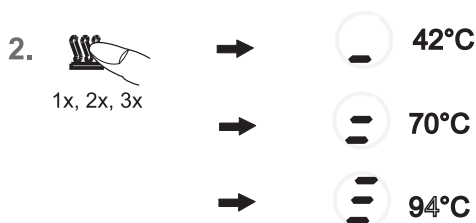
Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

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

- Das Kochfeld einschalten.
- Das Sensorfeld lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.
 links Fortkochstufe 1
 Mitte Fortkochstufe 5
 rechts Fortkochstufe 8
 und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
- Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol erlischt.

Hinweis

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe erhöht werden. Die Verringerung der Fortkochstufe schaltet die Ankochautomatik ab.

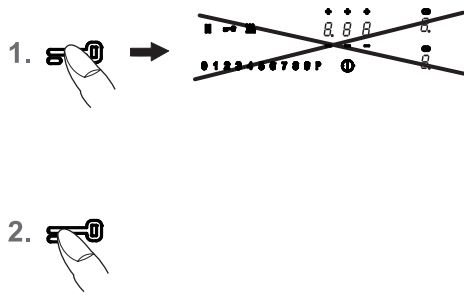


4.23 Warmhaltefunktion

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

- Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
- Durch mehrmaliges Betätigen der Warmhalte-Taste die gewünschte Warmhaltestufe wählen:
 entspricht ca. 42°C
 entspricht ca. 70°C
 entspricht ca. 94°C
- Zum Ausschalten das Sensorfeld links betätigen oder die Warmhalte-Taste betätigen.


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




4.24 Verriegelung

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

Verriegelung einschalten


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

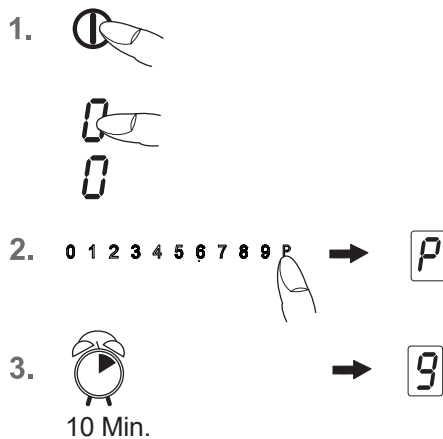
Verriegelung ausschalten

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

Hinweise



Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!

Bei Netzausfall und Ausschalten über die Ein-/Aus-Taste Kochfeld  wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



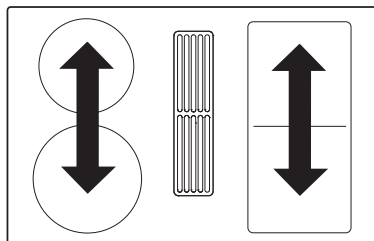
4.25 Powerstufe

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

1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
2. Das Sensorfeld  ganz rechts betätigen. Die Powerstufe wird eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das  erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das Sensorfeld betätigen.



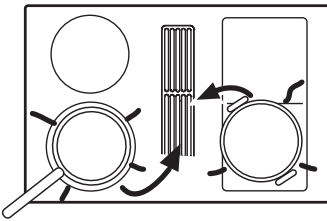
Module (Powermanagement)

4.26 Powermanagement

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

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

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



4.27 Lüfter verwenden

In der Mitte des Kochfeldes befindet sich der Lüfter mit dem Abzug nach unten.

Wichtig:

**Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen!
Verbrennungsgefahr!**

4.27.1 Lüfter ein- und ausschalten

1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Lüfter-Anzeige 0 zeigt und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Zum Auswählen des Lüfters, die Lüfter-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt leuchtet.
3. Gleich anschließend das Sensorfeld betätigen. Eine Lüfterstufe wird eingeschaltet.
 links..... Lüfterstufe 0
 Mitte Lüfterstufe 5
 rechts Lüfterstufe P

Zum Verändern der Lüfterstufe die Lüfter-Anzeige auswählen und dann das Sensorfeld betätigen.

Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!



Automatikbetrieb

1. Zum Auswählen des Automatikbetriebs, die Lüfter-Anzeige (als Taste) solange betätigen bis in der Anzeige ein A für Automatikbetrieb angezeigt wird. Der Bereitschaftspunkt leuchtet.
2. Im Anschluss eine oder mehrere Kochstellen auswählen und ein Kochstufe einstellen.
3. Die Lüfterstufe wird jetzt entsprechend den eingestellten Kochstufen automatisch geregelt.

Der Automatikmodus regelt entsprechend der eingestellten Kochstufen etwas verzögert und stufenweise.

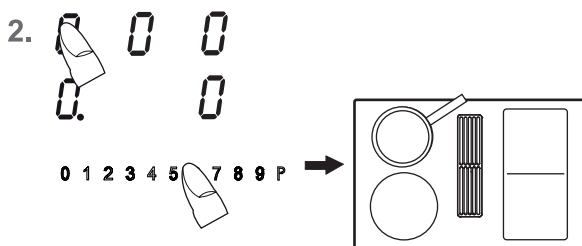
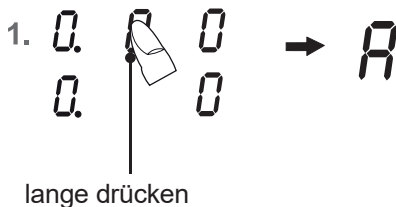
Es kann jederzeit wieder durch längeres Betätigen der Lüfter-Anzeige oder Auswählen der Lüfter-Anzeige und Betätigen des Sensorfeldes in den manuellen Modus gewechselt werden.

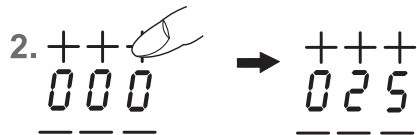
Tipp

Damit der Abzug auch bei hohen Kochtöpfen (z. B. Spargeltopf) gut funktioniert, können Sie auf der Lüfterseite einen Kochlöffel unter den Kochtopfdeckel legen.


4.27.2 Lüfternachlauf

Der Lüfternachlauf wird nach dem Kochen verwendet, um Kochgerüche zu beseitigen. Außerdem werden die Filter im Lüfter getrocknet.





Lüfternachlauf einstellen

1. Lüfter-Anzeige auswählen
2. Danach kann durch die Plus- + oder Minus-Taste - Timer die gewünschte Zeit für den Lüfternachlauf eingestellt werden.
Linke Stelle: Stunden
Mittlere Stelle: 10er Minuten
Rechte Stelle: 1er Minuten
3. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen.
Das Timersymbol  Lüfter leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit wird der Lüfter ausgeschaltet..
Ist eine Kochzone eingeschaltet, läuft der Timer erst nach dem Ausschalten der Kochstelle ab. Wird während des Lüfternachlaufs das Kochfeld über die Ein/Aus Taste ausgeschaltet, läuft der Timer auf kleiner Lüfterstufe ab.

4.27.3 Nachlaufzeit

Nach jedem Kochvorgang sollte ein Nachlauf des Lüftermotors von 10 – 20 Minuten erfolgen. Ist der Lüfter in Betrieb, erfolgt nach dem Ausschalten ein automatischer Nachlauf auf geringer Stufe.

So werden eine optimale Funktion und die Beseitigung von restlichen Kochdünsten gewährleistet.


Bei Betrieb mit Umluftfilter nutzen Sie nach dem Kochen bitte stets eine Nachlaufzeit von 10 - 60 Minuten, um eine optimale Geruchsbeseitigung zu erreichen.

Beim Wiedereinschalten des Lüfters kann es in seltenen Fällen vorkommen, dass die im Filter gespeicherten Geruchsmoleküle sich mit Wasserdampf verbinden und wieder wahrgenommen werden können. Diese Restgerüche verschwinden im weiteren Betrieb wieder.

Wichtig


Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

Filterwechsel

Muss ein eventuell vorhandener Kohlefilter gereinigt bzw. gewechselt werden wird dies in der Lüfter-Anzeige durch ein  angezeigt.

Durch Einschalten des Lüfters wird die Anzeige für einen Kochvorgang gelöscht.

Um die Anzeige zurückzusetzen muss die Lüfter-Anzeige und das Sensorfeld für ca. 3 Sek. gleichzeitig betätigt werden.

Wird kein Kohlefilter verwendet muss die Anzeige  ebenfalls zurückgesetzt werden.

5 Reinigung und Pflege

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

5.1 Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

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

Wöchentliche Pflege

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

5.2 Spezielle Verschmutzungen

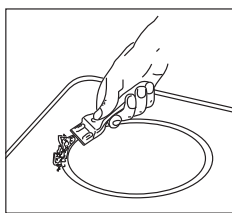
Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

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

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

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

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des



Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

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

5.3 Kochmulden Lüfter

Reinigung der Metallfettfilter

Reinigen Sie die Metallfettfilter mindestens einmal im Monat oder bei Überfettung und intensiver Nutzung im Geschirrspüler oder in milder Spüllauge.

Zur Filterentnahme die Abdeckung des Lüfters abheben und das U-förmige Edelstahl-Luftleitblech in der Ansaugöffnung nach oben aus dem Lüfter heben. Jetzt den Filter entnehmen. Drücken Sie dazu die Verriegelung in der Griffmuschel nach unten und entnehmen Sie die Filter.

Die Filter können Sie im Geschirrspüler reinigen. Die Filter im Geschirrspüler senkrecht stellen. Bitte verwenden Sie ausschließlich aluminiumverträgliche Klarspüler, um Schäden und Verfärbungen an den Filtern zu vermeiden.

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

Nach der Filter-Reinigung den Filter trocken wieder in den Lüfter einsetzen. Bitte achten Sie darauf: Die Griffmuschel muss nach dem Einsetzen sichtbar sein. Wischen Sie möglichst bei jedem Filterwechsel das leicht zugängliche Lüfterinnere mit einem mit Spülmittel befeuchtetem Tuch aus und achten Sie aber dabei auf hervorstehende Teile im Inneren des Lüfters

Reinigung und Pflege des Lüfters

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung.

Nach intensivem Verkochen von Wasser mit geöffnetem Topfdeckel kann sich Kondenswasser unter dem Filter ansammeln. Das ist völlig normal. Das Wasser sollte jedoch entfernt und das Lüfterinnere gereinigt werden.

Die Lüftungsöffnungen in der Abdeckung sorgen dafür, dass aus dem Lüfter-Inneren auch im Ruhezustand mit aufgesetzter Abdeckung ohne laufendes Gebläse gegebenenfalls Restfeuchtigkeit vom Kochen und Reinigen entweichen kann.

Sollten dabei störende Restgerüche austreten, reinigen Sie bitte den Filter und das Lüfterinnere.

Den Lüfter reinigen sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch und milder Spüllauge.

Service

Der Filter muss zugänglich bleiben. Bei einem Aktivkohlefilter alle 5 - 24 Monate die Kohlefiltermatten tauschen.

Bei einem Plasmafilter nach 5 Jahren (max.) die Kohlefiltermatten tauschen. Dazu den Gehäusedeckel öffnen und die Kohlefiltermatten tauschen.

6 Was tun bei Problemen?

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

Bitte beachten

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?


Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

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

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

Fehler am Lüfter rechts oder links. Die Ansaugöffnung ist blockiert bzw. abgedeckt oder der Lüfter ist defekt.

Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Es erscheint das Topfzeichen ?

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

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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

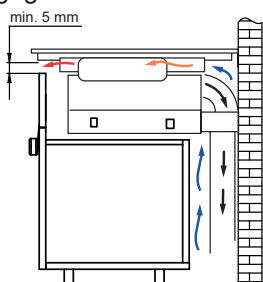
7 Montageanleitung

7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (min. 75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärme-festem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

7.2 Belüftung

- Das Induktionskochfeld verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbsttätig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversenleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.



Zur besseren Belüftung des Kochfeldes wird vorne ein Luftspalt von mind. 5 mm empfohlen.

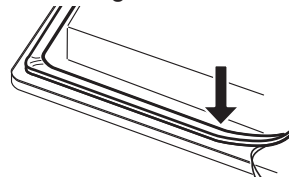
7.3 Einbau

Wichtige Hinweise

- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

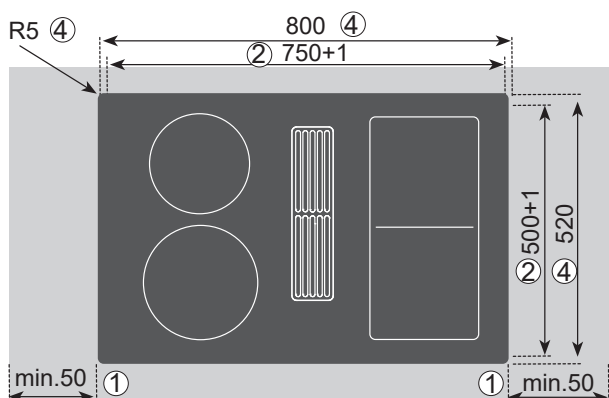
Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau

Maße in mm



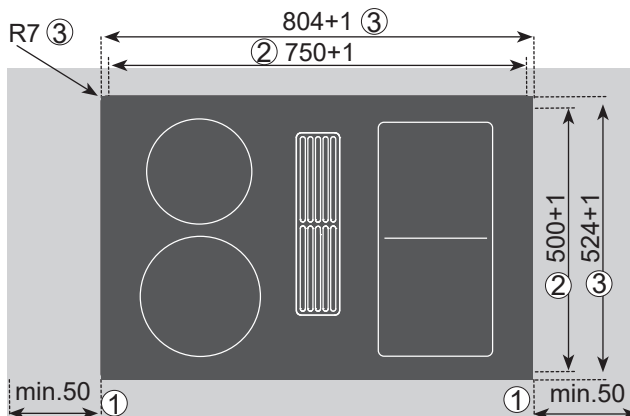
Kochfeld einsetzen und ausrichten.

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausschnittmaß
- ③ Ausfräßmaß
- ④ Kochfeldausßenmaß

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

7.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau



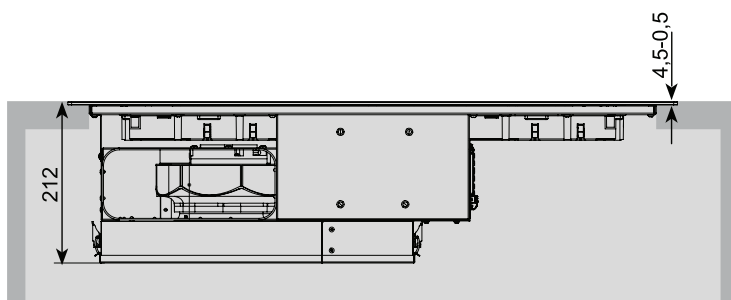
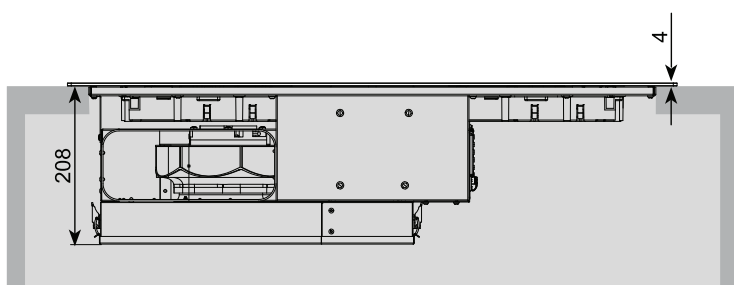
Dichtband in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber unter das Kochfeld durchdrücken kann.

Das Kochfeld ohne Kleber in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen und ausrichten. Gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unterlegen.

Den Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem hitzebeständigen Silikonkleber ausfügen.

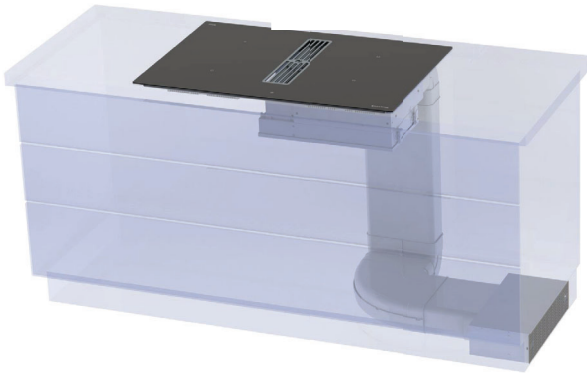
Wichtig

Silikonkleber darf sich an keiner Stelle unter die Auflagefläche des Kochfeldes drücken. Ein späteres Herausnehmen des Kochfeldes ist sonst nicht mehr möglich. Bei Nichtbeachtung keine Gewährleistung!



7.6 Zusammenbau Abluftsystem

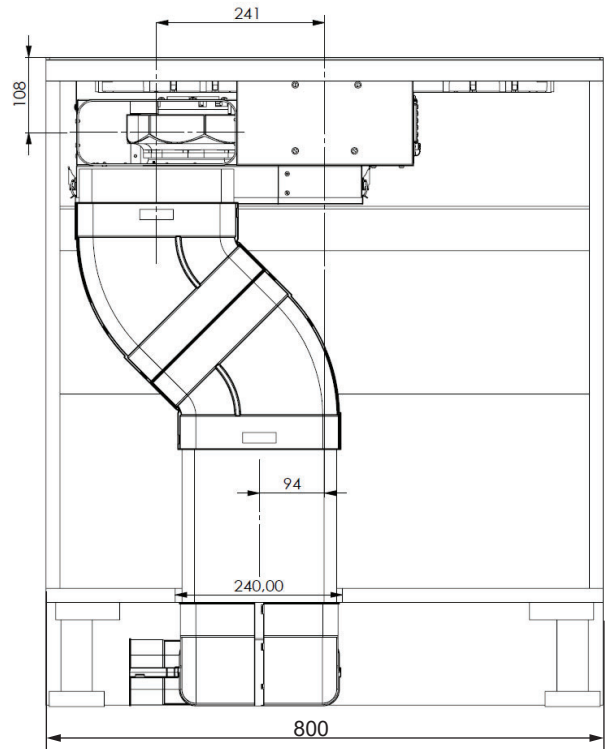
Umluft nach innen



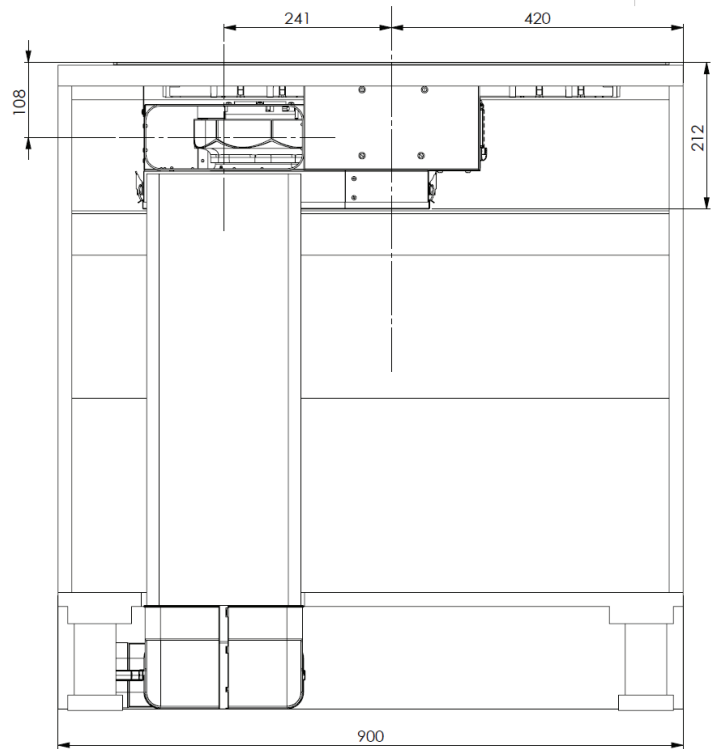
Abluft nach außen



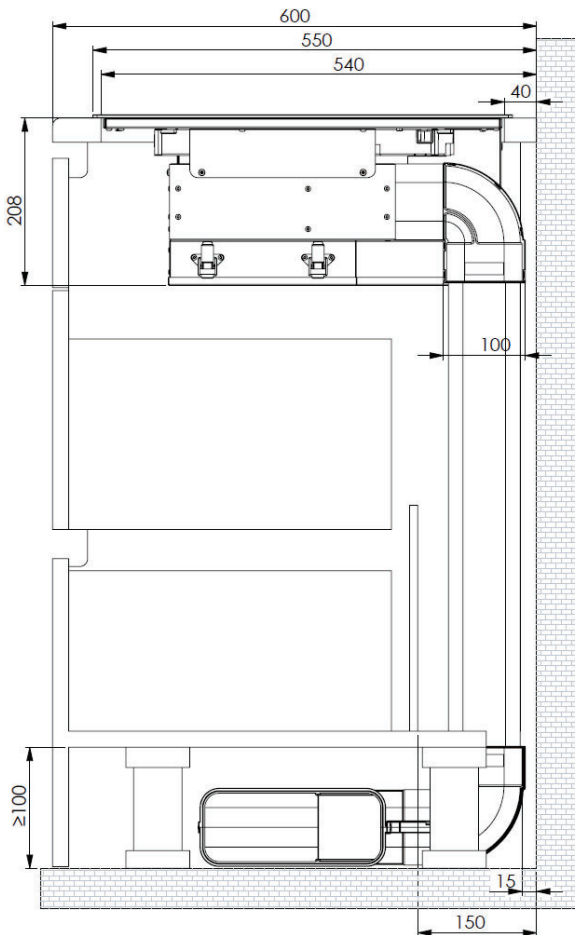
Ansicht von hinten 80er Schrank



Ansicht von hinten 90er Schrank



Seitenansicht in eingebautem Zustand



7.7 Einbau Kochmulden Lüfter

- Das Produkt darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der örtlich geltenden Vorschriften angeschlossen werden, gleiches gilt für die Abluftanschlüsse. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich!
- Beachten Sie beim Einbau die einschlägigen Bauordnungsvorschriften der Länder und der Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen.
- Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug compatible System eingesetzt werden. Wir empfehlen die Verwendung von **optimAIRO**® Bauteilen zur optimalen Luftführung.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden.
- Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm² vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt.
- Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.



HINWEIS

Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

7.8 Anschluss Fensterkontakt/ Relaisanschluss



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

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

Achtung! Der Anschluss für den Fensterkontaktschalter und Relaisanschluss steht unter Netzspannung!

Personenschäden durch elektrischen Schlag!

Vor dem Anschluss des Schaltsystems das Kochfeld stromlos machen.

Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!

Die Hinweise unter 7.9 Elektrischer Anschluss sind zu beachten!

Fensterkontaktschalter (A)

Spannung DC 16V, max. DC 20V

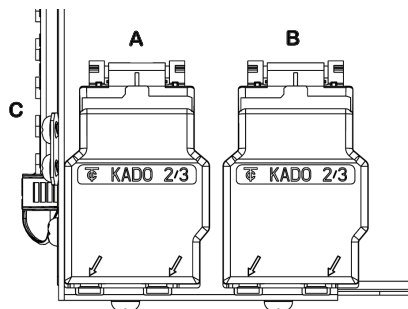
An die Kontaktschleife dürfen nur zugelassene Fensterkontaktschalter mit potentialfreiem Kontakt angeschlossen werden. Bei geöffnetem Fenster muss der Kontakt geschlossen sein.

Relaisanschluss (B)

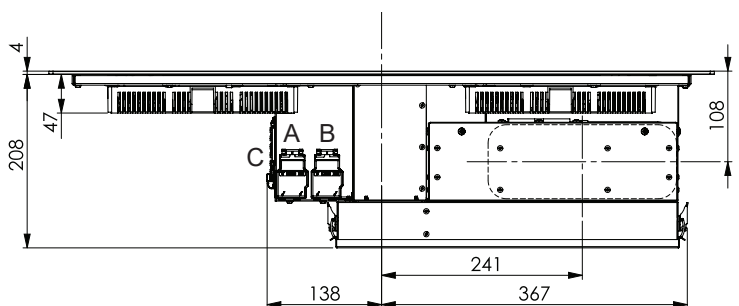
Schaltleistung max. 240V, 4A

Potenzialfreier Relaiskontakt

Netzanschlussdose (C)



Ansicht von vorne



7.9 Elektrischer Anschluss



**WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE!
ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!**

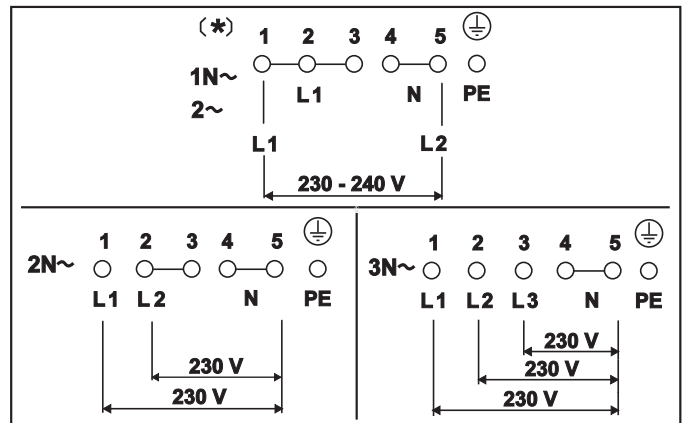
In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

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

Anschlusswerte

Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz
Komponentennennspannung: 220-240V

Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss

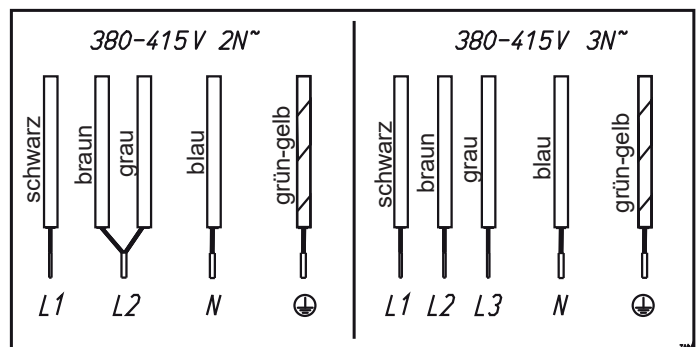


* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

Anschlussmöglichkeiten



7.10 Technische Daten

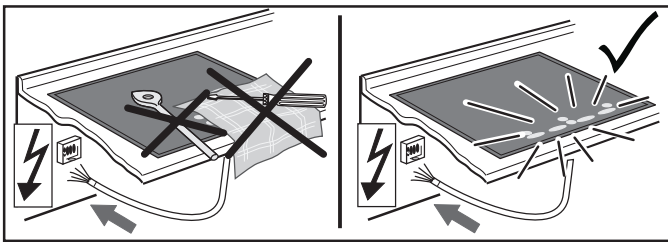
Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	212 x 800 x 520
Kochzonen	
1x Induktions-Kochzone Ø cm / kW	21/ 2,3/ 3,7*
1x Induktions-Kochzone Ø cm / kW	18/ 1,85/ 3,0*
2 Induktions-Kochzonen cm / kW	19x22/ 2,1/ 3,7*
Brückenfunktion kW	3,7
Lüfter	
Max. Luftstrom m³/h	570
Anschlusswerte	
Kochfeld kW	7,4
Lüfter kW	0,168

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

7.11 Inbetriebnahme

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

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



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

8 Außerbetriebnahme, Entsorgung

8.1 Außerbetriebnahme

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

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

8.2 Verpackungs-Entsorgung

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

8.3 Altgeräte-Entsorgung



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

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

Contents

1 General	28	7 Instructions for assembly	47
1.1 For your information...	28	7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters.....	47
1.2 Intended use.....	28	7.2 Ventilation.....	47
2 Safety Instructions and Warnings	29	7.3 Installation	47
2.1 For connection and operation.....	29	7.4 Variable installation possibilities: Overlying installation	48
2.2 General information about the hob.....	29	7.5 Variable installation possibilities: Flush installation.....	48
2.3 For persons	30	7.6 Extraction air system assembly.....	49
2.4 Explanation for symbols and indications	31	7.7 Hob fan installation.....	50
3 Appliance description	32	7.8 Connection window contact/ relay connection ...	50
3.1 Operating the hob with the sensor keys	33	7.9 Electrical connection	51
3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)	33	7.10 Technical data.....	52
4 Operation	34	7.11 Putting the appliance into operation	52
4.1 The induction hob.....	34	8 Decommissioning and disposal	
4.2 Pan recognition	34	of the appliance	53
4.3 Operation time limit	34	8.1 Switching the appliance off completely.....	53
4.4 Other functions	34	8.2 Disposing of the packaging	53
4.5 Protection against overheating (induction).....	34	8.3 Disposing of old appliances.....	53
4.6 Cookware for induction hobs.....	35		
4.7 How to cut power consumption	35	1 General	
4.8 Power levels	35	1.1 For your information...	
4.9 Residual heat display	35	Please read this manual carefully before using your	
4.10 Permanent pan recognition	36	appliance. It contains important safety advice; it explains	
4.11 Operating the keys.....	36	how to use and look after your appliance so that it will	
4.12 Switching on the hob and cooking zones	36	provide you with many years of reliable service.	
4.13 Switching off a cooking zone	36	Should a fault arise, please first consult the section on	
4.14 Switching off the hob	36	“ <i>What to do if trouble occurs?</i> ”. You can often rectify	
4.15 Stop function	37	minor problems yourself, thus saving unnecessary	
4.16 Recall function	37	service costs.	
4.17 Childproof lock	38	Please keep this manual in a safe place and pass it on to	
4.18 Bridging function		new owners for their information and safety.	
(only for Octa cooking zones).....	38		
4.19 Grill function (only for Octa cooking zones).....	39	1.2 Intended use	
4.20 Automatic switch-off (timer)	40	The hob is to be used solely for preparing food in the	
4.21 Minute minder (egg timer)	40	home or in other environments. Similar environments:	
4.22 Automatic boost function	41	• Use in shops, offices and other similar working	
4.23 Keep-warm function	41	environments	
4.24 Locking	42	• Use in agricultural enterprises	
4.25 Power boost	42	• Use by customers in hotels, motels and other typical	
4.26 Power management	42	living environments	
4.27 Using the fan	43	• Use in breakfast buffets	
4.27.1 Switching the fan on and off	43	• It may not be used for any other purpose and may	
4.27.2 Fan time lag.....	44	only be used under supervision.	
4.27.3 After run time	44		
5 Cleaning and care	45		
5.1 Glass ceramic hob.....	45		
5.2 Specific soiling.....	45		
5.3 Hob fan.....	45		
6 What to do if trouble occurs?	46		

2 Safety Instructions and Warnings

2.1 For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.

2.2 General information about the hob

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connection cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.

- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
- Do not operate the appliance without grease filter.
- Filter with too much fat deposits causes fire hazard!
- Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
- A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.
- Vapour also emits moisture into the air in the kitchen during the cooking process.
- Only a little moisture is removed from the vapours in the convection air mode. This is why a sufficient supply of fresh air must always be provided, e.g. by opening the window or using domestic ventilation systems.
- Always make sure that the indoor climate is normal and comfortable (45 - 60 % humidity).
- Switch the hob extractor down to a lower setting for around 20 minutes or activate the automatic delayed stop function every time the hob extractor is used in the convection air mode.

2.3 For persons

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





2.4 Explanation for symbols and indications

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




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

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

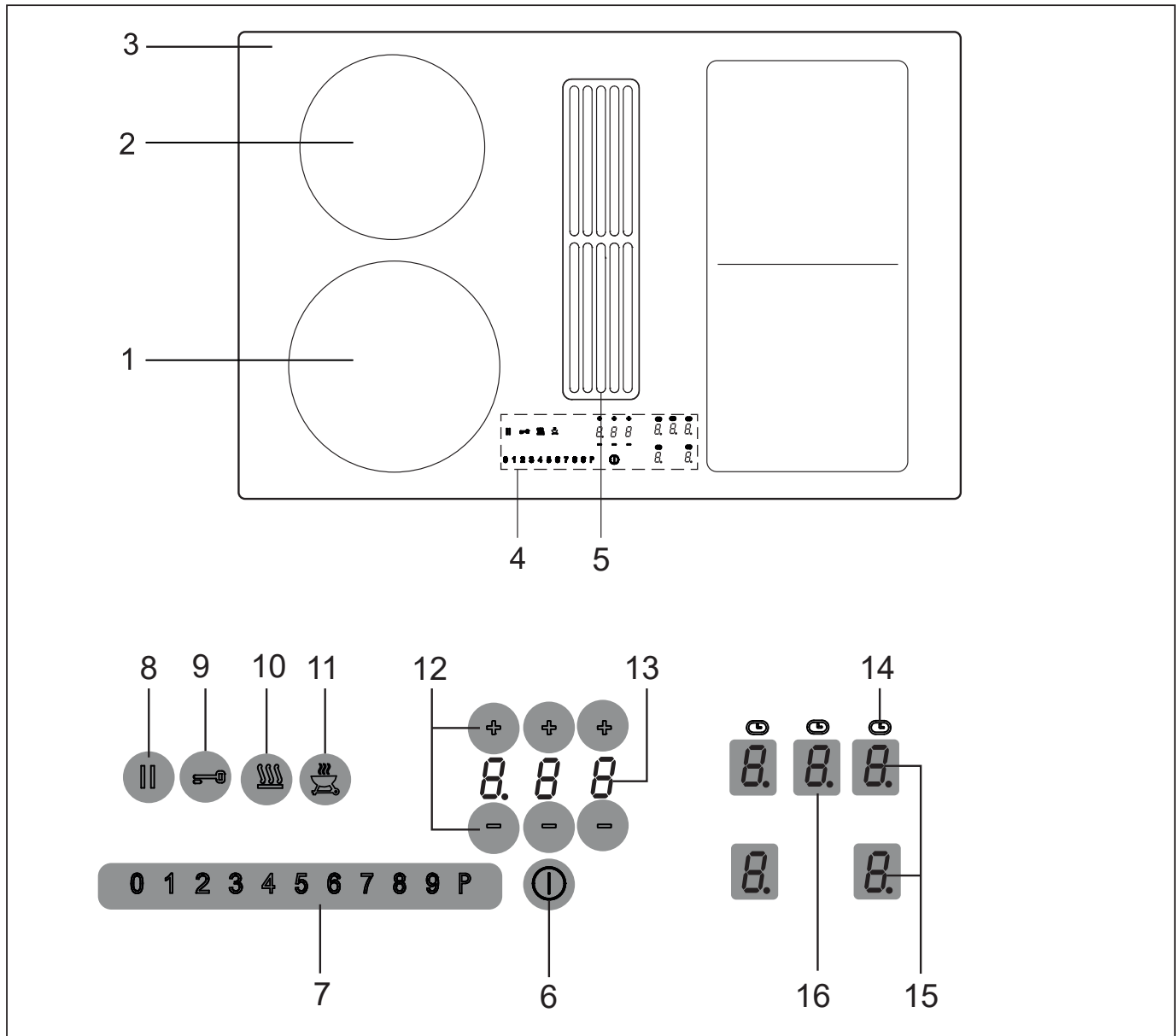
The designated text passages have different meanings:

	<p>DANGER</p> <p>Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.</p>
	<p>CAUTION</p> <p>Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.</p>
	<p>IMPORTANT</p> <p>Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.</p>
	<p>NOTE</p> <p>Note to be observed in order to make handling the appliance easier.</p>

The following danger symbols are used at some points:

	<p>WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY!</p> <p>Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.</p>
	<p>CAUTION! HOT SURFACES!</p> <p>This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding.</p> <p>The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.</p>
	<p>OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS).</p> <p>Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.</p>

3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

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

11. Grill key
12. Minus key / Plus key Timer
13. Timer indication
14. Display cooking zone timer
15. Power setting display
16. Fan Indication

**NOTE**

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

3.1 Operating the hob with the sensor keys

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

The touch control sensor key will then be indicated as “key”.

Permanent pan recognition

If the hob has permanent pan recognition, a cooking setting can only be directly switched on via the sensor field after a pan has been detected on the hob and the power display shows 0.

On-/OFF key ① (6)

This key is used to switch the entire hob on and off. It is, as it were, the main switch.

Power boost in the sensor field 12345678 P (7)

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

Stop key || (8)

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

Recall function || (8) (recovery function)

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

Lock key (9)

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

Keep warm key (10)

For melting, holding and simmering

Grill key (11)

Grill function with a griddle plate for induction

Minus key - / Plus key + (12)

These keys are used to set the timer and the automatic switch-off function of the cooking zones as well as the automatic delay stop of the fan.

Symbols (14)

①..... Timer function, automatic switch-off device

Power setting display B (15)

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

H..... Residual heat

P..... Power boost

U..... Pan recognition

A..... Automatic boost function

||..... Stop function

L..... Childproof lock

□..... Bridging function

..... Grill function

..... Keep-warm levels 42°C/ 70°C/ 94°C

Fan indicator (16)

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

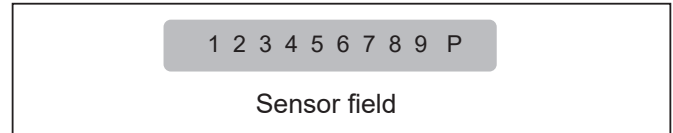
A..... Automatic function

..... Replacing the carbon filter

3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

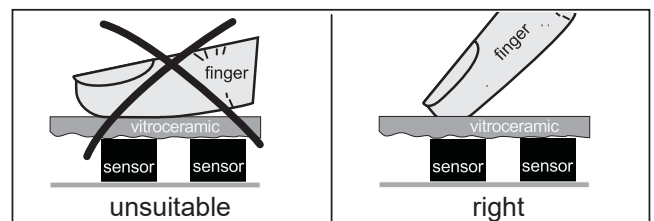
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

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



What must be observed when operating sensor fields?

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

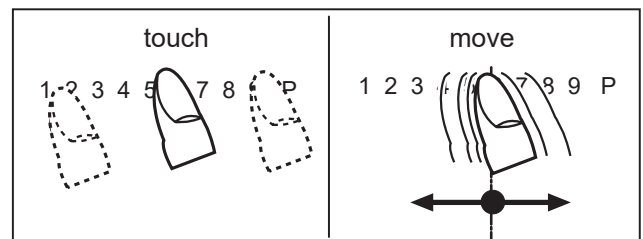


Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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

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



4 Operation

4.1 The induction hob


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


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

Advantages of the induction hob

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

4.2 Pan recognition

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

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

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

Please note:

The permanent pan recognition recognizes on which cooking zone a pan is set up and shows a 0 in the corresponding power setting display.

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
180	145
210	145
220x190 (Octa)	115

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on.

Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency.

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

4.3 Operation time limit


The induction hob has an automatic time limit function. The duration of continuous use of each cooking zone depends on the power level selected (see chart).

This requires that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use.

If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.

The automatic switch-off function overrules the operation time limit, i.e. the cooking zone is only switched off when the period of time of the automatic switch-off device has expired (e.g. automatic switch-off after 99 minutes and cooking level 9 is possible).

Operation time limit

Selected power level	Operation time limit in minutes
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Other functions

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

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

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

4.5 Protection against overheating (induction)

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

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically. Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

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

4.6 Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

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

This is how to establish the suitability of a pot:

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

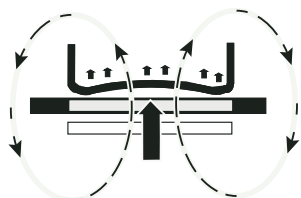
Magnet test:

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



Please note:

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



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

4.7 How to cut power consumption

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

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

4.8 Power levels

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

Setting	Suitable for
0	Off, using residual heat
1	Melting 42°C
2	Keeping warm 70°C
3	Cooking 94°C
1-2	Simmering small portions
3	Simmering level
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power boost (highest power output)

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

4.9 Residual heat display **H**

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

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

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

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

4.10 Permanent pan recognition

If the hob has permanent pan recognition, a cooking setting can only be directly switched on via the sensor field after a pan has been detected on the hob and the power display shows 0.

4.11 Operating the keys

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

4.12 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key ① (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears and a short signal will sound. The controls are ready for operation.
The permanent pan recognition recognizes on which cooking zone a pan is set up and shows a 0 in the corresponding power setting display.

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


3. The touch control (123456789P) must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

- (456789P).....left Power setting 0.
- (1234) ● (89P).....center Power setting 5.
- (12345678) ● (P).....right Power setting P*

See the section on "Worth knowing about the slider (sensor field)".

Press the respective sensor field (123456789P) to change a power setting or to switch on an additional cooking zone. Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

4. Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up.

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

4.13 Switching off a cooking zone

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

5. a) Press the sensor field on the far left ● (456789P) or
b) drag your finger to the left across the touch control (← (123456789P)) to reduce the power setting to 0.

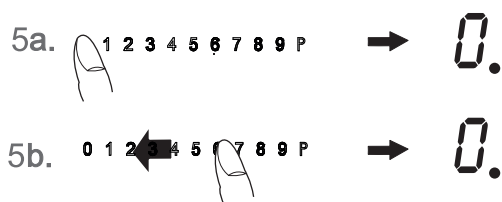
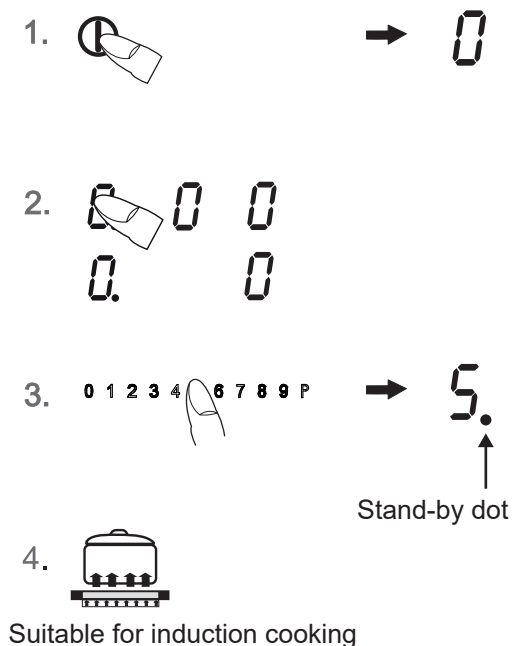
4.14 Switching off the hob

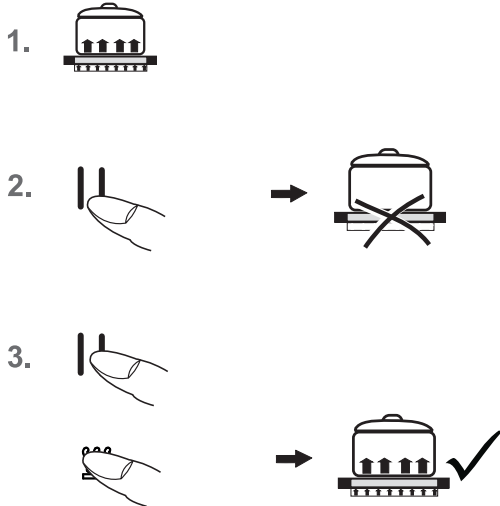
6. Press the ON/Off key of the hob ①. The hob will be switched off, irrespective of any settings.

Please note:

The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones are switched off manually (power setting 0) and no key/sensor field is pressed afterwards.

* The Power boost function is activated immediately. See the section on Power setting.





4.15 Stop function ||

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

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

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

4.16 Recall function || (recovery function)

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

The recall function only works if at least one cooking zone is switched on.

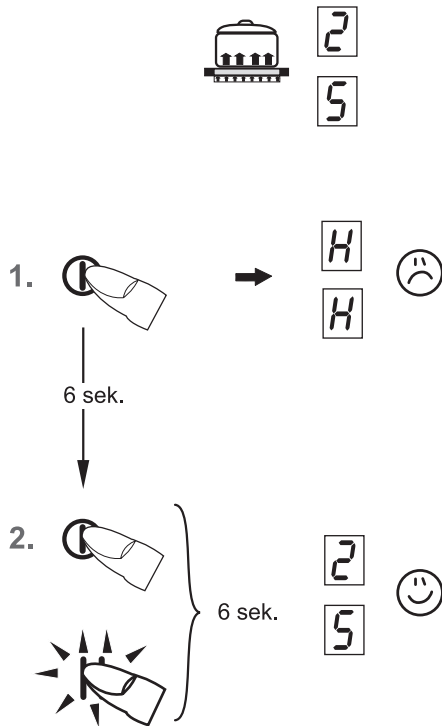
1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob (⓪).
Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob (⓪) again.
The STOP key blinks.
2. The STOP key || must be pressed immediately afterwards.
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

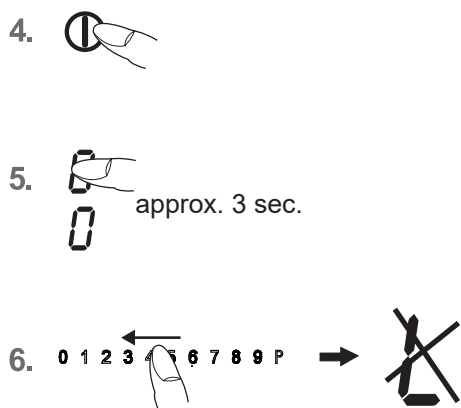
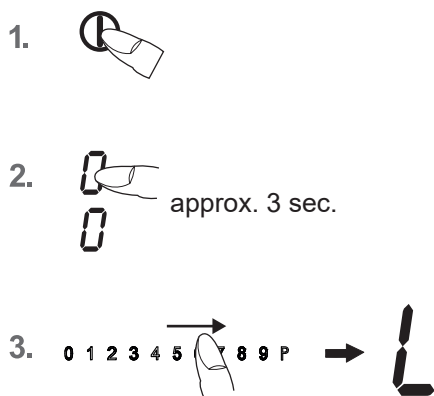
What can be restored:

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

Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)






4.17 Childproof lock

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

Switching on the childproof lock

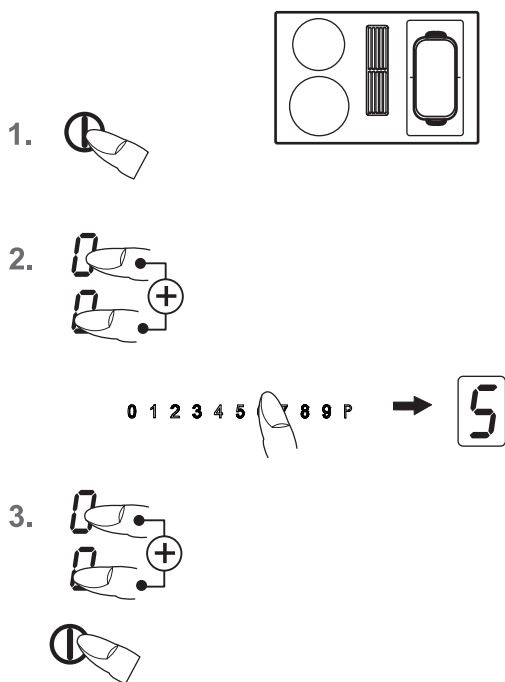
1. Press the ON/OFF key of the hob  (1 s.) until the power setting 0 appears.
2. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate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

Switching off the childproof lock

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


Notes

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



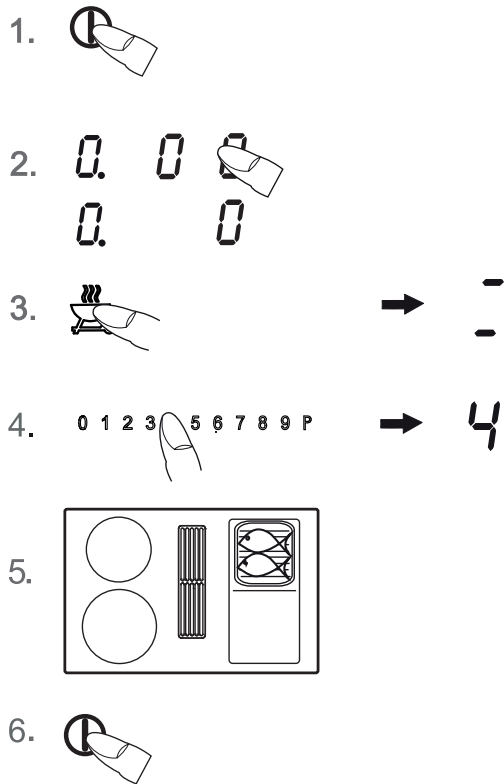
4.18 Bridging function (only for Octa cooking zones)

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

1. Switch on the hob.
2. Press the two cooking zone selection keys of the front and back cooking zones simultaneously to activate the bridging function. The bridging function has been switched on and the back power level setting shows the bridge . Operation is carried out with the front power level setting and the sensor field.
3. Activate the front and back cooking zones simultaneously again or switch the hob off to deactivate the two power level settings (as a key).



Please note

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



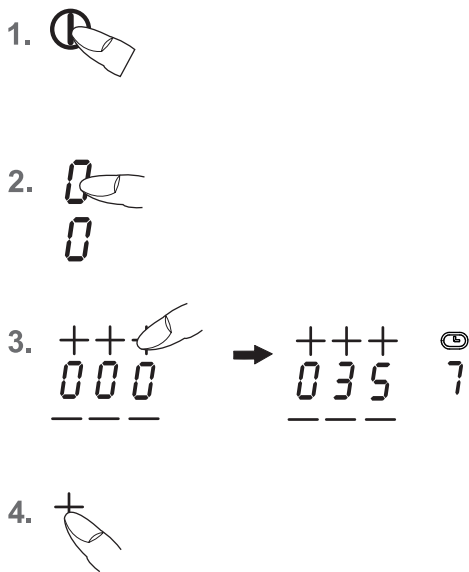
4.19 Grill function (only for Octa cooking zones)

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

1. Switch on the hob.
2. Use the front power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Press the Grill key  to activate the grill function. The front and back cooking zones were switched together.
4. The touch control **1 2 3 4 5 6 7 8 9 P** must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.
 - Level 1 - 3 for vegetables
 - Level 4 - 6 for fish
 - Level 7 - 9 for meat
5. Put the griddle plate onto the cooking zone and insert the food to be grilled.
6. To switch off the grill function press the Grill key  or switch off the hob.

Notes

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



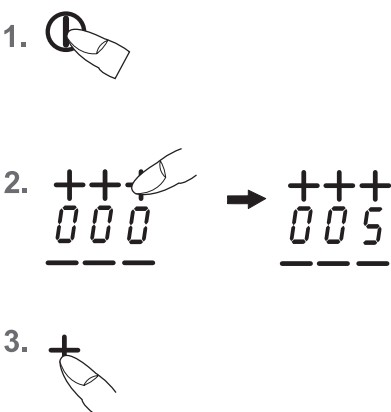
4.20 Automatic switch-off (timer)

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

1. Switch on the hob.
2. Switch on one or more cooking zones and select the required power settings.
3. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
Select the timer display and use the Plus key + or the Minus key - of the timer to set the required time.
Left position: hours
Centre position: every 10 minutes
Right position: every minute
After a few seconds the entry will be taken over and the time will be running.
The timer symbol of the cooking zone lights up.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the ON/OFF key of the hob ①).

Notes

- Repeat steps 2 to 4 to program the automatic switch-off device for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone and press the minus key - to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.

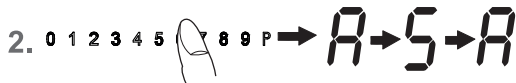
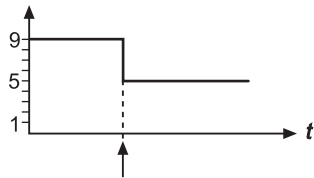


4.21 Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob.
2. Don't select a cooking zone.
Then use the Plus key + or the Minus key - to set the required time.
3. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key of the hob ①).

Notes

- The minute minder will also remain in operation when the right or left side of the hob is switched off. Switch the left or right side of the hob on to adjust the time.
- The minute minder will switch off after approx. 120 min. when the ① ON/OFF key is used for switching off.



Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)



Cooking level Power level	Automatic boost function Time (min:sec)
1	00:48
2	02:24
3	03:50
4	05:12
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-

4.22 Automatic boost function

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

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

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

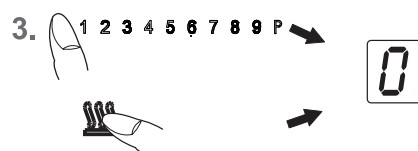
- Switch on the hob.
- Press the sensor field and keep it pressed (for approx. 3 seconds) to activate the function and immediately select a specific simmering setting:
 - left setting 1
 - center setting 5
 - right setting 8
 and the selected simmering setting will blink alternately.
- The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The will go off.

Please note

- The simmering setting can be raised while the automatic boost function is in operation. A reduction in the simmering setting will switch off the automatic boost function.

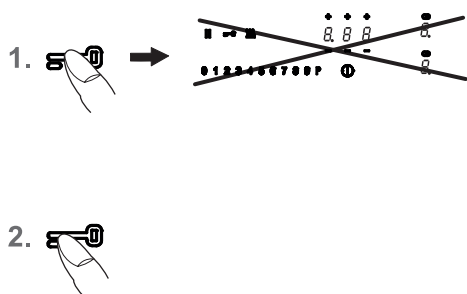
4.23 Keep-warm function

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



- Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
- By repeatedly pressing the Warming key select the setting:
 - corresponds to about 42°C
 - corresponds to about 70°C
 - corresponds to about 94°C
- To switch off the function press the sensor field on the far left or press the Warming key

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



4.24 Locking

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

Activating the lock

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

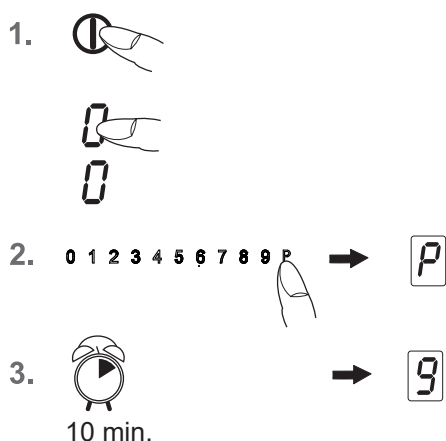
Switching off the lock

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

Notes

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

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



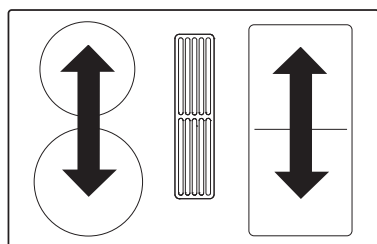
4.25 Power boost

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

1. Switch on the hob. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
2. Press the sensor field on the far right. The power boost setting will be activated.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The will go off and the power level will switch down to 9.

Please note

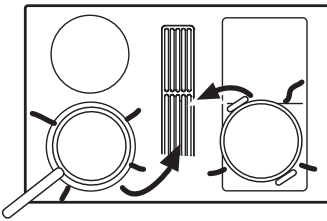
Press the sensor field to prematurely de-activate the power boost.



Modules (power management)

4.26 Power management

For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level. If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module. The display for this cooking zone will initially blink, after which the highest-possible power setting will be consistently displayed.



4.27 Using the fan

The fan is located in the middle of the hob with the extractor facing downwards.

Important:

Do not put the cover onto the induction hob! Risk of burning!

4.27.1 Switching the fan on and off

1. Press the ON/OFF key (ⓘ) (approx. 1 sec.) until the fan power setting 0 appears and a short signal will sound. The controls are ready for operation.
2. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The standby dot will light up.
3. The touch control (123456789P) must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

- 456789P Left Setting 0
- 1234 ● 89P Center Setting 5
- 12345678 P Right Setting P

To change the fan level, select the fan display and then press the sensor field.

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



Fan Indication



Automatic function

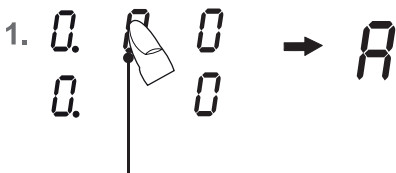
1. To select the automatic mode, press the fan display (as key) until an A for automatic mode is shown in the display. The standby dot will light up.
2. Then select one or more cooking zones and set a power level.
3. The fan level is now automatically controlled according to the set power levels.

The automatic mode regulates slightly delayed and gradually according to the set power levels.

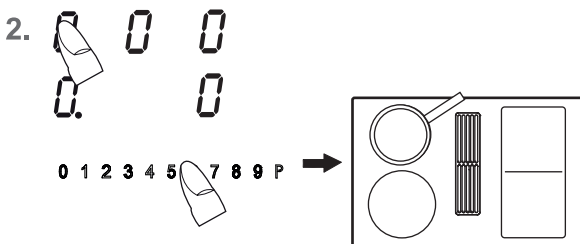
You can switch back to manual mode at any time by holding down the fan display or selecting the fan display and pressing the sensor field.

Hint

In order to ensure that extraction functions well with tall cooking pots (e.g. pots used for cooking asparagus), you can place a wooden spoon under the lid of the pot.



Press for a longer time






4.27.2 Fan time lag

The fan time lag is used after cooker in order to remove cooking odours. The filter is also dried in the fan.

Setting the fan time lag

1. Select the fan indication.
2. Then use the Plus key **+** or the Minus key **-** of the timer to set the required time for the fan time lag.
 - Left position: hours
 - Centre position: every 10 minutes
 - Right position: every minute
3. After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced.
 - The timer symbol  of the fan lights up.
4. The fan will be switched off when the time has lapsed.
 - If a cooking zone is switched on, the timer does not run until the cooking zone has been switched off. If the hob is switched off using the On/Off key during fan after run-time, the timer runs down to a low fan level.

4.27.3 After run time

The fan motor should continue operating for another 10 - 20 minutes every time the hob has been used for cooking. When the fan is switched off after having been in operation, an automatic after run time at a low setting will follow.

This guarantees optimal functioning and the removal of remaining cooking steam.


When using a recirculating air filter, please always allow for a stop delay time of 10 - 60 minutes in order to optimally remove cooking odours.

When the fan is switched on again, in rare cases the odour molecules present in the filter may be combined with steam so that they are detected again. These remaining odours will disappear when the fan continues to operate.

Important


When the convection air mode is in operation, ventilation must be sufficient in order for the air humidity to be removed.

Replacement of the filter

If an existing carbon filter must be cleaned or replaced, this is indicated in the fan display by a .

When the fan is switched on, the display for a cooking process is deleted.

To reset the display, the fan display and the sensor field must be pressed simultaneously for approx. 3 seconds.

If no carbon filter is used, the display indication  must also be reset.

5 Cleaning and care

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

5.1 Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly cleaning

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

5.2 Specific soiling

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

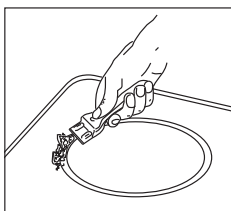
First soak **food which has boiled**

over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.

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

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

Changes to the colour of the ceramic surface have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.



Shining areas are caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents, especially when using cookware with aluminium bases or by unsuitable cleaning agents. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.

5.3 Hob fan

Cleaning the metal grease filters

Clean the metal grease filters in the dishwasher or in mild soapy water at least once a month or in the event of excessive grease deposits and/or intensive use.

To remove the filter, lift up the fan cover and lift the U-shaped stainless steel ventilation plate in the suction intake opening upwards to remove it from the fan. Now remove the filter. To do so, press the lock in the recessed handle downwards and remove the filter.

The filter can be rinsed in a dishwasher. Stand the filter upright in the dishwasher. Please use only rinse aid that is suitable for use with aluminium in order to avoid damaging and discolouring the filters.

Never rinse right next to glasses or light-coloured porcelain.

Do not operate the fan without grease filters!

After rinsing the filter, dry it and replace it in the fan. Please make sure that the recessed handle is visible after you have replaced the filter. If possible, wipe the easily accessible inside of the fan with a cloth dampened with detergent every time you replace a filter, while at the same time paying attention to protruding parts in the inside of the fan.

Fan cleaning and care

The fan is best cleaned every time you clean the filters. Condensation water may collect under the filter after water has boiled rapidly with the lid of the pot removed. This is quite normal. The water should, however, be removed and the inside of the extraction housing cleaned.

The ventilation openings in the cover ensure that residual moisture resulting from cooking and cleaning can escape if necessary when the fan is not in operation and the cover is on.

Please clean the filter and the inside of the fan if unpleasant remaining odours escape.

The fan is best cleaned with a soft damp cloth and mild soapy water.

Service

The filter must remain accessible. Replace the charcoal filter mats of a charcoal filter every 5 to 24 months.

Replace the charcoal filter mats of plasma filters at least every 5 years. To do so, open the cover of the casing and replace the charcoal filter mats.

6 What to do if trouble occurs?

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

Please note

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

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

The fuses blow regularly?


Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your induction hob on?

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

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

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated.

Remedy: clean the surface or remove the item. To delete the symbol  press the same key or switch the hob off and on.

Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

See the section on "Protection against overheating". See the section on "Ventilation".

Error code E8 is indicated?

Fault on the left or right fan. The suction opening is blocked or covered or the fan is defect.

Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

See the section on "Protection against overheating". See the section on "Ventilation".

Error code U400 is indicated?

The hob has been incorrectly connected. The controls will switch off after 1sec. and a continuous signal will sound. Connect the appliance to the appropriate power supply.

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

The appliance has developed a technical defect. Please call Customer Service.

The pot sign appears?

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

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

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

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

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

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

Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

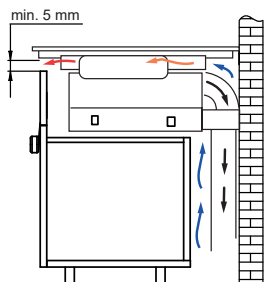
7 Instructions for assembly

7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (at least 75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they may become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 50 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

7.2 Ventilation

- The induction hob is fitted with a fan that switches on and off automatically. The fan starts slowly when the electronic system temperatures exceed a specific limit. When the induction hob is used intensively, the fan will switch to a greater velocity. Once the electronic system has cooled down sufficiently, the fan will reduce its velocity and switch off again automatically.
- Clearance between the induction hob and kitchen furniture or built-in units must provide for sufficient ventilation of the induction hob.
- If the power level of a cooking zone is automatically raised or lowered (see section on thermal cut-off device) it is likely that the cooling system does not cool sufficiently. In this case we recommend that the back wall of the bottom kitchen unit in the area of the worktop cut-out be opened and that the front transverse strip of the unit be removed over the entire width of the appliance in order to promote the circulation of air.



In order to better ventilate the hob, an air gap of 5 mm should be left at the front.

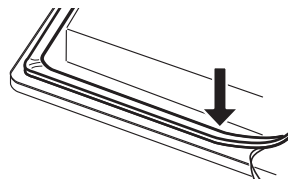
7.3 Installation

Important information

- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- The hob may not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines or dryers.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



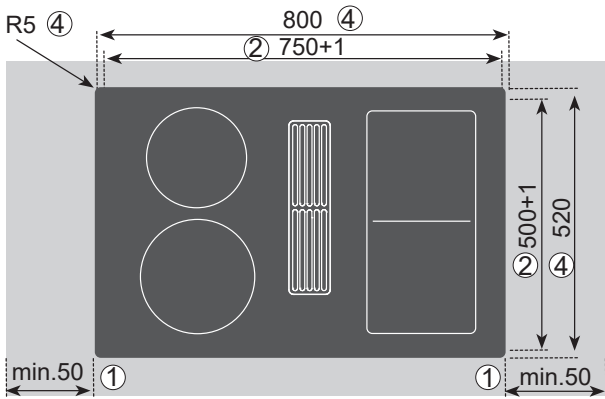
- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant! This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

Worktop cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate. The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

**7.4 Variable installation possibilities:
Overlying installation**

Dimensions in mm

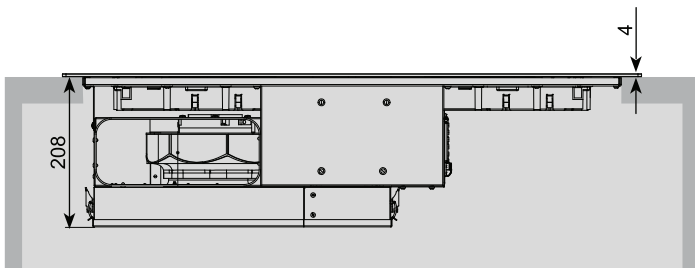


Insert the hob and align it.

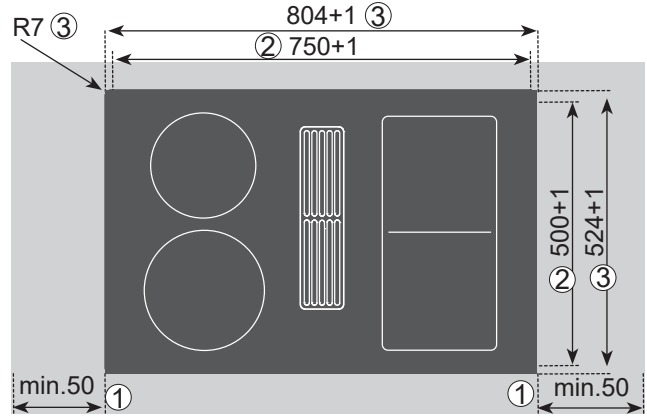
- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Opening dimensions
- ③ Cutout dimensions
- ④ Outer dimensions of the hob

Important:

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!



**7.5 Variable installation possibilities:
Flush installation**



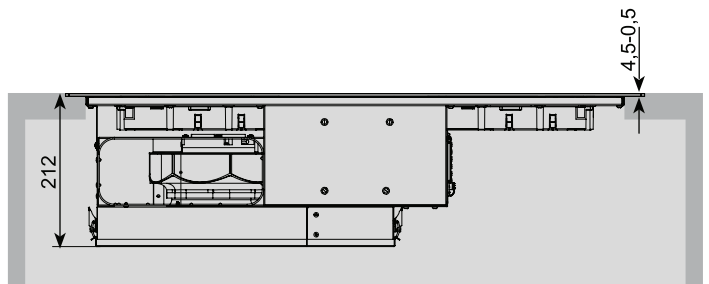
Glue the sealing tape onto the corner of the supporting edge of the worktop so that no silicone adhesive can be pressed under the hob.

Place the hob into the worktop cut-out without any adhesive and align it. Use shims if necessary

Fill the gap between the hob and the worktop with heat-resistant silicone adhesive.

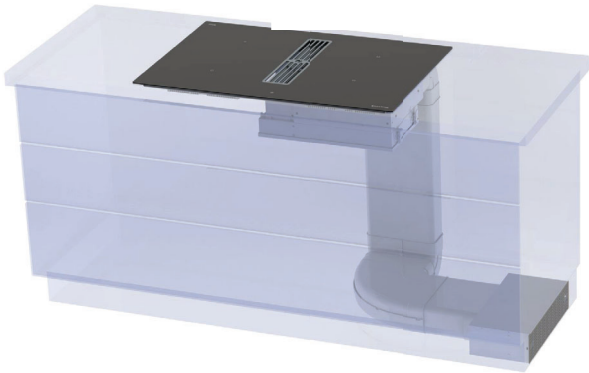
Important

Silicone adhesive must not get under the support surface of the hob. If this occurs it will not be possible to remove the hob again at a later stage. No liability will be assumed in the case of failure to observe these instructions.

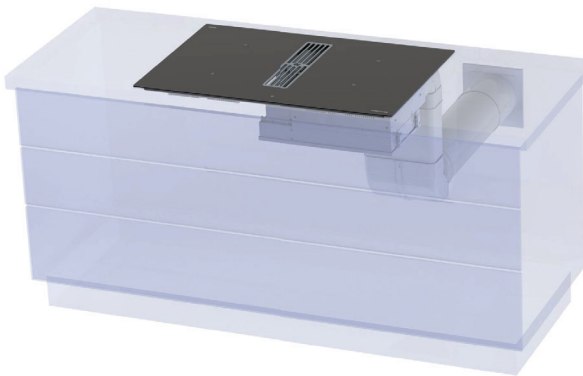


7.6 Extraction air system assembly

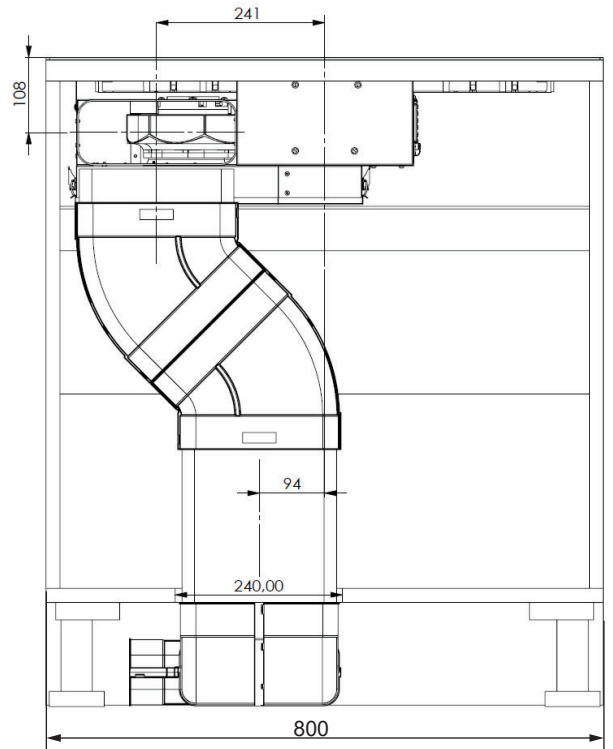
Recirculation air inwards



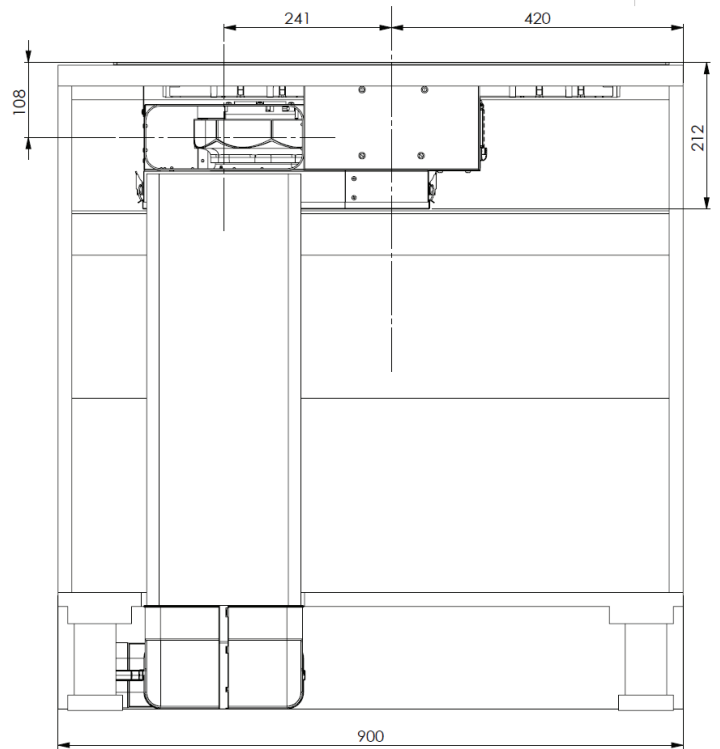
Extraction air towards the outside



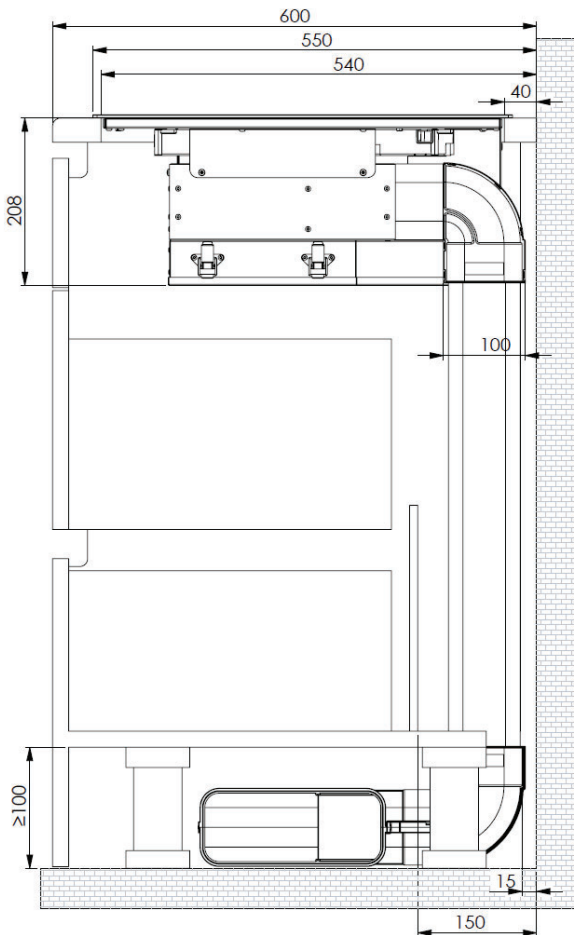
Rear view of 80 cm cabinet



Rear view of 90 cm cabinet



Side view in built-in condition



7.7 Hob fan installation

- The product may only be connected by a qualified fitter according to applicable local regulations. The same applies for the extraction air connections. The fitter is responsible for proper functioning at the installation site.
- On installation, observe the relevant national building regulations and the regulations of the electricity suppliers.
- The hob fan can be operated in the extraction air and recirculation air mode.
- Lead the outgoing air outside through a ventilation shaft intended for this purpose or through the wall of the building.
- Outgoing air may not be led into a smoke or exhaust gas flue which is in operation. Contact the district master chimney sweep if you are in any doubt.
- A sufficient supply of inlet air must be provided if a wood, coal, gas or oil heater requiring a chimney is operated in the environment of the hob fan, since an insufficient supply of air results in a risk of poisoning. The safe operation of the hob extractor is guaranteed when the negative pressure resulting from the hob extractor does not exceed 0.04 mbar (4 Pa) and a sufficient supply of inlet air can flow into the room.
- Exhaust air pipes must comply with fire class B 1 DIN 4102.
- Please make sure that the minimum nominal width of the appliance connecting pieces is not reduced.
- A system recommended for the airflow and compatible with the hob extractor should always be used. We recommend the use of **optimAIRo** components for optimum airflow.
- The nominal width of the recirculation air pipe should not be less than 150 mm.
- Exhaust air pipes should be as short as possible. They should not have a 90-degree angle; instead they should have soft bends and no reductions in their cross-section.
- Never use pipes with a diameter of less than 150 mm. No bends/angles may be laid 50 cm before the fan module.
- Always insert a straight piece of approx. 50 cm between two angles/bends.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should at least correspond to the exhaust air pipe. The outflow opening must be at least 500 cm². Reduce the height of the skirting boards or make corresponding openings.
- When installing the appliance make sure that the convection air unit is still accessible when the kitchen has been completely installed.
- If necessary levelling feet for the kitchen units must be moved.



PLEASE NOTE

When the convection air mode is in operation, ventilation must be sufficient in order for the air humidity to be removed.

7.8 Connection window contact/ relay connection

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

Attention! The connection for the window contact switch and relay connection is under mains voltage!

Personal injury due to electric shock!

Disconnect the hob from the power supply before connecting the switching system.

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

The instructions under 7.9 Electrical connection must be observed!

Connection window contact (A)

Voltage 16V DC; max. 2 W DC

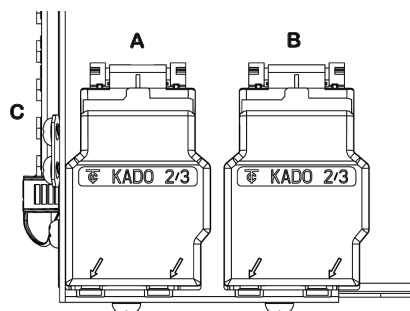
Only approved window contact switches with potential-free contact may be connected to the contact loop. The contact must be closed when the window is open!

Relay connection (B)

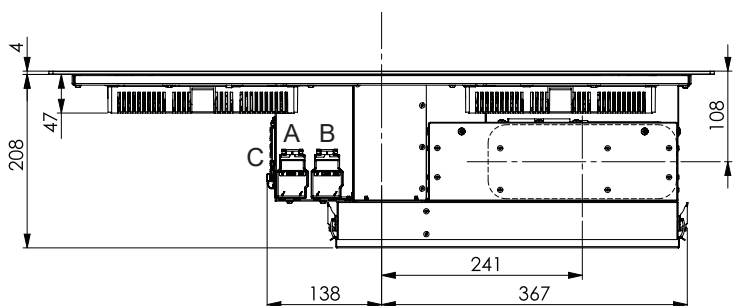
Switching capacity max. 240V, 4A

Potential-free relay contact


Mains socket (C)



Front view



7.9 Electrical connection



**WARNING OF ELECTRICAL ENERGY!
RISK OF FATAL INJURY!**

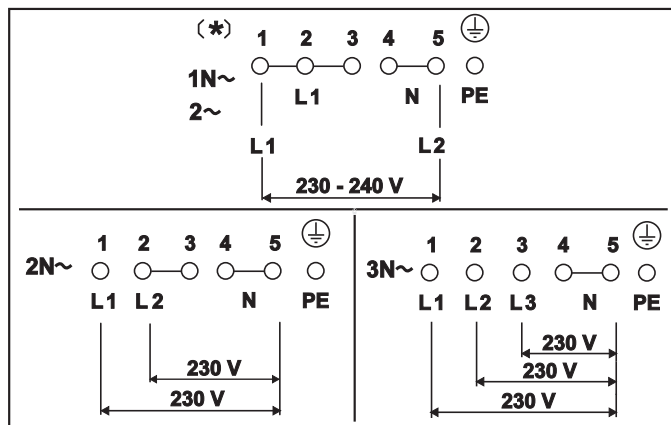
Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.

- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to universally disconnect it from the mains with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices. When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.
- The appliance is only authorised for permanent connection. It may not be connected with a shock-proof plug.

Power supply

Mains voltage: 380-415V 3N~, 50/60Hz
 Component rated voltage: 220-240V

Electrical connections: 6-pole connection

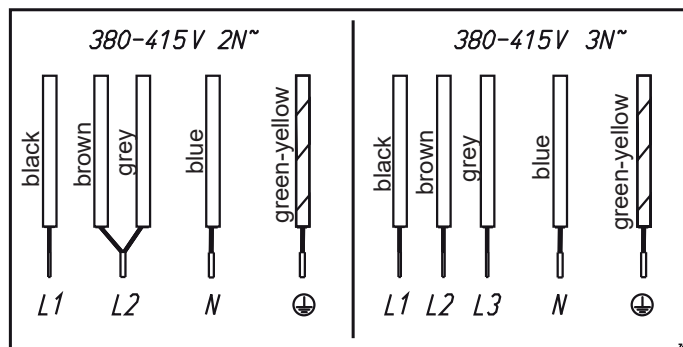


* This type of electrical connection is not permitted by the SEV (Swiss Association of Electrical Engineers) in Switzerland.

Mains cable available in the factory

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

Electrical connections



7.10 Technical data

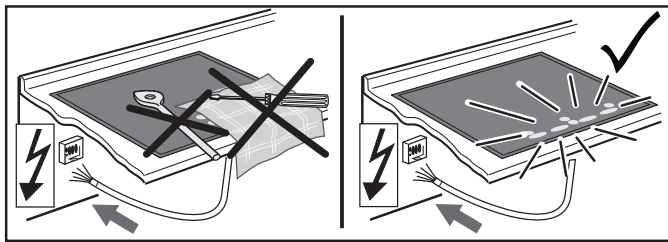
Hob dimensions	
height/ width/ depth mm	212 x 800 x 520
Cooking zones	
1x Induction cooking zone Ø cm/ kW	21/ 2.3/ 3.7*
1x Induction cooking zone Ø cm/ kW	18/ 1.85/ 3.0*
1x Induction cooking zone cm/ kW	19x22/ 2.1/ 3.7*
Bridging function kW	3.7
Fan	
Max. air stream..... m³/h	570
Power supply	
Hob kW	7.4
Fan kW	0.168

* Power when the power boost function is activated

7.11 Putting the appliance into operation

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

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



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

8 Decommissioning and disposal of the appliance

8.1 Switching the appliance off completely

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

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

8.2 Disposing of the packaging

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

8.3 Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

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







All products and
instructions can be found on our
website



 benthaus

+49 2773 91890-09
info@benthaus.style
www.benthaus.style

Kalteiche-Ring 56
35708 Haiger

© Copyright benthaus 2021

All rights reserved. We reserve the right to make
color deviations due to the photo and printing, as
well as changes in the interest of technical progress.

Kitchen. Design & Technology

User manual

Instructions Rubín

FR Utilitaire et instructions de montage

NL Nut en montage-instructies

Table des matières

1 Généralités	2	7 Instructions de montage	21
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	2	7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine.....	21
1.2 Utilisation conforme.....	2	7.2 Ventilation.....	21
2 Consignes de sécurité et avertissements	3	7.3 Montage.....	21
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement.....	3	7.4 Variantes de montage : montage posé.....	22
2.2 Pour la table de cuisson en général.....	3	7.5 Variantes de montage : montage à surface plane.....	22
2.3 Pour les personnes.....	4	7.6 Assemblage du système d'évacuation d'air.....	23
2.4 Explication des symboles et des consignes.....	5	7.7 Ventilateur de table de cuisson.....	24
3 Description de l'appareil	6	7.8 Branchement contact de fenêtre / borne de relais.....	24
3.1 Commande par touches sensibles.....	7	7.9 Branchement électrique.....	25
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif).....	7	7.10 Caractéristiques techniques.....	26
4 Utilisation	8	7.11 Mise en service.....	26
4.1 La table de cuisson à induction.....	8	8 Mise hors service, élimination	27
4.2 Détection de récipient.....	8	8.1 Mise hors service.....	27
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement.....	8	8.2 Élimination de l'emballage.....	27
4.4 Autres fonctions.....	8	8.3 Mise au rebut des appareils hors service.....	27
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction).....	8		
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	9		
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie.....	9		
4.8 Positions de cuisson.....	9		
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle.....	9		
4.10 Détection permanente de récipient.....	10		
4.11 Utilisation des touches.....	10		
4.12 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	10		
4.13 Arrêter la zone de cuisson.....	10		
4.14 Arrêter la table de cuisson.....	10		
4.15 Fonction STOP.....	11		
4.16 Fonction Rétablissement.....	11		
4.17 Sécurité Enfants.....	12		
4.18 Fonction de pontage (pour zones de cuisson Octa uniquement).....	12		
4.19 Fonction Gril (pour zones de cuisson Octa uniquement).....	13		
4.20 Arrêt automatique (minuterie).....	14		
4.21 Minuterie (sablier).....	14		
4.22 Précuisson automatique.....	15		
4.23 Fonction de maintien au chaud.....	15		
4.24 Verrouillage.....	16		
4.25 Intensité de cuisson « Power ».....	16		
4.26 Powermanagement.....	16		
4.27 Utiliser le ventilateur.....	17		
4.27.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur.....	17		
4.27.2 Arrêt temporisé du ventilateur.....	18		
4.27.3 Durée d'arrêt temporisé.....	18		
5 Nettoyage et entretien	19		
5.1 Table de cuisson vitrocéramique.....	19		
5.2 Salissures résistantes.....	19		
5.3 Ventilateur de table de cuisson.....	19		
6 Que faire en cas de problèmes ?	20		

1 Généralités**1.1 Ce que vous trouverez ici...**

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

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

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

1.2 Utilisation conforme

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

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

2 Consignes de sécurité et avertissements

2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

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

2.2 Pour la table de cuisson en général

- La table à induction réagissant très rapidement à une intensité de cuisson élevée, ne pas la laisser sans surveillance !
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Éviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de récipients ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de récipients bain-marie. Les récipients bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la table de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, p.ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.

- La surface en vitrocéramique est très résistante. Éviter toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de cassures, de fissures ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensibles défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer d'objets métalliques (récipients, couverts, couvercle de ventilateur, etc.) sur la table de cuisson à induction, parce qu'ils risquent de devenir brûlants. Risque de brûlures !
- Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !

- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (ustensiles de cuisine, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les récipients et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four encastré est en mode pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
- Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
- Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le flambage est interdit !
- En cas d'utilisation de foyers à cheminée utilisés avec du bois, du charbon, du gaz ou du mazout, veiller à une ventilation suffisante. La dépression maximum admissible, engendrée par la hotte d'aspiration dans le local où se trouve le foyer à cheminée, ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar) sous peine de risque d'empoisonnement.
- Les vapeurs de cuisson dégagent de l'humidité supplémentaire dans l'air ambiant.
- En mode « Recyclage d'air », cette humidité des vapeurs de cuisson n'est que très peu éliminée. C'est pourquoi il faut toujours veiller à un apport suffisant d'air frais, p. ex. grâce à une fenêtre ouverte ou une ventilation des pièces.
- Assurer en permanence un climat intérieur normal et agréable (entre 45 et 60 % d'humidité).
- Après chaque utilisation en mode « Recyclage d'air », actionner l'aspiration de plan de cuisson pendant env. 20 minute à niveau bas ou activer la fonction automatique de ventilation temporisée.

2.3 Pour les personnes

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

2.4 Explication des symboles et des consignes

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



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

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

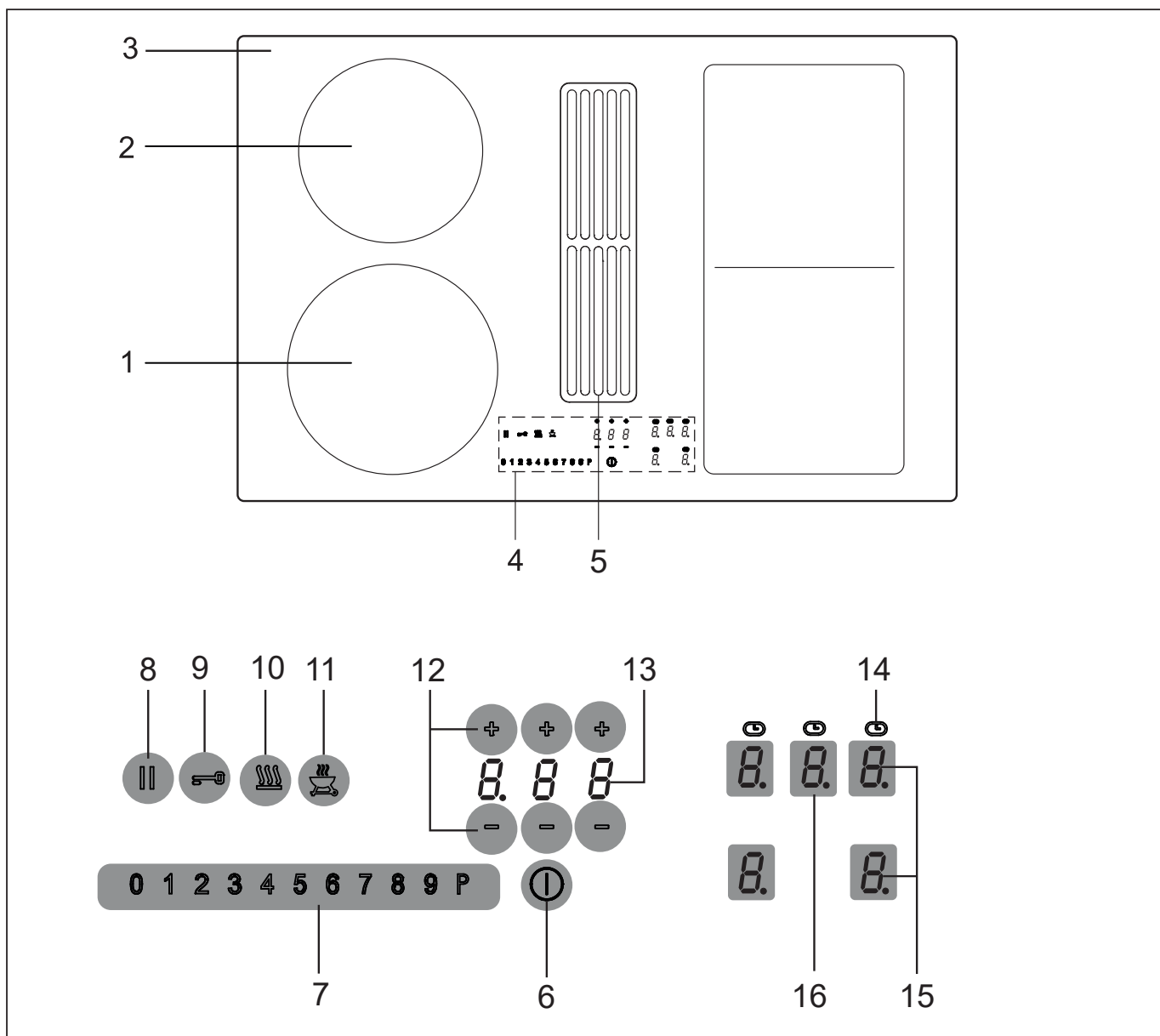
Les passages de texte marqués ont des significations différentes :

	<p>DANGER Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
	<p>PRUDENCE Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.</p>
	<p>ATTENTION Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.</p>
	<p>REMARQUE Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.</p>

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

	<p>ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT ! Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.</p>
	<p>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES ! Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures. Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.</p>
	<p>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE. Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !</p>

3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Table de cuisson vitrocéramique
4. Panneau de commande Touch Control
5. Ventilateur
6. Touche Marche/Arrêt (table de cuisson)
7. Champ sensitif
8. Touche STOP (fonction Pause)
9. Touche sensitive de verrouillage
10. Touche maintien au chaud

11. Touche grill
12. Touche Moins/Plus minuterie
13. Affichage minuterie
14. Affichage minuterie zone de cuisson
15. Affichage position de cuisson
16. Affichage ventilateur

**REMARQUE**

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

3.1 Commande par touches sensibles

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

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

Détection permanente de récipient

Si la plaque de cuisson dispose d'une fonction de détection permanente de récipient, une intensité de cuisson ne pourra être enclenchée via le champ sensitif qu'après détection d'un récipient sur la zone de cuisson et lorsque l'affichage d'intensité de cuisson indique 0.

Touche Marche/Arrêt (6)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Position Power du champ sensitif (1 2 3 4 5 6 7 8 P) (7)

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

Touche Stop || (8)

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

Fonction Rétablissement || (8)

Après une coupure involontaire de la table de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

Touche de verrouillage (9)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Touche Maintien au chaud (10)

Pour faire fondre, maintenir au chaud et mijoter à feu doux

Touche Gril (11)

Pour utiliser la fonction Gril avec une plaque de gril pour induction.

Touche Moins - / Touche Plus + (12)

Ces touches permettent le réglage de la minuterie et de la coupure automatique des zones de cuisson ainsi que la fonction automatique de ventilation temporisée.

Symboles (14)

⌚ Fonction Minuterie, arrêt automatique

Affichage allure de cuisson (15)

L'affichage indique le niveau de cuisson sélectionné, ou :

H Chaleur résiduelle

P Position «Power»

U Détection de récipient

A Précuisson automatique

|| Fonction Stop

L Sécurité Enfants

⏸ Fonction de pontage

⏮ Fonction Gril

42 °C / 70 °C / 94 °C Niveaux de maintien de température

Affichage Ventilateur (16)

L'affichage indique le niveau de cuisson sélectionné, ou :

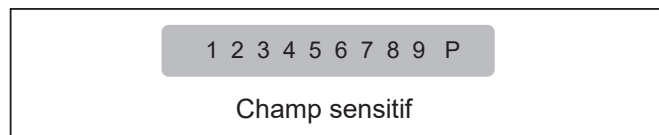
A Mode automatique

C Remplacement du filtre à charbon actif

3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

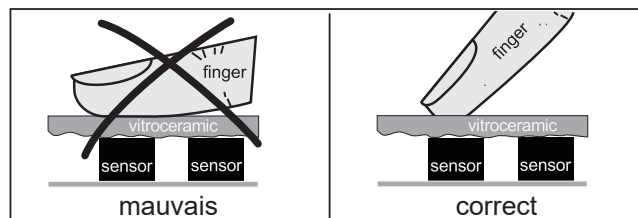
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (niveau de cuisson) en fonction du déplacement.

Le terme Slider [de l'anglais slide = coulisser, faire glisser] sera désigné champ sensitif ci-après dans ce manuel.



A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

Le doigt ne devrait pas être posé à plat sur la surface vitrocéramique, afin de ne pas déclencher les touches/champs sensitifs à proximité immédiate.

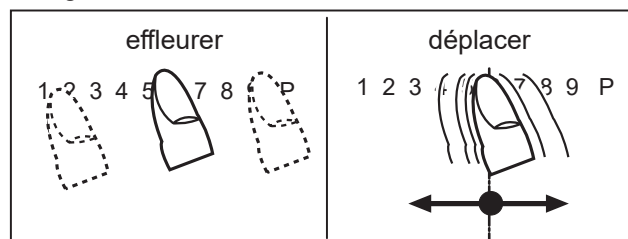


Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

En effleurant le champ sensitif avec le doigt, la valeur affichée (allure de cuisson) change pas à pas.

Lorsque le doigt est posé sur le champ sensitif, puis déplacé vers la gauche ou la droite, la valeur affichée change en continu.

Plus le déplacement est rapide, plus la valeur affichée change vite.



4 Utilisation

4.1 La table de cuisson à induction


La table de cuisson est composée de zones de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.


Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient ; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable),
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission à haut rendement d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide extrêmement précis de l'alimentation en énergie.

4.2 Détection de récipient

Si aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson en marche, ou si le récipient est trop petit, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Ceci est signalé par un  clignotant dans l'affichage d'intensité de cuisson.

Lorsqu'un récipient adapté est posé sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage d'intensité de cuisson indique un  clignotant.

Si l'on pose sur la zone de cuisson des récipients ou des poêles de taille petite mais suffisante pour déclencher la détection des récipients, la zone ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

Remarque :

La détection permanente de récipient reconnaît sur quelle zone de cuisson est placé un récipient et indique 0 dans l'affichage d'intensité de cuisson correspondant.

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
180	145
210	145
220x190 (Octa)	115

Le diamètre du fond du récipient de cuisson ne doit pas être inférieur à une certaine valeur, car sinon, l'induction ne sera pas activée. Toujours placer le récipient au centre de la zone de cuisson pour obtenir la plus grande efficacité.

Important : En fonction de la qualité de la casserole, le diamètre minimum nécessaire peut varier pour activer la détection du récipient de cuisson !

4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.


La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de l'allure de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition : pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.

Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (p. ex. : arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

Limitation de la durée de fonctionnement

Allure de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en min.
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Le symbole Er03 clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirer l'objet posé sur les touches sensibles.

Pour effacer le symbole Er03, appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est. Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

L'absence d'ouvertures de ventilation dans le meuble peut en être la cause. Vérifier l'encastrement, le cas échéant (voir chapitre Ventilation).

4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

Pour savoir si un récipient convient :

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

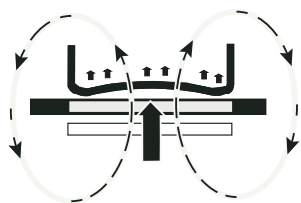
Test à l'aimant :

Approchez du fond de votre récipient l'aimant. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.



Remarque :

Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Mauvais : le fond de l'ustensile de cuisson est bombé. L'électronique ne peut pas détecter correctement la température.

4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond du récipient devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de récipients au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond du récipient.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la surpression de vapeur à l'intérieur du récipient. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veiller toujours à une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur ; celui-ci et la zone de cuisson pourraient être endommagés par la surchauffe d'un récipient vide.
- Dans la mesure du possible, toujours fermer les récipients à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utiliser de préférence un récipient de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Un récipient trop grand avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

4.8 Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Position de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
•	Faire fondre 42°C
••	Maintenir au chaud 70°C
•••	Mijoter à feu doux 94°C
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

Pour les récipients sans couvercle, la sélection d'une intensité de cuisson plus élevée peut s'avérer nécessaire.

4.9 Indicateur de chaleur résiduelle H

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.

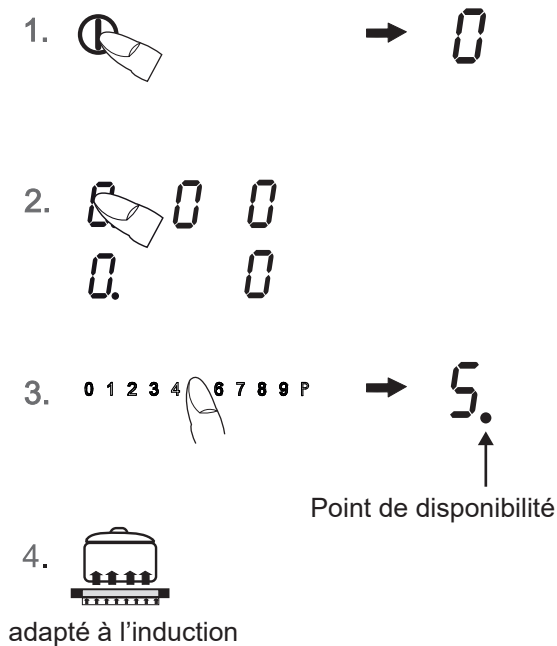
4.10 Détection permanente de récipient

Si la plaque de cuisson dispose d'une fonction de détection permanente de récipient, une intensité de cuisson ne pourra être enclenchée via le champ sensitif qu'après détection d'un récipient sur la zone de cuisson et lorsque l'affichage d'intensité de cuisson indique 0.

4.11 Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche. L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

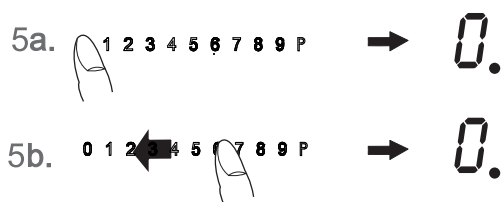
4.12 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson



- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (I) (1 s env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentisse.. La commande est prête à fonctionner. La détection permanente de récipient reconnaît sur quelle zone de cuisson est placé un récipient et indique 0 dans l'affichage d'intensité de cuisson correspondant.
- Pour sélectionner une zone de cuisson, actionner l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
- Tout de suite après, actionner le champ sensitif (123456789P). Une intensité de cuisson est enclenchée.

● (456789P).....à gauche	position de cuisson 0.
(1234)●(89P).....au centre	position de cuisson 5.
(12345678)●(P).....à droite	position de cuisson P*

 Voir paragraphe « Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif) »
 Pour modifier la position de cuisson ou pour enclencher une autre zone de cuisson, actionnez le champ sensitif (123456789P) correspondant.
 Important : Le point de disponibilité correspondant doit être allumé !
- Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'induction Le récipient chauffe.
 Tant qu'il n'y a pas de récipient posé sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la position de cuisson réglée et le symbole U. Pour des raisons de sécurité, sans récipient posé, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre « Détection de récipient ».



4.13 Arrêter la zone de cuisson

Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé.

- Actionner le champ sensitif (●456789P) tout à gauche ou b) déplacer le doigt posé sur le champ sensitif (◀●89P) vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0.

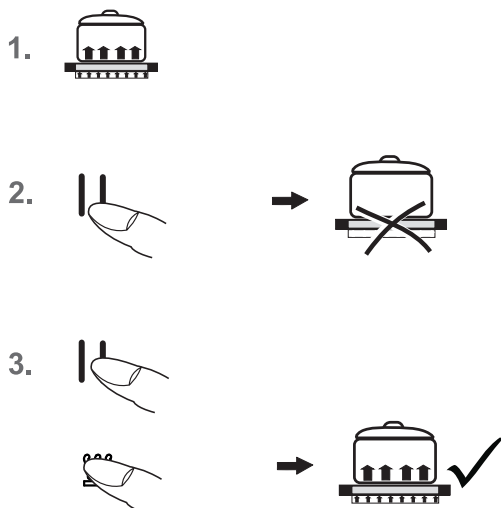
4.14 Arrêter la table de cuisson

- Actionner la touche Marche/Arrêt de table de cuisson (I). La table de cuisson s'éteint, indépendamment de son réglage.

Remarque :

Lorsque toutes les zones de cuisson sont arrêtées manuellement (niveau de cuisson 0) et qu'ensuite aucune touche/aucun champ sensitif n'est actionné(e) par la suite, la table de cuisson s'arrêtera automatiquement après 10 secondes.

* Le niveau de puissance Power est immédiatement activé. Voir paragraphe Niveau Power.

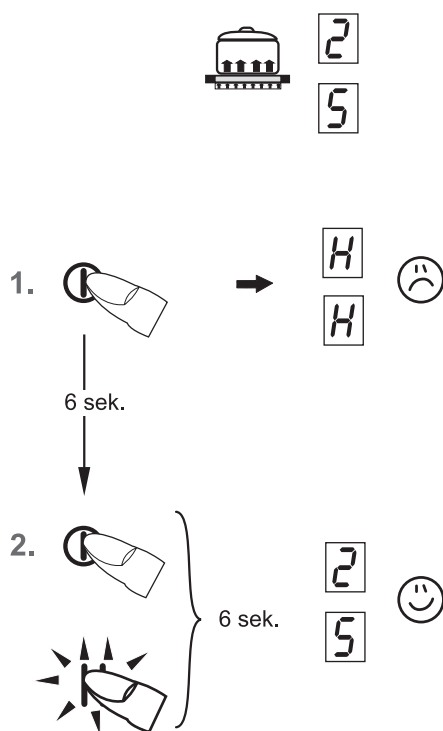


4.15 Fonction STOP ||

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, p.ex. lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson s'éteint.

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activer la touche STOP ||. Le symbole de pause || s'allume à la place de la zone de cuisson sélectionnée.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche STOP || sera actionnée, puis ensuite n'importe quelle autre touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).
L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.



4.16 Fonction Rétablissement || (fonction de rétablissement)

Après une coupure involontaire de la table de cuisson, le dernier réglage peut être rétabli.

La fonction Rétablissement ne fonctionne que si au moins une zone de cuisson est activée.







1. La table de cuisson a été désactivée involontairement avec la touche Marche/Arrêt ①.
Actionner de nouveau la touche Marche/Arrêt ① pendant un délai de 6 secondes après l'arrêt.
La touche Stop clignote.
2. Actionner ensuite immédiatement la touche STOP ||.
Les positions de cuisson d'origine sont alors rétablies.
La cuisson se poursuit.

Seront rétablies:

- Les positions de cuisson de toutes les zones de cuisson
- Les minutes et les secondes des minuteries programmées des zones de cuisson correspondantes
- Précuisson automatique
- Le niveau de puissance «Power»

Ne seront pas rétablies:


- Le compteur de la limitation de durée de fonctionnement (le système recommence à compter à partir de 0)

1. 
2.  3 s env.
3. 
4. 
5.  3 s env.
6. 

4.17 Sécurité Enfants

La sécurité enfants évite que la table de cuisson à induction soit mise en marche involontairement ou volontairement par des enfants. Toute commande est bloquée.

Activer la sécurité enfants


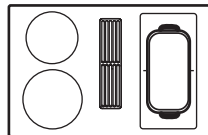
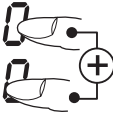

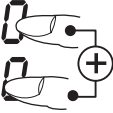

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt  (1 s. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0.
2. Actionner alors immédiatement un affichage d'intensité de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de 0-P s'allume.
3. Ensuite, faire glisser le doigt sur l'ensemble du champ sensitif 0-P (coulisser) pour activer la sécurité enfants. L'affichage d'intensité de cuisson indique un L pour Child-Lock (verrouillage enfant) ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'éteint.

Désactiver la sécurité enfants

4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.
5. Actionner alors immédiatement un affichage d'intensité de cuisson et le maintenir actionné (3 s env.) jusqu'à ce que le champ sensitif de P-0 s'allume.
6. Ensuite, faire glisser le doigt sur l'ensemble du champ sensitif P-0 (sliden) pour désactiver la sécurité Enfants. Le L s'éteint.


Consignes

- En cas de coupure de courant, la sécurité Enfants activée n'est pas désactivée.

1.  
2. 

3. 






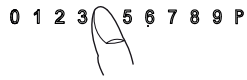

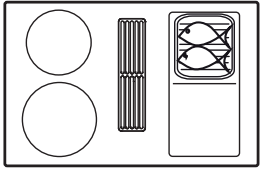

4.18 Fonction de pontage (pour zones de cuisson Octa uniquement)

Les zones de cuisson avant et arrière peuvent être mises en circuit simultanément (fonction de pontage). Ceci permet d'utiliser des récipients de cuisson plus grands.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche) des zones de cuisson avant et arrière. La fonction de pontage est activée, le pont  apparaît dans l'affichage arrière d'intensité de cuisson. La commande est alors effectuée via l'affichage avant d'intensité de cuisson et le champ sensitif.
3. Pour désactiver les deux zones de cuisson (comme touche), effleurer à nouveau simultanément les deux zones de cuisson ou arrêter la table de cuisson.



Remarque

Pour que le récipient ou le fait-tout puisse être identifié par la détection automatique des récipients, il doit recouvrir au moins de moitié les zones de cuisson utilisées !

1. 
2. 
3.  → 
4.  → 
5. 
6. 

4.19 Fonction Gril (pour zones de cuisson Octa uniquement)

Pour utiliser la fonction Gril, utiliser la plaque de gril recommandée par Küppersbusch.



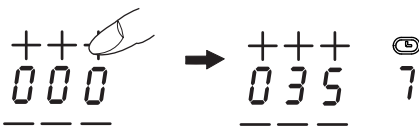

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour sélectionner une zone de cuisson, actionner l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Appuyez sur la touche Gril , afin d'activer la fonction.
Les zones de cuisson avant et arrière sont alors activées ensemble.
4. Tout de suite après, actionner le champ sensitif (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Une intensité de cuisson est enclenchée.
5. Placer la plaque Gril sur la zone de cuisson et y déposer les aliments à griller :
Positions 1 - 3 pour les légumes
Positions 4 - 6 pour le poisson
Positions 7 - 9 pour la viande
6. Pour couper la fonction Gril, actionner la touche Gril  ou couper la zone de cuisson.

Consignes

- Ne pas laisser la table de cuisson sans surveillance.
- Régler les positions de cuisson selon votre préférence.



4.20 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 0,01 et 9,59 (h, minutes).

1. 
2. 
3. 
4. 


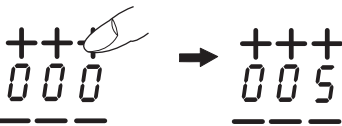

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
3. Pour sélectionner une zone de cuisson, actionner l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume. Vous pouvez ensuite sélectionner l'affichage de la minuterie et régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus + ou la touche Moins - de la minuterie.

Chiffres de gauche	les heures
Chiffre du milieu	les minutes (dizaines)
Chiffre de droite	les minutes (unités)


 Au bout de quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé. Le symbole de minuterie  de la zone de cuisson s'allume.
4. Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps et peut être coupé en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson) .

Consignes


- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 4.
- Pour contrôler le temps écoulé (arrêt automatique), actionner l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche). La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : Sélectionner la zone de cuisson concernée et effacer la durée en actionnant la touche Moins - de la minuterie (« 0 »).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.

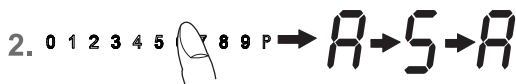
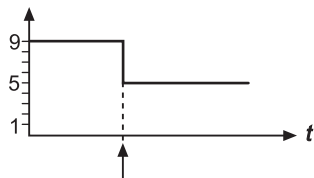
1. 
2. 
3. 

4.21 Minuterie (sablier)

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Ne pas sélectionner de zone de cuisson. Ensuite, réglez le temps souhaité en appuyant sur la touche Plus + ou la touche Moins - de la minuterie.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson) .

Consignes

- La minuterie reste également en service lorsque la partie gauche ou droite de la table de cuisson est coupée. Pour modifier la durée, allumer le côté gauche ou droit de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est coupée via la touche Marche/Arrêt , la minuterie courte est également coupée au bout de 120 min. environ.



Appuyer longtemps (env. 3 s)



Position de cuisson	Précuisson automatique Temps (min:s)
1	00:48
2	02:24
3	03:50
4	05:12
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-

4.22 Précuisson automatique

Dans ce mode, la précuisson est effectuée en position 9. Après un certain temps, le système est ramené automatiquement sur une intensité inférieure (1 à 8) de poursuite de la cuisson.

En mode Précuisson automatique, il suffit de sélectionner la position de poursuite de cuisson à laquelle la cuisson devra continuer, le système électronique se chargeant de la régler automatiquement.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance, avant de poursuivre la cuisson en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Appuyer sur le champ sensitif pendant 3 s environ pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine position de poursuite de cuisson :

..... à gauche ... Position de poursuite de cuisson 1

..... au centre Position de poursuite de cuisson 5

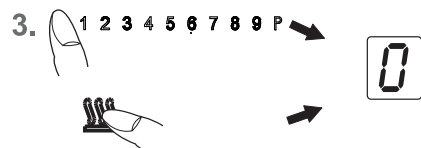
..... à droite Position de poursuite de cuisson 8

et les positions sélectionnées clignotent en alternance.

3. La précuisson automatique se déroule conformément à la programmation. Au bout d'un certain temps (voir tableau), la cuisson continue à la position de poursuite réglée. Le symbole s'éteint.

Remarque

- Pendant la précuisson automatique, la position de poursuite de cuisson peut être augmentée. Une diminution de la position de poursuite de cuisson arrête la précuisson automatique.

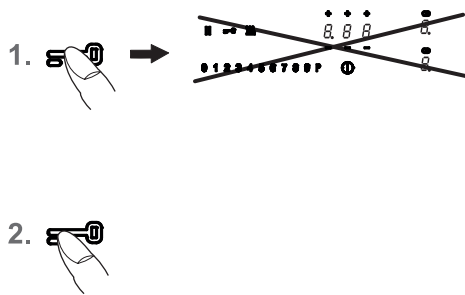


4.23 Fonction de maintien au chaud

Avec la fonction de maintien au chaud, vous pouvez maintenir au chaud un plat cuit à une certaine température. La zone de cuisson est alors utilisée avec une puissance réduite.

1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée.
2. Appuyer plusieurs fois sur la touche de maintien au chaud pour sélectionner la position souhaitée :
 - correspond à environ 42°C
 - correspond à environ 70°C
 - correspond à environ 94°C
3. Pour désactiver le champ sensitif , appuyer à gauche ou sur la touche de maintien au chaud .


La fonction Maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes ; ensuite, la zone de cuisson s'éteint.




4.24 Verrouillage

Le verrouillage permet de bloquer la commande des touches et le réglage d'une intensité de cuisson. Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.

Activer le verrouillage


- Appuyer sur la touche de verrouillage . La touche de verrouillage s'allume avec une grande intensité. Le verrouillage est activé.

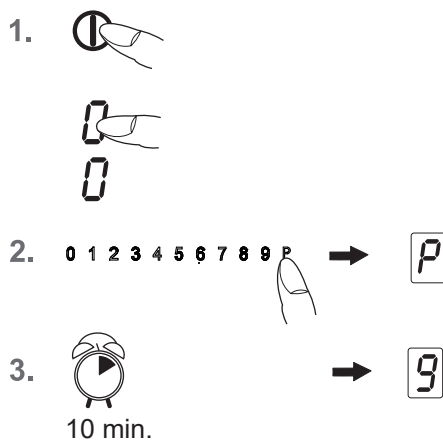
Désactiver le verrouillage

- Appuyer sur la touche de verrouillage . La touche de verrouillage s'allume avec une faible intensité. Le verrouillage est désactivé.

Consignes



Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Il doit donc être d'abord désactivé avant de passer à la prochaine cuisson !

En cas de panne de courant et après arrêt de la table de cuisson via la touche Marche/Arrêt , le verrouillage activé sera annulé, c'est-à-dire désactivé.



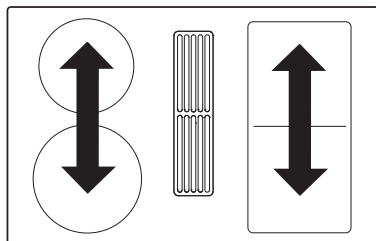
4.25 Intensité de cuisson « Power »

L'intensité de cuisson Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition.

- Mettre en marche la table de cuisson. Pour sélectionner une zone de cuisson, actionner l'affichage d'intensité de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
- Actionner le champ sensitif  tout à droite. L'intensité de cuisson Power est maintenant activée.
- Au bout de 10 minutes, l'intensité de cuisson Power est automatiquement désactivée. Le  s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement à l'intensité de cuisson 9.

Remarque

Pour l'arrêt prématuré de la fonction Power, actionner le champ sensitif correspondant.



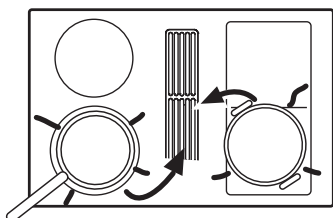
Module (Powermanagement)

4.26 Powermanagement

Pour des raisons techniques, les zones de cuissons sont regroupées deux par deux en un module pour disposer d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de l'enclenchement d'une intensité de cuisson élevée ou l'intensité Power, le Powermanagement réduit l'intensité de cuisson de la zone de cuisson du module correspondant.

L'affichage de cette zone de cuisson se met d'abord à clignoter avant d'indiquer de manière constante l'intensité de cuisson maximale possible.



4.27 Utiliser le ventilateur

Le ventilateur, avec évacuation vers le bas, se trouve au centre de la table de cuisson.

Important :

Ne pas déposer le couvercle sur la table de cuisson à induction ! Risque de brûlures !

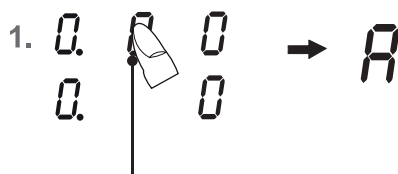
4.27.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (1) (env. 1 s) jusqu'à ce que l'affichage d'intensité de cuisson indique 0 et qu'un bref signal sonore retentisse. La commande est prête à fonctionner.
2. Pour sélectionner le ventilateur, actionner l'affichage du ventilateur (comme touche). Le point de disponibilité s'allume.
3. Tout de suite après, actionner le champ sensitif (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Un niveau de ventilateur est activé.
 - (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) à gauche niveau du ventilateur 0
 - (1 2 3 4 ● 8 9 P) au centre niveau du ventilateur 5
 - (1 2 3 4 5 6 7 8 ● P) à droite niveau du ventilateur P

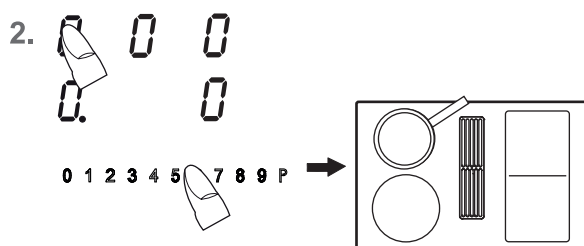
Pour modifier le niveau du ventilateur, sélectionner l'affichage Ventilateur puis actionner le champ sensitif. Important ! Le point de disponibilité correspondant doit être allumé !



Affichage ventilateur



appuyer longuement



Mode automatique

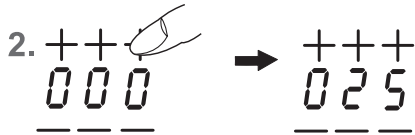
1. Pour sélectionner le mode automatique, actionner l'affichage Ventilateur (comme touche) jusqu'à ce que s'affiche un A (pour automatique). Le point de disponibilité s'allume.
2. Sélectionner ensuite une ou plusieurs zones de cuisson et régler une intensité de cuisson.
3. Le niveau du ventilateur sera alors réglé automatiquement en fonction de l'intensité de cuisson paramétrée.

Le mode automatique procède au réglage de manière continue et temporisée selon les intensités de cuisson réglées.

Il est à tout instant possible de revenir au mode manuel en appuyant longuement sur l'affichage du ventilateur ou en sélectionnant l'affichage du ventilateur et en actionnant le champ sensitif.

Astuce


Afin que l'aspiration fonctionne correctement aussi pour les récipients de cuisson hauts (p. ex. cuiseur à asperges), vous pouvez placer une cuillère en bois sous le couvercle du côté d'aspiration.



4.27.2 Arrêt temporisé du ventilateur

L'arrêt temporisé du ventilateur sera utilisé pour éliminer les odeurs de cuisine après la cuisson. En outre, cela permet de sécher les filtres dans le ventilateur.

Réglage de l'arrêt temporisé de ventilateur

1. Choisir l'affichage Ventilateur
 2. Ensuite, régler le temps souhaité pour l'arrêt temporisé du ventilateur en appuyant sur la touche Plus **+** ou la touche Moins **-** de la minuterie.
Chiffres de gauche: les heures
Chiffre du milieu : les minutes (dizaines)
Chiffre de droite : les minutes (unités)
 3. Au bout de quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé.
Le symbole de la minuterie  du ventilateur s'allume.
 4. Une fois la durée écoulée, le ventilateur s'éteint.
- Si une zone de cuisson est en marche, la minuterie ne commencera à décompter qu'une fois la zone de cuisson éteinte. Si la zone de cuisson est arrêtée avec la touche Marche/Arrêt pendant l'arrêt temporisé du ventilateur, la minuterie fonctionnera sur faible niveau de ventilateur.

4.27.3 Durée d'arrêt temporisé

Après chaque cuisson, le moteur de ventilateur doit continuer de fonctionner pendant une durée de 10 à 20 minutes. Si le ventilateur est en marche, un fonctionnement automatique par inertie à faible intensité suivra après coupure.

Ceci permet d'assurer un fonctionnement optimal et l'élimination des vapeurs résiduelles de cuisson.


En cas d'utilisation avec des filtres de recirculation d'air, toujours régler cet arrêt temporisé pour une durée de 10 à 60 minutes afin d'obtenir une élimination optimale des odeurs.

Lors de la remise en marche du ventilateur, il peut arriver dans de très rares cas que les molécules odorantes emprisonnées dans le filtre se lient à la vapeur d'eau et puissent de nouveau être perceptibles. Ces odeurs résiduelles disparaissent au cours de l'utilisation.

Important !


En mode « Recyclage d'air », veiller à une ventilation suffisante afin d'évacuer correctement l'humidité de l'air.

Remplacement du filtre

Si le nettoyage ou le remplacement d'un filtre à charbon actif éventuel s'impose, ceci sera indiqué dans l'affichage Ventilateur par le symbole .

L'enclenchement du ventilateur efface l'affichage d'une cuisson.

Pour réinitialiser cet affichage, actionner simultanément l'affichage ventilateur et le champ sensitif pendant 3 secondes environ.

L'affichage  devra quand même être réinitialisé même si aucun filtre à charbon actif n'est utilisé.

5 Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, éteindre la table de cuisson et la laisser refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur la touche Marche/Arrêt. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée !

5.1 Table de cuisson vitrocéramique

Important ! Ne jamais utiliser de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme par ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après utilisation

1. Nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utiliser un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyer la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit vaisselle.

Entretien hebdomadaire

2. Nettoyer et entretenir soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce. Respecter impérativement les instructions du fabricant. Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyer la surface avec un linge propre et sec. Veiller à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

5.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes « nacrées ») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utiliser un produit nettoyant du commerce et respecter les consignes indiquées au paragraphe 2.

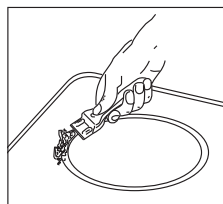
Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord

être détremés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyer ensuite la surface vitrocéramique comme indiqué au paragraphe 2.

Enlever immédiatement le **sucre caramélisé** et le plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyer ensuite la surface vitrocéramique comme indiqué au paragraphe 2.

Les **grains de sable** tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent provoquer des rayures en déplaçant tirant les récipients. Veiller toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un **changement de couleur** de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.



Des **zones brillantes** surgissent à la suite du frottement du fond du récipient, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répéter le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de récipients à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

5.3 Ventilateur de table de cuisson

Nettoyage du filtre à graisses métallique

Nettoyer au moins une fois par mois le filtre à graisses métallique ou, en cas d'encrassement important et d'utilisation intensive, au lave-vaisselle ou dans une solution détergente douce.

Pour retirer le filtre, soulever le couvercle du ventilateur et retirer vers le haut le déflecteur en U en acier inoxydable de l'ouverture d'aspiration du ventilateur. Retirer ensuite le filtre. Pour cela, presser vers le bas le verrouillage situé dans l'encoche de poignée et retirer le filtre.

Vous pouvez nettoyer le filtre au lave-vaisselle. Placer le filtre à la verticale dans le lave-vaisselle. Utiliser exclusivement des liquides de rinçage compatibles avec les pièces en aluminium afin d'éviter tout dommage et coloration sur les filtres.

Ne pas laver les filtres directement à côté de verres ou de porcelaine claire.

Ne pas utiliser le ventilateur sans filtre à graisses !

Après le nettoyage, remettre en place le filtre sec dans le ventilateur. Veiller à ce que : l'encoche de poignée soit visible après la remise en place. Essuyer si possible après chaque remplacement de filtre l'intérieur accessible du ventilateur avec un chiffon imprégné de liquide vaisselle et faire attention aux pièces en saillie à l'intérieur du ventilateur

Nettoyage et entretien du ventilateur

Il est recommandé de nettoyer le ventilateur au moins à chaque nettoyage de filtre.

Après une cuisson intensive avec de l'eau et des récipients sans couvercle, de l'eau de condensation peut s'accumuler sous le filtre. Ceci est parfaitement normal. Cette eau doit toutefois être éliminée et l'intérieur du ventilateur doit être nettoyé.

Les ouvertures de ventilation aménagées dans le couvercle permettent l'évacuation, depuis l'intérieur du ventilateur et même à l'état de repos et d'arrêt du ventilateur avec couvercle en place, de l'humidité résiduelle issue de la cuisson et du nettoyage.

Si des odeurs résiduelles gênantes devaient être perçues, nettoyer alors le filtre et l'intérieur du ventilateur.

Pour bien nettoyer le ventilateur, utiliser un chiffon humide doux et une solution détergente douce.

Service après-vente

Le filtre doit rester accessible. En cas de filtre à charbon actif, remplacer les tapis de filtre tous les 5 à 24 mois. Pour les filtres au plasma, remplacer les tapis de filtre au bout de 5 ans (max). Pour cela, ouvrir le couvercle du boîtier et remplacer les tapis de filtre.

6 Que faire en cas de problèmes ?

Les interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses ; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont à proscrire, afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Confier toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p. ex. le Service Après-Vente.

À noter

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent-ils plusieurs fois de suite ?


Contactez un Service Après-Vente technique ou un électricien !

La table de cuisson à induction ne se met pas en marche ?

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a-t-il disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- La sécurité enfants est activée, c.-à-d., un L est-il affiché ?
- Les touches sensibles sont-elles partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Les retirer.
- De la vaisselle inadaptée est-elle utilisée ? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

Le symbole clignote et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

Il s'agit d'une activation en continu des touches sensibles Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.

Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet. Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson.

Le code d'erreur E2 s'affiche-t-il ?

Le système électronique a trop chauffé. Vérifier l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe. Voir chapitre Ventilation.

Le code d'erreur E8 s'affiche-t-il ?

Anomalie au niveau de la ventilation droite ou gauche. L'ouverture d'aspiration est bloquée ou recouverte ou la ventilation est défectueuse.

Vérifier l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe. Voir chapitre Ventilation.

Le code d'erreur U400 s'affiche-t-il ?

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. La commande s'arrête au bout de 1 seconde, et un signal sonore retentit en continu. Raccorder la bonne tension de secteur.

Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche-t-il ?

Il s'agit d'un défaut technique. Contacter le Service Après-Vente.

Le symbole de récipient s'affiche.

Une zone de cuisson a été mise en marche et la table de cuisson attend la mise en place d'un récipient adapté (détection de récipient). C'est seulement à ce moment qu'une puissance sera délivrée.

Le symbole de récipient continue-t-il à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson ait été posé sur la plaque ?

Le récipient n'est pas adapté à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

Les récipients de cuisson utilisés produisent-ils des bruits ?

Il s'agit d'un phénomène technique ; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

La ventilation continue-t-elle de fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir le système électronique.

La table de cuisson produit-elle des bruits (clics ou craquements) ?

Il s'agit d'un phénomène technique qui ne peut être évité.

La table de cuisson est-elle fêlée ou présente-t-elle des cassures ?

Risque de choc électrique en cas de cassures, de fissures ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.

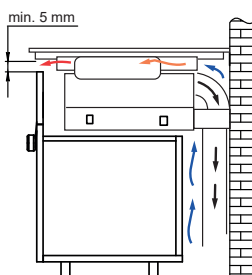
7 Instructions de montage

7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles ou revêtements plastiques des meubles voisins doivent résister à la chaleur (75 °C au minimum). Si les contreplacages et revêtements ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures, ils risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respecter une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale du meuble doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenir les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.) ; celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

7.2 Ventilation

- La zone de cuisson par induction dispose d'un ventilateur qui se déclenche et s'éteint automatiquement. Lorsque les valeurs de température de l'électronique dépassent un certain seuil, le ventilateur démarre à bas régime. Si la zone de cuisson par induction est utilisée de manière intensive, le ventilateur passe alors à un régime supérieur. Le ventilateur réduit son régime lorsque le système électronique est suffisamment refroidi et se coupe automatiquement.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés devra être choisi afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Si la puissance d'une zone de cuisson est souvent réduite ou coupée de manière automatique (cf. le chapitre « Protection en cas de surchauffe »), le refroidissement est vraisemblablement insuffisant. Dans ce cas, il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière de l'armoire basse dans la zone de la découpe de la table de cuisson et de retirer la traverse frontale du meuble sur toute la largeur de la table de cuisson afin d'améliorer la circulation de l'air.



Une fente d'au moins 5mm est recommandée à l'avant pour faciliter la ventilation de la zone de cuisson

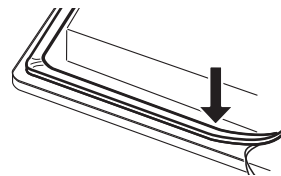
7.3 Montage

Consignes importantes

- Éviter toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four encastré est en mode pyrolyse.
- Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.
- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne jamais déposer ni installer des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur sous ou à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité doit être mis en place avant l'encastrement.



- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).
- Ne jamais encoller la table de cuisson avec du silicone ! Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

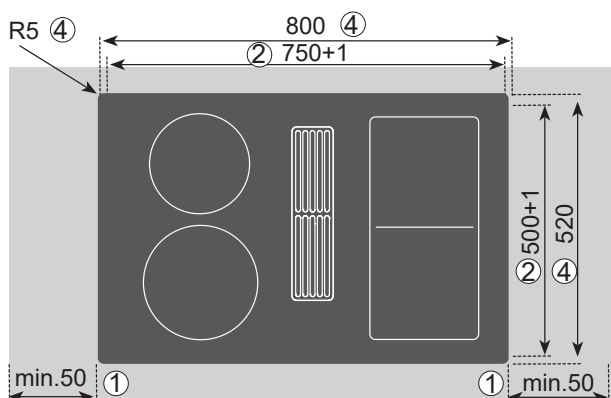
Découpe du plan de travail

Effectuer la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Réaliser la découpe selon les indications des illustrations. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifier que le joint de la table de cuisson est bien en place et posé en continu.

**7.4 Variantes de montage :
montage posé**

Dimensions en mm



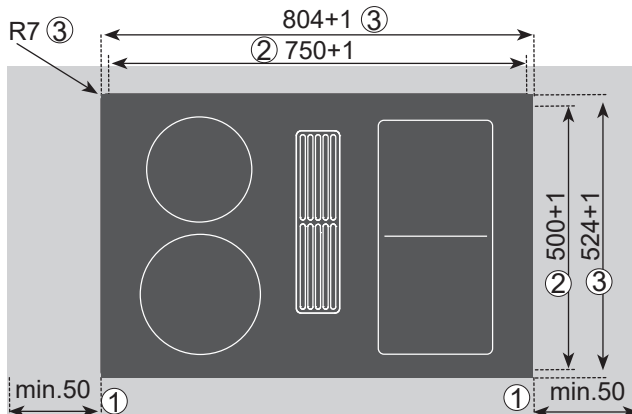
Placer la table de cuisson dans la découpe l'orienter.

- ① Espacement minimal par rapport aux murs voisins
- ② Dimensions de la découpe
- ③ Dimensions de fraisage
- ④ Dimensions extérieures de la table de cuisson

Important :

Veiller à poser la table de cuisson en vitrocéramique parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risquent de la vriller et de la fendre.

**7.5 Variantes de montage :
montage à surface plane**



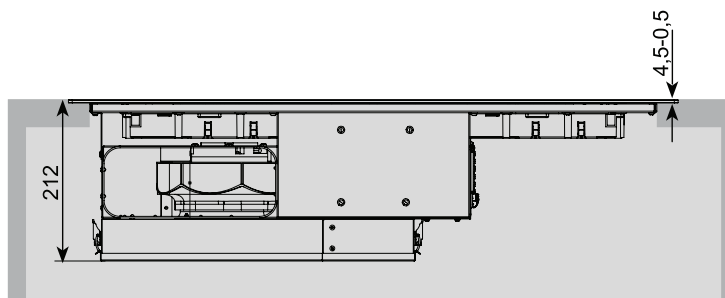
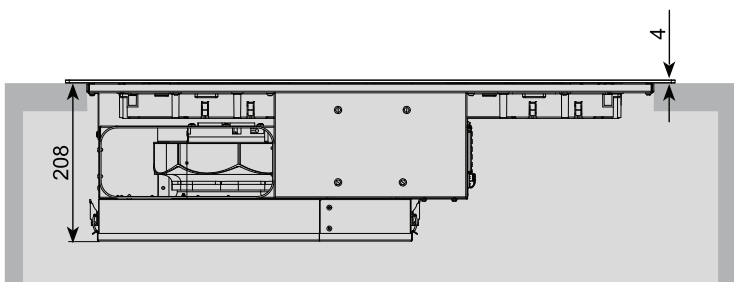
Coller le ruban d'étanchéité dans l'angle de la découpe du plan de travail et ce, de sorte que la colle silicone ne puisse pas pénétrer sous la table de cuisson.

Déposer la table de cuisson sans colle dans la découpe du plan de travail et l'aligner. Le cas échéant, placer dessous des cales de hauteur.

Comblers l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail avec une colle silicone résistante aux hautes températures.

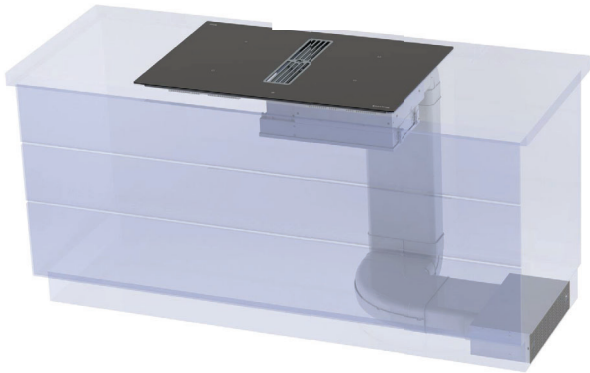
Important !

La colle au silicone ne doit pénétrer à aucun endroit sous la surface d'appui. Sinon il ne sera plus possible de retirer la table de cuisson. Pas de garantie en cas de non-observation.



7.6 Assemblage du système d'évacuation d'air

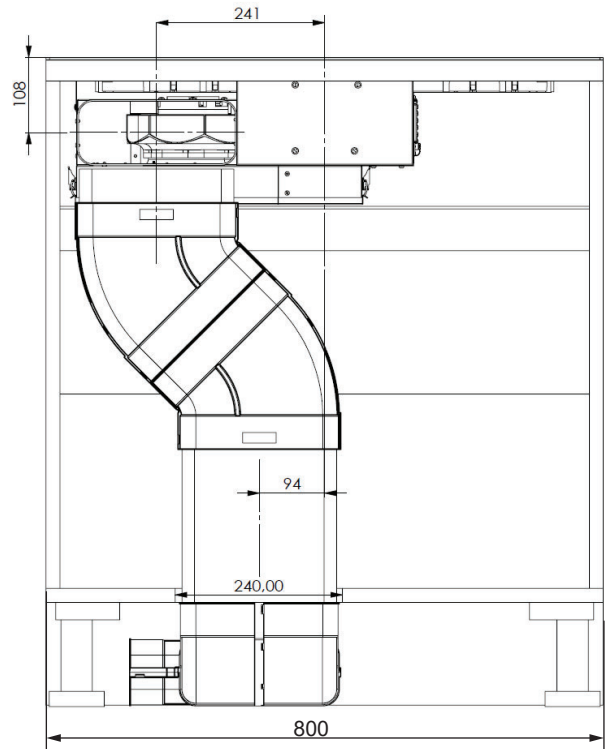
Recyclage de l'air vers l'intérieur



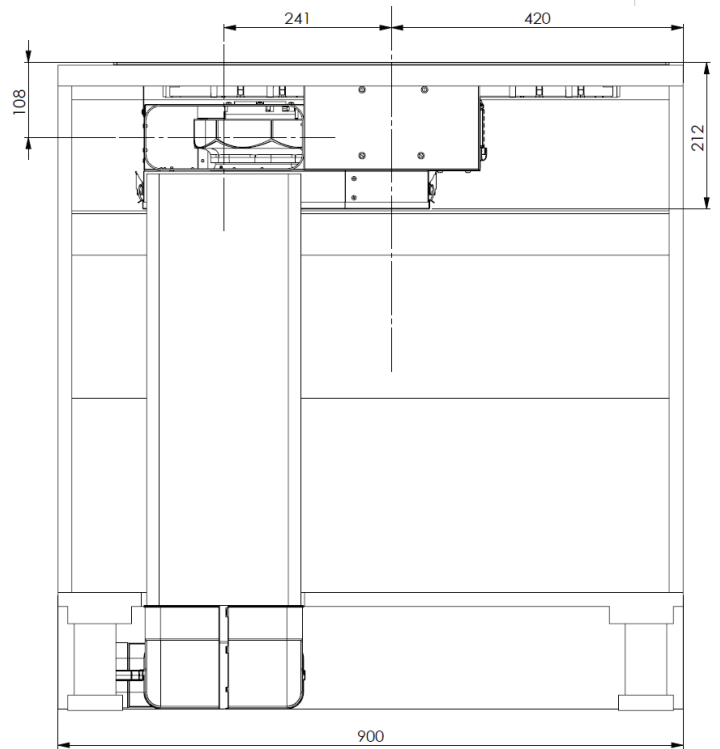
Air évacué vers l'extérieur



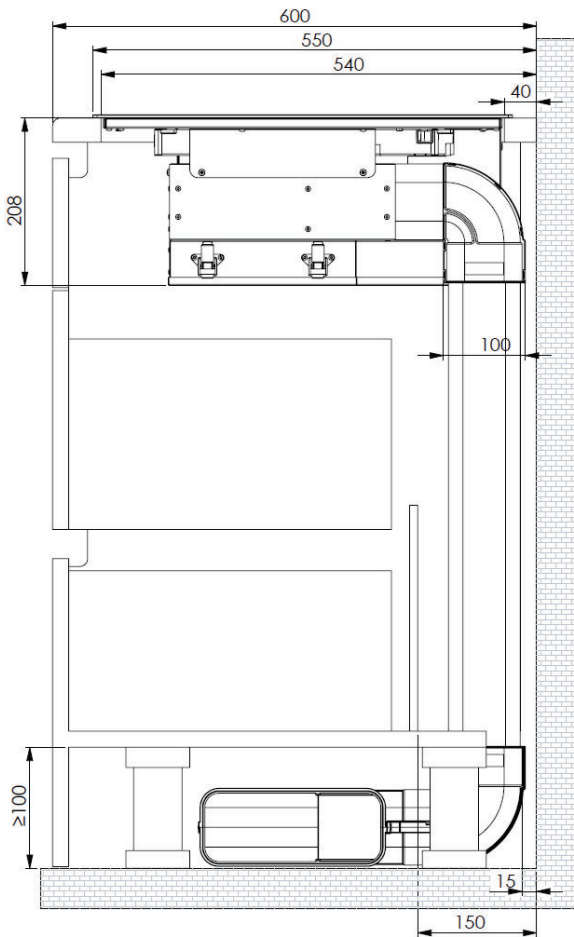
Vue de l'arrière du cabinet 80 cm



Vue de l'arrière du cabinet 90 cm



Vue latérale en état installé



7.7 Ventilateur de table de cuisson

- Le produit doit être raccordé uniquement par un professionnel dans le respect des prescriptions locales en vigueur, ce qui vaut également pour les raccordements d'évacuation. L'installateur est responsable du fonctionnement correct de l'installation sur le lieu d'installation !
- Lors du montage, respecter les prescriptions nationales et des entreprises de fourniture d'énergie en vigueur en matière de constructions.
- Le ventilateur de table de cuisson peut être utilisé en mode d'évacuation ou en mode de recirculation d'air.
- L'évacuation d'air doit avoir lieu à l'extérieur avec une conduite d'évacuation d'air prévue à cet effet ou en traversant le mur du logement.
- L'évacuation d'air ne doit pas être amenée dans une cheminée d'évacuation des fumées ou de gaz brûlés déjà utilisées. En cas de doute, consulter le ramoneur responsable de la zone d'habitation concernée.
- Si des foyers à cheminée sont utilisés à proximités du ventilateur de table de cuisson (combustion de charbon, de mazout ou de gaz), une ventilation suffisante doit alors être assurée sous peine de risque d'empoisonnement. Le fonctionnement inoffensif de la table de cuisson est assuré lorsque la dépression engendrée par le ventilateur de table de cuisson ne dépasse pas 0,04 mbar (4 Pa) et qu'une quantité d'air suffisante d'air peut s'écouler dans le local.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent satisfaire aux critères de la classe d'incendie B 1 DIN 4102.
- Veiller à ce que le diamètre nominal intérieur des raccords d'évacuation de l'appareil ne soit pas réduit.
- Toujours utiliser le système recommandé et compatible avec l'évacuation de table de cuisson. Nous recommandons l'utilisation de composants **optimAIRo**® pour un guidage optimal de l'air.
- Le diamètre nominal intérieur des conduites d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150mm.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent être aussi courtes que possible, ne pas présenter d'angles à 90°, mais des coudes doux, ni réductions de la section transversale.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 150mm. Aucun coude/équerre ne doit être positionné à moins de 50 cm devant un composant du ventilateur.
- Toujours prévoir une section de tube droite d'environ 50 cm entre deux coudes/équerres.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm² doit être réalisée. Raccourcir la hauteur des bandeaux de socle ou y pratiquer des orifices correspondants.
- Lors de l'installation, veiller à ce que le module d'évacuation reste accessible également après l'installation complète de la cuisine.
- Le cas échéant, les pieds de socle des armoires de cuisine doivent être déplacés.

7.8 Branchement contact de fenêtre / borne de relais



**ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE !
DANGER DE MORT !**

Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

Attention ! Le branchement de l'interrupteur de contact de fenêtre et de la borne de relais est sous tension !

Risque d'électrocution pour les personnes !

Mettre la table de cuisson hors tension avec de raccorder le système de commutation.

Le branchement électrique ne devra être effectué que par un professionnel agréé !

Respecter les consignes précisées au point 7.9
Branchement électrique !

Interrupteur de contact de fenêtre (A)

Tension DC 16V; max. DC 2 W

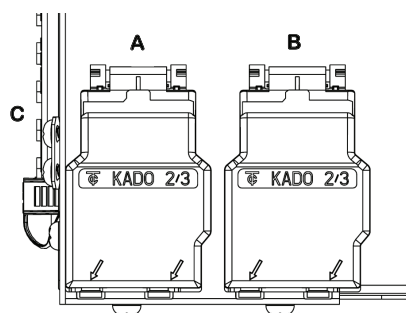
Seuls les interrupteurs de fenêtre à contact libre de potentiel agréés peuvent être connectés à la boucle de contact. Le contact doit être fermé lorsque la fenêtre est ouverte.

Borne de relais (B)

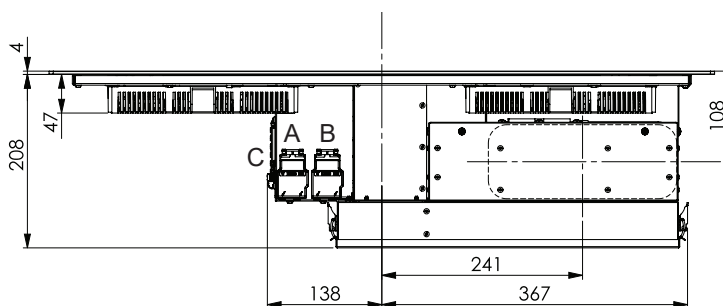
Capacité de commutation max. 240V, 4A

Contact de relais sans potentiel

Prise secteur (C)



Vue de face



REMARQUE

En mode « Recyclage d'air », veiller à une ventilation suffisante afin d'évacuer correctement l'humidité de l'air.

7.9 Branchement électrique



**ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE !
DANGER DE MORT !**

Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

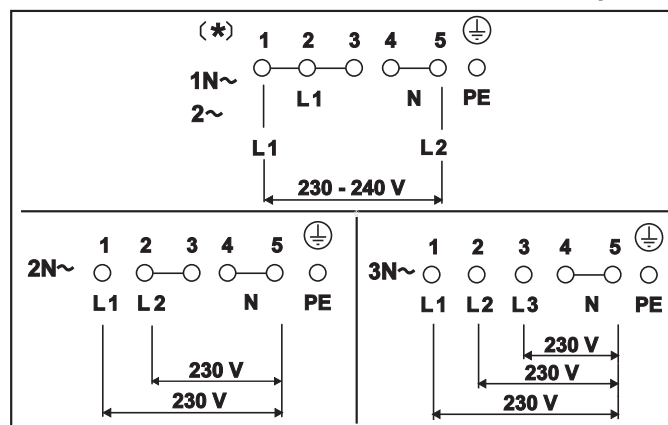
- Le branchement électrique ne devra être effectué que par un professionnel agréé !
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats. Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention : Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.
- L'appareil est conçu uniquement pour un raccordement fixe. Il ne doit pas être raccordé par l'intermédiaire d'un connecteur de sécurité.

Puissance connectée

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

Tension nominale des composants: 220-240V

Possibilités de branchement : raccordement 6 pôles

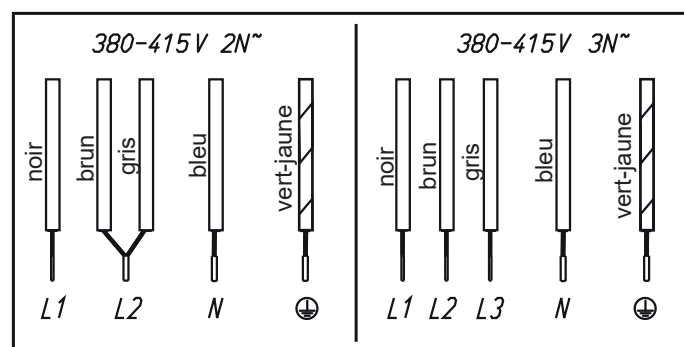


* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Appareil livré avec cordon d'alimentation

- La table de cuisson est équipée en usine d'un cordon électrique thermorésistant.
- Le raccordement au réseau est effectué conformément au schéma de raccordement.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial neuf. Pour éviter tout danger, le cordon ne peut être remplacé que par le fabricant ou par son Service Après Vente.

Possibilités de branchement



7.10 Caractéristiques techniques

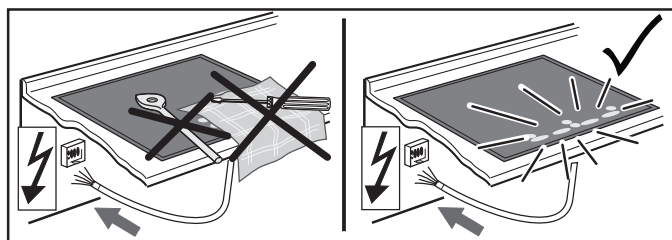
Dimensions de la table de cuisson hauteur/ largeur/ profondeur.... mm	212 x 800 x 520
Zones de cuisson 1x Zone de cuisson à induction..... Ø cm / kW	21/ 2,3/ 3,7*
1x Zone de cuisson à induction..... Ø cm / kW	18/ 1,85/ 3,0*
2x Zones de cuisson à induction cm / kW	19x22/ 2,1/ 3,7*
Fonction de pontage kW	3,7
Ventilateur Max. courant d'air m³/h	570
Puissance connectée Table de cuisson..... kW	7,4
Ventilateur..... kW	0,168

* Puissance, l'intensité Power étant activée

7.11 Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important : Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensibles du Touch-Control !



Nettoyer rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis bien l'essuyer avec un linge propre et sec.

8 Mise hors service, élimination

8.1 Mise hors service

La mise hors service de l'appareil survient lorsque l'appareil n'est plus utilisé.

- Coupez les fusibles de votre installation domestique afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après son démontage, mettre la table de cuisson de manière conforme à la législation en vigueur.

8.2 Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage de transport si possible dans le respect de l'environnement. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

8.3 Mise au rebut des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis à un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Votre contribution à une mise au rebut correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos concitoyens. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Inhoud

1 Algemene opmerkingen	28	7 Montagehandleiding	47
1.1 Hier vindt u...	28	7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur	47
1.2 Reglementair gebruik	28	7.2 Ventilatie	47
2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen	29	7.3 Montage	47
2.1 Voor aansluiting en werking	29	7.4 Variabele montagemogelijkheden: Opliggende montage	48
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen	29	7.5 Variabele montagemogelijkheden: Randloze montage	48
2.3 Voor personen	30	7.6 Montage afzuigstelsel	49
2.4 Symbool- en instructieverklaring	31	7.7 Montage kookplaatventilator	50
3 Beschrijving van het toestel	32	7.8 Aansluiting raamcontact/relaisaansluiting	50
3.1 Bediening met sensortoetsen	33	7.9 Elektrische aansluiting.....	51
3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld) ...	33	7.10 Technische gegevens.....	52
4 Bediening	34	7.11 Inbedrijfstelling.....	52
4.1 Het inductiekookveld	34	8 Buitenbedrijfstelling, afvoer	53
4.2 Panherkenning	34	8.1 Buitenbedrijfstelling	53
4.3 Gebruiksdurbeperking	34	8.2 Verwijderen van de verpakking	53
4.4 Andere functies.....	34	8.3 Verwijderen van oude apparaten.....	53
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)	34		
4.6 Kookgerei voor inductiekookplaat	35		
4.7 Tips om energie te besparen	35		
4.8 Kookstanden	35		
4.9 Restwarmteweergave	35		
4.10 Permanente panherkenning	36		
4.11 Bediening van de toetsen	36		
4.12 Kookplaat en kookzone inschakelen	36		
4.13 Kookzone uitschakelen	36		
4.14 Kookplaat uitschakelen	36		
4.15 STOP-functie	37		
4.16 Recall-functie	37		
4.17 Kinderbeveiliging	38		
4.18 Brugfunctie (alleen voor octa kookzones)	38		
4.19 Grillfunctie (alleen voor octa kookzones)	39		
4.20 Automatische uitschakeling (timer).....	40		
4.21 Kookwekker (eierwekker).....	40		
4.22 Automatisch aankoken	41		
4.23 Warmhoudfunctie	41		
4.24 Vergrendeling	42		
4.25 Powerstand	42		
4.26 Powermanagement	42		
4.27 Ventilator gebruiken.....	43		
4.27.1 Ventilator in- en uitschakelen	43		
4.27.2 Ventilatornalooop.....	43		
4.27.3 Nalooptijd	44		
5 Reiniging en onderhoud	45		
5.1 Keramische kookplaat	45		
5.2 Speciale verontreinigingen	45		
5.3 Kookplaatventilator	45		
6 Wat te doen bij problemen?	46		

1 Algemene opmerkingen

1.1 Hier vindt u...

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

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

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

1.2 Reglementair gebruik

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

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

2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

2.1 Voor aansluiting en werking

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

2.2 Voor de kookplaat in het algemeen

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

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

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

De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuigkap in de ruimte van het haardgekoppeld vuur wordt veroorzaakt, mag de 4 Pa (0,04 mbar) niet overschrijden, anders bestaat er vergiftigingsgevaar.

- Tijdens het koken wordt door de damp extra vocht aan de kamerlucht afgegeven.
- In circulatiebedrijf wordt het vocht uit de damp maar voor een klein deel verwijderd. Er moet daarom altijd voor voldoende toevoer van verse lucht, worden gezorgd, bijvoorbeeld door een geopend raam of door het gebruik van huisventilatie.
- Zorg altijd voor een normaal en behaaglijk ruimteklimaat (45 - 60 % luchtvochtigheid).
- Schakel na elk gebruik in circulatiebedrijf de kookplaatafzuiging ca. 20 minuten lang op een lage stand of activeer de automatische naloop.

2.3 Voor personen

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


2.4 Symbool- en instructieverklaring


Het apparaat werd volgens de huidige stand van de techniek geproduceerd. Desondanks kunnen machines risico's opleveren, die constructief niet te vermijden zijn.


Om voldoende veiligheid voor de bediener te waarborgen, worden extra veiligheidsinstructies gegeven in de vorm van de hiervolgend beschreven tekstmarkeringen.

Alleen als deze in acht worden genomen, is er voldoende veiligheid tijdens de werking gewaarborgd.

De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:

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


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

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

	<p>OPMERKING Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.</p>
---	---

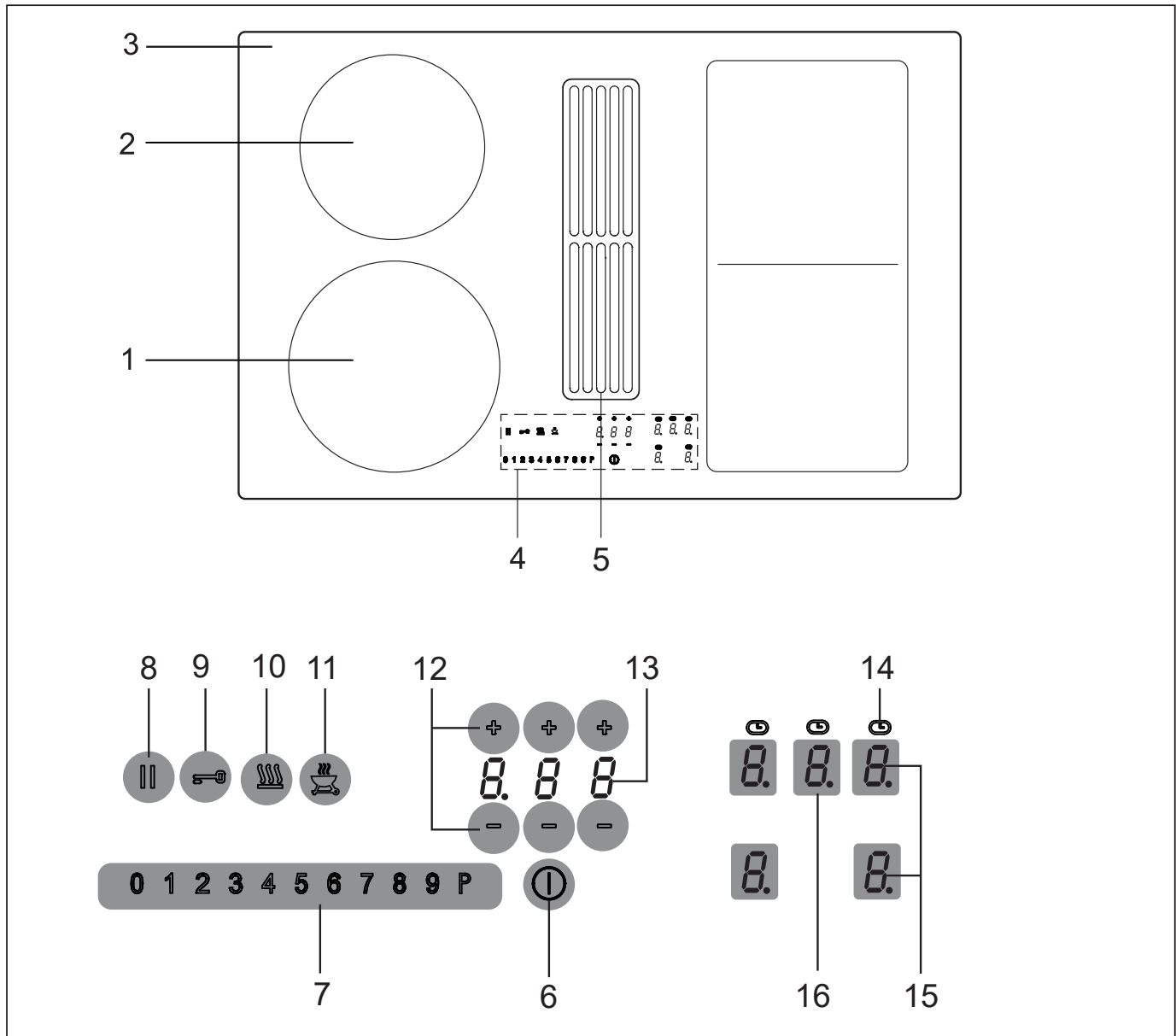
Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:

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

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

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

3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

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

11. Grilltoets
12. Min-/plus-toets timer
13. Timer-weergave
14. Aanwijzing voor kookzonetimer
15. Kookstandweergave
16. Weergave ventilator

**OPMERKING**

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

3.1 Bediening met sensortoetsen

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

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

Permanente panherkenning

Als de kookplaat over een permanente panherkenning beschikt, kan een kookstand pas via het sensorveld worden ingeschakeld, nadat een pan op de kookplaat is herkend en de kookstandindicatie 0 weergeeft.

Aan/Uit-toets (1) (6)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Powerstand in het sensorveld (1 2 3 4 5 6 7 8 P)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking.

STOP-toets || (8)

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

Recall-functie || (Herstelfunctie) (8)

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

Vergrendeltoets (9)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

Warmhoudtoets (10)

Om warm te houden en te sudderen.

Grilltoets (11)

voor het gebruik van de grillfunctie met een inductiegrillplaat.

Min-toets - / Plus-toets + (12)

Met deze toetsen worden de timer en de automatische uitschakeling van de kookzones en de automatische naloop van de ventilator ingesteld.

Symbolen (14)

⌚ Timerfunctie, automatische uitschakeling

Kookstandweergave (15)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

H Restwarmte

P Powerstand

U Panherkenning

A Automatisch aankoken

|| Stop-functie

L Kinderbeveiliging

⌚ Brugfunctie

⌚ Grillfunctie

⌚ Warmhoudstanden 42°C/70°C/94°C

Weergave ventilator (16)

De ventilatorweergave toont de gekozen afzuigstand, of:

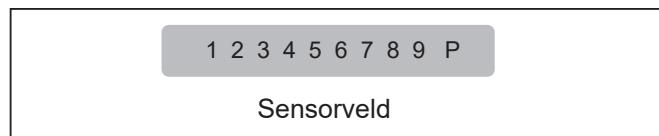
A Automatisch bedrijf

⌚ Koolfiltervervangning

3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

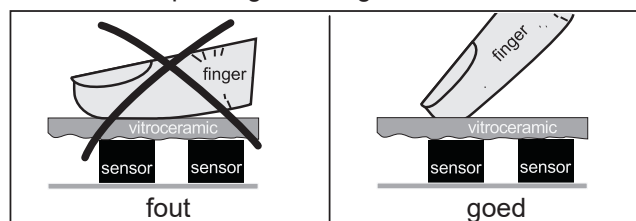
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangetoonde waarde (kookstand) volgens de beweging.

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



Waarop moet u bij de bediening letten?

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

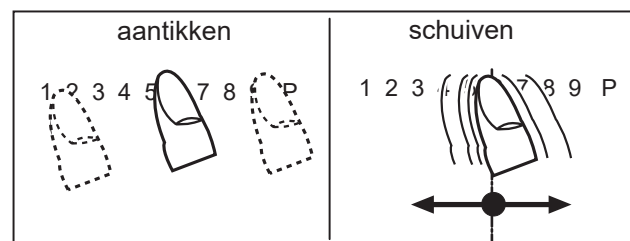


Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

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

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

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de aanwijzing verandert.



4 Bediening

4.1 Het inductiekookveld


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


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

Voordelen van het inductiekookveld

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

4.2 Panherkenning

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

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

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

Opmerking:

De permanente panherkenning herkent op welke kookzone een pan is gezet en toont een 0 in de betreffende kookstandindicatie.

Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameterpanbodem (mm)
180	145
210	145
220x190 (Octa)	115

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

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

4.3 Gebruiksduurbeperving

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperving.


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

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

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

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

Gebruiksduurbeperving

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperving in minuten
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Andere functies

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

Het symbool Er03 knippert en er is gedurende een zekere tijd een signaal te horen. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

Om het symbool Er03 te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)

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

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

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

4.6 Kookgerei voor inductiekookplaat

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

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

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

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

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

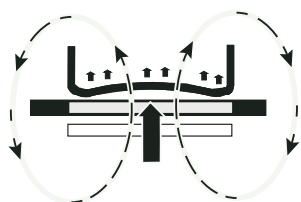
Magneetttest:

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



Opmerking:

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



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

4.7 Tips om energie te besparen

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

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

4.8 Kookstanden

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

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
1	Smelten 42°C
2	Warm houden 70°C
3	Suddereren 94°C
1-2	Verder koken van kleine hoeveelheden
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
	Braden, bechamelsaus maken
6	Braden
7-8	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
9	braden
P	Powerstand (hoogste vermogen)

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

4.9 Restwarmteweergave H

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

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

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

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

4.10 Permanente panherkenning

Als de kookplaat over een permanente panherkenning beschikt, kan een kookstand pas via het sensorveld worden ingeschakeld, nadat een pan op de kookplaat is herkend en de kookstandindicatie 0 weergeeft.

4.11 Bediening van de toetsen

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

4.12 Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de Aan/Uit-toets (ⓘ) drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandweergave 0 aantonen en een kort signaal te horen is. De besturing is klaar voor gebruik.

De permanente panherkenning herkent op welke kookzone een pan is gezet en toont een 0 in de betreffende kookstandindicatie.

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


3. Meteen daarna het sensorveld (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.

- 4 5 6 7 8 9 P).....links Kookstand 0
- (1 2 3 4 ● 8 9 P).....centrum Kookstand 5
- (1 2 3 4 5 6 7 8 ● P).....rechts Kookstand P*

Zie hoofdstuk Wat u moet weten over de slider (sensorveld) Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende sensorveld (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) aanraken.

Belangrijk: de bijbehorende gereedheidsstip moet branden!

4. Meteen daarna voor inductie geschikt kookgerei op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd.

Zolang geen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool . Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk 'Panherkenning'.

4.13 Kookzone uitschakelen

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

5. a) Het sensorveld uiterst links (● 4 5 6 7 8 9 P) aanraken of
- b) de op het sensorveld (◀ 1 2 3 4 ● 8 9 P) geplaatste vinger naar links verschuiven om de kookstand op 0 te verlagen.

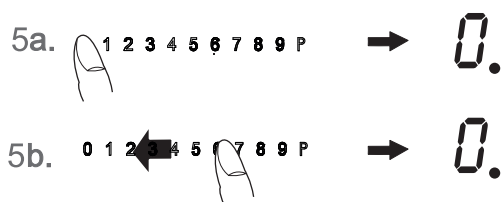
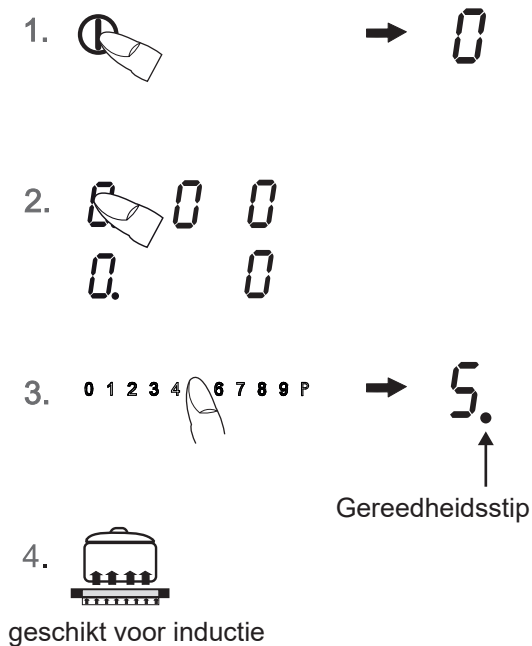
4.14 Kookplaat uitschakelen

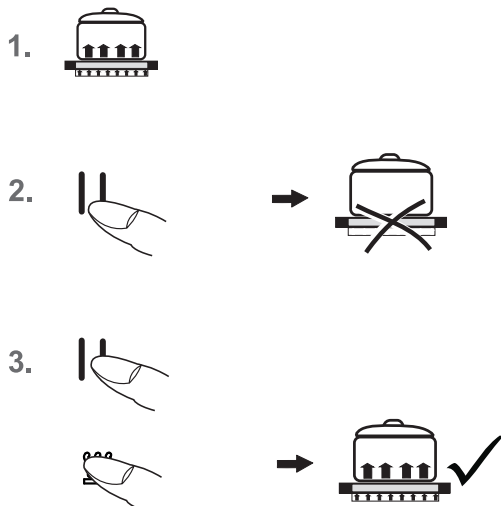
6. Op de Aan/Uit-toets (ⓘ) drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Opmerking:

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

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





4.15 STOP-functie ||

Het koken kan tijdelijk met de STOP-toets worden onderbroken, bijv. als er aan de deur wordt gebeld. Om het koken met dezelfde kookstanden voort te zetten, moet de STOP-functie worden beëindigd. Een evt. ingestelde timer wordt gestopt en loopt daarna verder. Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.

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

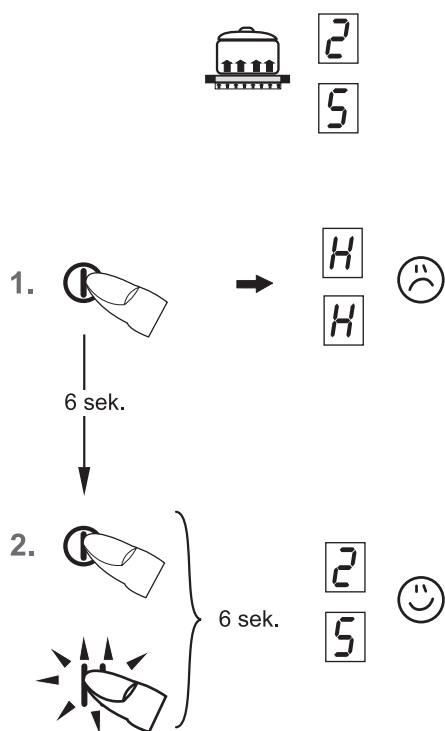
4.16 Recall-functie ||

(Herstelfunctie)

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

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

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











Hersteld worden:

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

Niet hersteld worden:

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

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

4.17 Kinderbeveiliging

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

Kinderbeveiliging inschakelen


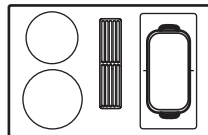
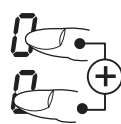


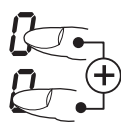

1. Zolang op de Aan/Uit-toets ① drukken tot de kookstandweergaven 0 aantonen.
2. Direct daarna een kookstandweergave activeren en ingedrukt houden (ca. 3 sec.) tot het sliderveld van 0-P oplicht.
3. Aansluitend over het hele sensorveld 0-P strijken (sliden) om de kinderbeveiliging te activeren. In de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

Kinderbeveiliging uitschakelen

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


Opmerkingen

- Bij een stroomstoring wordt de ingeschakelde kinderbeveiliging niet beëindigd.

1.  
2.  ca. 3 sec.  → 
3.  ca. 3 sec. 




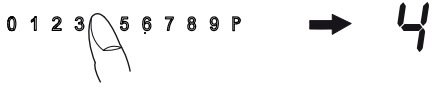
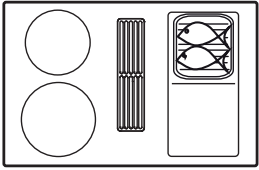

4.18 Brugfunctie (alleen voor octa kookzones)

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

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



Opmerking

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

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

4.19 Grillfunctie (alleen voor octa kookzones)

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



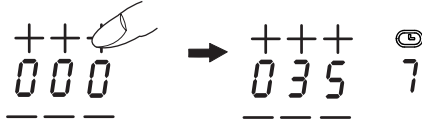

1. De kookplaat inschakelen.
2. Om te selecteren de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.
3. Op de grilltoets  drukken om de grillfunctie in te schakelen.
De voorste en achterste kookzone worden gecombineerd en samen geschakeld.
4. Meteen daarna het sensorveld **(123456789P)** aanraken.
Er wordt een kookstand ingeschakeld.
5. De grillplaat op de kookzone zetten en het te grillen product erin leggen:
stand 1 - 3 voor groenten
stand 4 - 6 voor vis
stand 7 - 9 voor vlees
6. Voor het uitschakelen van de grillfunctie de grilltoets  of de kookplaat uitschakelen.

Opmerkingen

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

4.20 Automatische uitschakeling (timer)




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

1. 
2. 
3. 
4. 

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

Opmerkingen

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

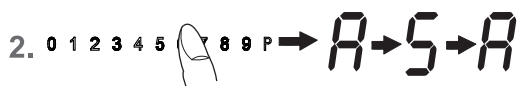
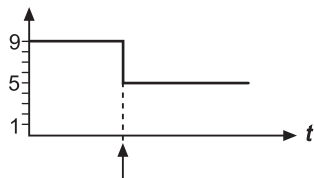
1. 
2. 
3. 

4.21 Kookwekker (eierwekker)

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

Opmerkingen

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



lang drukken (ca. 3 sec.)



Ingestelde Kookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	00:48
2	02:24
3	03:50
4	05:12
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-

4.22 Automatisch aankoken

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

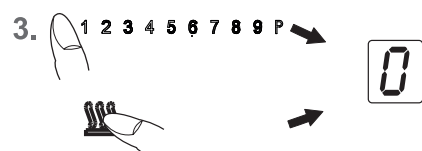
Bij het gebruik van het automatisch aankoken moet alleen de doorkookstand worden gekozen waarmee de bereiding verder moet worden gekookt, omdat de elektronica automatisch terugschakelt.

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

1. De kookplaat inschakelen.
2. Lang (ca. 3 sec.) op het sensorveld drukken om de functie te activeren en meteen een bepaalde doorkookstand te kiezen:
 links kookstand 1
 centrum kookstand 5
 rechts kookstand 8
 en de gekozen doorkookstand knippen afwisselend.
3. Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet. Het symbool dooft uit.

Opmerking

- Tijdens het automatisch aankoken kan de doorkookstand verhoogd worden. Door de doorkookstand te verlagen wordt het automatisch aankoken uitgeschakeld.

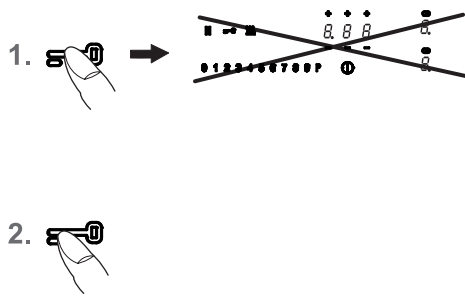


4.23 Warmhoudfunctie

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

1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
2. Door meermaals drukken op de warmhoudtoets de gewenste warmhoudstand kiezen:
 komt overeen met ca. 42°C
 komt overeen met ca. 70°C
 komt overeen met ca. 94°C
3. Om uit te schakelen het sensorveld links aanraken of op de warmhoudtoets drukken.

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



4.24 Vergrendeling

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

Vergrendeling inschakelen

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

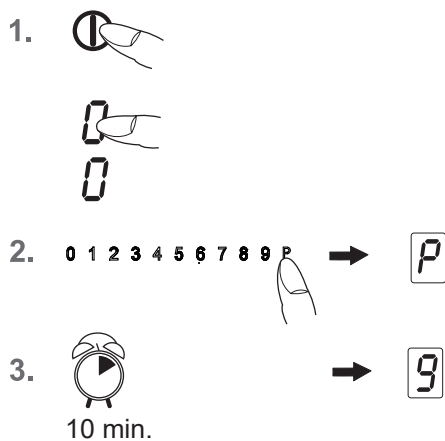
Vergrendeling uitschakelen

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

Opmerkingen

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

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



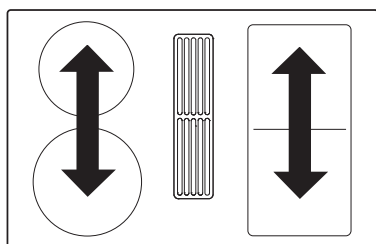
4.25 Powerstand P

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

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

Opmerking

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



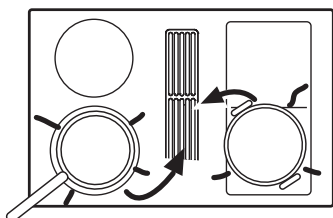
Modules (powermanagement)

4.26 Powermanagement

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

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

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



4.27 Ventilator gebruiken

In het midden van de kookplaat bevindt zich de ventilator met afzuiging naar onderen.

Belangrijk:

Leg het deksel niet op de inductiekookplaat! Gevaar voor verbranding!

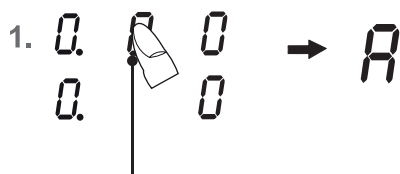
4.27.1 Ventilator in- en uitschakelen

1. Zolang op de Aan/Uit-toets drukken (ca. 1 sec.) tot de ventilatorweergave 0 aantonen en een kort signaal te horen is. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Om een ventilator te selecteren, de ventilatorweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip brandt.
3. Meteen daarna het sensorveld aanraken. Er wordt een ventilatorstand ingeschakeld.
 linksventilatorstand 1
 centrum ..ventilatorstand 5
 rechtsventilatorstand P

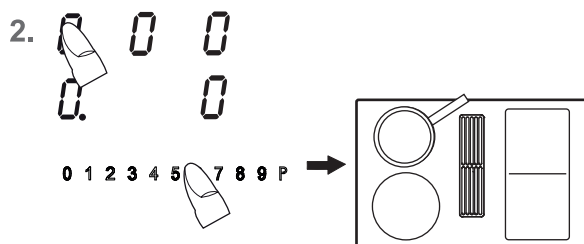
Om de ventilatorstand te wijzigen, selecteert u de ventilatorweergave en drukt u vervolgens op de sensorknop. Belangrijk: de bijbehorende gereedheidsstip moet branden!



Weergave ventilator



lang indrukken



Automatisch bedrijf

1. Om automatisch bedrijf te selecteren, drukt u op de ventilatorweergave (als toets) totdat er een A voor automatisch bedrijf op het display wordt weergegeven. De gereedheidsstip brandt.
2. Selecteer vervolgens een of meer kookplaten en stel een kookstand in.
3. De ventilatorstand wordt nu automatisch geregeld op basis van de ingestelde kookstanden.

Automatisch bedrijf regelt een beetje vertraagd en stapsgewijs volgens de ingestelde kookstanden.

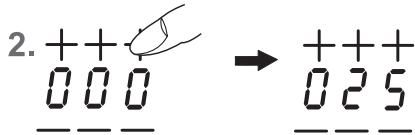
U kunt op elk moment teruggaan naar de handmatige modus door de ventilatorweergave langer ingedrukt te houden of de ventilatorweergave te selecteren en op het sensorveld te drukken.

Tip


Om te zorgen dat de afzuiging ook bij hoge pannen (bijv. aspergepan) goed werkt, kunt u aan de ventilatorzijde een kooklepel onder het pandeksel leggen.

4.27.2 Ventilatornalooop

De ventilatornalooop wordt na het koken gebruikt om kookgeurtjes weg te zuigen. Bovendien worden hierdoor de filters in de ventilator gedroogd.



Ventilatornaaloo instellen

1. Weergave ventilator selecteren
2. Vervolgens kan de gewenste tijd voor het opstarten van de de ventilatornaaloo worden ingesteld met de plus- + of min-toets - Timer.
Linkerpositie: uren
Middelste positie: decimale minuten
Rechterpositie: minuten
3. Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen.
Het timersymbool  ventilator brandt.
4. Na afloop van de tijd wordt de ventilator uitgeschakeld.
Als een kookzone is ingeschakeld, loopt de timer pas af na het uitschakelen van de kookzone. Als de kookplaat tijdens de ventilatornaaloo met de aan/uit-knop wordt uitgeschakeld, loopt de timer af in combinatie met een lage ventilatorstand.

4.27.3 Nalooptijd

Telkens na het koken zou een nalooptijd van de ventilatormotor van 10 - 20 minuten moeten worden ingesteld. Als de ventilator minstens 15 minuten heeft gewerkt, vindt er na het uitschakelen een automatische naloo op een lage stand plaats.

Zo wordt een optimale werking en verwijdering van resterende kookdampen gewaarborgd.


Bij werking met recirculatiefilter is het raadzaam om na het koken altijd een nalooptijd van 10 - 60 minuten in te stellen, om een optimale geurverwijdering te bereiken.

Bij het opnieuw inschakelen van de ventilator kan het in zeldzame gevallen voorkomen, dat de in het filter achtergebleven geurmoleculen zich hechten aan waterdamp en weer even geroken kunnen worden. Deze restgeurtjes verdwijnen tijdens de verdere werking weer snel.

Belangrijk


Bij circulatiebedrijf dient voortdurend voldoende geventileerd te worden om de luchtvochtigheid af te voeren.

Filtervervangning

Als een eventueel aanwezig koolstoffilter moet worden gereinigd of vervangen, wordt dit in de ventilatorweergave aangegeven met een .

Door het inschakelen van de ventilator wordt de weergave voor een kookproces gewist.

Om de weergave te resetten, moeten de ventilatorweergave en het sensorveld gedurende ca. 3 seconden gelijktijdig worden ingedrukt.

Als er geen koolstoffilter wordt gebruikt, moet de weergave  ook worden gereset.

5 Reiniging en onderhoud

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

5.1 Keramische kookplaat

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

Reiniging na gebruik

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

Wekelijks onderhoud

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

5.2 Speciale verontreinigingen

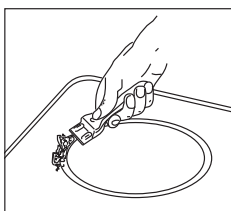
Sterk verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.

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

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

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

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek.



Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

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

5.3 Kookplaatventilator

Reiniging van de metalen vetfilters

Reinig de metalen vetfilters minimaal één keer per maand of bij te vette toestand en intensief gebruik in de vaatwasmachine of in een mild sopje.

Voor het uitnemen van de filters het deksel van de ventilator weghalen en de U-vormige rvs-luchtgeleiderplaat in de aanzuigopening naar boven toe uit de ventilator tillen. Vervolgens het filter uitnemen. Druk hiervoor de vergrendeling in de greepopening naar beneden en haal de filters eruit.

Filters kunt u in de vaatwasmachine reinigen. Filters in de vaatwasmachine verticaal zetten. Gebruik a.u.b uitsluitend naspoelmiddel dat geschikt is voor aluminium, om schade en verkleuringen aan de filters te voorkomen. Niet vlak naast glazen of licht porselein laten afwassen.

Gebruik de ventilator niet zonder vetfilters!

Na de filterreiniging de filters droog weer in de ventilator. **Belangrijk:** de greepopening moet na het inzetten zichtbaar zijn. Neem liefst bij ieder filtervervangende de goed toegankelijke binnenzijde van de ventilator af met een met afwasmiddel bevochtigd doekje en let hierbij vooral op uitstekende delen binnenin de ventilator

Reiniging en onderhoud van de ventilator

Het geniet de voorkeur om de ventilator bij iedere filterreiniging te reinigen.

Na langdurige koken van water met geopend deksel kan zich condenswater onder het filter verzamelen. Dat is volkomen normaal. Het water zou echter verwijderd en de binnenzijde van de ventilator gereinigd moeten worden.

De ventilatieopeningen in het deksel zorgen ervoor dat ook in ruststand met geplaatst deksel zonder lopende ventilator mogelijke restvochtigheid van het koken en reinigen vanuit de ventilatorbinnenzijde kan ontsnappen.

Als hierbij vervelende restgeurtjes mochten ontsnappen, is het raadzaam om zowel filter als ventilatorbinnenzijde te reinigen.

De ventilator kunt u het beste met een vochtig, zacht doekje en wat mild afwasmiddel reinigen.

Service

Het filter moet toegankelijk blijven. Bij een actieve koolfilter om de 5 - 24 maanden de koolfiltermatten vervangen.

Bij een plasmafilter na 5 jaar (max.) de koolfiltermatten vervangen. Open hiervoor het behuizingdeksel en vervang de koolfiltermatten.

6 Wat te doen bij problemen?

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

Denk eraan

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

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?


Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

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

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

Er is een permanente activering van de touch-control-sensortoetsen door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen. Om het symbool  te wissen, op dezelfde toets drukken of de kookplaat uit- en inschakelen.

De foutcode E2 wordt getoond?

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

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging. Zie hoofdstuk Ventilatie.

De foutcode E8 wordt getoond?

Fout aan de ventilator rechts of links. De aanzuigopening is geblokkeerd of afgedekt, of de ventilator is defect.

De montage van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging. Zie hoofdstuk Ventilatie.

De foutcode U400 wordt getoond?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De besturing wordt na 1s uitgeschakeld en er is een continu signaal te horen. De correcte netspanning aansluiten.

Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

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

Het pansymbool verschijnt?

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

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

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

De gebruikte kookpannen maken geluid?

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

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

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

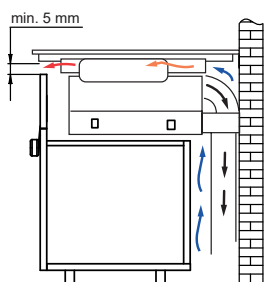
7 Montagehandleiding

7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (min. 75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

7.2 Ventilatie

- De inductiekookplaat is voorzien van een ventilator die automatisch aan- en uitgaat. Als de temperatuurwaarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden, start de ventilator met lage snelheid. Wordt de inductiekookplaat intensief gebruikt, dan schakelt de ventilator over naar een hogere snelheid. Als de elektronica voldoende is afgekoeld, reduceert de ventilator zijn snelheid en schakelt automatisch uit.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn, zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Als het vermogen van een kookzone regelmatig vanzelf gereduceerd of uitgeschakeld wordt (zie hoofdstuk 'Oververhittingsbeveiliging'), is de koeling waarschijnlijk onvoldoende. In dat geval is het aanbevolen de achterwand van de onderkast ter hoogte van de uitsparing in het werkblad te openen en de voorste dwarslijst van het meubel over de gehele breedte van de kookplaat te verwijderen, zodat een betere luchtcirculatie mogelijk is.



Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt vooraan een luchtspleet van 5 mm aanbevolen.

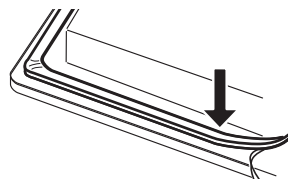
7.3 Montage

Belangrijke opmerkingen

- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwforuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om voldoende ventilatie van de kookplaat te garanderen.
- De kookplaat mag niet boven koelkasten, vaatwassers, wasmachines of droogkasten worden ingebouwd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast of onder de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich evt. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven! Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

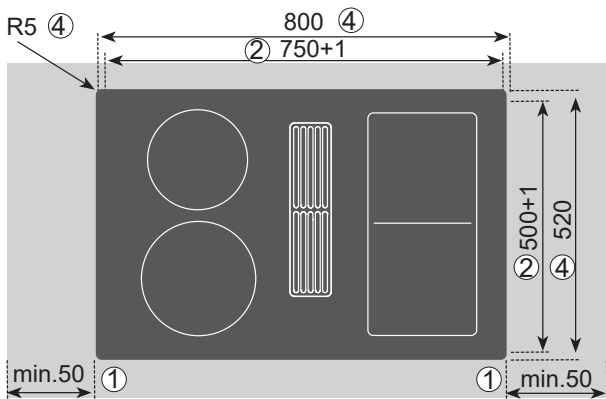
Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd. De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

**7.4 Variabele montagemogelijkheden:
Opliggende montage**

Afmetingen in mm



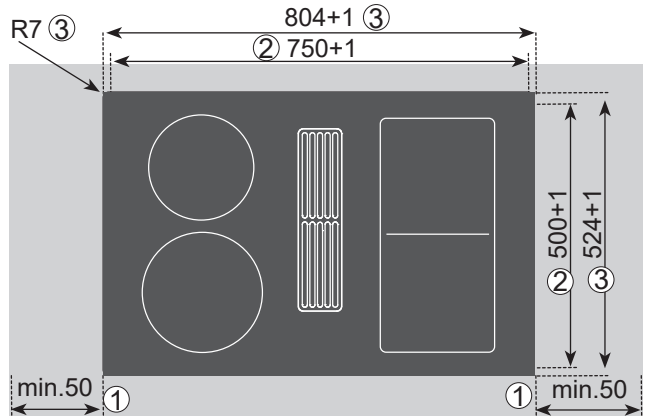
De kookplaat inzetten en justeren.

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Afmetingen uitsparing
- ③ Uitfreesmaat
- ④ Buitenmaat kookplaat

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

**7.5 Variabele montagemogelijkheden:
Randloze montage**



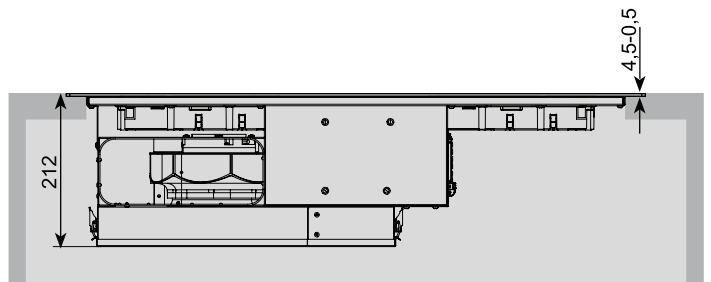
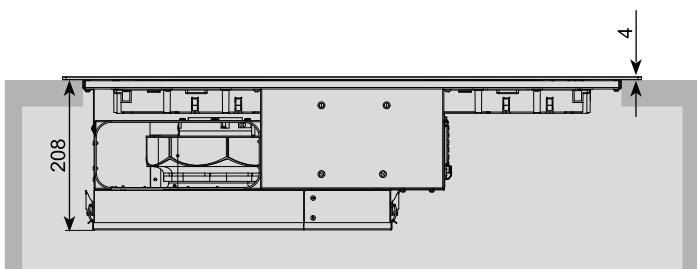
Afdichttape in de hoek van de steunrand van het aanrecht aanbrengen, zodat geen siliconenlijm onder de kookplaat kan terechtkomen.

De kookplaat zonder lijm in de uitsparing van het werkblad leggen en uitlijnen. Eventueel hoogtecompensatieplaten eronder leggen.

De spleet tussen kookplaat en aanrechtblad met siliconenlijm voegen.

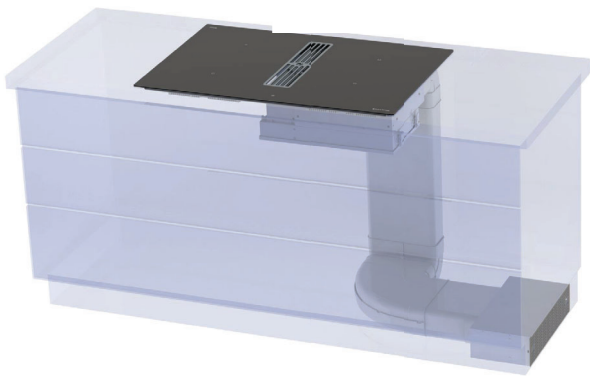
Belangrijk

Siliconenlijm mag op geen enkele plaats onder het oplegvlak terechtkomen. Het uitnemen op een later tijdstip wordt daardoor onmogelijk. Bij negeren komt de garantie te vervallen.

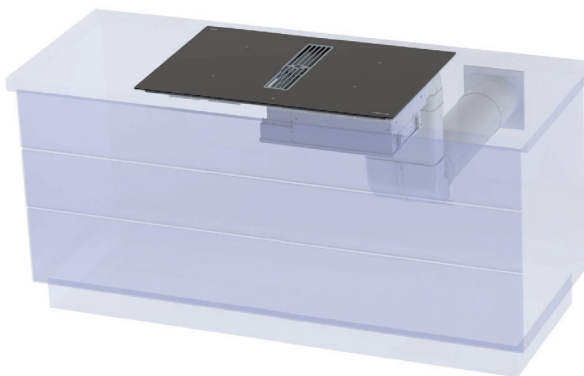


7.6 Montage afzuigsysteem

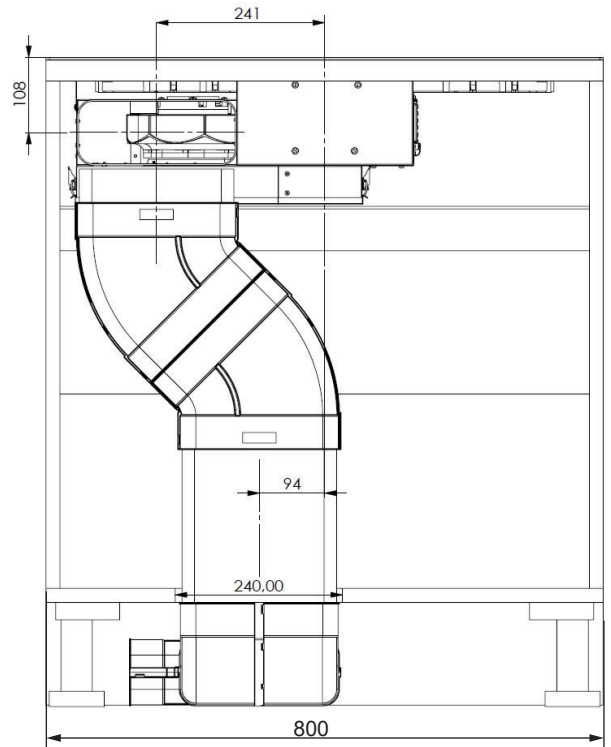
Circulerende lucht naar binnen



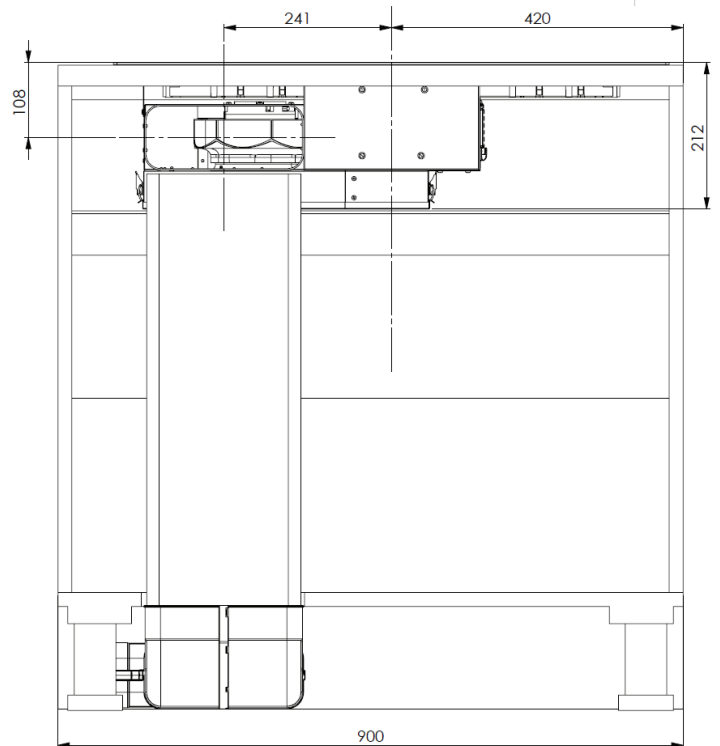
Afvoerlucht naar buiten



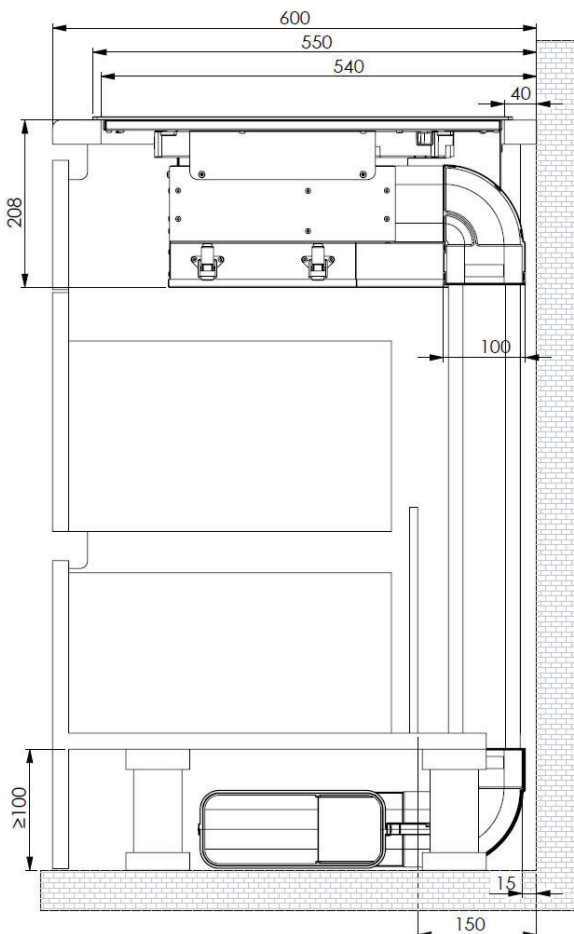
Achteraanzicht van een 80 cm brede kast



Achteraanzicht van een 90 cm brede kast



Zijaanzicht in ingebouwde staat



7.7 Montage kookplaatventilator

- Het product mag alleen door een erkende vakman met inachtneming van de plaatselijk geldende voorschriften worden aangesloten; hetzelfde geldt voor de afzuigingsaansluitingen. De installateur is verantwoordelijk voor de storingsvrije werking op de montageplek!
- Let bij de inbouw op de geldende bouwvoorschriften van de desbetreffende landen en de energiebedrijven.
- De kookplaatventilator kan als afvoerlucht- en als circulatieluchtapparaat worden ingezet.
- De afzuiglucht in een voor dat doel aangebrachte ventilatieschacht of door de huismuur naar buiten leiden.
- De afzuiglucht mag niet via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoerschouw worden afgevoerd. Vraag in geval van twijfel advies bij een erkend schoorsteenveger.
- Als in de buurt van de kookplaatventilator een haardafhankelijk vuur (hout-, kool-, olie- of gasvuur) aanwezig is, moet er voor voldoende, vers aangevoerde lucht worden gezorgd. Anders bestaat er gevaar voor vergiftiging. Een veilige werking van de kookplaatventilator is gewaarborgd als de door de kookplaatventilator veroorzaakte onderdruk de 0,04 mbar (4 Pa) niet overschrijdt en er voldoende verse lucht de ruimte in kan stromen.
- Afvoerluchtleidingen moeten voldoen aan brandklasse B 1 DIN 4102.
- Zorg ervoor dat er geen kleinere maat aansluitmof wordt gekozen dan de minimale, nominale breedte.
- Het is van belang dat er altijd gebruik wordt gemaakt van het voor de luchtgeleiding aanbevolen en met de kookplaatafzuiging compatibele systeem. Wij bevelen het gebruik van **optimAIRo** componenten aan voor een optimale luchtstroom.
- De nominale breedte van de circulatieluchtbuizen mag niet lager zijn dan 150 mm.
- Afvoerluchtleidingen zouden zo kort mogelijk moeten zijn, niet in een hoek van 90 graden maar in wijde bochten doorgetrokken moeten worden en geen diameterreducties mogen hebben.
- Buisdiameters nooit kleiner dan 150 mm kiezen. 50 cm voor de ventilatiemodule mogen geen bochten/hoeken worden aangebracht.
- Tussen twee hoeken/bochten altijd een recht stuk van ca. 50 cm plaatsen.
- De diameters van roosters en de uitsparing in de plint zouden minimaal overeen moeten komen met de diameter van de afvoerluchtleiding. Er dient een uitstroombuizing van minstens 500 cm² aanwezig te zijn. De plintlijsthoogte inkorten of passende openingen aanbrengen.
- Zorg er tijdens de installatie voor dat de circulatieluchteenheid ook na het afmonteren van de keuken toegankelijk blijft.
- Eventueel moeten plintpoten van de keukenkastjes worden verplaatst.



OPMERKING

Bij circulatiebedrijf dient voortdurend voldoende geventileerd te worden om de luchtvochtigheid af te voeren.

7.8 Aansluiting raamcontact/relaisaansluiting



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

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

Let op! De aansluiting voor de raamcontactschakelaar en de relaisaansluiting staat onder netspanning!

Persoonlijk letsel door elektrische schokken!

Voor het aansluiten van het schakelsysteem moet de kookplaat stroomloos worden geschakeld.

De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!

De aanwijzingen onder 7.9 Elektrische aansluiting moeten in acht worden genomen!

Raamcontactschakelaar (A)

Spanning DC 16V, max. DC 20V

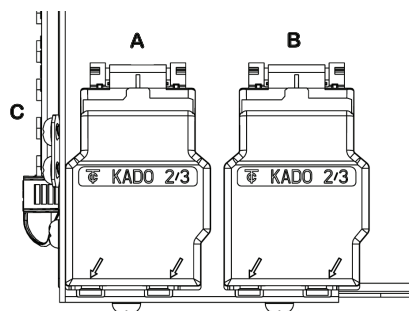
Alleen goedgekeurde raamcontactschakelaars met potentiaalvrij contact mogen op de contactlus worden aangesloten. Het contact moet gesloten zijn wanneer het raam open is.

Relaisaansluiting (B)

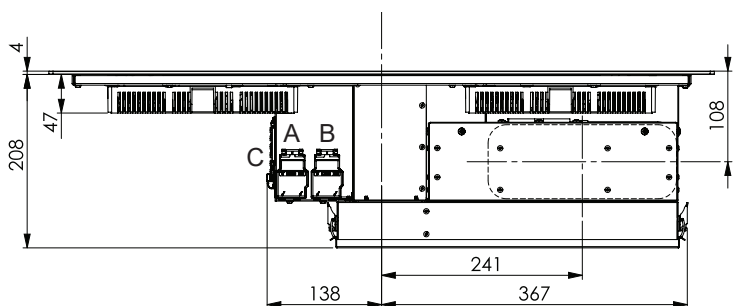
Schakelvermogen max. 240V, 4A

Potentiaalvrij relaiscontact

Contactdoos (C)



Vooraanzicht



7.9 Elektrische aansluiting


**WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE!
ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!**

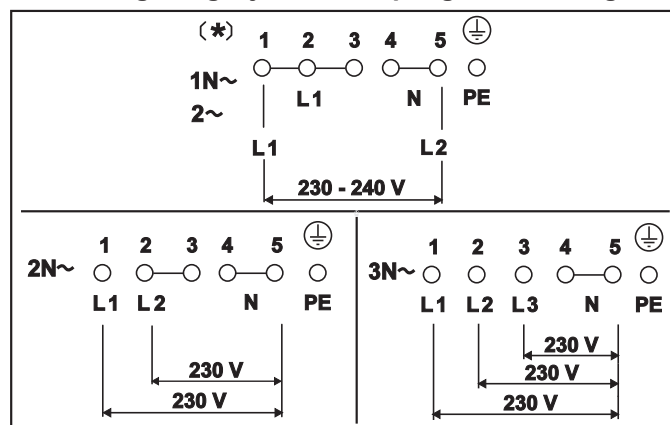
In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.

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

Aansluitwaarden

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

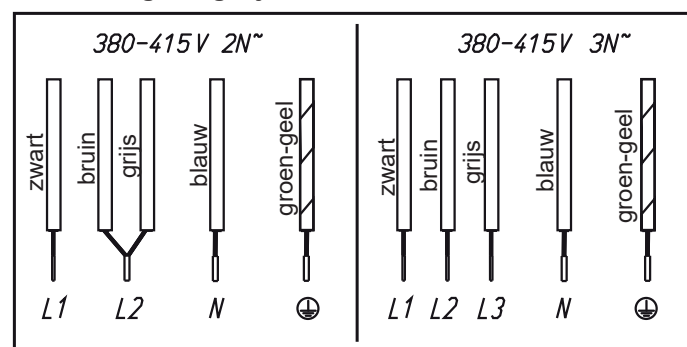
Nominale componentenspanning: 220-240V

Aansluitingsmogelijkheden: 6-polige aansluiting

** Deze aansluitingsvariant is in Zwitserland niet door de SEV toegelaten.

Aansluitkabel standaard aanwezig

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

Aansluitingsmogelijkheden

7.10 Technische gegevens

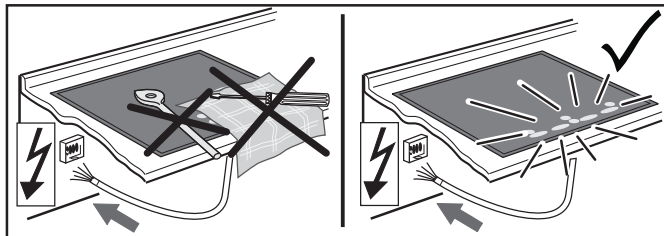
Afmetingen kookplaat hoogte/ breedte/ diepte..... mm	212 x 800 x 520
Kookzones 1x Inductiekookzone.....Ø cm / kW 1x Inductiekookzone.....Ø cm / kW 2 inductiekookzones..... cm / kW Brugfunctie kW	21/ 2,3/ 3,7* 18/ 1,85/ 3,0* 19x22/ 2,1/ 3,7* 3,7
Ventilator Max. luchtstroom m ³ /h	570
Aansluitwaarden Kookplaat kW Ventilator kW	7,4 0,168

* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

7.11 Inbedrijfstelling

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

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



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

8 Buitenbedrijfstelling, afvoer

8.1 Buitenbedrijfstelling

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

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

8.2 Verwijderen van de verpakking

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

8.3 Verwijderen van oude apparaten



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

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







All products and
instructions can be found on our
website



 benthaus

+49 2773 91890-09
info@benthaus.style
www.benthaus.style

Kalteiche-Ring 56
35708 Haiger

© Copyright benthaus 2021

All rights reserved. We reserve the right to make
color deviations due to the photo and printing, as
well as changes in the interest of technical progress.

Kitchen. Design & Technology

User manual Instructions Rubín

IT Istruzioni per l'uso e il montaggio

CS Návod k použití a montáž

Contenuto

1 Linee generali	2	7 Istruzioni di montaggio	21
1.1 Qui trovate.....	2	7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	21
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	2	7.2 Ventilazione	21
2 Istruzioni di sicurezza e avvertenze	3	7.3 Incasso	21
2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....	3	7.4 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato	22
2.2 Per il piano di cottura in generale.....	3	7.5 Possibilità di montaggio: Incasso a paro	22
2.3 Per le persone	4	7.6 Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria	23
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze	5	7.7 Incasso del sistema di ventilazione	24
3 Descrizione dell'apparecchio	6	7.8 Collegamento contatto finestra / relè di collegamento	24
3.1 Uso dei tasti a sensore	7	7.9 Collegamento elettrico.....	25
3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)7		7.10 Dati tecnici.....	26
4 I comandi	8	7.11 Messa in funzione.....	26
4.1 Il piano di cottura ad induzione.....	8	8 Messa fuori servizio, smaltimento	27
4.2 Rilevamento pentola	8	8.1 Mettere fuori servizio	27
4.3 Limitazione della durata d'esercizio.....	8	8.2 Smaltimento dell'imballo.....	27
4.4 Altre funzioni.....	8	8.3 Smaltimento degli apparecchi usati.....	27
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione).....	8		
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione..	9		
4.7 Consigli per il risparmio d'energia	9		
4.8 Livelli di cottura.....	9		
4.9 Indicatore del calore residuo	9		
4.10 Rilevamento permanente delle pentole	10		
4.11 Comando a tasti.....	10		
4.12 Accensione del piano e della zona di cottura ...	10		
4.13 Spegnimento della zona di cottura	10		
4.14 Spegnimento del piano di cottura.....	10		
4.15 Funzione Stop	11		
4.16 Funzione di richiamo	11		
4.17 Sicurezza per bambini	12		
4.18 Funzione ponte (solo per zone Octa).....	12		
4.19 Funzione grill (solo per zone Octa)	13		
4.20 Spegnimento automatico (timer)	14		
4.21 Orologio contaminuti	14		
4.22 Cottura con avvio rapido	15		
4.23 Funzione scaldavivande	15		
4.24 Bloccaggio sensori	16		
4.25 Funzione Power	16		
4.26 Gestione potenza	16		
4.27 Usare la ventola	17		
4.27.1 Accensione e spegnimento della ventola	17		
4.27.2 Tempo di alimentazione successiva	17		
4.27.3 Tempo di alimentazione successiva	18		
5 Pulizia e manutenzione	19		
5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica19			
5.2 Particolari tipi di sporco	19		
5.3 Sistema di ventilazione.....	19		
6 Che fare in caso di problemi?	20		

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

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

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

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

1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

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

Ambiti analoghi sono:

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

2 Istruzioni di sicurezza e avvertenze

2.1 Per il collegamento e il funzionamento

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

2.2 Per il piano di cottura in generale

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

- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

- Assicurarsi che non ci siano oggetti (ad es. asciugamani ecc.) nelle dirette vicinanze della cappa aspirante poiché essi possono essere aspirati. In linea di principio vanno tenuti lontani dall'apparecchio i liquidi e le piccole parti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro per i grassi inserito.
- Filtri con un deposito eccessivo di grasso comportano pericolo di incendio!
- È consentito friggere solamente sotto costante osservazione, è vietato fiammeggiare !
- Per l'esercizio di focolari a legna, a carbone, a gas o gasolio con camino si deve provvedere a una sufficiente ventilazione.

La depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non deve superare i 4 PA (0,04mbar), altrimenti si corre il rischio di avvelenamento.

- Durante la cottura, il vapore grasso rilascia inoltre umidità nell'aria dell'ambiente.
- In modalità ventilata, l'umidità del vapore grasso viene rimossa soltanto in piccola parte. Occorre pertanto provvedere sempre a un sufficiente apporto di aria fresca, per es. lasciando una finestra aperta o ricorrendo alla ventilazione dell'ambiente.
- Assicuratevi che ci sia sempre un clima normale e gradevole nell'ambiente (umidità 45-60%).
- Dopo ogni utilizzo in modalità ventilata, accendete per circa 20 minuti a bassa velocità la cappa aspirante del piano cottura oppure attivate il ritardo automatico di arresto.

2.3 Per le persone

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

2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze

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

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

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

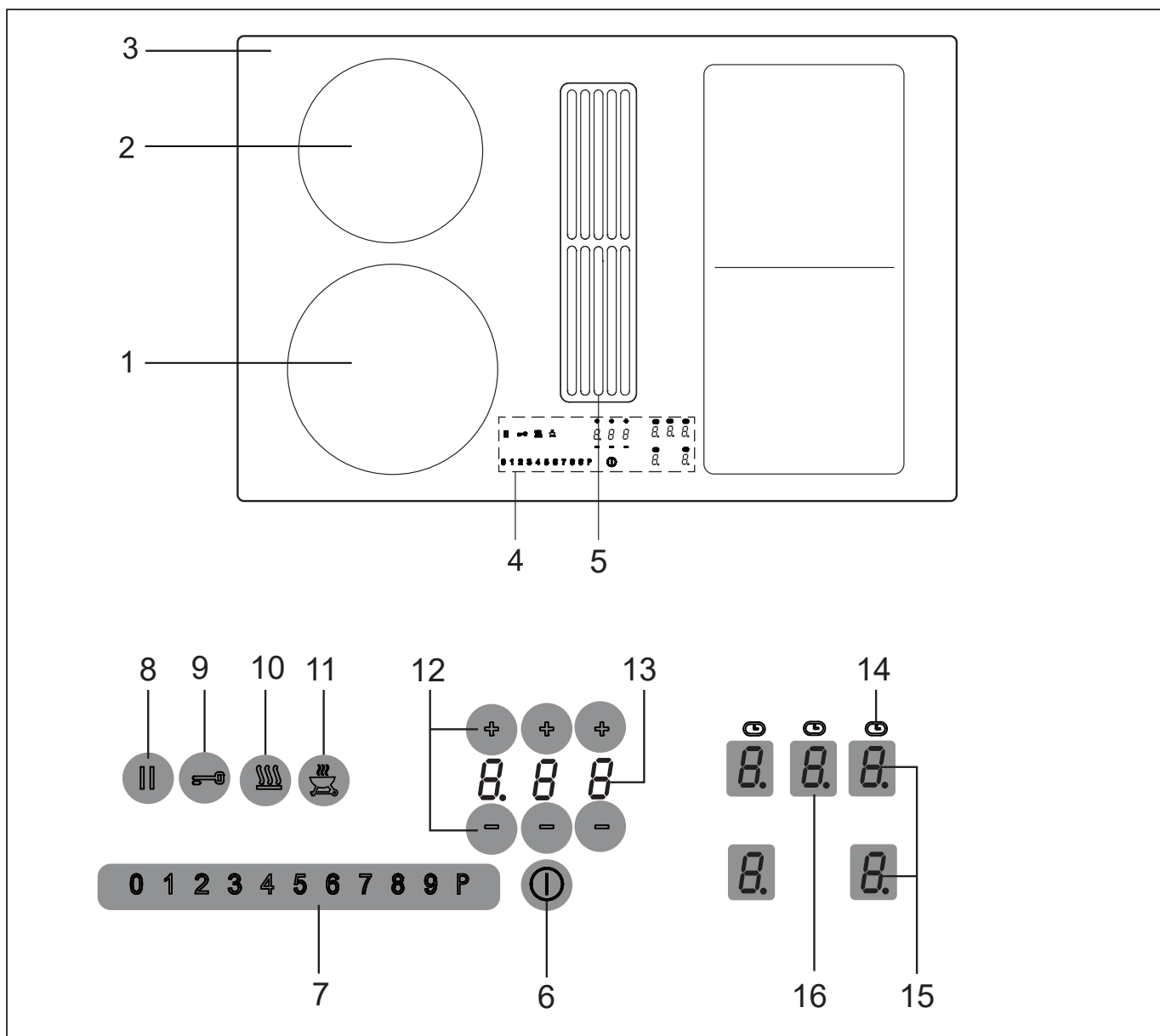
I testi segnaletici hanno diversi significati

	<p>PERICOLO! Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
	<p>ATTENZIONE! Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
	<p>ATTENZIONE! Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.</p>
	<p>AVVERTENZA Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.</p>

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

	<p>ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE! Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.</p>
	<p>ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI! Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissimi. Pericolo di scottatura o ustione Queste superfici rimangono caldi anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.</p>
	<p>RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD) Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi!</p>

3 Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

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

- 11. Tasto Grill
- 12. Tasto Meno/Più del timer
- 13. Indicazione timer
- 14. Indicazione per timer contaminuti
- 15. Indicazione del livello di cottura
- 16. Indicazione del ventilatore



AVVERTENZA

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

3.1 Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vitroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vitroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico. Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

Rilevamento permanente delle pentole

Se il piano di cottura ha il rilevamento permanente della pentola, il processo di cottura può essere attivata tramite il campo sensori solo dopo che è stata rilevata una pentola sul piano cottura e il display del livello di cottura mostra 0.

Tasto di accensione/spegnimento (6)

Usarlo per accendere e spegnere il piano di cottura. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

Livello Power nel campo sensori (1 2 3 4 5 6 7 8 P) (7)

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

Tasto STOP || (8)

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

Funzione di richiamo || (Funzione di riabilitazione) (8)

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

Tasto di bloccaggio (9)

Serve per bloccare i sensori.

Tasto scaldavivande (10)

per far sciogliere, stemperare, riscaldare

Tasto Grill (11)

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

Tasto Più -/ Meno + (12)

Questi pulsanti servono per impostare il timer e lo spegnimento automatico delle zone di cottura e l'intervento automatico del ventilatore.

Simboli (14)

⌚ Funzione timer, spegnimento automatico

Indicazione del livello di cottura (15)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

H Calore residuo.

P Livello Power

U Rilevamento pentole

A Cottura con avvio rapido

|| Funzione Stop

L Sicurezza bambini

□ Funzione Ponte

..... Funzione Grill

⊖ ⊕ Livelli di mantenimento in caldo 42°C/ 70°C/ 94°C

Indicazione del ventilatore (16)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure:

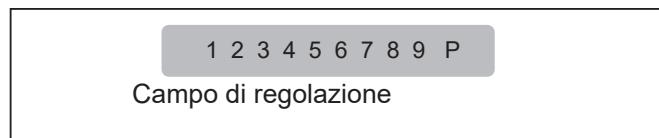
A Modo automatico

C Cambiamento del filtro a carboni attivi

3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)

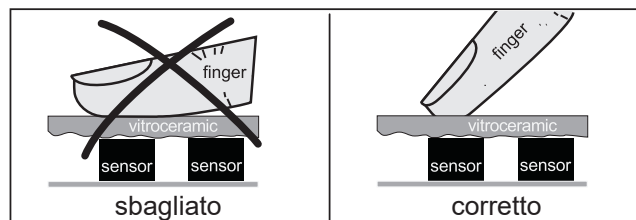
Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vitroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento.

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



Cosa si deve sapere durante l'uso?

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

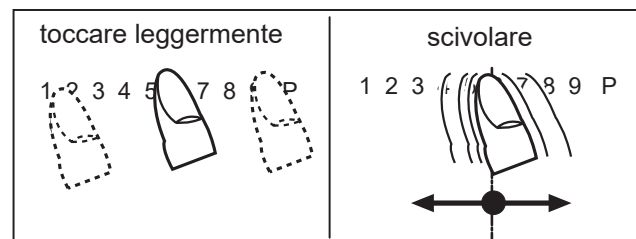


Toccare leggermente il campo di regolazione far scorrere il dito appoggiato

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

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

Più veloce il movimento più veloce il cambiamento del valore.



4 I comandi


4.1 Il piano di cottura ad induzione


Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola. Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

Vantaggi del piano di cottura ad induzione

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

4.2 Rilevamento pentola

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

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

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

Nota!

Il rilevamento permanente delle pentole riconosce su quale zona di cottura è impostata una pentola e mostra uno 0 nel display del livello di cottura corrispondente.

Limiti nel rilevamento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
180	145
210	145
220x190 (Octa)	115

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

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


4.3 Limitazione della durata d'esercizio

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

La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella). Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale acustico e visualizzata una H.

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

Limitazione della durata d'esercizio

Livello di cottura impostato	Limitazione della durata di funzionamento, indicazione in minuti
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione. Il simbolo Er03 comincia a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico continuo di durata limitata nel tempo. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

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

4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

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

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente.

Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento. Controllare eventualmente l'incasso (vedi capitolo «Ventilazione»).

4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

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

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

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

Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

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

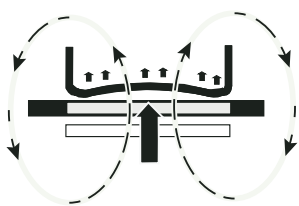
Test del magnete:

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



Nota!

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



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

4.7 Consigli per il risparmio d'energia

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

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

4.8 Livelli di cottura

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

Livello di cottura	Idoneo per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
1	Fondere 42°C
2	Mantenere in caldo 70°C
3	Riscaldare 94°C
1-2	Cottura di minori quantità
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostito di pezzi più grandi
6	Arrostimento, soffritto con farina
7-8	Cottura al forno
9	Arrostire / rosolare, cuocere
P	Livello Power (potenza massima)

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

4.9 Indicatore del calore residuo **H**

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

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

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

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


4.10 Rilevamento permanente delle pentole

Se il piano di cottura ha il rilevamento permanente della pentola, il processo di cottura può essere attivata tramite il campo sensori solo dopo che è stata rilevata una pentola sul piano cottura e il display del livello di cottura mostra 0.

4.11 Comando a tasti

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

4.12 Accensione del piano e della zona di cottura

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

Il rilevamento permanente delle pentole riconosce su quale zona di cottura è impostata una pentola e mostra uno 0 nel display del livello di cottura corrispondente.

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


3. Subito dopo azionare il campo di regolazione  si accende il determinato livello di cottura.

sinistro.....Livello di cottura 0.

centroLivello di cottura 5.


destroLivello di cottura P*

Vedi il capitolo «Informazioni relative allo Slider (campo di regolazione)».

Per cambiare il livello di cottura o per accendere un'altra zona di cottura toccare il rispettivo campo di regolazione .



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

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


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

4.13 Spegnimento della zona di cottura

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

5. a) Azionare il campo di regolazione  tutto a sinistra oppure
b) spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione  per impostare il grado di proseguimento di cottura fino a 0.

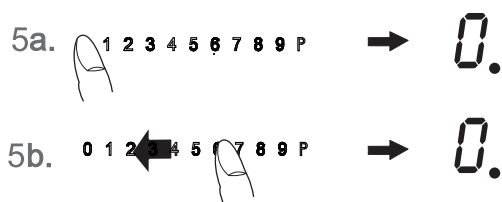
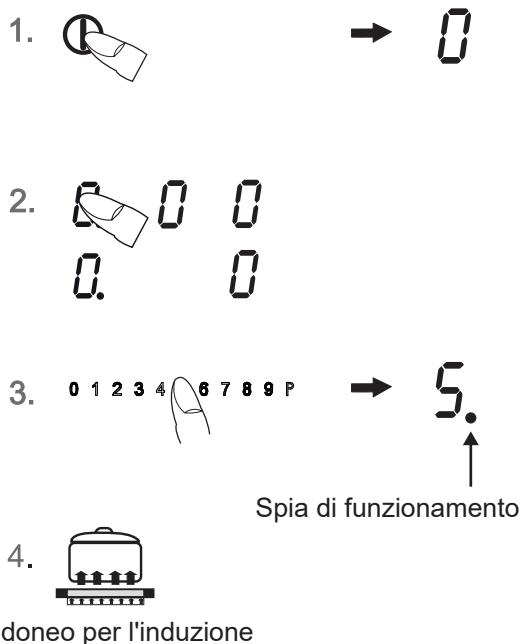
4.14 Spegnimento del piano di cottura

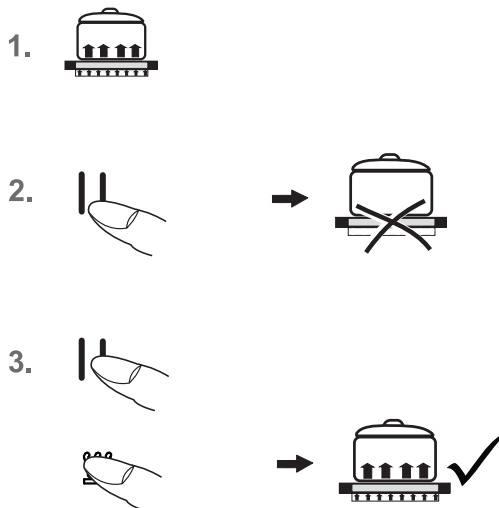
6. Azionare il tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura . Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

Nota!

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

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





4.15 Funzione Stop ||

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

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

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

4.16 Funzione di richiamo ||

(Funzione di riabilitazione)

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

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

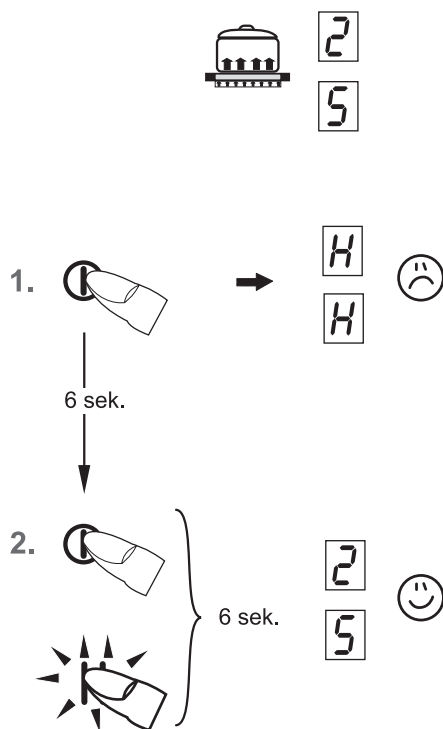
1. Il piano di cottura è stato spento involontariamente con il tasto di accensione/spegnimento ①. Dopo lo spegnimento, premere di nuovo il tasto di accensione/spegnimento ① entro 6 secondi. Il tasto STOP lampeggia.
2. Premere subito dopo il tasto STOP ||. I livelli di cottura originali vengono riabilitati.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







Vengono riabilitati:

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

Non vengono riabilitati:

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




1. 
2.  ca. 3 sec.
3.  0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → L
4. 
5.  ca. 3 sec.
6.  0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P → ~~L~~

4.17 Sicurezza per bambini

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

Attivazione della sicurezza bambini

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

Disattivazione della sicurezza bambini


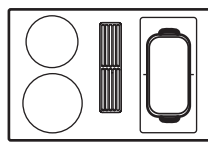
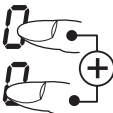

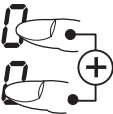

4. Premere il tasto di accensione/spengimento.
5. Subito dopo, tenere premuto un indicatore del livello di cottura (circa 3 sec.) fino a quando il campo di regolazione si accende da 0-P.
6. Quindi far scorrere sull'intero campo del regolazione da 0 a P per attivare la sicurezza per bambini. La L si spegne.


Indicazioni

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

4.18 Funzione ponte (solo per zone Octa)

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

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





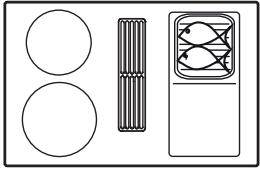

1. Accendere il piano di cottura.
2. Toccare contemporaneamente i due tasti selettori della zona di cottura delle zone anteriore e posteriore per attivare la funzione ponte. La funzione ponte è attivata e sul indicatore del livello di cottura posteriore appare il ponte .

Il funzionamento avviene tramite l'indicatore del livello di cottura anteriore e il campo di regolazione.

3. Per disattivarla, premere nuovamente contemporaneamente i due indicatori delle zone di cottura anteriore e posteriore (come tasti) oppure spegnere il piano di cottura.



Indicazione

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

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



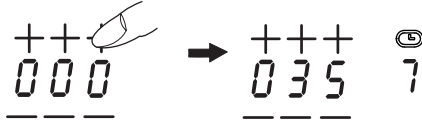

4.19 Funzione grill (solo per zone Octa)

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

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



Indicazioni

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

1. 
2. 
3. 
4. 


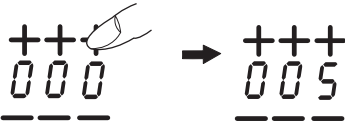

4.20 Spegnimento automatico (timer)

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


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

Indicazioni


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

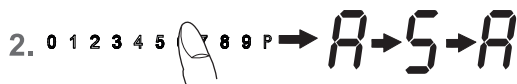
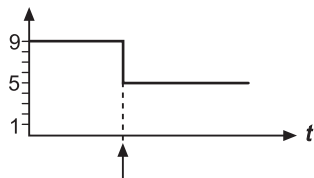
1. 
2. 
3. 

4.21 Orologio contaminuti

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

Indicazioni

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



premere più lungo (3 sec. ca.)



Livello di cottura di proseguimento Livello di cottura	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:48
2	02:24
3	03:50
4	05:12
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-

4.22 Cottura con avvio rapido **A**

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

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

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

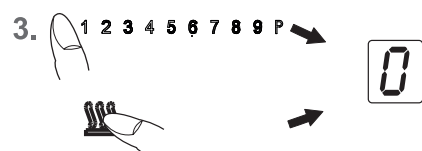
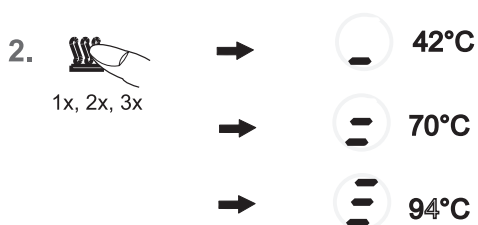
1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il campo di regolazione (1 2 3 4 ● 8 9 P) più a lungo (3 secondi circa) per attivare la funzione o per selezionare un determinato ulteriore livello di cottura.
 - (4 5 6 7 8 9 P) a sinistra livello di cottura 1
 - (1 2 3 4 ● 8 9 P) centro livello di cottura 5
 - (1 2 3 4 5 6 7 8 ● P) a destra livello di cottura 8**A** e il grado per il proseguimento di cottura selezionato lampeggiano ad intermittenza.
3. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di cottura impostato. Il simbolo **A** si spegne.

Indicazione

- Si può aumentare il livello di cottura successiva selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido. Se si diminuisce il livello di cottura, la cottura con avvio rapido si disattiva.

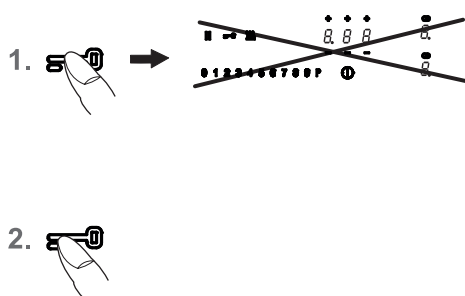
4.23 Funzione scaldavivande

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



1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di cottura (ad es. 3).
2. Premendo ripetutamente il tasto scaldavivande per scegliere un determinato livello di mantenimento in caldo:
 - corrisponde a ca. 42°C
 - == corrisponde a ca. 70°C
 - === corrisponde a ca. 94°C
3. Per disattivare, sfiorare il lato sinistro del campo di regolazione (● 4 5 6 7 8 9 P) o il tasto scaldavivande .


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




4.24 Bloccaggio sensori

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

Accensione del bloccaggio sensori


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

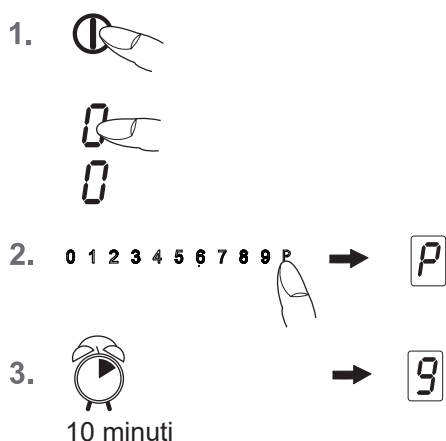
Spegnimento del bloccaggio sensori

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

Indicazioni



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

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



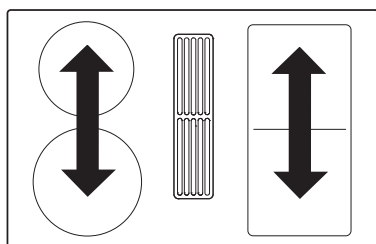
4.25 Funzione Power

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

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

Indicazione

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



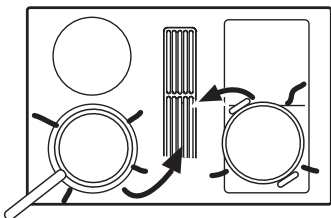
Moduli (gestione potenza)

4.26 Gestione potenza

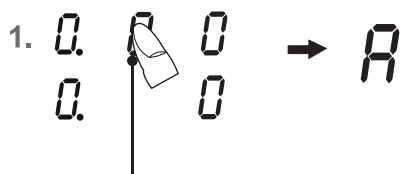
Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima. Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

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

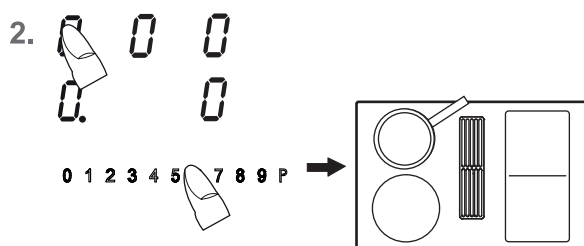
Il ventilatore lavora anche dopo lo spegnimento per eliminare gli odori di cottura. Oltre a ciò si asciugano i filtri nel ventilatore.



Indicazione del ventilatore



premere e tenere premuto



4.27 Usare la ventola

La ventola si trova nel centro del piano di cottura con lo scarico verso il basso.

Importante!

Non mettere la copriventola sul piano cottura a induzione! Pericolo di ustionarsi!

4.27.1 Accensione e spegnimento della ventola

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento (ca. 1 sec.) fino a che gli indicatori non mostrano 0 e si sente un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per selezionare la ventola. Il punto di disponibilità si accende.
3. Subito dopo azionare il campo di regolazione . Si accende con il determinato livello di potenza.
 - a sinistra..livello di potenza 0
 - centro.....livello di potenza 5
 - a destra..livello di potenza P

Per modificare il livello della ventola, selezionare il display della ventola e quindi toccare il campo di regolazione.

Importante: Si deve accendere il rispettivo punto della disponibilità!

Modo automatico

1. Per selezionare la modalità automatica, premere il display della ventola (come tasto) fino a quando sul display compare una A per la modalità automatica. Il punto di disponibilità si accende.
2. Quindi selezionare una o più zone di cottura e impostare un livello di cottura.
3. La fase di ventilazione viene ora controllata automaticamente in base alle regolazioni di cottura impostate.

Il modo automatico regola leggermente ritardato e gradualmente in base ai livelli di cottura impostati.

È possibile tornare in qualsiasi momento alla modalità manuale tenendo premuto il display della ventola o selezionando il display della ventola e premendo il campo sensore.

Suggerimento

Perché l'aspirazione funzioni bene anche con pentole alte (ad es. per asparagi), si può mettere un cucchiaino da cucina sotto il coperchio della pentola di cottura dalla parte del ventilatore.



4.27.2 Tempo di alimentazione successiva

Regolazione del tempo di alimentazione successiva

1. Selezionare l'indicazione del ventilatore
2. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti Più + o Meno - del timer.
 Posizione sinistra: ore
 Posizione centrale: minuti in passi da 10
 Posizione destra: minuti in passi da 1
3. Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso.
 Il simbolo del timer ⌚ del ventilatore si accende.
4. La ventola si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato.

Se una zona di cottura è attivata, il timer funziona solo dopo che la zona di cottura è stata disattivata. Se il piano cottura viene spento con il tasto di accensione/spegnimento durante l'accensione della ventola, il timer scende ad un livello basso della ventola.

4.27.3 Tempo di alimentazione successiva

Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura. Se il ventilatore è in funzione, dopo lo spegnimento ha luogo un funzionamento automatico a un livello basso per garantire un funzionamento ottimo e l'eliminazione completa dei vapori.

Per raggiungere una ottimale rimozione degli odori, regolare il funzionamento successivo del ventilatore sempre a 10 - 60 minuti.

I casi molto rari può succedere che al momento della riaccensione del ventilatore le molecole di odore memorizzate si connettono con il vapore d'acqua e sono poi di nuovo percepibili. Questi odori residui scompaiono durante il funzionamento successivo.

Importante

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

Cambiamento del filtro

Se un filtro a carbone esistente deve essere pulito o sostituito, questo è indicato sul display del ventilatore con il simbolo [].

All'accensione del ventilatore viene cancellata la visualizzazione di un processo di cottura.

Per resettare il display, il display della ventola e il campo sensore devono essere premuti contemporaneamente per circa 3 secondi.

Se non viene utilizzato alcun filtro a carbone, anche il display [] deve essere azzerato.

5 Pulizia e manutenzione

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

5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

Pulizia dopo l'uso

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

Manutenzione settimanale

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

5.2 Particolari tipi di sporco

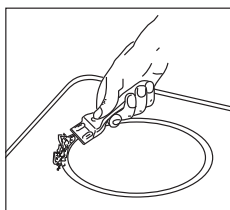
Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.

Rimuovere inizialmente i **cibi**

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

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

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



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

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

5.3 Sistema di ventilazione

Pulizia dei filtri antigrasso metallici

Pulire i filtri antigrasso metallici almeno una volta al mese o sempre quando sono pieni di grassi nella lavastoviglie o con un po' di detersivo liquido delicato.

Per togliere il filtro rimuovere la copertura della ventola e tirare in su la lamiera di conduzione dell'aria a forma di U. Adesso rimuovere il filtro. Per toglierlo premere in giù la serratura nella presa.

Pulire il filtro nella lavastoviglie. Inserirlo in posizione verticale. Si evitano le variazioni cromatiche e i danni ai filtri usando sempre ed esclusivamente un brillantante alluminiocompatibile.

Non sciacquare direttamente accanto a bicchieri o porcellana leggera.

Non far funzionare mai la ventola senza il filtro inserito!

Dopo la pulizia, inserire il filtro asciutto nella ventola. Fare sempre attenzione che: la presa deve essere visibile dopo l'inserimento. Pulire l'interno della ventola facilmente raggiungibile con un panno inumidito di detersivo ogni volta che si sostituisce il filtro, facendo attenzione alle parti sporgenti all'interno della ventola.

Pulizia e manutenzione del sistema di ventilazione

Preferibilmente pulire la ventola dopo ogni pulizia del filtro.

Dopo la cottura intensa di acqua senza aver coperto la pentola è possibile che l'acqua condensata si accumuli sotto il filtro. Questo è del tutto normale. Però si deve eliminare l'acqua e pulire l'interno della ventola.

L'umidità residua può evaporare tramite le aperture nella copertura anche quando la ventola non funziona.

Se però si notano odori residui sgradevoli, pulire il filtro e l'interno della ventola.

Preferibilmente pulire la ventola con un panno morbido umido e detersivo liquido delicato.

Servizio

Il filtro deve rimanere accessibile. Sostituire il feltro a carbone attivo del filtro ogni 5 - 24 mesi se usate un filtro a carbone attivo.

Se usate un filtro plasma sostituire il feltro ogni 5 anni (max.). Per questo aprire la copertura e cambiare il feltro.

6 Che fare in caso di problemi?

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

Nota bene!

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

Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.


I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura ad induzione non si accende?

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

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

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

E' visualizzato il codice di errore E2?

L'elettronica è troppo calda. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

E' visualizzato il codice d'errore E8?

Errore al ventilatore destro o sinistro. L'apertura di aspirazione è bloccata o coperta oppure è difettoso il ventilatore.

Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

È visualizzato il codice d'errore U400?

Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto. I comandi si disattivano dopo 1 sec. e viene emesso un segnale acustico. Collegare la corretta tensione di alimentazione.

È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

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

È visualizzato il simbolo ?

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

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

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

Le pentole usate emettono rumori?

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

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

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

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

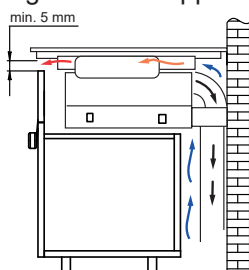
7 Istruzioni di montaggio

7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

7.2 Ventilazione

- Il piano di cottura ad induzione è dotato di un ventilatore che si accende e spegne automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori di temperatura dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, il ventilatore funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Se la potenza di una zona di cottura aumenta e riduce automaticamente (v. il capitolo Protezione contro il surriscaldamento), questo significa che possibilmente il raffreddamento non risulta sufficiente. Occorre aprire la parete posteriore del mobile nell'area dell'apertura del piano di lavoro e di rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.



Raccomandiamo uno spazio anteriore di almeno 5 mm, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.

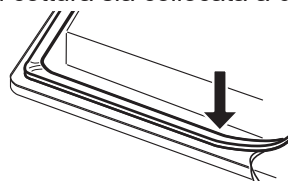
7.3 Incasso

Avvertenze importanti

- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Realizzando il montaggio sopra un cassetto, si deve prestare attenzione che possibilmente non ci sono oggetti appuntiti. Questi oggetti potrebbero angolarsi alla parte inferiore del piano di cottura e bloccare il cassetto.
- Se si trova una parete intermedia al di sotto del piano di cottura essa deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura per garantire una circolazione ottimale dell'aria attorno al piano di cottura.
- Il montaggio del piano di cottura sopra refrigeratori, lavastoviglie e lavatrici o asciugatori non è permesso.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore sotto o in diretta prossimità del piano di cottura.

Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.



- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

Intaglio del piano di lavoro

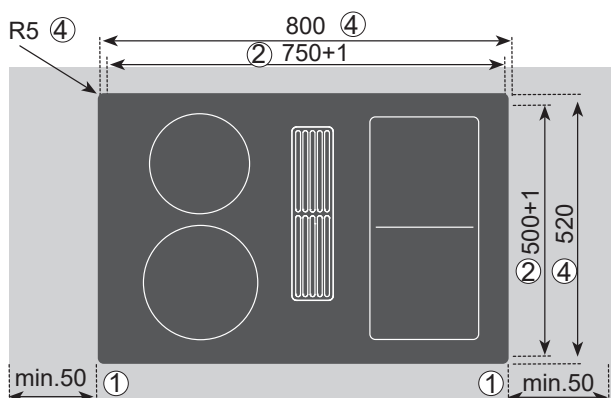
Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati. La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e a filo con il perimetro dell'intaglio. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

7.4 Possibilità di montaggio:

Incasso appoggiato

Misure in mm

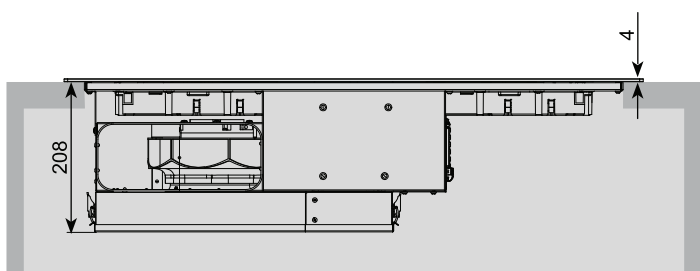


Inserire ed allineare il piano di cottura.

- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Dimensione di ritaglio
- ③ Dimensione di fresatura
- ④ Misure esterne del piano di cottura

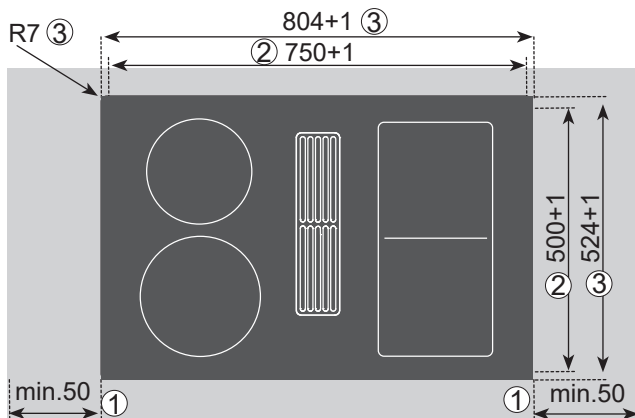
Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.



7.5 Possibilità di montaggio:

Incasso a paro

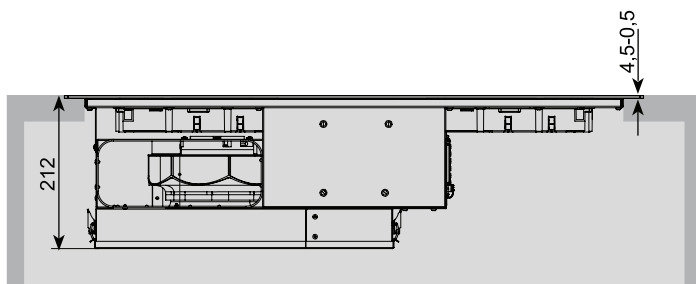


Incollare il nastro ermetico nell'angolo dello spigolo d'appoggio del piano di lavoro, in modo che la colla siliconica non possa fuoriuscire da sotto il piano di cottura.

Inserire il piano di cottura nel ritaglio del piano di lavoro e allineare. Eventualmente mettere una piastra spessore. Compilare la fessura tra piano di cottura e piano di lavoro con un collante resistente al calore.

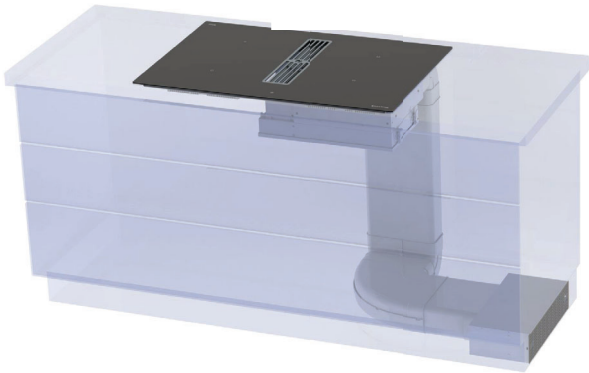
Importante

La colla siliconica non deve fuoriuscire da sotto il piano di cottura. Più avanti, una eventuale estrazione del piano di cottura non sarà più possibile. La garanzia perde di validità se non sono osservate le presenti indicazioni.

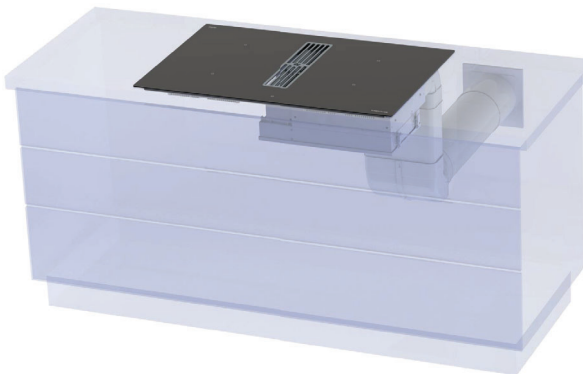


7.6 Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria

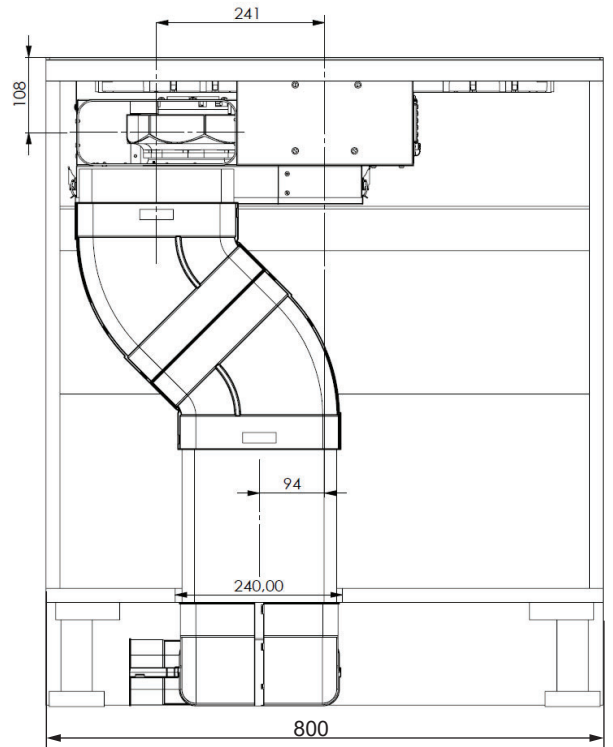
Circolazione dell'aria verso l'interno



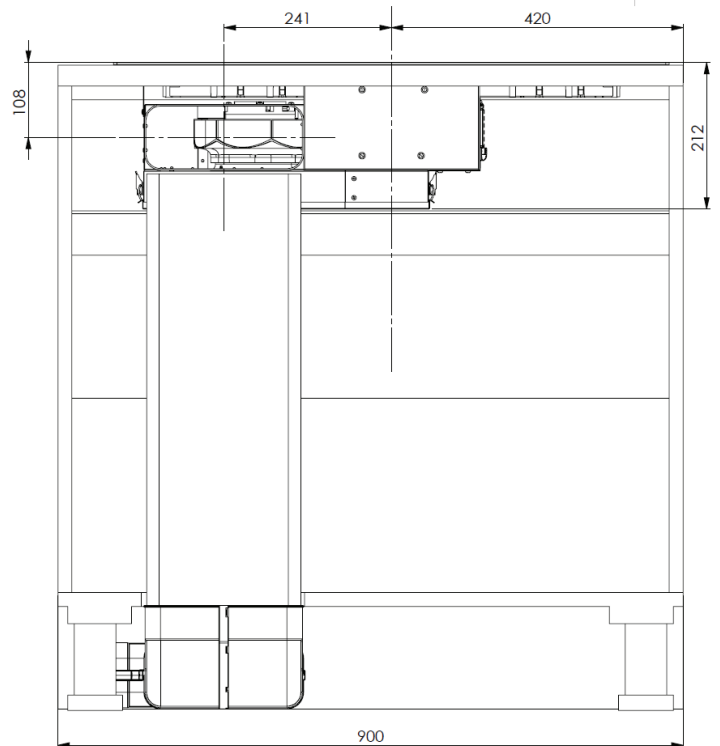
Aria di scarico verso l'esterno



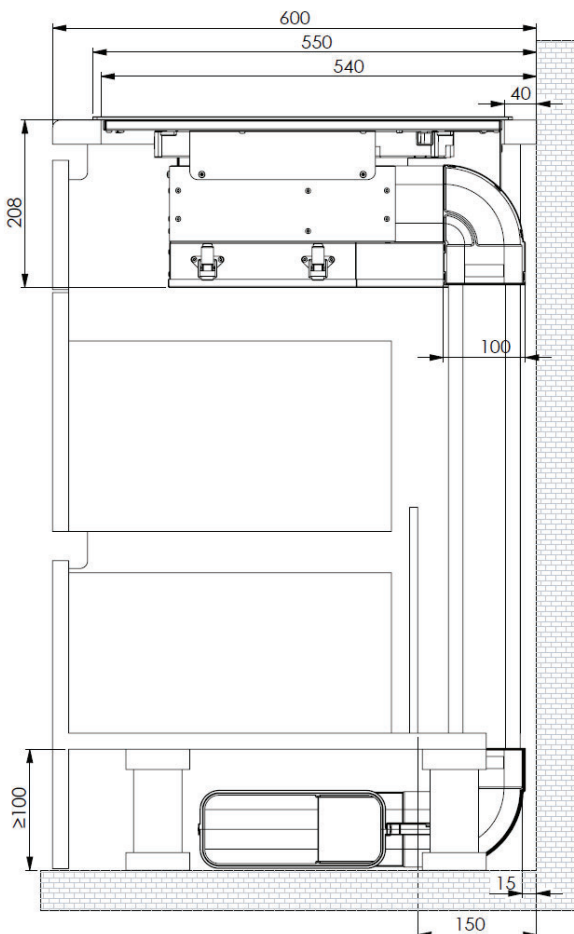
Vista posteriore con mobile da 80 cm



Vista posteriore con mobile da 90 cm



Vista laterale in condizione incorporata



7.7 Incasso del sistema di ventilazione

- L'allacciamento alle rete elettrica e il collegamento degli allacciamento per l'aria di scarica del prodotto può essere eseguito solo da un tecnico specializzato e abilitato e in base alle norme in materia valide! L'installatore è responsabile per il corretto funzionamento nel luogo di installazione!
- Fare attenzione alle norme e disposizioni per il montaggio dei singoli paesi e dell'ente responsabile per l'approvvigionamento dell'energia.
- La cappa / ventilatore funziona a sfiato e ad aria di ricircolo.
- Condurre l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro all'esterno.
- Non condurre l'aria in un camino di sfiato e per il fumo già usato. In caso di dubbi, chiedere lo spazzacamino responsabile.
- Se nelle vicinanze del ventilatore vengono gestiti dispositivi di combustione collegati ad un camino come stufe a carbone o olio e caldaie a gas, assicurarsi che affluisca sempre sufficiente aria fresca, altrimenti si corre il rischio di avvelenamento. Il funzionamento sicuro del ventilatore del piano cottura è garantito se la pressione negativa causata dal ventilatore del piano cottura non supera 0,04 mbar (4 Pa) e se nella stanza può affluire sufficiente aria di alimentazione.
- I condotti di scarico dei fumi devono essere conformi alla classe di incendio B 1 DIN 4102.
- Prestare attenzione a che la larghezza nominale minima del supporto di allacciamento dell'apparecchio non venga ridotta.
- Dovrebbe essere sempre impiegato il sistema di ventilazione, consigliato e compatibile con l'aspirazione del piano cottura. Raccomandiamo l'uso di componenti **optimAIRo**® per un flusso d'aria ottimale.
- La larghezza nominale dei tubi di ricircolo dell'aria non dovrà essere inferiore a 150 mm.
- I condotti di scarico dei fumi dovranno essere il più corti possibile, non dovranno avere una forma a gomito di 90 gradi ma dovranno descrivere un ampio arco e non dovranno avere riduzioni della sezione.
- Non scegliere mai tubi con diametro minore di 150 mm. A 50 cm davanti all'elemento ventola non dovranno essere posate curve/gomiti.
- Tra due gomiti/curve inserire sempre un pezzo dritto di ca. 50 cm.
- Le cassette in muratura, così come l'intaglio nella mascherina che fa da zoccolo, dovranno avere una sezione che corrisponda almeno al condotto di scarico dei fumi. Deve essere presente un'uscita del tubo di almeno 500 cm². Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure apportarvi adeguate aperture.
- Durante l'installazione, fare attenzione a lasciare accessibile l'unità di ricircolo dell'aria anche quando il montaggio della cucina sia completo.
- Se necessario, spostare i piedi zoccolini degli armadi.



AVVERTENZA

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

7.8 Collegamento contatto finestra / relè di collegamento



ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

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

Attenzione! Il collegamento per l'interruttore a contatto della finestra e il collegamento del relè è sotto tensione di rete!

Danni alle persone a causa di scosse elettriche!

Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica prima di collegare il sistema di commutazione.

L'allacciamento elettrico deve essere effettuato soltanto da un tecnico autorizzato.

Osservare le istruzioni riportate al punto 7.9

Collegamento elettrico!

Interruttore a contatto finestra (A)

Tensione DC 16V, max. DC 20V

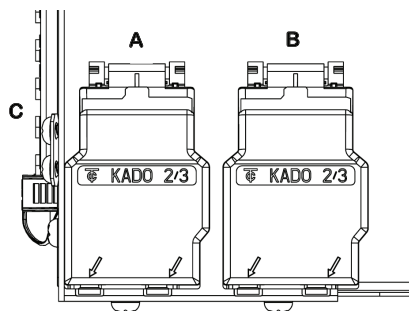
Al circuito di contatto possono essere collegati solo interruttori a finestra omologati con contatto a potenziale zero. Il contatto deve essere chiuso quando la finestra è aperta.

Collegamento relè (B)

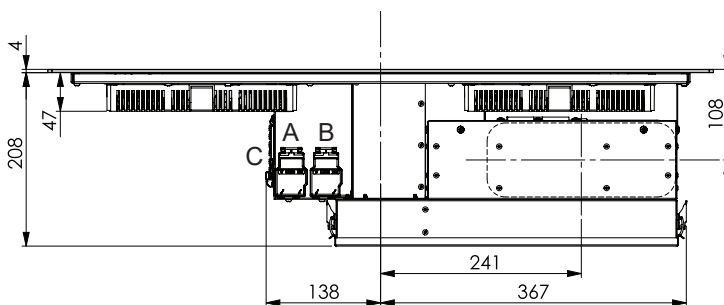
Capacità di commutazione max. 240V, 4A

Contatto a relè senza potenziale

Scatola di giunzione (C)



Vista frontale



7.9 Collegamento elettrico



**ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA!
PERICOLO DI MORTE!**

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

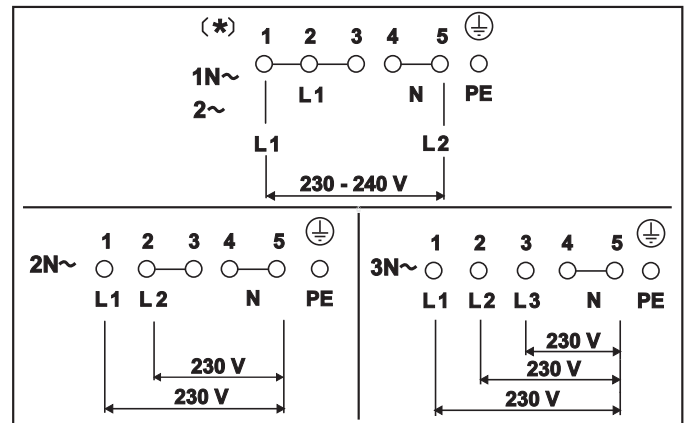
- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli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

Valori di collegamento

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

Tensione nominale dei componenti 220-240V

Possibilità di collegamento: collegamento a 6 poli

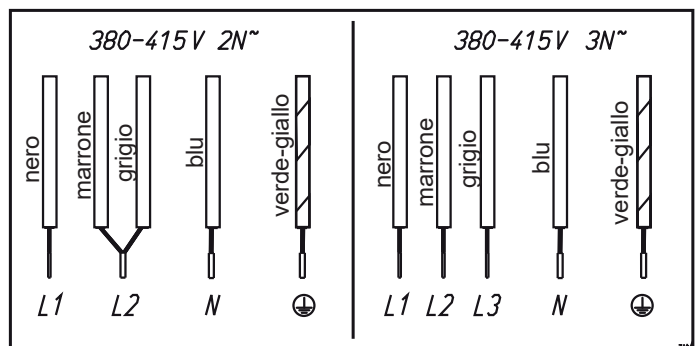


* In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

Collegamento da parte della fabbrica

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

Possibilità di collegamento



7.10 Dati tecnici

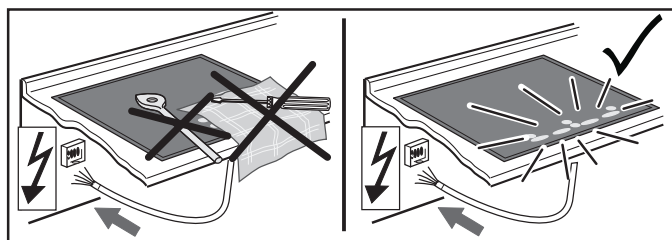
Dimensioni del piano di cottura	
Altezza /larghezza /profondità . mm	212 x 800 x 520
Zone di cottura	
1x zona di cottura ad induzioneØ cm / kW	21/ 2,3/ 3,7*
1x zona di cottura ad induzioneØ cm / kW	18/ 1,85/ 3,0*
2x zone di cottura ad induzione cm / kW	19x22/ 2,1/ 3,7*
Funzione di ponte..... kW	3,7
Ventilatore	
Flusso d'aria max. m³/h	570
Valori di collegamento	
Piano di cottura..... kW	7,4
Ventilatore kW	0,168

* Potenza con funzione Power attiva

7.11 Messa in funzione

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

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



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

8 Messa fuori servizio, smaltimento

8.1 Mettere fuori servizio

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

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

8.2 Smaltimento dell'imballo

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

8.3 Smaltimento degli apparecchi usati



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

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

Obsah

1 Všeobecné.....	28	7 Montážní návod	47
1.1 Zde naleznete.....	28	7.1 Bezpečnostní pokyny pro montéra kuchyňského nábytku	47
1.2 Použití v souladu s účelem určení.....	28	7.2 Odvětrání.....	47
2 Bezpečnostní pokyny a výstrahy.....	29	7.3 Vestavba.....	47
2.1 Pro připojení a funkci.....	29	7.4 Variabilní možnosti vestavby: uložená vestavba.....	48
2.2 Obecně pro varnou desku	29	7.5 Variabilní možnosti vestavby: montáž se zapuštěním	48
2.3 Pro osoby	30	7.6 Sestavení systému pro odvádění odpadního vzduchu	49
2.4 Vysvětlení symbolů a pokynů	31	7.7 Vestavba ventilátoru varné desky.....	50
3 Popis přístroje	32	7.8 Připojení okenního kontaktu/reléové přípojky	50
3.1 Ovládání pomocí sensorových tlačítek.....	33	7.9 Elektrická přípojka	51
3.2 Co byste měli vědět o posuvníku (senzorickém poli).....	33	7.10 Technické údaje.....	52
4 Obsluha	34	7.11 Uvedení do provozu.....	52
4.1 Indukční varná deska	34	8 Vyřazení z provozu, likvidace.....	53
4.2 Rozpoznání hrnce	34	8.1 Vyřazení z provozu.....	53
4.3 Omezení provozní doby	34	8.2 Likvidace obalu.....	53
4.4 Jiné funkce	34	8.3 Likvidace starých přístrojů.....	53
4.5 Ochrana před přehřátím (indukce)	34		
4.6 Nádobí pro indukční varnou desku.....	35		
4.7 Typy pro úsporu energie.....	35		
4.8 Stupně ohřevu	35		
4.9 Ukazatel zbytkového tepla	35		
4.10 Trvalé rozpoznání hrnce.....	36		
4.11 Stisknutí tlačítek.....	36		
4.12 Zapnutí varné desky a varné zóny	36		
4.13 Vypnutí varné zóny	36		
4.14 Vypnutí varné desky	36		
4.15 Funkce STOP	37		
4.16 Funkce Recall	37		
4.17 Dětská pojistka	38		
4.18 Funkce propojení můstkem (pouze u varných zón Octa)	38		
4.19 Funkce grilování (pouze u varných zón Octa)..	39		
4.20 Vypínací automatika (časovač)	40		
4.21 Budík (minutka)	40		
4.22 Nahřívací automatika	41		
4.23 Funkce ohřívání	41		
4.24 Zablokování	42		
4.25 Stupeň Power	42		
4.26 Power-management	42		
4.27 Použití ventilátoru.....	43		
4.27.1 Zapnutí a vypnutí ventilátoru	43		
4.27.2 Doběh ventilátoru	43		
4.27.3 Doba doběhu.....	44		
5 Čištění a péče	45		
5.1 Sklokeramická varná deska	45		
5.2 Speciální nečistoty	45		
5.3 Ventilátor varné desky	45		
6 Co dělat při problémech?	46		
		1 Všeobecné	
		1.1 Zde naleznete...	
		Informace v tomto sešitu si pečlivě přečtete ještě dříve, než uvedete varnou desku do provozu. Najdete zde důležité pokyny pro Vaši bezpečnost, používání, ošetřování a údržbu přístroje, aby Vám přístroj dlouho sloužil k Vaší spokojenosti.	
		Pokud by se vyskytla porucha, přečtete si nejprve kapitulu Co dělat při problémech?. Menší poruchy můžete často odstranit sami a ušetříte tím zbytečné náklady na servis.	
		Tento návod si pečlivě uschovejte. Tento návod k použití a montáži předejte prosím novým majitelům pro jejich informování a bezpečnost.	
		1.2 Použití v souladu s účelem určení	
		Varná deska je určena pouze k přípravě jídel v domácnosti a podobných oblastech. Podobné oblasti jsou:	
		• Použití v obchodech, kancelářích a podobném pracovním prostředí	
		• Použití v zemědělských provozech	
		• Používání zákazníky v hotelech, motelech a dalších typických pobytových zařízeních	
		• Použití v penzionech se snídaní	
		• Nesmí být používána k jinému účelu a pouze pod dohledem.	

2 Bezpečnostní pokyny a výstrahy

2.1 Pro připojení a funkci

- Přístroje jsou konstruovány podle příslušných bezpečnostních předpisů.
- Připojení k síti, údržbu a opravu přístroje smí provádět pouze autorizovaný odborník podle platných bezpečnostních předpisů. Neodborně provedené práce ohrožují Vaši bezpečnost.
- Je-li síťový kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem či podobně kvalifikovanou osobou, aby se snížilo ohrožení.
- Přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami ani s externím dálkovým ovládáním.

2.2 Obecně pro varnou desku

- Kvůli příliš rychlé reakci při vysokém nastavení stupně ohřevu nesmí být indukční varná deska provozována bez dozoru!
- Při vaření sledujte vysokou rychlost ohřevu varných zón. Předcházejte vyvaření hrnců do sucha, protože při tom vzniká nebezpečí přehřátí hrnců!
- Nestavte prázdné hrnce a pánve na zapnuté varné zóny.
- Pozor při používání hrnců s dvojitým dnem. Hrnce s dvojitým dnem se mohou nepozorovaně vyvařit! To vede následně k poškození hrnce a varné desky. Za tyto případy nelze převzít záruku!
- Varnou zónu vypněte po použití bezpodmínečně pomocí tlačítka minus a ne pouze pomocí funkce rozpoznání hrnce.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou samy vznítit. Jídla s tuky a oleji připravujte pouze pod dohledem. Vznícené tuky a oleje nikdy nehaste vodou! Přístroj vypněte a pak plameny opatrně zakryjte např. víkem nebo hasicím roumem.
- Sklokeramická plocha je velmi odolná. I přesto předcházejte pádu tvrdých předmětů na sklokeramickou plochu. Bodová nárazová zatížení mohou vést k prasknutí varné desky.
- V případě výskytu lomů, prasklin, trhlin nebo jiných poškození sklokeramiky existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Přístroj ihned vypněte. Okamžitě vypněte pojistky v domácnosti a zavolejte zákaznický servis.

- Pokud by kvůli závadě sensorového ovládání nebylo možno varnou desku vypnout, okamžitě vypněte domovní jistič a zavolejte zákaznický servis.
- Pozor při pracích s domácími přístroji! Napájecí kabely nesmí přijít do styku s horkými varnými zónami.
- Nebezpečí požáru: Na varné ploše neskladujte žádné předměty.
- Sklokeramická varná deska nesmí být používána jako odkládací plocha.
- Na varné zóny nepokládejte hliníkovou fólii ani plasty. Zabraňte kontaktu varné zóny se vším, co se může roztavit, např. s plasty, fóliemi, zejména cukrem a pokrmy obsahujícími velké množství cukru. Cukr okamžitě odstraňte ze sklokeramické varné desky pomocí speciální škrabky na sklo, dokud je horký, aby se předešlo poškození.
- Kovové předměty (kuchyňské nádobí, příbory, kryt ventilátoru...) nesmí být nikdy odkládány na indukční varnou desku, protože se mohou zahřát. Nebezpečí popálení!
- Hořlavé, snadno zápalné nebo deformovatelné předměty nepokládejte přímo pod varnou desku.
- Kovové předměty, nošené na těle, se mohou v bezprostřední blízkosti indukční varné desky zahřívát. Opatrně, nebezpečí popálení. Předměty neschopné magnetizace (např. zlaté nebo stříbrné prstýnky) tím nejsou dotčeny.
- Na varných zónách nikdy neohřívejte konzervy a potraviny ve vícevrstvých obalech. Přívod energie může způsobit jejich prasknutí!
- Sensorová tlačítka udržujte čistá, protože znečištění může být přístrojem rozpoznáno jako kontakt prstem. Na sensorová tlačítka nikdy nepokládejte předměty (hrnce, utěrky atd.)!
- Pokud hrnce překypí až na sensorová tlačítka, stiskněte tlačítko pro vypnutí.
- Horké hrnce a pánve neposouvejte do blízkosti sensorových tlačítek, respektive je jimi nezakrývejte. V takovém případě se přístroj automaticky vypne.

- Hrnci vždy postavte doprostřed varné zóny.
- Pokud je to možné, používejte velké hrnce na zadních varných zónách, aby nedošlo k přehřátí senzorových tlačítek (přehřátí dotykového ovládání; chybové hlášení E2, vypnutí Touch-Control).
- Pokud jsou v bytě domácí zvířata, která mohou dosáhnout na varnou desku, je třeba aktivovat dětskou pojistku.
- Pokud u vestavných sporáků probíhá režim pyrolýzy, nesmí se indukční varná deska používat.
- Sklokeramická varná deska nesmí být za žádných okolností čištěna parním čističem nebo podobnými přístroji!
- Dbejte na to, aby se v bezprostřední blízkosti odtahu varné desky nenacházely žádné předměty (např. čisticí utěrky). Proudění vzduchu by mohlo nasát. Zásadně braňte kontaktu kapalin a malých dílů s přístrojem.
- Přístroj nikdy neprovozujte bez použití filtru mastnoty.
- Filtry s nadměrným množstvím tuku představují nebezpečí požáru!
- Fritování je dovoleno pouze za neustálého sledování, flambování není dovoleno!
- Při provozu ohnišť na dřevo, uhlí, plyn nebo olej závislých na komínu, je třeba zajistit dostatečný přívod vzduchu. Maximální přípustný podtlak vyvolaný digestoří v prostoru ohniště závislého na komínu nesmí překročit 4 Pa (0,04 mbar), v opačném případě hrozí nebezpečí otravy.
- Při vaření je vlhkost z výparů odváděna do vzduchu v místnosti
- Při provozu s oběhem vzduchu se vlhkost z výparů odstraní pouze nepatrně. Proto je třeba vždy zajistit dostatečný přívod čerstvého vzduchu, např. otevřením okna nebo použitím bytové ventilace.
- Vždy se postarejte o normální a pohodlné klima v místnosti (45 - 60 % vzdušné vlhkosti).
- Po každém použití provozu s oběhem vzduchu přepněte odtah varné desky na cca 20 minut na nízký stupeň nebo aktivujte automatiku doběhu.

2.3 Pro osoby

- Tyto přístroje mohou používat děti od 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností anebo znalostí, pokud nad nimi bude mít dozor znalá osoba nebo byly poučeny v bezpečném používání přístroje a pochopily možná nebezpečí vyplývající z používání přístroje. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti, jediné za dohledu dospělé osoby.
- Povrchy u ohřevných a varných míst jsou při provozu horké. Z tohoto důvodu je zásadně třeba zabránit malým dětem, aby se dostaly do blízkosti přístroje.
- Mohou být použity jen ochranné mřížky nebo kryty varných desek výrobců daných desek nebo ochranné mřížky nebo kryty varných desek schválené výrobcem v návodu k použití přístroje. Použití nevhodných ochranných mříží nebo krytů varných desek může vést k nehodám.
- Osoby s kardiostimulátorem nebo implantovanými insulinovými pumpami se musí ujistit, že jejich implantáty nebudou indukční varnou deskou negativně ovlivněny (frekvenční rozsah indukční varné desky je 20-50 kHz).





2.4 Vysvětlení symbolů a pokynů

Přístroj byl vyroben podle aktuálního stavu techniky. Přesto jsou stroje zdroji rizik, kterým nelze konstrukčně předejít.

Pro zajištění dostatečné bezpečnosti pro obsluhu byly vydány dodatečné bezpečnostní pokyny, které jsou označeny dále popsányými textovými zdůrazněními.

Dostatečnou bezpečnost při provozu lze zajistit pouze, když je budete dodržovat.

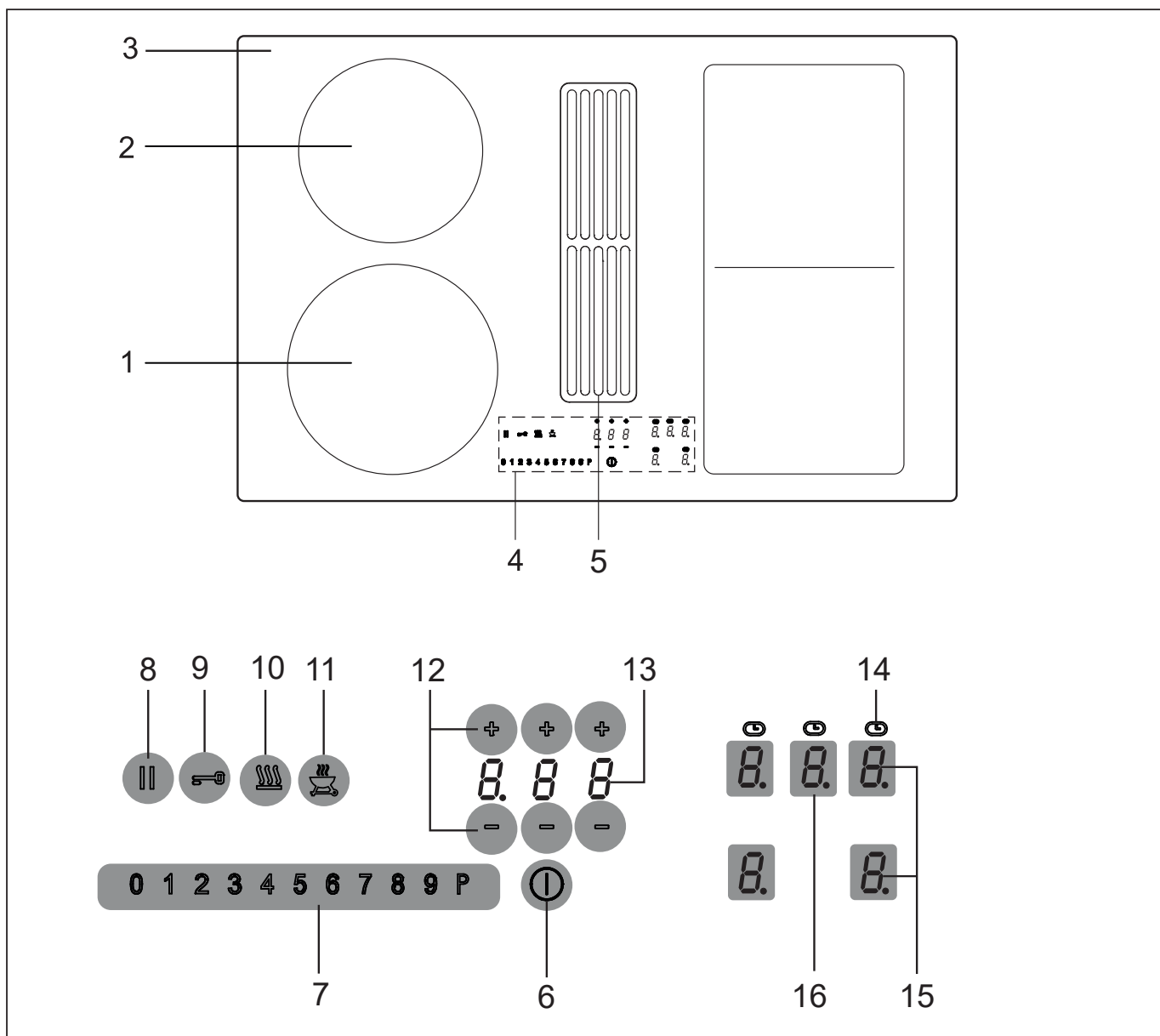
Označená místa v textu mají různý význam:

	<p>NEBEZPEČÍ</p> <p>Poznámka, která upozorňuje na bezprostředně hrozící nebezpečí, jejichž možnými následky jsou smrt nebo nejtěžší zranění.</p>
	<p>OPATRNĚ</p> <p>Poznámka, která upozorňuje na potenciálně nebezpečnou situaci, jejímž možným následkem jsou smrt nebo nejtěžší zranění.</p>
	<p>POZOR</p> <p>Poznámka, která upozorňuje na nebezpečnou situaci, jejímž možným následkem jsou lehká zranění nebo poškození přístroje.</p>
	<p>UPOZORNĚNÍ</p> <p>Poznámka, jejíž dodržení usnadňuje zacházení s přístrojem.</p>

Dále jsou na několika místech použity následující výstražné symboly:

	<p>VAROVÁNÍ PŘED ELEKTRICKOU ENERGIÍ! HROZÍ NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA!</p> <p>V blízkosti tohoto symbolu jsou nainstalovány díly vedoucí napětí. Kryty, které jsou takto označeny, smí odstraňovat pouze kvalifikovaní elektrikáři.</p>
	<p>OPATRNĚ! HORKÉ POVRCHY!</p> <p>Tento symbol je umístěn na površích, které se zahřívají. Hrozí nebezpečí těžkého popálení nebo opaření. Povrchy mohou být horké i po vypnutí přístroje.</p>
	<p>ŘÍDTE SE PŘEDPISY O ZACHÁZENÍ S ELEKTROSTATICKY CITLIVÝMI KONSTRUKČNÍMI PRVKY A SKUPINAMI (ESD).</p> <p>Za kryty označenými symbolem uvedeným vedle se nacházejí elektrostaticky ohrožené konstrukční prvky a skupiny. Bezpodmínečně předcházejte dotyku zásuvkových a konektorových přípojek, vodivých drah a kolíků konstrukčních dílů. Takové zásahy smí provádět pouze odborný personál se znalostmi ESD!</p>

3 Popis přístroje



Dekor se může odchylovat od vyobrazení.

1. Indukční varná zóna vpředu
2. Indukční varná zóna vzadu
3. Sklokeramická varná deska
4. Dotykové spínače TOUCH CONTROL
5. Ventilátor
6. Tlačítko ZAP/VYP (varná deska)
7. Sensorické pole
8. Tlačítko STOP (symbol pauzy)
9. Tlačítko pro uzamčení
10. Tlačítko udržování teploty

11. Tlačítko gril
12. Tlačítko Minus / Plus časovače
13. Indikace časovače
14. Ukazatel pro časovač varné plochy
15. Zobrazení stupně ohřevu
16. Indikátor ventilátoru



UPOZORNĚNÍ

Většina zde zobrazených tlačítek je viditelná teprve po zapnutí varné desky.

3.1 Ovládání pomocí sensorových tlačítek

Sklokeramická varná deska se ovládá sensorovými tlačítky Touch Control. Sensorová tlačítka fungují následujícím způsobem: špičkou prstu se krátce dotkněte symbolu na sklokeramickém povrchu. Každý správný dotek je potvrzen signálním tónem.

Dále je sensorové tlačítko Touch Control označováno jako "tlačítko".

Trvalé rozpoznání hrnce

Pokud je varná deska vybavena funkcí trvalého rozpoznání hrnce, je možné pomocí sensorových tlačítek zapnout varný stupeň poté, co je na varném poli rozpoznán hrnec a na indikátoru varného stupně je zobrazena hodnota 0.

Tlačítko ZAP/VYP (6)

Tímto tlačítkem se zapíná a vypíná celá varná deska. Tlačítko je vlastně hlavním vypínačem.

Stupeň Power v sensorickém poli (7)

Stupeň Power poskytuje indukčním varným zónám dodatečný výkon.

Tlačítko STOP (8)

Proces vaření lze krátkodobě přerušit pomocí funkce STOP.

Funkce Recall (8) (funkce obnovení)

Po nechtěném vypnutí varné desky můžete obnovit poslední nastavení.

Tlačítko pro uzamčení (9)

Tlačítkem pro uzamčení je možné tlačítka uzamknout.

Tlačítko udržování teploty (10)

K udržování teploty a pomalému vaření.

Tlačítko gril (11)

Pro použití funkce grilování s grilovací deskou pro indukci.

Tlačítko Minus - / Tlačítko Plus + (12)

Pomocí těchto tlačítek nastavíte časovač, automatické vypnutí varných zón a automatický doběh ventilátoru.

Symbols (14)

..... Funkce časovače, vypínací automatiky

Zobrazení stupňů ohřevu (15)

Zobrazení stupňů ohřevu indikuje zvolený stupeň ohřevu nebo:

H Zbytkové teplo

P Stupeň Power

U Rozpoznání hrnce

A Nahřívací automatika

|| Funkce Stop

L Dětská pojistka

..... Funkce můstku

..... Funkce grilování

..... Udržovaná teplota 42 °C / 70 °C / 94 °C

Ukazatel ventilátoru (16)

Ukazatel ventilátoru informuje o vybraném stupni výkonu ventilátoru, nebo:

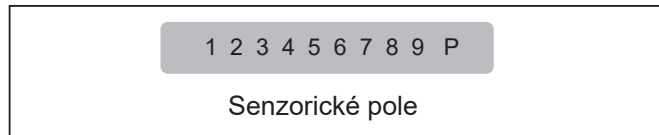
A Automatický režim

..... Výměna uhlíkového filtru

3.2 Co byste měli vědět o posuvníku (sensorickém poli)

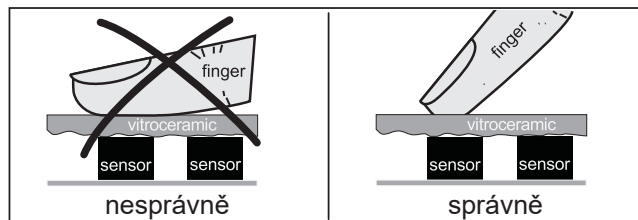
Posuvník funguje zásadně jako sensorická tlačítka s tím rozdílem, že prst se položí na sklokeramickou desku a poté se posouvá. Sensorové pole tento pohyb rozpozná a zvyšuje nebo snižuje zobrazenou hodnotu (varný stupeň) podle pohybu.

Pojem posuvník - slider [engl. slide: posouvat, nechat klouzat] se v následujícím textu bude označovat jako sensorické pole.



Na co je třeba dbát při ovládání?

Prst nepokládejte na povrch sklokeramické desky příliš naplocho, aby sousední tlačítka/sensorická pole nereagovala omylem.

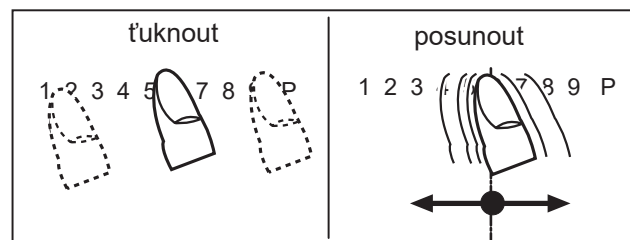


Klikněte na sensorové pole nebo posuňte přitisknutý prst

Na sensorické pole lze prstem ťuknout – pak se zobrazená hodnota (varný stupeň) mění po krocích.

Jestliže nasadíte prst na sensorické pole a poté ho posunete doprava nebo doleva, zobrazená hodnota se mění plynule.

Čím rychlejší je pohyb, tím rychleji se mění zobrazení.



4 Obsluha

4.1 Indukční varná deska


Varná plocha je vybavena indukční varnou deskou. Indukční cívka pod sklokeramickou varnou plochou vytváří elektromagnetické střídavé pole, které proniká sklokeramikou a ve dně nádobí indukuje proud, vytvářející teplo.

U indukční varné zóny se teplo nepřenáší z topného prvku přes varnou nádobu na vařený pokrm, nýbrž potřebné teplo je pomocí indukčních proudů vytvářeno přímo ve varné nádobě.


Výhody indukční varné desky

- Energeticky šetrné vaření díky přímému přenosu energie na hrnec (je nutné vhodné nádobí z materiálu, které lze magnetizovat)
- Zvýšená bezpečnost, protože energie se přenáší pouze tehdy, když je postaven hrnec
- Přenos energie mezi indukční varnou zónou a dnem hrnce se zvýšeným stupněm účinnosti
- Vyšší rychlost zahřívání
- Nebezpečí popálení je malé, protože varná plocha se ohřívá pouze dnem hrnce, přeteklé jídlo se nepřipaluje
- Rychlá, jemná regulace přívodu energie.

4.2 Rozpoznání hrnce

Není-li při zapnuté varné zóně na varné zóně žádný nebo příliš malý hrnec, nedojde k přenosu energie. Upozorňuje na to blikající  v ukazateli stupně ohřevu.

Pokud se na varnou zónu postaví vhodný hrnec, zapne se nastavený stupeň a ukazatel stupně ohřevu svítí.

Přívod energie se přeruší, jestliže se hrnec odstraní, v ukazateli stupně ohřevu se objeví blikající .

Jestliže jsou na zónu postaveny menší hrnce nebo pánve, u kterých je však rozpoznání velikosti hrnce ještě zapnuté, deska dodává pouze takový výkon, jaký potřebují.

Upozornění

Trvalé rozpoznání hrnce identifikuje, na které varné zóně je postaven hrnec a zobrazí na příslušném indikátoru stupně ohřevu hodnotu 0.

Hranice rozpoznání hrnce

Průměr varné zóny (mm)	Doporučený minimální průměr dna hrnce (mm)
180	145
210	145
220x190 (Octa)	115

Průměr dna nádobí nesmí být menší než určený průměr dna, protože se jinak nezapne indukce. K docílení nejlepší účinnosti hrnec vždy postavte doprostřed varné zóny.

Důležité: V závislosti na kvalitě hrnce se může potřebný minimální průměr pro aktivaci rozpoznání hrnce lišit!

4.3 Omezení provozní doby

Indukční varná deska má automatické omezení provozní doby.


Nepřetržitá doba používání každé varné zóny je závislá na zvoleném stupni ohřevu (viz tabulku).

Předpokladem je, že v průběhu doby používání nebudou prováděly změny nastavení varné zóny.

Když se aktivuje omezení provozní doby, varná zóna se vypne, zazní krátký signální tón a na ukazateli se zobrazí H.

Vypínací automatika má vůči omezení provozní doby přednost, tzn. že varná zóna se vypne teprve tehdy, když uběhne čas vypínací automatiky (např. je možná vypínací automatika s 99 minutami a stupněm ohřevu 9).

Omezení provozní doby

Nastavený stupeň ohřevu	Omezení doby provozu v minutách
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Jiné funkce

Při dlouhém nebo současném stisknutí jednoho nebo více sensorových tlačítek (např. hrncem omylem postaveným na sensorová tlačítka) neproběhne žádná spínací funkce.

Bliká symbol Er03 a zazní časově omezený nepřerušovaný signální tón. Po několika sekundách se vypne. Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.

Pro zrušení symbolu Er03 stiskněte stejné tlačítko nebo varnou desku zapněte a vypněte.

4.5 Ochrana před přehřátím (indukce)

Při delším používání varné zóny na plný výkon nemůže být při vysokých teplotách místnosti elektronika v potřebném rozsahu chlazena.

Aby nedocházelo k výskytu příliš vysokých teplot v elektronice, výkon varné zóny se případně automaticky sníží. Pokud by při normálním používání varné desky a normální teplotě místnosti bylo často zobrazováno E2, potom je pravděpodobně nedostačující chlazení.

Příčinou mohou být chybějící chladicí otvory v nábytku. Případně je nutno zkontrolovat způsob vestavby (viz kapitolu Větrání).

4.6 Nádobí pro indukční varnou desku

Varná nádoba používaná pro indukční varnou zónu musí být z kovu, musí mít magnetické vlastnosti a dostatečnou plochu dna.

Používejte pouze hrnce se dnem vhodným k indukčnímu ohřevu.

Vhodné varné nádoby	Nevhodné varné nádoby
Smaltované ocelové nádoby se silným dnem	Nádoby z mědi, nerezové oceli, hliníku, varného skla, dřeva, keramiky popř. terakoty
Litínové nádoby se smaltovaným dnem	
Nádoby z vícevrstvé oceli, nerezové feritové oceli popř. hliníku se speciálním dnem	

Vhodnost nádoby můžete zjistit následovně:

Provedte následně popsany test magnetem nebo se ujistěte, že nádoba nese značku vhodnosti k vaření s indukčním proudem.

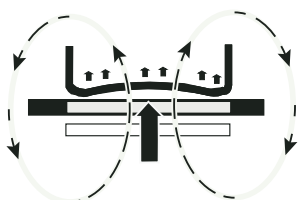
Test magnetem:

Přiložte magnet ke dnu Vaší varné nádoby. Pokud je přitahován, můžete varnou nádobu používat na indukční varné zóně.



Upozornění:

Při používání hrnců s vhodnými indukčními vlastnostmi některých výrobců se mohou vyskytnout zvuky, které způsobuje druh konstrukce těchto hrnců.



Nesprávně: dno nádobí je vyboulené. Elektronika nedokáže správně určit teplotu.

4.7 Tipy pro úsporu energie

Dále najdete několik důležitých pokynů, jak zacházet s Vaší novou indukční varnou deskou a varným nádobím efektivně a s úsporou energie.

- Průměr dna hrnce by měl být stejně velký jako průměr varné zóny.
- Při koupi hrnců nezapomeňte, že se často udává horní průměr hrnce. Ten je obvykle větší než dno hrnce.
- Tlakové hrnce jsou díky uzavřenému varnému prostoru a přetlaku obzvláště časově a energeticky úsporné. Při krátké době varu zůstávají zachovány vitamíny.
- Vždy dbejte na dostatečné množství tekutiny v tlakovém hrnci, protože po vyvaření se v důsledku přehřátí může poškodit varná zóna i hrnec.
- Varné hrnce vždy podle možnosti přikryvejte vhodnou pokličkou.
- Pro každé množství jídla použijte hrnec správné velikosti. Velký, téměř prázdný hrnec, spotřebuje mnoho energie.

4.8 Stupně ohřevu

Topný výkon varných zón může být nastaven ve více stupních. V tabulce najdete příklady použití jednotlivých stupňů.

Stupeň ohřevu	Vhodný pro
0	Poloha VYP, využití zbytkového tepla
1	Rozmrazování 42 °C
2	Udržování teploty 70 °C
3	Pomalé vaření 94 °C
1-2	Vaření malých množství
3	Var
4-5	Vaření větších množství, pečení větších kusů
6	Pečení, výroba jíšky
7-8	Pečení
9	Ohřev, opékání, pečení
P	Stupeň Power (nejvyšší výkon)

U hrnců bez pokličky musí být eventuálně zvolen vyšší varný stupeň.

4.9 Ukazatel zbytkového tepla **H**

Sklokeramická varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla H.

Dokud H po vypnutí svítí, lze zbytkové teplo použít k rozpouštění potravin a udržování teploty pokrmů.

Po zhasnutí písmena H může být varná zóna ještě horká. Trvá nebezpečí popálení!

U indukční varné zóny se sklokeramika nezahřívá přímo, nýbrž se ohřívá pouze zpětným teplem od nádoby.

4.10 Trvalé rozpoznání hrnce

Pokud je varná deska vybavena funkcí trvalého rozpoznání hrnce, je možné pomocí sensorových tlačítek zapnout varný stupeň poté, co je na varném poli rozpoznán hrnec a na indikátoru varného stupně je zobrazena hodnota 0.

4.11 Stisknutí tlačítek

Ovládání zde popsané vyžaduje po stisknutí jednoho (výběrového) tlačítka následné stisknutí dalšího tlačítka. Stisknutí následujícího tlačítka musí být zahájeno zásadně během 10 vteřin, jinak se výběr zruší.

4.12 Zapnutí varné desky a varné zóny

1. Stiskněte a podržte tlačítko ZAP/VYP (1) varné desky (cca 1 s), dokud se na ukazateli stupně ohřevu nezobrazí 0 a nezazní krátký akustický signál. Ovládání je připraveno k provozu.

Trvalé rozpoznání hrnce identifikuje, na které varné zóně je postaven hrnec a zobrazí na příslušném indikátoru stupně ohřevu hodnotu 0.

2. Pro výběr varné zóny stiskněte zobrazení varné zóny (jako tlačítko). Pohotovostní bod zvolené varné zóny svítí.

3. Následně stiskněte sensorické pole (123456789P). Zapne se varný stupeň.

● (456789P).....vlevo..... Stupeň ohřevu 0

(1234) ● (89P).....uprostřed Stupeň ohřevu 5

(12345678) ● (P).....vpravo Stupeň ohřevu P*

Viz odstavec „Co byste měli vědět o posuvníku (sensorickém poli)“

Chcete-li změnit varný stupeň nebo zapnout další varnou zónu, zvolte odpovídající varnou zónu a poté použijte odpovídající sensorické pole (123456789P).

Důležité: Odpovídající pohotovostní bod musí svítit!

4. Ihned na to postavit pro indukci vhodné varné nádoby na varnou zónu. Rozpoznání velikosti hrnce zapne indukční cívku. Nádoba se zahřívá.

Dokud není na varnou zónu postaven hrnec, zobrazuje se na displeji střídavě nastavený stupeň ohřevu a symbol .

Bez hrnce se varná zóna z bezpečnostních důvodů po 10 minutách vypne. K uvedenému dodržujte pokyny uvedené v kapitole Rozpoznání hrnce.

4.13 Vypnutí varné zóny

Pro výběr varné zóny stiskněte zobrazení varné zóny (jako tlačítko). Pohotovostní bod zvolené varné zóny musí svítit.

5. a) Použijte sensorické pole (●456789P) zcela vlevo nebo

b) na sensorickém poli (◀●599P) posuňte prst zcela doleva a snížíte varný stupeň na 0

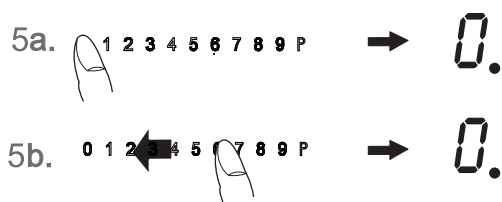
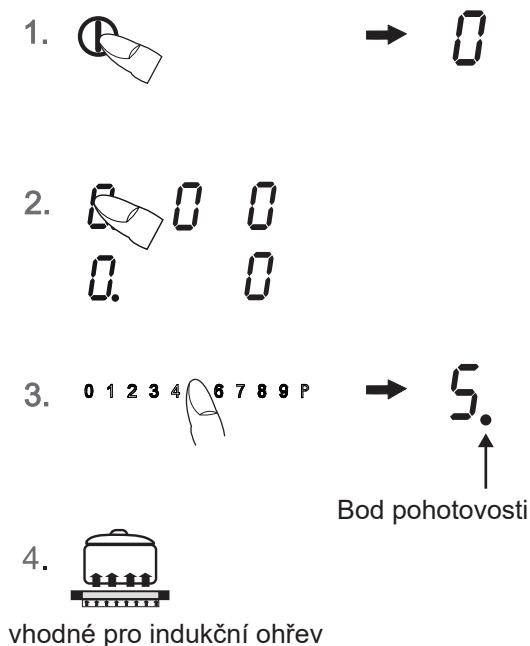
4.14 Vypnutí varné desky

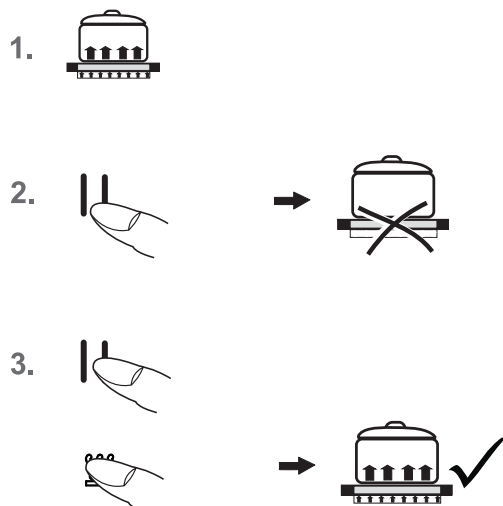
6. Použijte tlačítko ZAP/VYP (1) varné desky. Varná deska se vypne nezávisle na nastavení.

Upozornění:

Jestliže vypnete všechny varné zóny (varný stupeň 0) a poté nepoužijete žádné další tlačítko/sensorické pole, varná deska se po 10 sekundách automaticky vypne.

*Stupeň Power se ihned aktivuje. Viz odstavec „Stupeň Power“





4.15 Funkce STOP ||

Proces vaření lze krátkodobě přerušit pomocí funkce STOP, např. pokud někdo zvoní u dveří. Pro pokračování vaření se stejným stupněm ohřevu musí být funkce STOP zrušena. Případně nastavený časový spínač se pozastaví a potom běží dále.

Z bezpečnostních důvodů je tato funkce k dispozici pouze 10 minut. Potom se varná deska vypne.

1. Varné nádobí stojí na varných zónách a jsou nastaveny zvolené stupně ohřevu.
2. Stisknete tlačítko STOP ||. Místo vybraných stupňů ohřevu se rozsvítí symbol pauzy ||.
3. Přerušeni se ukončí tak, že se nejprve stiskne tlačítko STOP || a poté jiné libovolné tlačítko (s výjimkou tlačítka ZAP/VYP). Stisknutí druhého tlačítka musí následovat zásadně do 10 sekund, jinak se varná deska vypne.

4.16 Funkce Recall ||

(funkce obnovení)

Po nechtěném vypnutí varné desky můžete obnovit poslední nastavení.

Funkce Recall je funkční pouze za předpokladu, že je zapnuta minimálně jedna varná zóna.

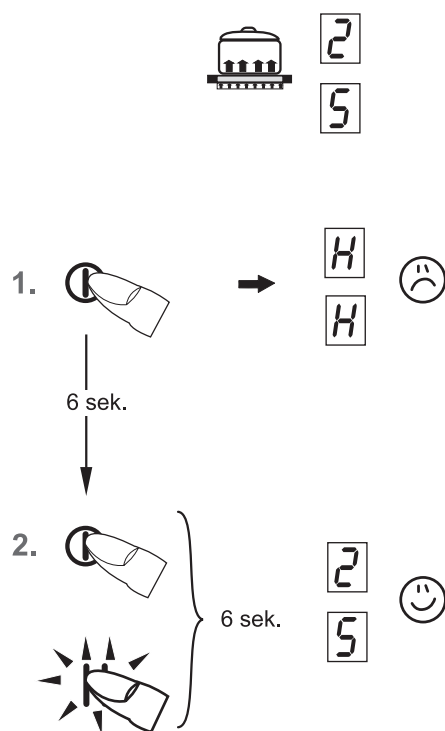
1. Vypnuli jste omylem varnou desku pomocí tlačítka ZAP/VYP ⓪. Do 6 s po vypnutí znovu stisknete tlačítko ZAP/VYP ⓪. Tlačítko STOP bliká.
2. Hned poté stisknete tlačítko STOP ||. Obnoví se původní stupně ohřevu. Proces vaření pokračuje.







Obnoveny jsou tyto charakteristiky:

- Varné stupně u všech varných zón
- Minuty a vteřiny naprogramovaných časovačů jednotlivých varných míst
- Nahřívací automatika
- Stupeň Power

Obnoveny nebudou tyto charakteristiky:

- Počítadlo omezení doby provozu (počítá se opět od hodnoty 0)




1. 
2.  cca 3 s
3.  0 1 2 3 4 5 8 9 P → L
4. 
5.  cca 3 s
6.  0 1 2 3 6 7 8 9 P → ~~L~~

4.17 Dětská pojistka

Dětská pojistka má zabránit tomu, aby děti z nedopatření nebo úmyslně zapnuly indukční varnou desku. Za tímto účelem je ovládání zablokováno.

Zapnutí dětské pojistky


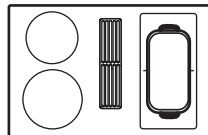
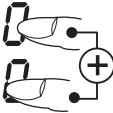

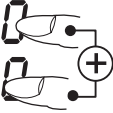

1. Tlačítko ZAP/VYP  přidržte tak dlouho (cca 1 s), dokud se na ukazateli stupně ohřevu nezobrazí 0.
2. Hned poté stiskněte zobrazení varného stupně a podržte je (cca 3 s), dokud se nerozsvítí pole posuvníku 0-P.
3. Následně přejeďte přes celé sensorické pole 0-P (slide) pro aktivaci dětské pojistky.
Na ukazateli stupně ohřevu se zobrazí L jako znak pro Child-Lock; ovládání je zablokováno a varná deska se vypne.

Vypnutí dětské pojistky

4. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
5. Hned poté stiskněte zobrazení varného stupně a podržte je (cca 3 s), dokud se nerozsvítí pole posuvníku P-0.
6. Následně přejeďte přes celé sensorické pole P-0 (slide) pro aktivaci dětské pojistky.
L zhasne.


Upozornění

- Při výpadku sítě se dětská pojistka nedeaktivuje.

1.  
2.   0 1 2 3 4 5 8 9 P → 5
3.  





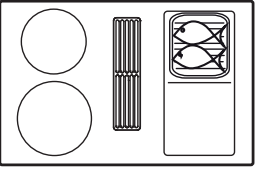

4.18 Funkce propojení můstkem (pouze u varných zón Octa)

Přední a zadní varnou zónu můžete pro některé způsoby vaření aktivovat společně (funkce propojení můstkem). Díky tomu budete moci použít větší nádoby.

1. Zapněte varnou desku.
2. Pro zapnutí funkce můstku stiskněte zobrazení stupně ohřevu (jako tlačítko) přední a zadní varné zóny současně. Funkce můstku je zapnutá, objeví se v zadním zobrazení stupně ohřevu můstek .
Ovládání se provádí pomocí předního zobrazení stupně ohřevu a sensorického pole.
3. Pro deaktivaci obou zobrazení stupně ohřevu (jako tlačítko) stiskněte znovu současně přední a zadní varnou zónu nebo vypněte varnou desku.



Upozornění

Aby funkce rozeznávání hrnců rozeznala hrnec nebo pekáč, musí být používané varné zóny zakryty alespoň do poloviny!

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

4.19 Funkce grilování (pouze u varných zón Octa)

Pro použití funkce grilování použijte námi doporučenou grilovací desku pro indukci.



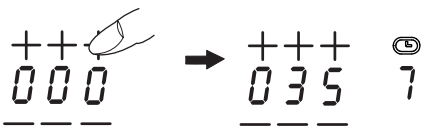

1. Zapněte varnou desku.
2. Pro výběr stiskněte přední zobrazení varné zóny (jako tlačítko). Pohotovostní bod zvolené varné zóny svítí.
3. Pro vypnutí funkce grilování stiskněte tlačítko gril . Přední a zadní varná zóna se spojí.
4. Následně stiskněte senzorické pole **(1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)**. Zapne se varný stupeň.
5. Položte na varnou zónu grilovací desku a na ni grilovaný pokrm:
Stupeň 1 - 3 na zeleninu
Stupeň 4 - 6 na rybu
Stupeň 7 - 9 na maso
6. Pro vypnutí funkce grilování vypněte tlačítko gril  nebo varnou desku.



Upozornění

- Varnou desku nenechte běžet bez dozoru.
- Nastavte podle libosti odpovídající stupně.

4.20 Vypínací automatika (časovač)

Vypínací automatikou se každá zapnutá varná zóna po uběhnutí nastaveného času automaticky vypne. Lze nastavovat dobu vaření od 0.01 do 9.59 (hod.minut)




1. 
2. 
3. 
4. 


1. Zapněte varnou desku.
2. Zapněte jednu nebo více varných zón a nastavte požadované stupně ohřevu.
3. Pro výběr varné zóny stiskněte zobrazení varné zóny (jako tlačítko). Pohotovostní bod zvolené varné zóny svítí.
Poté lze pomocí tlačítka Plus + nebo Mínus - nastavit časovač na požadovaný čas.
Vlevo: hodiny
Uprostřed: po 10 minutách
Vpravo: po minutách
Po několika sekundách se převezme zadání, čas běží. Symbol časovače  varné plochy svítí.
4. Po uplynutí času se varná zóna vypne. Zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout libovolným tlačítkem (kromě tlačítka ZAP/VYP ).

Upozornění


- Pro naprogramování automatického vypnutí další zóny opakujte kroky 2 až 4.
- Pro kontrolu uplynulého času (vypínací automatika) stiskněte zobrazení varné zóny (jako tlačítko). Zobrazovanou hodnotu je možné odečíst a změnit.
- Předčasné zrušení vypínací automatiky: Vyberte příslušnou varnou zónu a smažte čas stisknutím tlačítka Mínus - („0“).
- Je-li naprogramováno několik varných zón s vypínací automatikou, ukazatel časovače zobrazuje stále varnou zónu s nejkratším nastaveným časem.

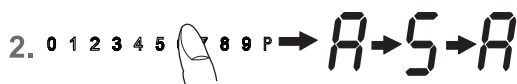
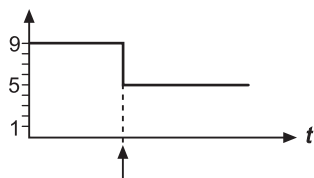
4.21 Budík (minutka)

1. 
2. 
3. 

1. Zapněte varnou desku.
2. Nevybírejte varnou zónu.
Poté lze pomocí tlačítka Plus + nebo Mínus - nastavit časovač na požadovaný čas.
3. Po uběhnutí času zazní časově omezený signální tón, který lze vypnout libovolným tlačítkem (mimo tlačítka ZAP/VYP ).

Upozornění

- Minutka zůstává v provozu i po vypnutí levé nebo pravé strany varné desky. Pro změnu času zapněte levou nebo pravou stranu varné desky.
- Při vypnutí tlačítkem Zap/Vyp  dojde po cca 120 min i k vypnutí krátkodobého budíku.



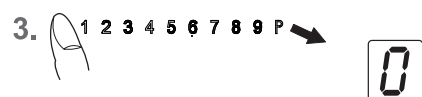
stiskněte dlouze (cca 3 sekundy)



Nastavený stupeň ohřevu	Nahřívací automatika Čas (min:sek)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-



1x, 2x, 3x



4.22 Nahřívací automatika

U nahřívací automatiky následuje nahřívání se stupněm ohřevu 9. Po určité době automaticky dojde k přepnutí na nižší stupeň následného ohřevu (1 až 8).

Při použití nahřívací automatiky je třeba zvolit pouze stupeň následného ohřevu, při kterém se má jídlo vařit dále, protože elektronika sníží stupeň samočinně.

Nahřívací automatika je vhodná pro jídla, která se na desku postaví studená, vysokým výkonem se ohřejí a pro další vaření na následný stupeň ohřevu nemusí být neustále sledována (např. vaření polévkového masa).

1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte dlouze senzorické pole (cca 3 sekundy) pro aktivaci funkce a pro současné zvolení určitého stupně následného ohřevu.
 - vlevostupeň následného ohřevu 1
 - uprostředstupeň následného ohřevu 5
 - vpravostupeň následného ohřevu 9
3. Nahřívací automatika běží podle programu. Po určité době (viz tabulku) bude proces vaření pokračovat stupněm následného ohřevu. Symbol zhasne.

Upozornění

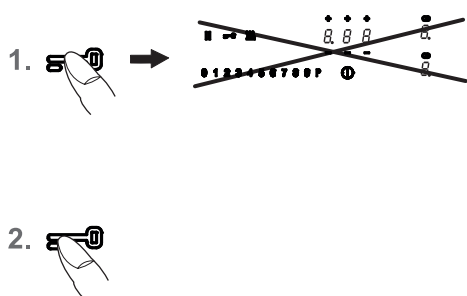
- Během chodu nahřívací automatiky je možné zvýšit stupeň následného ohřevu. Snížení stupně následného ohřevu vypne nahřívací automatiku.

4.23 Funkce ohřívání

Funkce ohřívání umožňuje udržovat určitou teplotu hotových jídel. Varná zóna je provozována na malý výkon.

1. Varná nádoba stojí na varné zóně a je zvolen varný stupeň (např. 3).
2. Několikanásobným stisknutím tlačítka udržování teploty zvolte požadovaný stupeň udržování teploty:
 -odpovídá cca 42 °C
 -odpovídá cca 70 °C
 -odpovídá cca 94 °C
3. K vypnutí použijte senzorické pole vlevo nebo tlačítko udržování teploty .

Funkce udržování tepla je k dispozici po dobu 120 minut, potom se varná zóna vypne.



4.24 Zablokování

Pomocí blokování lze zablokovat ovládání tlačítek a nastavení varného stupně. Dále je ovladatelné pouze tlačítko ZAP/VYP, aby bylo možno varnou desku vypnout.

Zapnutí blokování

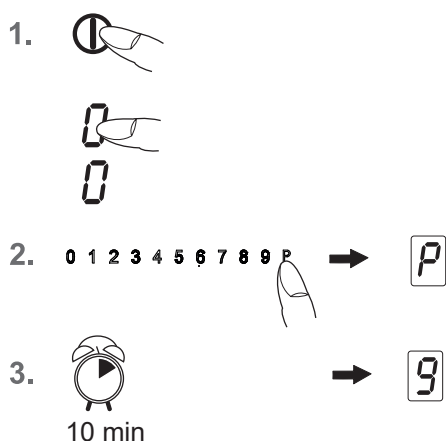
1. Stiskněte tlačítko zablokování. Tlačítko zablokování jasně svítí.
Zablokování je zapnuté.

Vypnutí zablokování

2. Stiskněte tlačítko zablokování. Tlačítko zablokování svítí tlumeně.
Zablokování je vypnuté.

Upozornění

Zapnuté zablokování zůstává aktivní i při vypnutí varné desce. Proto se pro další vaření musí nejprve vypnout!
V případě výpadku sítě a vypnutí tlačítkem Zap/Vyp se zapnuté zablokování zruší, tzn. deaktivuje.



4.25 Stupeň Power

Stupeň Power poskytuje indukčním varným zónám dodatečný výkon. Je možno rychle uvařit velké množství vody.

1. Zapněte varnou desku. Pro výběr varné zóny stiskněte zobrazení varné zóny (jako tlačítko). Pohotovostní bod zvolené varné zóny svítí.
2. Stiskněte senzorické pole zcela vpravo. Stupeň Power je zapnutý.
3. Po 10 minutách se stupeň Power automaticky vypne. **P** zhasne a provede se přepnutí zpět na stupeň ohřevu 9.

Upozornění

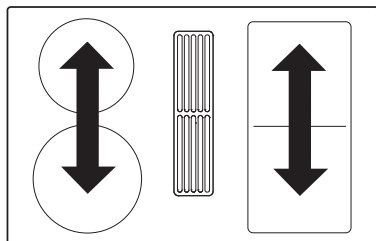
K předčasnému vypnutí stupně Power se dotkněte senzorického pole.

4.26 Power-management

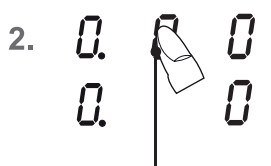
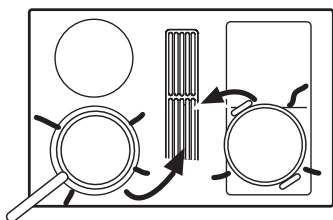
Vždy dvě varné zóny jsou – technicky podmíněně – spojeny do jednoho modulu a disponují maximálním výkonem.

Jestliže je tato oblast výkonu při zapnutí vysokého stupně ohřevu nebo funkce Power překročena, redukuje Power-management stupeň ohřevu příslušné modulové varné zóny.

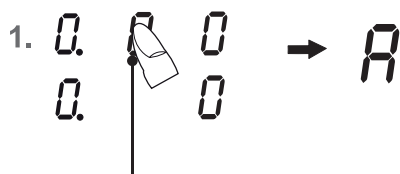
Indikace této varné zóny nejprve bliká, poté se konstantně zobrazuje maximální možný stupeň ohřevu.



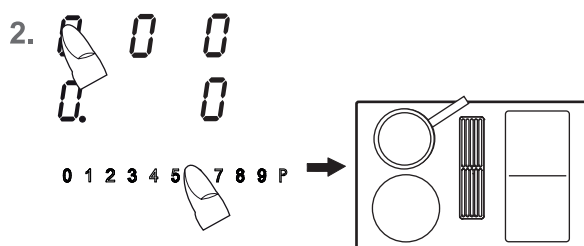
Modul (Power-management)



Indikátor ventilátoru



Stiskněte a podržte



4.27 Použití ventilátoru

Uprostřed varné desky se nachází ventilátor s odtahem dolů.

Důležité:

Kryt neodkládejte na indukční varnou desku! Nebezpečí popálení!

4.27.1 Zapnutí a vypnutí ventilátoru

1. Tlačítko vypínače ZAP/VYP přidržte tak dlouho (cca 1 s), dokud se na ukazateli ventilátoru nezobrazí hodnota 0 a nezazní krátký zvukový signál. Ovládání je připraveno k provozu.
2. Pro výběr ventilátoru stiskněte indikátor ventilátoru (jako tlačítko). Pohotovostní bod svítí.
3. Následně stiskněte sensorické pole . Zapne se výkonový stupeň ventilátoru.
 - vlevo.....stupeň výkonu 0
 - uprostřed stupeň výkonu 5
 - vpravostupeň výkonu P

Ke změně výkonu ventilátoru vyberte indikátor ventilátoru a následně použijte sensorické pole.

Důležité: Odpovídající pohotovostní bod musí svítit!

Automatický režim

1. K výběru automatického režimu stiskněte a podržte indikátor ventilátoru (jako tlačítko), dokud se nezobrazí hlášení A, které informuje o automatickém režimu. Pohotovostní bod svítí.
2. Následně vyberte jedno nebo několik varných polí a nastavte varný stupeň.
3. Nyní dojde k automatické regulaci výkonového stupně ventilátoru v souladu s nastaveným varným stupněm.

Automatický režim reguluje v souladu s nastaveným varným stupněm s mírnou prodlevou a postupně.

Stisknutím a podržením indikátoru ventilátoru nebo výběrem indikátoru ventilátoru a využitím sensorického pole můžete opět kdykoliv přejít do ručního režimu.

Tip


Aby odtaž dobře fungoval i u vysokých hrnců (např. hrnec na chřest), můžete na straně ventilátoru položit pod pokličku hrnce vařečku.

4.27.2 Doběh ventilátoru

Doběh ventilátoru se používá po vaření pro odstranění zápachů z vaření. Kromě toho se vysuší filtry ve ventilátoru.



Nastavení doběhu ventilátoru

1. Výběru indikátoru ventilátoru
2. Následně můžete tlačítka Plus + nebo Minus - na časovači nastavit požadovaný čas pro doběh ventilátoru.
Vlevo: hodiny
Uprostřed: po 10 minutách
Vpravo: jednotky minut
3. Po několika sekundách je zadání zpracováno a proces se rozběhne.
Symbol časovače  ventilátoru svítí.
4. Po uplynutí času se ventilátor vypne.

Pokud je zapnuta některá varná zóna, doběhne časovač až po vypnutí varného místa. Pokud během doběhu ventilátoru vypnete varné pole vypínačem Zap/Vyp, doběhne časovač na nízký výkon ventilátoru.

4.27.3 Doba doběhu

Po každém vaření by měl doběh motoru ventilátoru probíhat 10 – 20 minut. Pokud je ventilátor v provozu, proběhne po vypnutí automatický doběh na nízký stupeň.

Tak je zajištěna optimální funkce a odstranění zbytkových výparů z vaření.


Při provozu s filtrem cirkulačního vzduchu po vaření, prosím, vždy využijte dobu doběhu 10 - 60 minut, abyste dosáhli optimálního odstranění zápachu.

Při opětovném zapnutí ventilátoru může řídce dojít k tomu, že se molekuly zápachu zachycené ve filtru spojí s vodní párou a budou opět cítit. Tyto zbytkové pachy při dalším provozu zmizí.

Důležité

Při provozu s oběhem vzduchu je třeba zajistit dostatečné větrání a odvětrávání, aby se odvedla vzdušná vlhkost.

Výměna filtru

Pokud je nutné případně instalovaný uhlíkový filtr vyčistit nebo vyměnit, je tato informace indikována na indikátoru ventilátoru hlášením .

Zapnutím ventilátoru bude vymazána indikace procesu vaření.

K resetu indikace musíte současně stisknout indikátor ventilátoru a senzorové pole a podržet stisknuté po dobu cca 3 s.

Pokud je používán uhlíkový filtr, bude rovněž resetována indikace .

5 Čištění a péče

- Před čištěním varnou desku vypněte a nechte ji vychladnout.
- Sklokeramická varná deska nesmí být za žádných okolností čištěna parním čističem nebo podobnými přístroji!
- Při čištění dbejte na to, abyste tlačítko ZAP/VYP otírali jen krátkou dobu. Tím předejdete nechtěnému zapnutí!

5.1 Sklokeramická varná deska

Důležité! Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako např. hrubá abraziva, drátěnky na hrnce, odstraňovač rzi nebo skvrn atd.

Čištění po použití

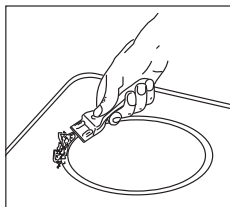
1. Celou varnou desku čistěte vždy, když je zašpiněná - nejlépe po každém použití. Použijte k tomu vlhký hadřík a trochu prostředku na ruční mytí nádobí. Potom varnou desku vytřete suchým hadříkem, aby na povrchu nezůstaly zbytky mycího prostředku.

Týdenní ošetřování

2. Celou varnou desku jednou týdně důkladně vyčistěte a ošetřete běžným prostředkem na čištění sklokeramiky. Dodržujte bezpodmínečně pokyny daného výrobce. Čisticí prostředky vytvářejí po nanesení ochranný film, který odpuzuje vodu a nečistotu. Veškeré nečistoty zůstávají na filmu a lze je potom snadněji odstranit. Plochu potom dosucha vytřete čistou utěrkou. Na povrchu nesmí zůstat žádné zbytky čisticích prostředků, protože při zahřátí působí agresivně a mění povrch.

5.2 Speciální nečistoty

Silné znečištění a skvrny (vápenaté skvrny, perleťové se lesknoucí skvrny) lze nejlépe odstranit, dokud je varná deska ještě mírně teplá. Použijte k tomu běžné čisticí prostředky. Postupujte tak, jak je popsáno v bodu 2.



Vytekla jídla nejprve změkčete mokrým hadříkem a poté zbytky nečistot odstraňte speciální skleněnou škrabkou pro sklokeramické varné desky. Potom plochu vyčistěte jak je popsáno v bodě 2.

Připálený cukr a roztavený plast odstraňte ihned - ještě za horka - pomocí skleněné škrabky. Potom plochu vyčistěte jak je popsáno v bodě 2.

Zrnka písku, která případně spadnou na varnou plochu při loupání brambor nebo čištění salátu, mohou při posouvání hrnců vytvořit škrábance. Dbejte proto, aby na povrchu nezůstala zrnka písku.

Barevné změny varné desky nemají žádný vliv na funkci a stabilitu sklokeramiky. Nejedná se o poškození varné desky, nýbrž o neodstraněné a proto připálené zbytky.

Lesklá místa vznikají otěrem dna hrnce, zejména při používání varného nádobí s hliníkovým dnem nebo nevhodnými čisticími prostředky. Běžnými čisticími prostředky je lze odstranit jen obtížně. Případně je třeba čištění opakovat několikrát. Používáním agresivních čisticích prostředků a drsnými dny hrnců se dekor časem setře a vznikají tmavé skvrny.

5.3 Ventilátor varné desky

Čištění kovových filtrů

Kovové filtry čistěte minimálně jednou měsíčně nebo v případě výskytu velkého množství tuku a intenzivního používání v myčce na nádobí nebo v mírném prostředku na nádobí.

Pro odebrání filtrů zvedněte kryt ventilátoru a vytáhněte z ventilátoru směrem nahoru nerezový usměrňovací plech vzduchu ve tvaru U v sacím otvoru. Nyní odeberte filtr. Stiskněte zablokování v úchytku a odeberte filtr.

Filtry můžete vyčistit v myčce na nádobí. Filtry do myčky postavte svisle. Používejte, prosím, výhradně jen čisticí prostředky kompatibilní s hliníkem, abyste předešli poškození a změně barvy filtrů.

Nenechávejte mýt hned vedle sklenic nebo světlého porcelánu.

Ventilátor neprovazujte bez tukových filtrů!

Po vyčištění filtrů suchý filtr opět vložte do ventilátoru. Při tom, prosím, dbejte na to, že: Úchytka musí být po vložení vidět. Pokud možno po každé výměně filtru vytřete lehce přístupný vnitřek ventilátoru hadříkem navlhčeným mycím prostředkem a dávejte při tom pozor na vyčnívající části ventilátoru.

Čištění a péči o ventilátor

Ventilátor je nejlepší vyčistit při každém čištění filtru.

Po intenzivním vaření vody s otevřenou pokličkou se může pod filtrem nahromadit kondenzovaná voda. To je zcela normální. Vodu je však třeba odstranit a vnitřek ventilátoru vyčistit.

Větrací otvory v krytu zajišťují, aby z vnitřku ventilátoru mohla i v klidovém stavu a při nasazeném krytu bez běžícího ventilátoru případně unikát zbytková vlhkost z vaření a čištění.

Pokud se při tom vyskytnou rušivé zbytkové zápachy, vyčistěte, prosím, filtr a vnitřek ventilátoru.

Ventilátor vyčistěte nejlépe vlhkým, měkkým hadříkem a mírným prostředkem na nádobí.

Servis

Filtr musí zůstat přístupný. V případě filtru s aktivním uhlím vyměňte filtrační rohože s uhlím každých 5 - 24 měsíců.

V případě plazmového filtru vyměňte filtrační rohože s uhlím po 5 letech (max.). Za tímto účelem otevřete víko a vyměňte filtrační rohože s uhlím.

6 Co dělat při problémech?

Nekvalifikované zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, protože hrozí nebezpečí zasažení proudem a zkratu. Nesmí být prováděny, aby bylo zabráněno tělesnému poškození nebo škodám na přístroji. Proto je třeba takové práce nechat provést pouze odborníkem na elektrické práce, např. zákaznickým servisem.

Upozornění

Pokud se na Vašem přístroji vyskytnou závady, přesvědčte se za pomoci tohoto návodu k použití, zda nemůžete příčinu odstranit sami.

Dále najdete tipy na odstranění závad.

Vypadávají často jističe?


Zavolejte zákaznický servis nebo elektroinstalátéra!

Nelze zapnout indukční varnou desku?

- Zareagoval jistič v domovní instalaci (pojistková skříň)?
- Je připojen síťový kabel?
- Je dětská pojistka zapnutá, tzn. zobrazuje se L?
- Jsou senzorová tlačítka částečně zakryta vlhkým hadříkem, tekutinou nebo kovovým předmětem? Odstraňte je.
- Používá se špatné nádobí? Viz kapitolu „Nádobí pro indukční varnou desku“.

Bliká symbol a zazní časově omezený nepřerušovaný signální tón.

Došlo k trvalé aktivaci senzorových tlačítek Touch-Control vyteklým jídlem, nádobím nebo jinými předměty.

Náprava: Vyčistěte povrch nebo odstraňte předmět. Pro zrušení symbolu  stiskněte stejné tlačítko nebo varnou desku zapněte a vypněte.

Zobrazuje se chybový kód E2?

Elektronika je příliš horká. Překontrolujte zabudování varné desky, zejména dbejte na dobré větrání.

Viz kapitolu Ochrana před přehřátím. Viz kapitolu Ventilace.

Zobrazuje se chybový kód E8?

Porucha ventilátoru vpravo nebo vlevo. Sací otvor je blokován resp. je zakrytý nebo je defektní ventilátor.

Překontrolujte zabudování varné desky, zejména dbejte na dobré větrání.

Viz kapitolu Ochrana před přehřátím. Viz kapitolu Ventilace.

Zobrazuje se chybový kód U400?

Varná deska je chybně připojena. Ovládání vypne po 1 sekundě a zazní nepřerušovaný signální tón. Připojit správné síťové napětí.

Zobrazuje se chybový kód (ERxx nebo Ex)?

Došlo k technické závadě. Zavolejte prosím zákaznický servis.

Zobrazil se symbol hrnce ?

Byla zapnuta varná zóna a varná deska čeká na postavení vhodného hrnce (rozpoznávání hrnce). Teprve poté je zajištěn výkon.

Znak hrnce je zobrazen i nadále, i když byla varná nádoba postavena?

Varná nádoba je nevhodná pro indukci nebo má příliš malý průměr.

Používané varné nádoby vydávají zvuky?

Je to podmíněno technicky, nebezpečí pro indukční varnou desku popř. nádobu nehrozí.

Po vypnutí dobíhá větrák chlazení?

Je to normální, protože se chladí elektronika.

Varná deska vydává zvuky (t'ukání, resp. praskání)?

Je to technicky podmíněno a nedá se tomu předejít.

Varná deska má trhliny nebo praskliny?

V případě výskytu lomů, prasklin, trhlin nebo jiných poškození sklokeramiky existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Přístroj ihned vypněte. Okamžitě vypněte pojistky v domácnosti a zavolejte zákaznický servis.

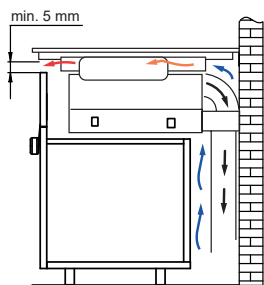
7 Montážní návod

7.1 Bezpečnostní pokyny pro montéru kuchyňského nábytku

- Dýhy, lepidla, resp. plastové povrchy sousedního nábytku musí být tepelně odolné (min. 75°C). Pokud nejsou dýhy a povrchy dostatečně teplotně odolné, mohou se zdeformovat.
- Dotyková ochrana musí být zabezpečena vestavbou.
- Použití koncových nástěnných lišt z masivního dřeva na pracovní desce za varnou deskou je přípustné, pokud jsou dodrženy minimální vzdálenosti podle skic pro vestavbu.
- Je třeba dodržet minimální vzdálenosti výřezů směrem dozadu podle nákresu pro vestavbu.
- Při vestavbě přímo vedle vysoké skříňky je třeba dodržet bezpečnostní vzdálenost nejméně 50 mm. Boční plocha vysoké skříňky musí být potažena tepelně odolným materiálem. Z pracovních technických důvodů by však měla vzdálenost činit alespoň 300 mm.
- Vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par musí být minimálně tak velká, jak je uvedeno v montážním návodu odsavače par.
- Obalové materiály (plastové fólie, polystyren, hřebíky, atd.) musí být odstraněny z dosahu dětí, protože tyto součásti představují možné zdroje nebezpečí. Malé díly mohou být spolknuty a hrozí nebezpečí zadušení.

7.2 Odvětrání

- Indukční varná deska se automaticky zapíná a vypíná prostřednictvím ventilátoru. Pokud teplota v elektronickém systému překročí určitou prahovou hodnotu, bude aktivován ventilátor na nízký výkon. Je-li indukční varná deska intenzivně využívána, ventilátor se přepne na vyšší rychlost. Je-li elektronika dostatečně ochlazována, sníží ventilátor svou rychlost a zase se automaticky vypne.
- Vzdálenost mezi indukční varnou deskou a kuchyňským nábytkem popř. vestavnými přístroji musí být zvolena tak, aby bylo zajištěno dostatečné větrání a odvětrávání indukce.
- Dochází-li často k samovolnému zapínání nebo vypínání varné zóny (viz kapitola Ochrana proti přehřátí), pak pravděpodobně není chlazení dostatečné. V tom případě se doporučuje otevřít zadní stěnu dolní skříňky v oblasti výřezu pracovní desky, jakož i odstranit přední nábytkovou traverzovou lištu v celé šíři varné desky, aby byla zajištěna lepší výměna vzduchu.



K lepšímu odvětrávání varné desky se vpředu doporučuje vzduchová štěrbina min. 5 mm.

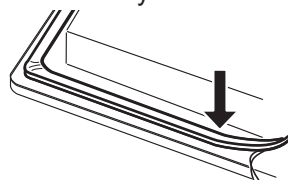
7.3 Vestavba

Důležité pokyny

- Je třeba předejít nadměrnému vyvíjení tepla zespodu např. z pečící trouby bez příčného větráku.
- Pokud u vestavných sporáků probíhá režim pyrolýzy, nesmí se indukční varná deska používat.
- Při vestavbě nad zásuvku je nutné dbát na to, aby v zásuvce nebyly skladovány pokud možno žádné špičaté předměty. Tyto by se mohly zaklínit o dolní stranu varné desky a zablokovat zásuvku.
- Nachází-li se pod varnou deskou mezilehlé dno, musí vzdálenost od dolní strany varné desky činit minimálně 20 mm, aby bylo zajištěno dostatečné větrání varné desky.
- Vestavba varné desky nad chladničky, myčky nádobí, pračky a sušičky není přípustná.
- Z důvodu nebezpečí požáru je třeba zajistit, aby přímo vedle varné desky nebo pod ni nebyly umístěny, resp. položeny, hořlavé, snadno zápalné nebo teplem deformovatelné předměty.

Těsnění varné desky

Před vestavbou je třeba bez mezery vložit přiložené těsnění varné desky.



- Musí být zabráněno vniknutí kapalin, jež by mohly protéci mezi okrajem varné desky a pracovní deskou nebo mezi pracovní deskou a stěnou, do elektrických přístrojů, které jsou případně vestavěny pod pracovní desku.
- Při vestavbě varné desky do nerovné pracovní desky, např. s keramickým nebo podobným povrchem (kachle apod.) je třeba těsnění u varné desky odstranit a varnou deskou a pracovní plochu utěsnit plastickým těsnícím materiálem (tmel).
- Varnou desku v žádném případě nelepte silikonem! Pozdější nedestruktivní vymontování varné desky už potom není možné.

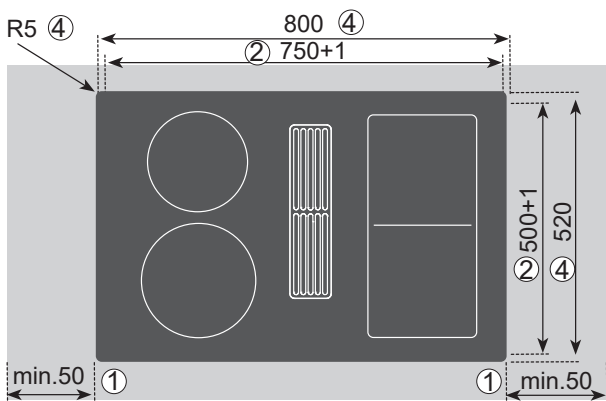
Výřez pracovní desky

Výřez v pracovní desce by měl být co nejpresnější, provedený dobrou, rovnou pilou nebo horní frézou. Řezné plochy by potom měly být utěsněny, aby do nich nemohla vnikat vlhkost.

Výřez pro varnou desku proveďte podle zobrazení. Sklokeramická varná deska musí dosedat bezpodmínečně rovně a tak, aby lícovala. Pnutí může vést k prasknutí skleněné desky. Je třeba překontrolovat bezvadnou přiléhavost a dosednutí varné desky bez mezer.

7.4 Variabilní možnosti vestavby: uložená vestavba

Míry v mm



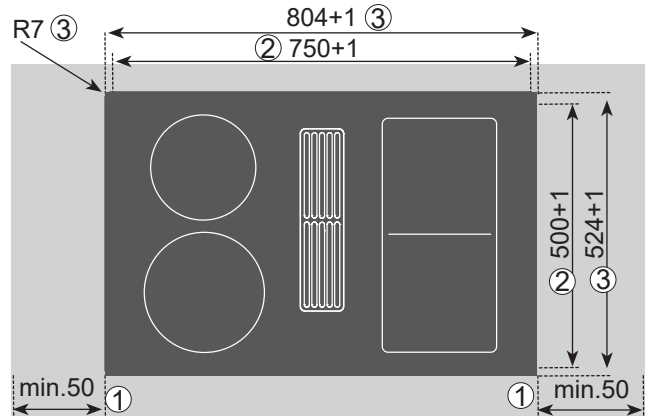
Nasaďte a vyrovnejte varnou desku.

- ① Minimální vzdálenost od sousedních stěn
- ② Rozměr výřezu
- ③ Rozměr vyfrézování
- ④ Vnější rozměr varné desky

Důležité:

Šikmé dosednutí nebo pnutí způsobuje při vestavbě sklokeramické desky nebezpečí rozlomení!

7.5 Variabilní možnosti vestavby: montáž se zapuštěním



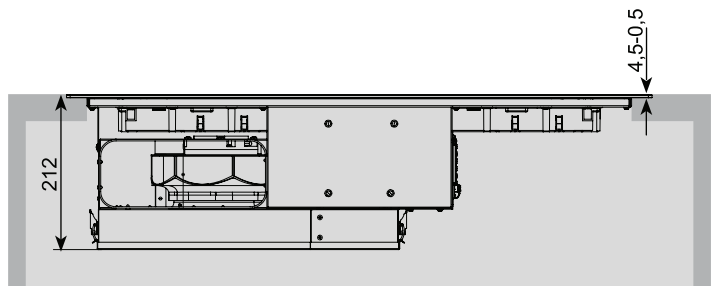
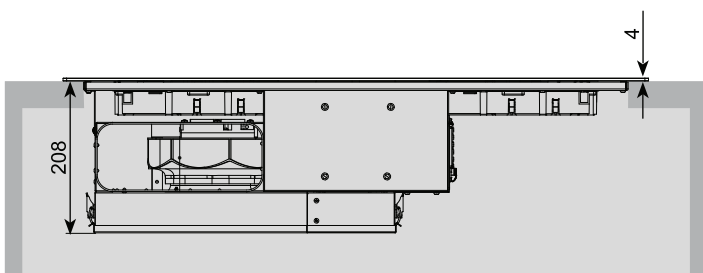
Těsnicí pásku vlepíte do rohu dosedací hrany pracovní desky tak, aby se pod varnou desku nemohlo protlačit žádné silikonové lepidlo.

Varnou desku vložte bez lepidla do výřezu pracovní desky a vyrovnejte. Případně podložte destičkami pro výškové vyrovnání.

Mezeru mezi varnou deskou a pracovní deskou vyplňte silikonovým lepidlem odolným proti teplotě.

Důležité

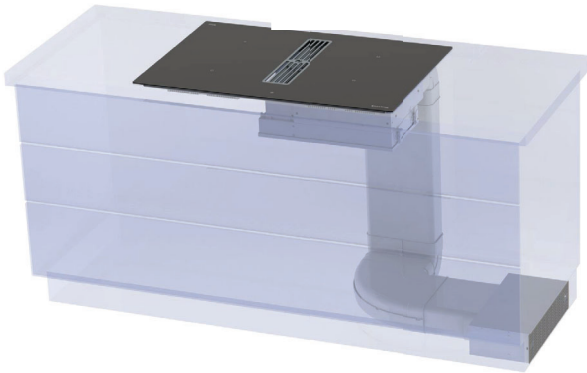
Silikonové lepidlo se nesmí na žádném místě protlačit pod dosedací plochu varné desky. Pozdější vyjmutí varné desky pak již není možné. Při nedodržení zaniká nárok na záruku!



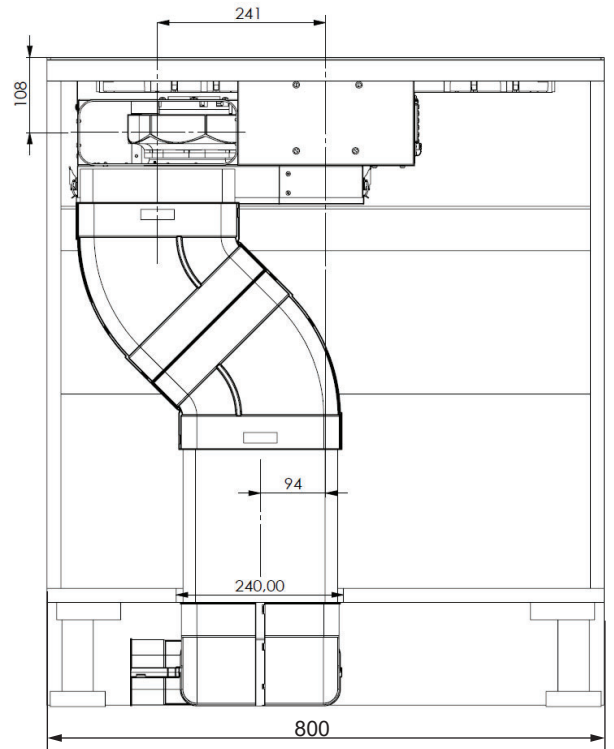
7.6 Sestavení systému pro odvádění odpadního vzduchu

Náhled zezadu, skříň 80

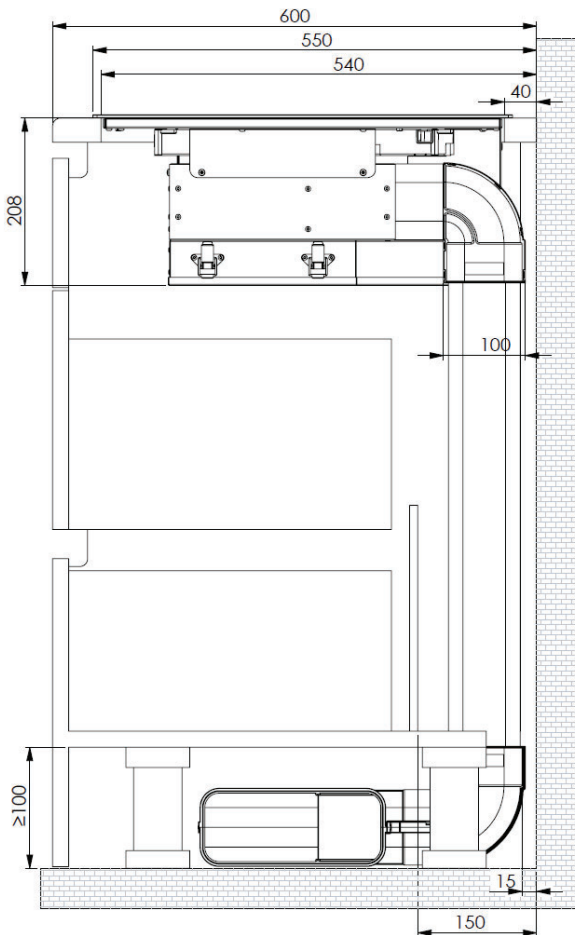
Cirkulující vzduch dovnitř



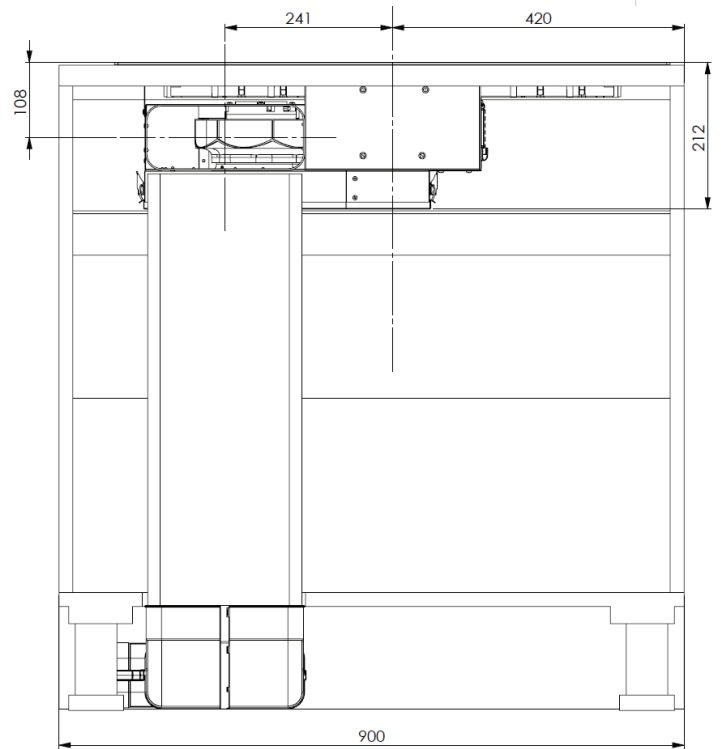
Odváděný vzduch ven



Bokorys v instalovaném stavu




Náhled zezadu, skříň 90



7.7 Vestavba ventilátoru varné desky

- Výrobek smí připojit pouze kvalifikovaný odborník s přihlédnutím k místním platným předpisům, to samé platí pro přípojky na odvádění vzduchu. Instalátor odpovídá za bezvadné fungování na místě instalace!
- Při vestavbě dodržujte příslušné předpisy stavebního nařízení zemí a energetického podniku.
- Ventilátor varné desky lze provozovat v odváděném i cirkulujícím vzduchu.
- Odváděný vzduch vedte do k tomuto účelu zřízené ventilační šachty nebo skrze stěnu domu ven.
- Odváděný vzduch nesmí být veden do používaného komína pro vedení spalin a kouře. V případě pochybností kontaktujte kominíka.
- Pokud se v blízkosti ventilátoru varné desky provozuje ohniště závislé na komínu (uhlí, dřevo, olej, plyn), pak je třeba zajistit dostatek přiváděného vzduchu, v opačném případě hrozí nebezpečí otravy. Bezpečný provoz ventilátoru varné desky je zajištěn, když není překračován podtlak vyvinutý ventilátorem varné desky 0,04 mbar (4 Pa) a do místnosti může proudit dostatek přiváděného vzduchu.
- Vedení odváděného vzduchu musí odpovídat třídě požáru B 1 DIN 4102.
- Dbejte na to, aby nedošlo ke snížení minimální jmenovité světlosti připojovacího hrdla přístroje.
- Je třeba vždy použít systém doporučený k vedení vzduchu kompatibilní s odtahem varné desky. Pro optimální vedení vzduchu doporučujeme používat konstrukční díly **optimAIRo**®.
- Jmenovitá světlost trubky cirkulačního vzduchu nesmí být nižší než 150 mm.
- Vedení odváděného vzduchu by měla být co možná nejkratší, vedena bez úhlů 90°, nýbrž v měkkých obloucích a bez zmenšení průřezu.
- Průměr trubky nevyberte nikdy méně než 150 mm. 50 cm před konstrukčním celkem ventilátoru nesmí být žádné oblouky/úhly.
- Mezi dva úhly/oblouky vždy vložte rovný kus cca 50 cm.
- Větrací skříňky a výřez v krytu podstavce musí průřezem odpovídat minimálně vedení odváděného vzduchu. K dispozici musí být výfukový otvor minimálně 500 cm². Zkraťte délku lišt soklu nebo proveďte odpovídající otvory.
- Při instalaci dbejte na to, aby jednotka oběhového vzduchu zůstala přístupná i po dokončení montáže kuchyně.
- Případně se musí posunout patky kuchyňských skříní.

7.8 Připojení okenního kontaktu/reléové přípojky

	<p>VAROVÁNÍ PŘED ELEKTRICKOU ENERGIÍ! HROZÍ NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA!</p> <p>V blízkosti tohoto symbolu jsou nainstalovány díly vedoucí napětí. Kryty, které jsou takto označeny, smí odstraňovat pouze kvalifikovaní elektrikáři.</p>
---	--

Pozor! Přípojka okenního kontaktního spínače a reléová přípojka jsou pod napětím!

Nebezpečí úrazu zasažením elektrickým proudem!

Před připojením systému spínačů musíte odpojit varnou desku od elektrické energie.

Připojení smí provést pouze autorizovaný odborník!

Dodržujte pokyny v části 7.9 Elektrické připojení!

Okenní kontaktní spínač (A)

Napětí DC 16 V, max. DC 20 V

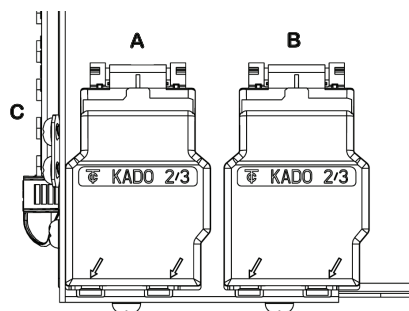
K indukční smyčce se smí připojit pouze schválené okenní kontaktní spínače s bezpotenciálovým kontaktem. Při otevřeném okně musí být kontakt sepnutý.

Reléová přípojka (B)

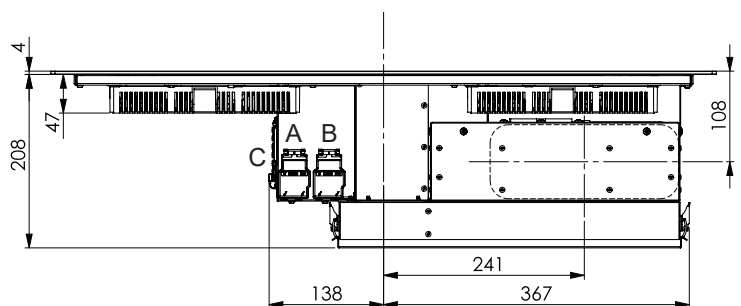
Max. spínací výkon 240 V, 4 A


Bezpotenciálový kontakt relé

Elektrická zásuvka (C)




Pohled zepředu



	<p>UPOZORNĚNÍ</p> <p>Při provozu s oběhem vzduchu je třeba zajistit dostatečné větrání a odvětrávání, aby se odvedla vzdušná vlhkost.</p>
--	--

7.9 Elektrická přípojka



VAROVÁNÍ PŘED ELEKTRICKOU ENERGIÍ!
HROZÍ NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA!

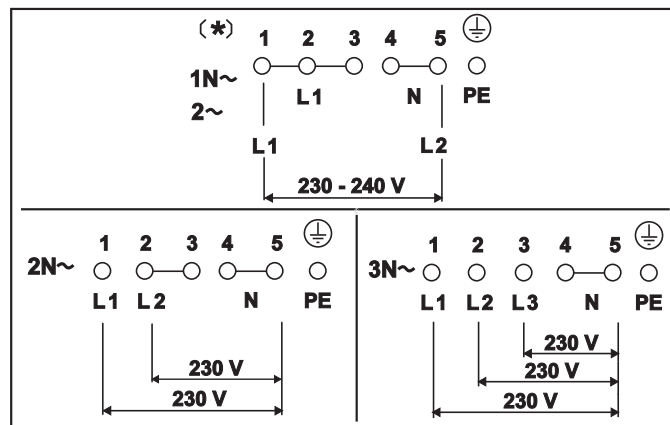
V blízkosti tohoto symbolu jsou nainstalovány díly vedoucí napětí. Kryty, které jsou takto označeny, smí odstraňovat pouze kvalifikovaní elektrikáři.

- Elektrická přípojka smí být provedena pouze autorizovaným odborníkem!
- Musí být kompletně dodrženy zákonné předpisy a podmínky pro připojení místního podniku, dodávajícího elektrickou energii.
- Při připojování přístroje je třeba počítat se zařízením, které umožní přístroj o šířce kontaktního otvoru minimálně 3 mm odpojit ve všech pólech od sítě. Za vhodná odpojovací zařízení se považují spínače LS, pojistky a stykače. Při připojování a opravě odpojte přístroj od proudu pomocí některého z těchto zařízení.
- Ochranný vodič musí být vyměřen tak dlouhý, aby byl při selhání odlehčen v tahu namáhán tahem teprve až po žilách přívodního kabelu, které vedou proud.
- Přebytečná délka kabelu musí být vytažena z prostoru vestavby pod přístrojem.
- Dbejte laskavě na to, aby stávající síťové napětí souhlasilo s napětím uvedeným na typovém štítku.
- Vestavbou musí být zabezpečena kompletní dotyková ochrana.
- Pozor: Chybné připojení může vést ke zničení výkonové elektroniky.
- Přístroj je schválený pouze pro pevné připojení. Nesmí být připojen zástrčkou s ochrannými kontakty.

Instalovaný příkon

Síťové napětí: 380-415V 3N~, 50/60Hz
 Jmenovité napětí komponentů: 220-240V

Možnosti připojení: 6 pólové připojení

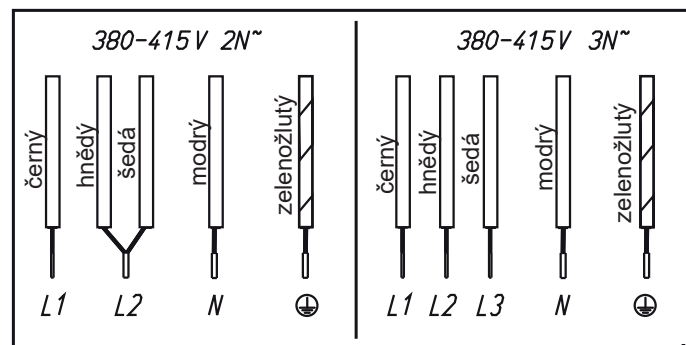


* Tato varianta připojení není povolena předpisy SEV ve Švýcarsku.

Napájecí kabel je k dispozici z výroby

- Varná deska je z výroby vybavena teplotně odolným napájecím kabelem.
- Síťový přívod je proveden podle připojovacího schématu.
- Poškozený síťový přívod tohoto přístroje musí být nahrazen speciálním napájecím kabelem. Aby nedošlo k ohrožení, smí výměnu provést pouze výrobce nebo jeho zákaznický servis.

Možnosti připojení



7.10 Technické údaje

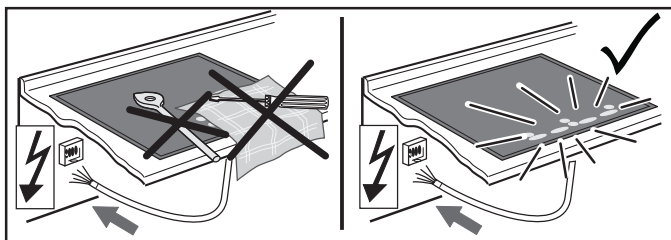
Rozměry varné desky	
Výška/šířka/hloubka mm	212 x 800 x 520
Varné zóny	
1x indukční varná zóna..Ø cm / kW	21/ 2,3/ 3,7*
1x indukční varná zóna..Ø cm / kW	18/ 1,85/ 3,0*
2 indukční varné zóny..... cm / kW	19x22/ 2,1/ 3,7*
Funkce můstku kW	3,7
Ventilátor	
Max. objemový průtok vzduchu [m ³ /h]	570
Instalovaný příkon	
Varná deska..... kW	7,4
Ventilátor..... kW	0,168

* Výkon při zapnutém stupni Power

7.11 Uvedení do provozu

Po vestavbě desky a připojení napájecího napětí (síťová přípojka) nejprve proběhne autotest ovládání a zobrazí se servisní informace pro zákaznický servis.

Důležité: K připojení sítě nesmí být na sensorových tlačítkách Touch Control žádné předměty!



Povrch varné desky krátce přetřete vodou a houbou a potom jej dosucha otřete.

8 Vyřazení z provozu, likvidace

8.1 Vyřazení z provozu

Když přístroj jednoho dne doslouží, proběhne vyřazení z provozu.

- Vypněte domovní pojistku, abyste vyloučili ohrožení elektrickým proudem.
- Varnou desku po demontáži ekologicky zlikvidujte.

8.2 Likvidace obalu

Přepravní obal zlikvidujte pokud možno ekologickým způsobem. Vrácení obalových materiálů do materiálového koloběhu ušetří suroviny a sníží výskyt odpadů.

8.3 Likvidace starých přístrojů



Symbol na výrobku nebo jeho obalu poukazuje na to, že s tímto výrobkem nelze zacházet jako s běžným domovním odpadem, nýbrž je třeba jej odevzdat ve sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů.

Správnou likvidací tohoto výrobku chráníte životní prostředí a zdraví svých spoluobčanů. Nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí a zdraví. Další informace k recyklaci tohoto výrobku získáte od vašeho obecního úřadu, firmy zabezpečující svoz odpadu nebo obchodu, ve kterém jste výrobek zakoupili.







All products and
instructions can be found on our
website



 benthaus

+49 2773 91890-09
info@benthaus.style
www.benthaus.style

Kalteiche-Ring 56
35708 Haiger

© Copyright benthaus 2021

All rights reserved. We reserve the right to make
color deviations due to the photo and printing, as
well as changes in the interest of technical progress.

Kitchen. Design & Technology

User manual Instructions Rubín

HU Használati és összeszerelési útmutató

SL Navodila za uporabo in montažo

Tartalom

1 Általános ismertetés	2	7 Szerelési útmutató	21
1.1 Itt találja.....	2	7.1 Biztonsági tudnivalók a konyhabútor- szerelő számára	21
1.2 Rendeltetésszerű használat	2	7.2 Szellőzés	21
2 Biztonsági előírások és figyelmeztetések	3	7.3 Beépítés	21
2.1 Bekötés és működés	3	7.4 Változó beszerelési lehetőség: felfekvő beépítés	22
2.2 A főzőlapról általánosságban.....	3	7.5 Változó beszerelési lehetőség: síokban történő beépítés	22
2.3 Személyek	4	7.6 Elszívórendszer összeszerelése	23
2.4 Szimbólumok és tudnivalók ismertetése	5	7.7 Főzőlap ventilátor beépítése	24
3 A készülék leírása	6	7.8 Ablakérintkező/jelfogócsatlakozás bekötése	24
3.1 Kezelés szenzorgombokkal.....	7	7.9 Elektromos bekötés	25
3.2 Tudnivalók a sliderről (szenzormezőről).....	7	7.10 Műszaki adatok	26
4 Kezelés	8	7.11 Üzembe vétel.....	26
4.1 Az indukciós főzőlap	8	8 Üzemen kívül helyezés, ártalmatlanítás	27
4.2 Edényfelismerés	8	8.1 Üzemen kívül helyezés	27
4.3 Üzemidő-korlátozás	8	8.2 A csomagolás újrahasznosítása	27
4.4 Egyéb funkciók	8	8.3 A régi készülék újrahasznosítása	27
4.5 Túlhevülés elleni védelem (indukció).....	8	1 Általános ismertetés	
4.6 Indukciós főzőlaphoz használható edények.....	9	1.1 Itt találja...	
4.7 Energiatakarékossági tippek	9	Kérjük olvassa át alaposan az információkat ebben a füzetben, mielőtt a főzőlapot használatba veszi. Fontos tudnivalókat talál itt az Ön biztonságával, a készülék használatával, kezelésével és karbantartásával kapcsolatban, hogy sokáig öröme legyen a készülékében.	
4.8 Főzőfokozatok	9	Ha valamikor üzemzavar lépne fel, kérjük nézzen utána először a Mi a teendő probléma esetén? fejezetben. Kisebb üzemzavarokat gyakran Ön saját maga el tud hártani, és így a fölösleges szervizköltségeket megtakaríthatja.	
4.9 Maradék hő-kijelző	9	Gondosan őrizze meg ezt az útmutatót. Kérjük adja tovább ezt a használati és szerelési utasítást az új tulajdonosoknak tájékoztatásuk és biztonságuk érdekében.	
4.10 Permanens edényfelismerés	10	1.2 Rendeltetésszerű használat	
4.11 Gombkezelés.....	10	A főzőlap csak ételek háztartásban és hasonló területen történő elkészítésére használandó. Hasonló területek:	
4.12 A főzőlap és a főzőzóna bekapcsolása	10	• Felhasználás üzletben, irodában és más hasonló munkakörnyezetben	
4.13 Főzőzóna kikapcsolása	10	• Felhasználás mezőgazdasági üzemben	
4.14 Főzőlap kikapcsolása	10	• Ügyfelek általi felhasználás szállodában, motelben és további tipikus lakókörnyezetben	
4.15 STOP funkció	11	• Felhasználás	
4.16 Recall-funkció	11	• Nem szabad más célra igénybe venni, és csak felügyelet mellett szabad használni.	
4.17 Gyerekzár	12		
4.18 Hídfunkció (csak Octa főzőzónák esetén).....	12		
4.19 Grillfunkció (csak Octa főzőzónák esetén).....	13		
4.20 Kikapcsoló automatika (Timer).....	14		
4.21 Konyhai jelzőóra (tojásóra).....	14		
4.22 Előfőzési automatika	15		
4.23 Melegentartó funkció	15		
4.24 Reteszelés	16		
4.25 Power fokozat	16		
4.26 Powermanagement	16		
4.27 Ventilátor felhasználása	17		
4.27.1 A ventilátor be- és kikapcsolása	17		
4.27.2 Ventilátor utánfutás.....	17		
4.27.3 Utánfutási idő	18		
5 Tisztítás és ápolás	19		
5.1 Üvegkerámia-főzőlap	19		
5.2 Különleges szennyeződések	19		
5.3 Főzőlap ventilátor	19		
6 Mi a teendő probléma esetén?	20		

2 Biztonsági előírások és figyelmeztetések

2.1 Bekötés és működés

- A készülék az ide vonatkozó biztonsági előírások szerint készült.
- A készülék hálózati bekötését, karbantartását és javítását csak arra jogosított szakember végezheti az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelően. A szakszerűtlenül elvégzett munka veszélyezteti az Ön biztonságát.
- Amennyiben a készülék hálózati csatlakozó kábele megsérül, a balesetveszély elkerülése érdekében a gyártó, annak vevőszolgálat vagy hasonlóképpen szakképzett személy által kell lecseréltetni.
- A készüléket nem szabad külső időkapcsoló órával vagy külső távműködtető rendszerrel üzemeltetni.

2.2 A főzőlapról általánosságban

- Magas főzési fok beállításánál a nagyon gyors reakció miatt az indukciós főzőlapot felügyelet nélkül nem szabad üzemeltetni!
- Főzésnél vegye figyelembe a főzőzónák felmelegedésének gyorsaságát. Kerülje el az edények üresre forrását, mert akkor azok túlhevülésének veszélye áll fenn!
- A fazekakat és serpenyőket ne állítsa üresen bekapcsolt főzőzónára.
- Kettős falú főzőedények használatánál óvatosan kell eljárni. Az ilyen edényekből észrevétlenül kifogyhat a víz! Ennek következményeképpen az edény és a főzőlap is megsérülhet. Ezért nem vállalunk felelősséget!
- Használat után feltétlenül a mínusz gombbal kapcsolja ki a főzőzónát, nem egyedül a fazékfelismerés útján.
- Túlhevített zsírok és olajok maguktól meggyulladhatnak. Zsír- és olajtartalmú ételeket csak felügyelet mellett főzzön. Meggyulladt zsírokat és olajokat sohasem szabad vízzel oltani! Kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat óvatosan, pl. fedéllel vagy oltótakaróval fedje le.
- Az üvegkerámia-felület nagyon ellenállóképes. Mégis ügyeljen arra, hogy az üvegkerámia-felületre kemény tárgyak ne essenek. A pontszerű ütésterhelés a főzőlap töréséhez vezethet.

- Az üvegkerámia törése, hasadása, repedése vagy más sérülése esetén áramütés veszélye áll fenn. A készüléket azonnal üzemem kívül kell helyezni. A háztartási biztosítékot azonnal le kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.
- Ha a főzőlapot a szenzoros vezérlő hibája miatt nem lehet kikapcsolni, a háztartási biztosítékot azonnal ki kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.
- Vigyázat a háztartási gépekkel végzett munka során! A hálózati csatlakozó vezetékeknek nem szabad érintkezésbe kerülniük a forró főzőzónákkal.
- Tűzveszély: sohasem tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- Az üvegkerámia főzőlapot nem szabad lerakóhelyként használni.
- Alufóliát illetve műanyagot ne tegyen a főzőzónákra. A forró főzőzónától mindent távol kell tartani, ami megolvadhat, pl. műanyagokat, fóliát, különösen cukrot és erősen cukortartalmú ételeket. A cukrot a sérülések elkerülése végett az üvegkerámia főzőzónáról azonnal, forró állapotban, speciális üvegkaparóval teljes mértékben el kell távolítani.
- Fémtárgyakat (konyhaedényeket, evőeszközöket, ventilátorfedeleket ...) soha sem szabad az indukciós főzőlapra lerakni, mert felforrósodhatnak. Égési sérülés veszélye!
- Ne helyezzen tűzveszélyes, könnyen gyúlékony vagy hő hatására deformálódó tárgyakat közvetlenül a főzőlap alá.
- Testen hordott fémtárgyak az indukciós főzőlap közvetlen közelében felforrósodhatnak. Vigyázat, égési sérülés veszélye! Nem mágnesezhető tárgyakra (pl. arany- vagy ezüstgyűrűkre) ez nem vonatkozik.
- Zárt konzervdobozt és kötött rétegű csomagolást főzőzónán nem szabad felhevíteni. Az energiaközlés miatt ezek szétpattanhatnak!
- A szenzorgombokat tartsa tisztán, mivel a szennyeződések a készülék ujjérintésnek ismerheti fel. Tárgyakat (edényeket, konyharuhát stb.) sohasem szabad a szenzor-gombokra helyezni!

- Ha az edény a szenzor-gombok felületén túlra kifut, javasoljuk a kikapcsoló gomb működtetését.
- Forró edényt és serpenyőt ne toljon a szenzorgombok közelébe, ill. ne fedje le azokat. Ebben az esetben a készülék automatikusan kikapcsol.
- Az edényt mindig a főzőzóna közepére állítsa.
- Nagy edényeket lehetőség szerint a hátsó főzőzónákon használjon, hogy a szenzorgombok ne forrósodjanak fel (Touch-Control túlhevülés; E2 hibaüzenet, Touch-Control lekapcsolása).
- Ha háziállatok vannak a lakásban, amelyek a főzőlapra juthatnak, aktiválni kell a gyerekzárát.
- Beépített sütők pirolízis-üzeme közben az indukciós főzőlapot nem szabad használni.
- Az üvegkerámia-főzőlapot semmi esetre sem szabad gőztisztítóval vagy hasonló készülékkel tisztítani!
- Ügyeljen arra, hogy ne legyenek tárgyak (pl. törülőkendő) a főzőlap-elszívó közvetlen környezetében. Ezeket a levegőáramlás beszívhatja. Folyadékokat és apró alkatrészeket mindig tartsa távol a készüléktől.
- Sohasem üzemeltesse a készüléket behelyezett zsírszűrő nélkül.
- A zsírral túltelített szűrő tűzveszélyt jelent!
- A sütés csak állandó felügyelet mellett engedélyezett, a flambírozás tilos!
- Kéményfüggő fa-, szén-, gáz- vagy olajfűtésű tűzhely üzemeltetésénél gondoskodni kell elegendő mennyiségű friss levegőről. A maximálisan megengedett vákuum, amit a páraelszívó a kéményfüggő tűzhely helyiségében létrehoz, nem haladhatja meg a 4 Pa (0,04 mbar) értéket, különben mérgezésveszély áll fenn.
- Főzésnél a párával további nedvesség jut a helyiség levegőjébe.
- Légkeringtetéses üzemmódban a pára nedvessége csak csekély mértékben távolítható el. Ezért mindig gondoskodni kell elegendő frisslevegő-bevitelről, pl. nyitott ablak vagy lakóhelyiség-szellőzőberendezés útján.

- Gondoskodjon mindig normál és kellemes helyiségklímáról (45% ...60% páratartalommal)
- Minden légkeringtetéses üzemmódban való használat után kapcsolja a főzőlap-elszívót kb. 20 percre alacsonyabb fokozatba, vagy aktiválja az utánfutás-automatikát.

2.3 Személyek

- Ezeket a készülékeket 8 éves kor feletti gyermekek, valamint korlátozott testi, érzékelési vagy szellemi képességgel rendelkező illetve tapasztalat és/vagy ismeret híján lévő személyek használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára betanították őket és az abból eredő veszélyeket megértették. Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani. A felhasználó általi tisztítást és karbantartást gyermekeknek nem szabad elvégezni, kivéve, ha felügyelet alatt állnak.
- A melegítő- és főzőhelyek felületei üzemeltetés közben felforrósodnak. Ezért a kisgyermeket mindenképpen távol kell tartani.
- Csak a főzőlapgyártó főzőlap-védőrácsát vagy főzőlap-takaróját, vagy a készülék használati utasításában a gyártó által engedélyezett főzőlap-védőrácsot vagy főzőlap-takarót szabad használni. Nem megfelelő főzőlap-védőrács vagy főzőlap-takaró használata balesethez vezethet.
- Szívritmusszabályzóval vagy implantált inzulinszivattyúval élő személyeknek meg kell arról bizonyosodniuk, hogy implantátumukat az indukciós főzőlap nem befolyásolja (az indukciós főzőlap frekvenciatartománya 20-50 kHz).


2.4 Szimbólumok és tudnivalók ismertetése


A készülék a technika jelenlegi állása szerint készült. Ennek ellenére a gép olyan kockázatokat jelent, amelyet a tervezéssel nem lehet elkerülni.


A kezelő elegendő biztonságának szavatolásához kiegészítő biztonsági előírásokat adunk meg, amelyeket a következőkben leírt szövegkiemelések jeleznek.


Csak ezek figyelembe vételével szavatolt a kielégítő biztonság az üzemeltetés során.

A megjelölt szövegrészek különböző jelentéssel rendelkeznek:


	<p>VESZÉLY Megjegyzés, ami olyan közvetlenül fenyegető veszélyre utal, amelynek halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.</p>
---	---


	<p>FIGYELEM Megjegyzés, ami olyan lehetséges veszélyes helyzetre utal, amelynek halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.</p>
---	---


	<p>FIGYELEM Megjegyzés, ami olyan lehetséges veszélyes helyzetre utal, amelynek könnyű sérülés vagy a készülék megrongálódása lehet a következménye.</p>
--	---

	<p>MEGJEGYZÉS Megjegyzés, amelynek figyelembe vétele megkönnyíti a készülék kezelését.</p>
---	---

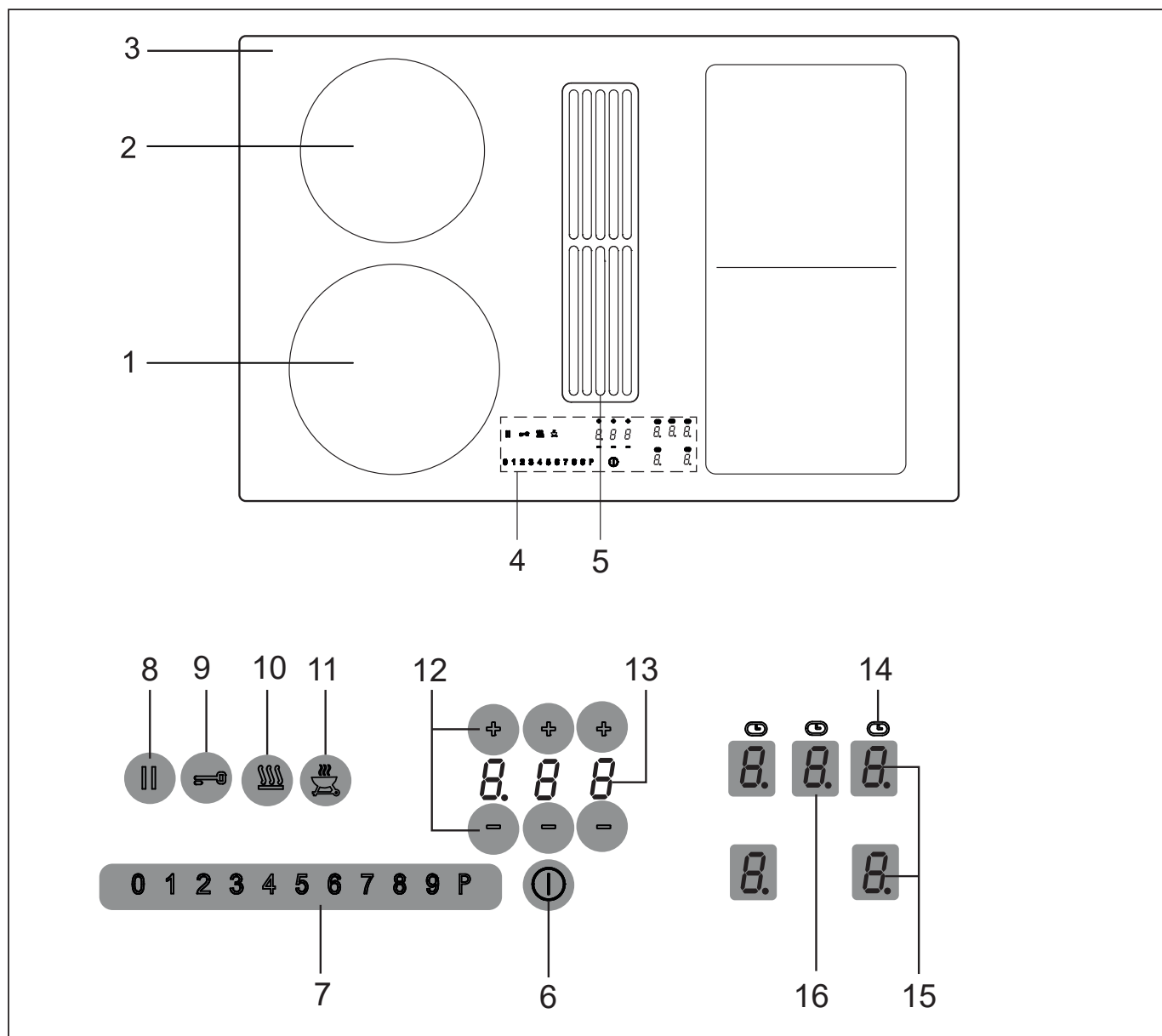
Ezen túlmenően egyes helyeken a következő veszélyszimbólumokat használjuk:

	<p>FIGYELEM! ELEKTROMOS ENERGIA! ÉLETVESZÉLY ÁLL FENN! Ezen szimbólum közelében feszültség alatt álló alkatrészek vannak elhelyezve. Az ezzel jelölt fedeleket csak elismert villamos szakembernek szabad eltávolítania.</p>
---	---

	<p>VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET! Ez a szimbólum olyan felületeken látható, amelyek felforrósodnak. Ekkor súlyos égési sérülés vagy leforrzás veszélye áll fenn. A felületek a készülék kikapcsolása után is forrók lehetnek.</p>
---	--

	<p>FIGYELEMBE KELL VENNI AZ ELEKTROSZTATIKUSAN ÉRZÉKENY ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK (ESD) KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOKAT. A mellékelt szimbólummal jelölt burkolatok mögött elektrosztatikusan veszélyeztetett alkatrészek és részegységek találhatóak. A dugaszcsatlakozók, vezetópályák és alkatrészlábak megérintését feltétlenül el kell kerülni. Csak ESD-ismeretekkel rendelkező szakszemélyzet illetékes beavatkozás elvégzésére!</p>
---	---

3 A készülék leírása



A megjelenés az ábráktól eltérhet.

1. Indukciós főzőzóna elöl
2. Indukciós főzőzóna hátul
3. Üvegkerámia-főzőlap
4. Touch-control kezelősáv
5. Ventilátor
6. Be-/kikapcsoló gomb (főzőlap)
7. Szenzormező
8. STOP gomb (szünet jel)
9. Lezáró gomb
10. Melegentartó gomb

11. Grill gomb
12. Mínusz/plusz gomb timer
13. Timer-kijelzés
14. Főzőhely-timer kijelzése
15. Főzőfokozat-kijelző
16. Ventilátor-kijelzés

**MEGJEGYZÉS**

A legtöbb itt megjelenített gomb csak a főzőlap bekapcsolása után látható.

3.1 Kezelés szenzorgombokkal

Az üvegkerámia főzőlap kezelése touch-control szenzorgombokkal történik. A szenzorgombok a következőképpen működnek: ujjhegyével érintsen meg röviden egy szimbólumot az üvegkerámia felületen. Minden korrekt működtetést hangjelzés igazol.

A touch-control szenzorgombot a következőkben gombként említjük.

Permanens edényfelismerés

Ha a főzőlap permanens edényfelismeréssel rendelkezik, akkor főzőfokozatot a szenzormezőn csak akkor lehet bekapcsolni, miután megtörtént az edény felismerése a főzőhelyen és a főzőfokozat kijelzője 0-t mutat.

Be-/kikapcsoló gomb (6)

Ezzel a gombbal az egész főzőlap be- és kikapcsolható. Ez a gomb úgyszólván a főkapcsoló.

Power-fokozat a szenzormezőn (7)

A Power fokozat további teljesítményt nyújt az indukciós főzőzónáknak.

STOP gomb (8)

A STOP funkcióval a főzés folyamatát rövid időre félbe lehet szakítani.

Recall-funkció (8) (helyreállító funkció)

A főzőlap tévedésből történt kikapcsolása után a legutóbbi beállítás helyreállítható.

Lezáró gomb (9)

A lezáró gombbal le lehet zárni a gombokat.

Melegentartó gomb (10)

Felolvasztáshoz, melegentartáshoz és lassú főzéshez

Grill gomb (11)

A grillfunkció felhasználásához indukciós grill-lappal.

Mínusz / Plusz gomb (12)

Ezekkel a gombokkal történik a timer és a főzőzónák kikapcsoló automatikájának és az utánfutás-automatikájának a beállítása.

Szimbólumok (14)

 Timer-funkció, kikapcsoló automatika

Főzőfokozat-kijelző (15)

A főzőfokozat-kijelzőn a választott főzőfokozat látható, vagy:

H maradékhő

P Power fokozat

U edényfelismerés

A előfőzési automatika

|| stop-funkció

L gyerekzár

∩ híd-funkció

∩ grill-funkció

42°C / 70°C / 94°C melegentartó fokozatok 42°C/ 70°C/ 94°C

Ventilátor-kijelzés (16)

A ventilátor-kijelzőn a választott főzőfokozat látható, vagy:

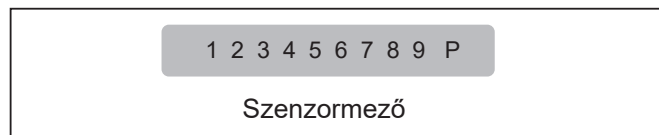
A automatika üzem

C szénzsűrő-csere

3.2 Tudnivalók a sliderről (szenzormezőről)

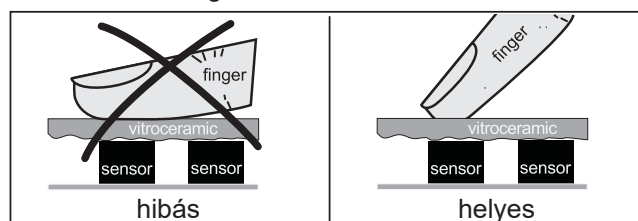
A slider alapvetően ugyanúgy működik, mint a szenzorgombok, azzal a különbséggel, hogy az ujjat az üvegkerámia felületre kell helyezni, majd azon végighúzni. A szenzormező felismeri ezt a mozgást és növeli vagy csökkenti a kijelzőn megjelenő értéket (a főzőfokozatot) a mozgásnak megfelelően.

A slider szó [angolul: slide: végighúzni, csúsztatni] a továbbiakban ugyanazt jelenti, mint a szenzormező.



Mire kell ügyelni a kezelésnél?

Az ujjat nem szabad túl vízszintesen helyezni a kerámia felületre, különben a szomszédos gombok/senzormezők is tévedésből reagálnak.

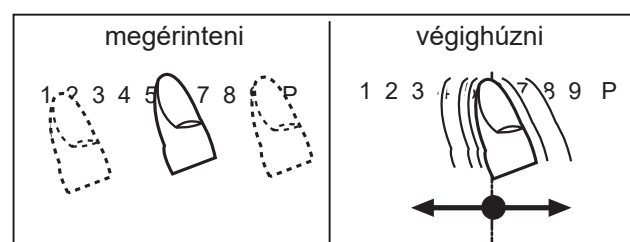


Érintse meg a szenzormezőt vagy húzza végig rajta az ujját

A szenzormező megérinthető az ujjal, ekkor a kijelzőn megjelenő érték (főzőfokozat) fokozatosan változik.

Amennyiben ujját a szenzormezőre helyezi, majd balra vagy jobbra húzza, a kijelzőn megjelenő érték folyamatosan változik.

Minél gyorsabb az ujj mozgása, annál gyorsabb a kijelzőváltás.



4 Kezelés

4.1 Az indukciós főzőlap


A főzőfelület indukciós főzőlappal van ellátva. Az indukciós tekercs az üvegkerámia főzőfelület alatt változó elektromágneses mezőt hoz létre, amely az üvegkerámián áthatol és az edény aljában a hőt létrehozó áramot indukálja.


Az indukciós főzőzónánál a meleg már nem egy fűtőelemről kerül át a főzőedényen át a készített ételre, hanem a szükséges meleg indukált áramok segítségével közvetlenül a főzőedényben alakul ki.

Az indukciós főzőlap előnyei

- energiatakarékos főzés az energiának az edényre történő közvetlen átvitelével (megfelelő edény szükséges mágnesezhető anyagból),
- fokozott biztonság, mivel az energia csak a feltett edénybe kerül át,
- magas hatásfokú energiaátvitel az indukciós főzőzóna és az edény alja között,
- gyors felfűtés,
- csekély égésveszély, mivel a főzőfelület csak az edény aljától melegszik fel, a kifutó főznivaló nem ég rá,
- gyors, finomszabályozott energiabevitel.

4.2 Edényfelismerés

Ha bekapcsolt főzőzóna esetén nincs edény a főzőzónán, vagy az túl kicsi, úgy nem kerül sor energiaátvitelre. Erre a villogó  utal a főzőfokozat-kijelzőn.

Ha megfelelő edény kerül a főzőzónára, akkor a beállított fokozat bekapcsol és a főzési fokozat jelzője világít. Az energiaszállítás megszakad, amikor az edényt eltávolítja, és a főzőfokozat-kijelzőn villogó  jelenik meg.

Amennyiben kisebb edényt vagy serpenyőt tesz fel, amelyknél azonban az edényfelismerés még bekapcsol, csak annyi teljesítményt ad le a készülék, amennyire ezeknek szükségük van.

Megjegyzés:

A permanens edényfelismerés felismeri, melyik főzőzónán van edény és a megfelelő főzőfokozat-kijelzőn 0 látható.

Edényfelismerési határok

Főzőzóna-átmérő (mm)	Edénytalp ajánlott min. átmérője (mm)
180	145
210	145
220x190 (Octa)	115

A főzőedény nem lehet meghatározott talpátmérőnél kisebb, különben az indukció nem kapcsol be. Az edényt mindig a főzőzóna közepére állítsa a legjobb hatásfok eléréséhez.

Fontos: Az edényminőségtől függően változhat az edényfelismerés bekapcsolásához szükséges minimális átmérő!

4.3 Üzemidő-korlátozás

Az indukciós főzőlap automatikus üzemidő-korlátozással rendelkezik.


Mindegyik főzőzóna folyamatos használati ideje a választott főzőfokozattól függ (lásd a táblázatot).

Ennek feltétele, hogy a használati idő során a főzőzóna beállításán semmi változtatás ne történjen.

Amikor az üzemidő-korlátozás aktiválódott, a főzőzóna lekapcsol, rövid hangjelzés hallható és a kijelzőn H jelenik meg.

A lekapcsoló automatikának elsőbbsége van az üzemidő-korlátozással szemben, azaz a főzőzóna csak akkor kapcsol le, amikor a kikapcsolási automatika ideje letelt (pl. kikapcsolási automatika 99 perccel és 9-es főzőfokozat lehetségesek).

Üzemidő-korlátozás

Beállított főzőfokozat	Üzemidő-korlátozás percben
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Egyéb funkciók

Egy vagy több szenzorgomb hosszabb vagy egyidejű működtetésekor (pl. ha véletlenül edény kerül a szenzorgombokra), semmilyen kapcsolási funkció nem megy végbe.

Villog a Er03 szimbólum és időben korlátozott folyamatos jelzőhang hallható. Néhány másodperc után bekövetkezik a lekapcsolás. Kérjük, távolítsa el a tárgyat a szenzorgombokról.

Az Er03 szimbólum törléséhez ugyanazt a gombot kell működtetni, vagy a főzőlapot ki- és be kell kapcsolni.

4.5 Túlhevülés elleni védelem (indukció)

A főzőfelület teljes teljesítménnyel történő hosszabb idejű használatánál magas környezeti hőmérséklet mellett az elektronika már nem lehet a szükséges mértékben hűtve.

Azért, hogy az elektronikában ne lépjen fel túl magas hőmérséklet, adott esetben a készülék a főzőzóna teljesítményét önműködően leszabályozza. Amennyiben a főzőfelület szokásos használatánál, normál környezeti hőmérsékleten gyakran jelenik meg E2 jelzés, úgy a hűtés valószínűleg nem elegendő.

Ennek oka a bútorban hiányzó szellőzőnyílások lehetnek. Adott esetben ellenőrizze a beépítést (lásd a Szellőzés fejezetet).

4.6 Indukciós főzőlaphoz használható edények

Az indukciós főzőfelületre használt főzőedénynek fémből kell lennie, és mágneses tulajdonságokkal, valamint az aljának elegendő felülettel kell rendelkeznie.

Csakis indukcióra alkalmas aljú edényeket használjon.

Alkalmas főzőedények	Nem alkalmas főzőedények
Zománcozott acéledények vastag aljjal	Edények rézből, rozsdamentes acélból, alumíniumból, tűzálló üvegből, fából, kerámiából ill. terrakottából
Öntöttvas edények zománcozott aljjal	
Edények rozsdamentes többrétegű acélból, rozsdamentes ferritacélból ill. alumíniumból különleges aljjal	

Így tudja az edény alkalmasságát megállapítani:

Végezze el a következőkben leírt mágnesesztet, vagy bizonyosodjon meg arról, hogy az edény az indukciós árammal történő főzésre vonatkozó alkalmassági jelzést viseli.

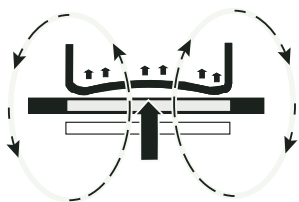
Mágneseszt:

Tegyen mágneszt főzőedényének talpához. Ha magához vonzza, úgy használhatja a főzőedényt az indukciós főzőfelületen.



Megjegyzés:

Egyes gyártók indukcióra alkalmas edényeinek használata során zaj léphet fel, amely ezen edények szerkezetére vezethető vissza.



Hiba: az edény talpa domború. A hőmérsékletet az elektronika nem tudja korrekt módon megállapítani.

4.7 Energiatakarékossági tippek

A következőkben néhány fontos tudnivalót talál, hogy új indukciós főzőlapjával és az edényekkel energiatakarékosan és hatékonyan tudjon bánni.

- A edényalj átmérőjének lehetőleg ugyanakkorának kell lennie, mint a főzőzóna átmérője.
- Edényvásárlásnál figyeljen arra, hogy gyakran az edény felső átmérője van megadva. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény alja.
- A kuktafazekak a zárt párolótérnek és a túlnyomásnak köszönhetően különösen idő- és energiatakarékosak. A rövid időtartamú párolás megkíméli a vitaminokat.
- Ügyeljen arra, hogy a kuktafazékban mindig elegendő folyadék legyen, mivel üresre főzött fazék esetén a főzőzóna és a fazék a túlhevítés miatt megsérülhet.
- A főzőedényeket lehetőség szerint mindig megfelelő fedővel kell lezárni.
- Minden ételmennyiséghez a megfelelő edényt ajánlott használni. Egy nagy, alig megtöltött edény sok energiát igényel.

4.8 Főzőfokozatok

A főzőzónák fűtési teljesítményét több fokozatban lehet beállítani. A táblázatban felhasználási példákat talál az egyes fokozatokra.

Főzőfokozat	Alkalmazás
0	Kikapcsolt helyzet, a megmaradt hő használata
1	Felolvasztás 42°C
2	Melegentartás 70°C
3	Lassú főzés 94°C
1-2	Kis mennyiségek továbbfőzése
3	Továbbfőzés
4-5	Nagy mennyiségek továbbfőzése, nagyobb darabok továbbfőzése
6	Sütés, rántás készítése
7-8	Sütés
9	Előfőzés, elősütés, sütés
P	Power fokozat (legmagasabb teljesítmény)

Fedő nélküli edényeknél esetleg magasabb főzőfokozatot kell választani.

4.9 Maradékhő-kijelző **H**

Az üvegkerámia-főzőlap H maradékhő-kijelzővel van ellátva.

Amíg a H a kikapcsolás után világít, a maradékhő ételek olvasztására és melegen tartására használható.

Miután a H betű kialszik, a főzőzóna még forró lehet. Égésveszély!

Indukciós főzőzóna esetén az üvegkerámia nem közvetlenül, hanem csak az edény által leadott hőtől melegszik fel.








4.10 Permanens edényfelismerés

Ha a főzőlap permanens edényfelismeréssel rendelkezik, akkor főzőfokozatot a szenzormezőn csak akkor lehet bekapcsolni, miután megtörtént az edény felismerése a főzőhelyen és a főzőfokozat kijelzője 0-t mutat.

4.11 Gombkezelés



Az itt leírt vezérlés egy (kiválasztó) gomb működtetését követően vár egy következő gomb működtetésére. A következő gomb működtetését alapvetően 10 másodpercen belül kell megkezdni, különben törlődik a kiválasztás.

4.12 A főzőlap és a főzőzóna bekapcsolása


- A főzőlap be-/kikapcsoló gombot  addig (kb. 1 másodpercig) kell működtetni, amíg a főzőfokozat-kijelzőkön 0 látható és egy rövid jelzőhang hallható. A vezérlés ekkor üzemkész.
A permanens edényfelismerés felismeri, melyik főzőzónán van edény és a megfelelő főzőfokozat-kijelzőn 0 látható.
- Főzőfokozat kiválasztásához működtesse a főzőfokozat-kijelzőt (gombként). A kiválasztott főzőzóna készenléti pontja világít.
- Rögtön ezután működtesse a szenzormezőt . Az egyik főzőfokozat sáv bekapcsolódik.
.....balra Főzőfokozat 0
.....középen Főzőfokozat 5
.....jobbra P* főzőfokozat
 Lásd a „Tudnivalók a sliderről (szenzormezőről)” bekezdést
 A főzőfokozat módosításához vagy további főzőzóna bekapcsolásához válassza ki a megfelelő főzőzónát, majd működtesse a szenzormezőt .
 Fontos: a megfelelő készenléti pontnak világítania kell!
- Mindjárt ezután helyezzen megfelelő, indukcióra alkalmas főzőedényt a főzőzónára. Az edényfelismerés bekapcsolja az önindukciós tekercset. Az edény felmelegszik.
Ameddig nincs főzőedény a főzőzónára állítva, a kijelzés váltakozva mutatja a beállított főzőfokozatot és a  szimbólumot. Edény nélkül a főzőzóna biztonsági ókból 10 perc után kikapcsol. Ehhez vegye figyelembe az „Edényfelismerés” fejezetet.

4.13 Főzőzóna kikapcsolása

Főzőfokozat kiválasztásához működtesse a főzőfokozat-kijelzőt (gombként). A kiválasztott főzőzóna készenléti pontjának világítania kell.

- a) Működtesse a bal oldal legszélén található szenzormezőt ,
vagy
b) ráhelyezett ujját húzza balra a szenzormezőn  a főzőfokozat 0-ra csökkentéséhez

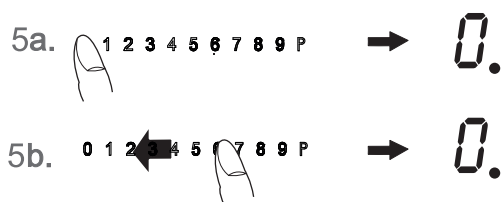
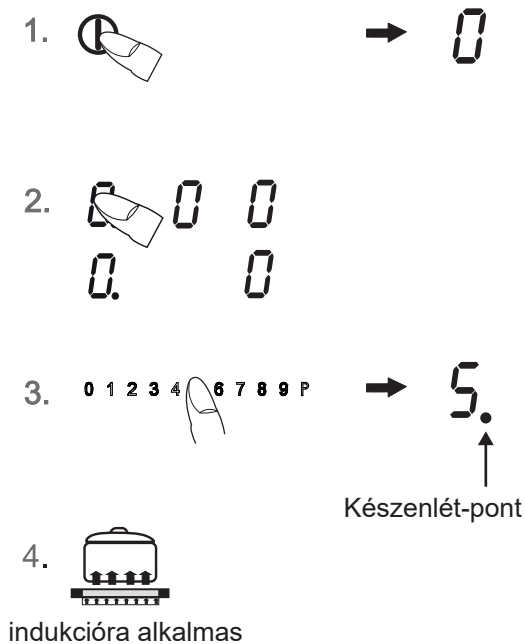
4.14 Főzőlap kikapcsolása

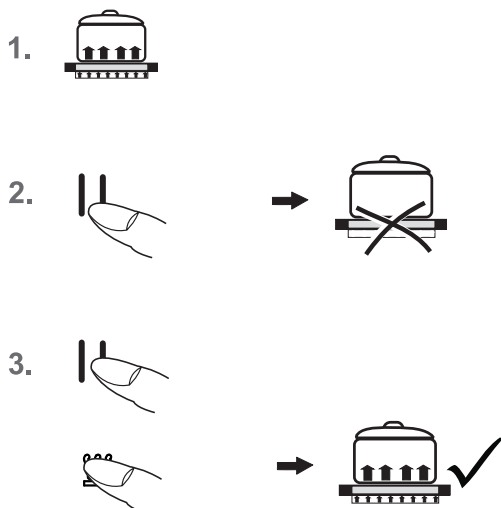
- Nyomja meg a főzőlap be-/kikapcsoló gombot . A főzőlap a beállítástól függetlenül kikapcsol.

Megjegyzés:

Amennyiben manuálisan kikapcsolja (0. főzőfokozat) az összes főzőzónát és ezután nem működtet egy gombot/senzormezőt sem, akkor a főzőlap 10 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

* A Power fokozat azonnal aktiválódik. L. a „Power fokozat” bekezdést





4.15 STOP funkció ||

A STOP funkcióval a főzést rövid időre félbe lehet szakítani, pl. ha csengetnek az ajtónál. Azért, hogy a főzést ugyanazokkal a főzőfokozatokkal tovább lehessen folytatni, a STOP funkciót fel kell oldani. Az esetlegesen beállított időmérő ilyenkor megáll, és utána megy tovább. Biztonsági okból ez a funkció csak 10 percre áll rendelkezésre. Azután a főzőlap kikapcsol.

1. A főzőedények a főzőzónákon állnak és a kívánt főzőfokozatok be vannak állítva.
2. Nyomja meg a STOP-gombot ||. A kiválasztott főzőfokozatok helyett a szünet jel || világít.
3. A félbeszakítás befejeződik, amikor megnyomja először a STOP-gombot ||, majd utána egy tetszés szerinti másik gombot (a be-/kikapcsoló gomb kivételével).
A második gomb működtetésének 10 másodpercen belül kell megtörténnie, különben a főzőlap kikapcsol.

4.16 Recall-funkció || (helyreállító funkció)

A főzőlap tévedésből történt kikapcsolása után a legutóbbi beállítás helyreállítható.

A Recall-funkció csak akkor működik, ha legalább egy főzőzóna be van kapcsolva.

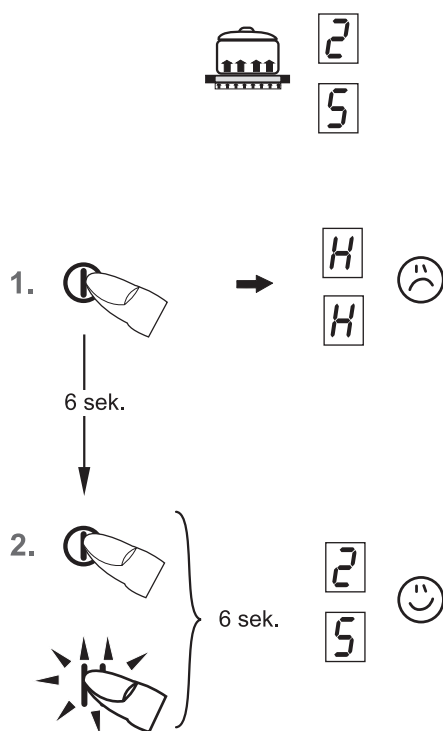
1. A főzőlap tévedésből ki lett kapcsolva a főzőlap be-/kikapcsoló gombbal ①.
A kikapcsolás után 6 másodpercen belül működtesse újra a főzőlap be-/kikapcsoló gombot ①.
A Stop gomb villog.
2. Mindjárt ezután nyomja meg a STOP gombot ||.
Az eredeti főzőfokozatok helyreálltak. A főzési folyamat folytatódik.









Helyreállítás tárgya:

- Összes főzőzóna főzőfokozata
- Programozott főzőhely-vonatkozású időzítők percei és másodpercei
- Előfőzési automatika
- Power fokozat

Nincs helyreállítás:

- Üzemidő-korlátozás számláló (ismét 0-ról indul a számláló)




1. 
2.  kb. 3 másodpercig
3.  → 
4. 
5.  kb. 3 másodpercig
6.  → 

4.17 Gyerekzár

A gyerekzár feladata megakadályozni azt, hogy az indukciós főzőlapot gyerekek tévedésből vagy szándékosan bekapcsolják. Ehhez a kezelést le kell tiltani.

Gyerekzár bekapcsolása

1. A főzőlap be-/kikapcsoló gombot  addig (kb. 1 másodpercig) kell működtetni, amíg a főzőfokozat-kijelzőkön 0 nem látható.
2. Rögtön ezután működtesse az egyik főzőfokozat-kijelzőt és tartsa (kb. 3 másodpercig), amíg a slidermezőn 0-P nem jelenik meg.
3. Ezt követően csúsztassa ujját (slide) a teljes 0-P szenzormezőn a gyerekzár aktiválásához. A főzőfokozat-kijelzéseken megjelenik egy L (Child-Lock), a kezelés le van zárva és a főzőlap kikapcsol.

Gyerekzár kikapcsolása


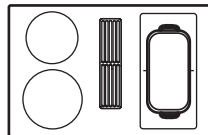
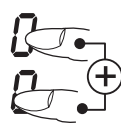


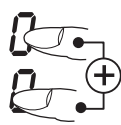

4. Működtesse a be-/kikapcsoló gombot .
5. Rögtön ezután működtesse az egyik főzőfokozat-kijelzőt és tartsa (kb. 3 másodpercig), amíg a slidermezőn P-0 nem jelenik meg.
6. Ezt követően csúsztassa ujját (slide) a teljes P-0 szenzormezőn a gyerekzár kikapcsolásához. Az L kialszik.


Megjegyzések

- Áramszünet esetén a bekapcsolt gyerekzár nem szűnik meg.

4.18 Hídfunkció (csak Octa főzőzónák esetén)




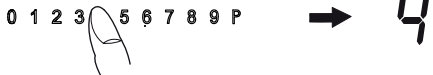
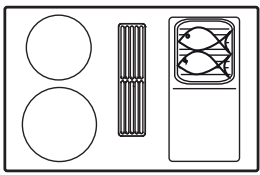

Az előlső és a hátsó főzőzóna a főzési folyamatra összekapcsolható (hídfunkció) így lehetséges nagy edény használata.

1.  
2.   → 
3.  

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A hídfunkció bekapcsolásához az előlső és a hátsó főzőzóna főzőfokozat-kijelzőjét (gombként) egyszerre kell megérinteni. A hídfunkció ezzel be van kapcsolva, a hátsó főzőfokozat-kijelzőben megjelenik a híd . A kezelés az előlső főzőfokozat-kijelzőn és a szenzormezőn át történik.
3. Az előlső és a hátsó főzőzóna két főzőfokozat-kijelzője (gombként) inaktíválásához ismét egyszerre kell működtetni, vagy a főzőlapot kikapcsolni.



Megjegyzés

Ahhoz, hogy az edényfelismerés a sütőtálat, ill. az edényt felismerje, annak a felhasznált főzőzónákat legalább félig le kell fednie!

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

4.19 Grillfunkció (csak Octa főzőzónák esetén)

A grillfunkció használatához az általunk ajánlott indukciós grill-lapot kell használni.




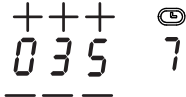

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A kiválasztáshoz működtesse az elülső főzőfokozat-kijelzőt (gombként). A kiválasztott főzőzóna készenléti pontja világít.
3. Működtesse a grill-gombot  a grillfunkció bekapcsolásához.
Az elülső és a hátsó főzőzónát együtt kapcsolja.
4. Rögtön ezután működtesse a szenzormező 123456789P. Az egyik főzőfokozat bekapcsol.
5. Helyezze a grill-lapot a főzőzónára és tegye rá a grillezendő élelmiszert.
1 - 3 fokozat zöldséghez
4 - 6 fokozat halhoz
7 - 9 fokozat húshoz
6. A grillfunkció kikapcsolásához kapcsolja ki a grill gombot , vagy a főzőlapot.



Megjegyzések

- Ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.
- A megfelelő fokozatokat tetszés szerint állítsa be.

4.20 Kikapcsoló automatika (Timer)





A kikapcsoló automatikával bármelyik bekapcsolt főzőzóna beállítható idő után automatikusan kikapcsol. 0,01 és 9.99 (óra.perc) közötti főzési időt lehet beállítani.

1. 
2. 
3.  → 
4. 


1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Egy vagy több főzőzónát kapcsoljon be és a kívánt főzőfokozatokat válassza ki.
3. Főzőzóna kiválasztásához működtesse a főzőfokozat-kijelzőt (gombként). A kiválasztott főzőzóna készenléti pontja világít. Ezután kiválasztható az időzítő-kijelzés és az időzítő plusz- + vagy mínusz-gombjával - beállítható a kívánt idő.
Bal oldali jegy: óra
Középső jegy: 10-es percek
Jobb oldali jegy: 1-es percek
Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a bevitelt és a folyamat megkezdődik. A főzőhely időzítő szimbóluma  világít.
4. Az idő letelte után a főzőzóna kikapcsol. Időben korlátozott jelzőhang hangzik fel, amelyet egy tetszés szerinti gomb működtetésével (a főzőlap be-/kikapcsoló gomb  kivételével) ki lehet kapcsolni.

Megjegyzések


- A kikapcsoló automatika további főzőzónára való programozásához ismételje meg a 2 - 4 lépéseket.
- A letelt idő ellenőrzéséhez (kikapcsoló automatika) működtesse a főzőfokozat-kijelzőt (gombként). A kijelzett értéket le lehet olvasni és meg lehet változtatni.
- A kikapcsoló automatika idő előtti törlése: Válassza ki a megfelelő főzési zónát és az időt az időzítő mínusz-gombjának - működtetésével törölje („0”).
- Amennyiben több főzőzóna van beprogramozva kikapcsoló automatikával, az időzítő kijelzője mindig a legrövidebb idejű főzőzónát mutatja.

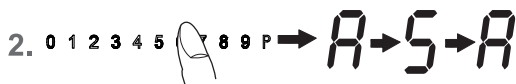
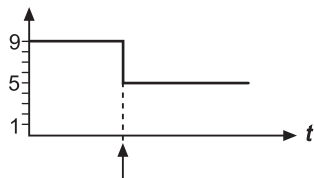
1. 
2.  → 
3. 

4.21 Konyhai jelzőóra (tojásóra)

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Ne válasszon ki főzőzónát. Ezután az időzítő plusz- + vagy mínusz-gombjával - beállítható a kívánt idő.
3. Az idő letelte után időben korlátozott hangjelzés hallható, amelyet tetszés szerinti gomb működtetésével (a be-/kikapcsoló gomb  kivételével) le lehet kapcsolni.

Megjegyzések

- A konyhai jelzőóra akkor is üzemben marad, ha a bal vagy jobb főzőlap-oldal ki van kapcsolva. Az idő módosításához kapcsolja be a bal vagy jobb főzőlap-oldalt.
- Ha a kikapcsolás a főzőlap be/ki gombjával  történik, akkor kb. 120 perc után a konyhai jelzőóra is kikapcsol.



hosszan nyomni (kb. 3 s)



Beállított főzőfokozat	Előfőzési automatika idő (perc:mp)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

4.22 Előfőzési automatika

Az előfőzési automatikánál az előfőzés a 9-es főzőfokozaton történik. Meghatározott idő után automatikus visszakapcsolás történik egy alacsonyabb továbbfőző fokozatra (1 ... 8).

Az előfőzési automatika felhasználásakor csak azt a továbbfőző fokozatot kell kiválasztani, amellyel a főzni / sütnivalót tovább kell főzni / sütni, mivel az elektronika önállóan visszakapcsol.

Az előfőzési automatika alkalmazható olyan ételekhez, amelyeket hidegen feltéve, magas teljesítménnyel felhevítve a továbbfőző fokozaton nem kell állandóan figyelni (pl. levest főzésére).

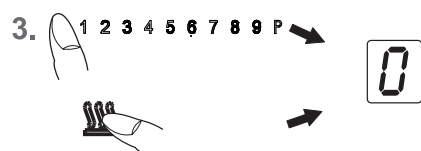
- Kapcsolja be a főzőlapot.
- A szenzorvezőt nyomja meg hosszán (kb. 3 s), hogy aktiválja a funkciót és rögtön kiválasszon egy meghatározott továbbfőző fokozatot.
 - balratovábbfőző fokozat 1
 - középentovábbfőző fokozat 5
 - jobbratovábbfőző fokozat 8
 és a választott továbbfőző fokozat felváltva villognak.
- Az előfőzési automatika programszerűen fut le. Meghatározott idő után (lásd a táblázatot) a főzés a továbbfőző fokozattal folytatódik. A szimbólum kialszik.

Megjegyzés

- Az előfőzési automatika működése közben emelhető a továbbfőző fokozat. A továbbfőző fokozat csökkentése kikapcsolja az előfőzési automatikát.

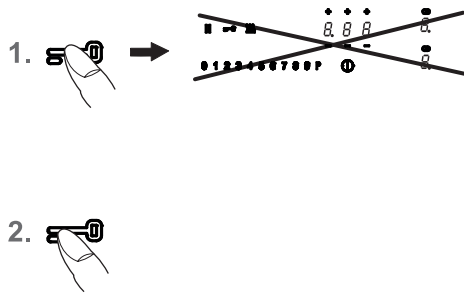
4.23 Melegentartó funkció

A melegentartó funkcióval a kész ételek meghatározott hőmérsékleten melegen tarthatók. A főzőzóna kis teljesítménnyel üzemel.



- A főzőedény egy főzőzónán áll és egy főzőfokozat (pl. 3) ki van választva.
- A melegentartó gomb többszöri működtetésével válassza ki a kívánt melegentartó fokozatot:
 -megfelel kb. 42°C-nak
 -megfelel kb. 70°C-nak
 -megfelel kb. 94°C-nak
- A kikapcsoláshoz a szenzorvezőt balról működtesse, vagy a melegentartó gombot működtesse.


A melegentartó fokozat 120 percig áll rendelkezésre, azután a főzőzóna kikapcsol.




4.24 Reteszelés

A reteszelés segítségével letiltható a gombok kezelése és a főzőfokozat-beállítás. Csak a főzőlap kikapcsolására szolgáló be-/kikapcsoló gomb marad kezelhető.

Reteszelés bekapcsolása


- Működtesse a  reteszelés gombot. A reteszelés gomb világosan ég.
A reteszelés be van kapcsolva.

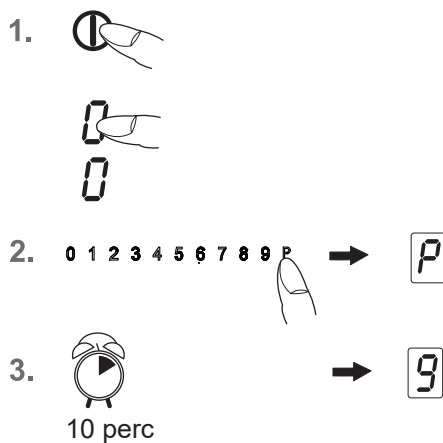
A reteszelés kikapcsolása

- Működtesse a  reteszelés gombot. A reteszelés gomb csökkentett fényerővel ég.
A reteszelés ki van kapcsolva.

Megjegyzések



Az aktivált reteszelés kikapcsolt főzőlaponál is megmarad. Ezért a következő főzési folyamathoz azt előbb törölni kell!

Hálózatkimaradásnál és a főzőlap be-/kikapcsoló gombon  keresztüli kikapcsolásánál a bekapcsolt reteszelés megszűnik, azaz inaktívulódik.



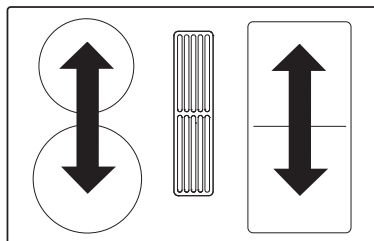
4.25 Power fokozat

A power fokozat további teljesítményt nyújt az indukciós főzőzónáknak. Nagy mennyiségű vizet gyorsan fel lehet így forralni.

- Kapcsolja be a főzőlapot. Főzőzóna kiválasztásához működtesse a főzőfokozat-kijelzőt (gombként).
A kiválasztott főzőzóna készenléti pontja világít.
- A szenzormezőt  egészen jobbról működtesse. A power fokozat bekapcsolódik.
- A power fokozat 10 perc után automatikusan kikapcsol. A  kialszik és a készülék visszakapcsol a 9-es főzőfokozatra.

Megjegyzés

A power fokozat idő előtti kikapcsolásához a szenzormezőt kell működtetni.



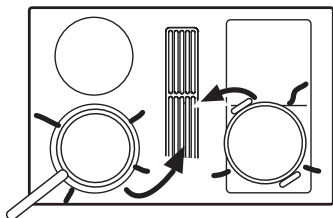
Modulok (Powermanagement)

4.26 Powermanagement

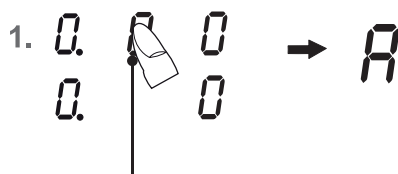
Két-két főzőzóna műszaki okból egy modullá van összefogva és így maximális teljesítménnyel rendelkezik.

Ha ez a teljesítményhatárt a készülék magas főzőfokozat, vagy a power-funkció bekapcsolásával túllépi, a powermanagement csökkenti a hozzátartozó modul-főzőzóna főzőfokozatát.

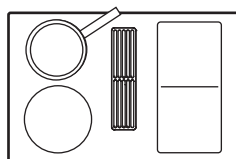
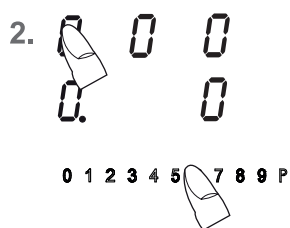
Ennek a főzőzónának a kijelzője először villog, azután folyamatosan a lehetséges legnagyobb főzőfokozat jelenik meg.



Ventilátor-kijelzés



hosszan nyomja meg



4.27 Ventilátor felhasználása

A főzőlap közepén található a ventilátor lefelé irányuló elszívással.

Fontos:

A burkolatot nem szabad az indukciós főzőlapra helyezni! Égési sérülés veszélye!

4.27.1 A ventilátor be- és kikapcsolása

1. A be-/kikapcsoló gombot addig (kb. 1 másodpercig) kell működtetni, amíg a ventilátor-kijelző 0-t nem mutat és egy rövid hangjelzés nem hallható. A vezérlés ekkor üzemkész.
2. A ventilátor kiválasztásához működtesse a ventilátor-kijelzőt (gombként). A készenléti pont világít.
3. Rögtön ezután működtesse a szenzormezőt . Az egyik ventilátorfokozat bekapcsol.
 balra ventilátorfokozat 0
 középen ... ventilátorfokozat 5
 jobbra ventilátorfokozat P

A ventilátorfokozat megváltoztatásához válassza ki a ventilátor-kijelzést, majd működtesse a szenzormezőt.

Fontos: a megfelelő készenléti pontnak világítania kell!

Automatika üzemmód

1. Az automatika üzemmód kiválasztásához addig működtesse a ventilátor-kijelzést (gombként), amíg a kijelzőn egy A nem látható az automatika üzemmód jelzésére. A készenléti pont világít.
2. Ezt követően válasszon ki egy vagy több főzőhelyet és állítson be egy főzőfokozatot.
3. A ventilátorfokozat szabályozása ekkor a beállított főzőfokozatnak megfelelően automatikusan történik.

Az automatika üzemmód a beállított főzőfokozatnak megfelelően kissé késleltetve és fokozatonként szabályoz. Bármikor lehetséges a ventilátor-kijelzés hosszabb működtetésével vagy a ventilátor-kijelzés kiválasztásával és a szenzormező működtetésével a váltás a manuális üzemmódba.

Tipp


Ahhoz, hogy az elszívás nagyobb edényeknél (pl. spárgaedény) jól működjön, a ventilátoroldalon főzőkanalat tehet a főzőedény fedője alá.

4.27.2 Ventilátor utánfutás

A ventilátor utánfutás használata a főzés után szükséges az ételszagok megszüntetéséhez. Ezenkívül a szűrők száradnak a ventilátorban.



Ventilátor utánfutás beállítása

1. Ventilátor-kijelzés kiválasztása
2. Ezután az időzítő plusz- + vagy mínusz-gombjával – beállítható a ventilátor utánfutás kívánt időtartama.
Bal oldali jegy: óra
Középső jegy: 10-es percek
Jobb oldali jegy: 1-es percek
3. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a bevitelt és a folyamat megkezdődik.
A ventilátor  időzítő szimbóluma világít.
4. Az idő letelte után a ventilátor kikapcsol.
Ha van főzőzóna bekapcsolva, akkor az időzítés csak a főzőhely kikapcsolása után jár le. Ha a ventilátor utánfutás közben a főzőlapot a be/ki gombbal kikapcsolják, akkor az időzítő alacsony ventilátorfokozaton jár le.

4.27.3 Utánfutási idő

Minden főzési folyamatot követően ajánlott a ventilátormotor 10-20 perces utánfutása. Ha a ventilátor üzemben van, a kikapcsolás után automatikus utánfutás történik csekély fokozaton.

Így szavatolt az optimális működés és a maradék főzésszag megszüntetése.


Légkeringtetéses szűrővel végzett üzemeltetésnél a főzés után kérjük, mindig alkalmazzon 10-60 perces utánfutási időt az optimális szagmentesítés elérésére.

A ventilátor újra bekapcsolásánál ritka esetben előfordulhat, hogy a szűrőben tárolt szagmolekulák összekapcsolódnak a vízgőzzel és ismét érezhetővé válnak. Ezek a maradék szagok a további üzemeltetés során eltűnnek.

Fontos!


Légkeringtetéses üzemmódban elegendő szellőztetésről kell gondoskodni a páratartalom elvezetéséhez.

Szűrőcsere

Az esetleges széniszűrő tisztításának, ill. cseréjének szükségességét a ventilátor-kijelzésben látható  mutatja.

A ventilátor bekapcsolásával a kijelzés egy főzési folyamatra törlődik.

A kijelzés törlésére a ventilátor-kijelzést és a szenzormezőt kb. 3 másodpercig egyidejűleg kell működtetni.

Széniszűrő alkalmazásának hiányában a  kijelzést szintén törölni kell.

5 Tisztítás és ápolás

- Tisztítás előtt a főzőlapot kapcsolja ki és hagyja lehűlni.
- Az üvegkerámia-főzőlapot semmi esetre sem szabad gőztisztítóval vagy hasonló készülékkel tisztítani!
- A tisztításnál ügyelni kell arra, hogy a be-/kikapcsoló gomb letörlése csak rövid végighúzással történjen. A téves bekapcsolás így elkerülhető!

5.1 Üvegkerámia-főzőlap

Fontos! Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, így pl. durva súrolószert, karcoló edénytisztítót, rozsdas- és folteltávolítót stb.

Tisztítás használat után

1. Az egész főzőlapot tisztítsa meg mindig akkor, ha az beszennyeződött – a legjobb, ha minden használat után. Ehhez használjon nedves törlőkendőt és egy kevés kézi mosogatószert. Utána dörzsölje szárazra a főzőlapot egy tiszta törlőkendővel, hogy ne maradjon vissza a felületen semmilyen öblítőszer-maradék.

Hetenkénti ápolás

2. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg és ápolja a teljes főzőlapot szokásos üvegkerámia-tisztítószerekkel. Feltétlenül vegye figyelembe a megfelelő gyártó előírásait. A tisztítószerek felvitelüknél védőfilm-réteget képeznek, amely víz- és szennyaszító hatású. Az összes szennyeződés a filmen marad és így utána könnyebben eltávolítható. Ezt követően a felületet egy tiszta törlőkendővel szárazra kell dörzsölni. A felületen nem szabad tisztítószerszennyeződést hagyni, mert az felhevülésnél agresszívan hat és megváltoztatja a felületet.

5.2 Különleges szennyeződések

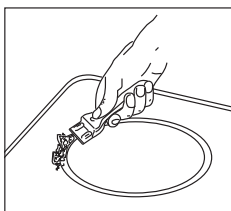
Erős szennyeződések és foltokat (vízkőfoltokat, gyöngyházszerűen csillogó foltokat) akkor lehet a legjobban eltávolítani, amikor a főzőlap még kézmeleg. Használjon ehhez szokásos tisztítószereket. Úgy járjon el, ahogyan az a 2. pontban le van írva.

A **kifutott ételt** először egy nedves törlőkendővel puhítsa meg, majd a szennymaradékot üvegkerámia-főzőlapokhoz készült speciális üvegkaparóval távolítsa el. Utána a felületet tisztítsa meg a 2. pontban leírtak szerint.

A **beleégett cukrot** és ráolvadt műanyagot azonnal - még forró állapotban - távolítsa el üvegkaparóval. Utána a felületet tisztítsa meg a 2. pontban leírtak szerint.

A burgonyahámozás vagy salátatisztítás közben esetlegesen a főzőfelületre kerülő **homokszemek** az edények elmozdításakor megkarcolhatják a felületet. Ezért ügyeljen arra, hogy a felületen ne maradjon homokszem.

A **főzőlap színváltozásai** semmilyen hatással nincsenek az üvegkerámia funkciójára és stabilitására. Ezek nem a főzőlap sérülései, hanem az el nem távolított és emiatt beleégett maradékok.



A főzőlap felületén az edények alja általi okozott karcolás, főként alumínium aljú főzőedények használatánál, vagy nem megfelelő tisztítószerek miatt **csillogó részek** alakulnak ki. Ezek a szokásos tisztítószerekkel csak fáradtságosan távolíthatók el. A tisztítást esetleg többször meg kell ismételni. Agresszív tisztítószerek használata következtében és a dörzsölő edényaljak miatt a dekoráció idővel ledörzsölődik és sötét foltok keletkeznek.

5.3 Főzőlap ventilátor

A fém zsírszűrők tisztítása

A fém zsírszűrőket legalább havonta egyszer, vagy túlzásosodás és intenzív használat esetén mosogatógépben vagy lágy öblítőoldatban tisztítsa meg.

A szűrő elvételéhez emelje fel a ventilátor fedelét és a beszívónyílásban az U alakú nemesacél légtérelőlemez felfelé emelje ki a ventilátorból. Ezután vegye ki a szűrőt. Nyomja ehhez a fogókagylóban a reteszelt lefelé és vegye ki a szűrőket.

A szűrőket mosogatógépben tisztíthatja. A mosogatógépben a szűrőket függőlegesen állítsa. Kérjük, kizárólag alumínium-kompatibilis öblítőszerrel használjon a szűrők károsodása és elszíneződése elkerülésére.

Az öblítés ne történjen közvetlenül poharak vagy világos porcelán mellett.

Soha ne üzemeltesse a ventilátort zsírszűrő nélkül!

A szűrőtisztítás után a szűrőt szárazon helyezze vissza a ventilátorba. Kérjük ügyeljen arra, hogy a fogókagylónak a behelyezés után láthatónak kell lennie. Lehetőleg minden szűrőcserénél törölje ki a könnyen hozzáférhető ventilátorbelső egy öblítőszerrel benedvesített kendővel és közben ügyeljen a kiálló elemekre a ventilátor belsejében.

A ventilátor tisztítása és ápolása

A legjobb, ha a ventilátort legalább mindegyik szűrőtisztításnál megtisztítja.

Víz intenzív, edényfedő nélküli forralása után kondenzvíz gyűlhet össze a szűrő alatt. Ez teljesen normális dolog. Ajánlott azonban a vizet eltávolítani és a ventilátorbelső megtisztítani.

A burkolat szellőzőnyílásai gondoskodnak arról, hogy a ventilátorbelsőből nyugalmi helyzetben is, ráhelyezett burkolattal, futó ventilátor nélkül adott esetben a főzés és tisztítás utáni maradék nedvesség el tudjon párologni.

Amennyiben eközben kellemetlen maradáskzagok lépnek ki, kérjük, tisztítsa meg a szűrőt és a ventilátorbelső.

A ventilátor tisztítását legjobb nedves, puha kendővel és lágy öblítőoldattal végezni.

Szerviz

A szűrőnek hozzáférhetőnek kell maradnia. Aktívszén-szűrő esetén a szén-szűrő szöveteket 5-24 havonta kell cserélni.

Plazmaszűrő esetén a szén-szűrő szöveteket (max.) 5 év elteltével kell cserélni. Ehhez nyissa ki a burkolatfedelelet és cserélje ki a szén-szűrő szöveteket.

6 Mi a teendő probléma esetén?

A készüléken végzett szakszerűtlen beavatkozás és javítás veszélyes, mert áramütés és rövidzárlat veszélye áll fenn. Ezért azokat a balesetek és a készülék károsodásának elkerülése végett mellőzni kell. Csak villamossági szakemberre, pl. egy műszaki vevőszolgálatra bízva az ilyen munkát.

Kérjük, vegye figyelembe

Ha készülékén üzemzavar lép fel, kérjük ellenőrizze ennek a használati útmutatónak az alapján, hogy az okot nem tudja-e saját maga elhárítani.

A továbbiakban néhány tippet adunk az üzemzavarok megszüntetésére.

A biztosítékok többször kikapcsolnak?


Hívjon műszaki vevőszolgálatot vagy villanyszerelőt!

Nem lehet bekapcsolni az indukciós főzőlapot?

- A házi biztosíték (biztosítékdoboz) működésbe lépett?
- A hálózati csatlakozó kábel be van kötve?
- A gyerekzár be van kapcsolva, azaz L látható?
- A szenzorgombok el vannak részben fedve nedves törülközővel, folyadékkal vagy fémtárggyal? Kérjük távolítsa el őket.
- Nem alkalmas edényt használ? L. ebben a fejezetben: „Indukciós főzőlaphoz használható edények“.

A szimbólum villog, és időben korlátozott folyamatos jelzőhang hallható.

Kifutott ételek, főzőedények, vagy más tárgyak miatt a touch-control szenzorgombok állandóan működésben vannak.

Tipp: a felületet tisztítsa meg, vagy a tárgyat távolítsa el. A  szimbólum törléséhez működtesse ugyanazt a gombot, vagy kapcsolja ki, majd be a főzőlapot.

Az E2 hibakód látható?

Az elektronika túl forró. A főzőlap beépítését ellenőrizni kell, különösen ügyelve a jó szellőzésre.

Lásd a túlhevülés elleni védelemről szóló fejezetet. Lásd a szellőzésről szóló fejezetet.

Az E8 hibakód látható?

Hiba a bal vagy jobb oldali ventilátorban. A beszívónyílás el van zárva ill. le van fedve, vagy a ventilátor hibás.

A főzőlap beépítését ellenőrizni kell, különösen ügyelve a jó szellőzésre.

Lásd a túlhevülés elleni védelemről szóló fejezetet. Lásd a szellőzésről szóló fejezetet.

Az U400 hibakód látható?

A főzőlap rosszul van bekötve. A vezérlés 1 mp után kikapcsol és folyamatos hangjelzés hallható. A helyes hálózati feszültséget kell bekötni.

Hiba-kód (ERxx vagy Ex) látható?

Műszaki hiba lépett fel. Kérjük, hívja a vevőszolgálatot.

Edényjelzés jelenik meg?

Egy főzőzóna be lett kapcsolva és a főzőlap várja alkalmas edény ráhelyezését (edényfelismerés). Csak ezután történik teljesítményleadás.

Az edényjelzés továbbra is megjelenik, bár tett rá edényt?

A főzőedény indukcióra alkalmatlan, vagy túl kicsi az átmérője.

A használt főzőedények zajt bocsátanak ki?

Ennek műszaki oka van; az indukciós főzőlapra ill. az edényre nem áll fenn semmilyen veszély.

A hűtőventilátor kikapcsolás után még fut?

Ez normális jelenség, mivel az elektronika lehűtése történik.

A főzőlap zajt (kattanó ill. roppanó zajt) ad ki?

Ennek műszaki oka van, és nem lehet elkerülni.

A főzőlapon repedés vagy törés látható?

Az üvegkerámia törése, hasadása, repedése vagy más sérülése esetén áramütés veszélye áll fenn. A készüléket azonnal üzemben kívül kell helyezni. A háztartási biztosítékot azonnal le kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.

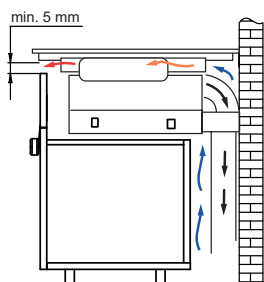
7 Szerelési útmutató

7.1 Biztonsági tudnivalók a konyhabútor-szerelő számára

- A környező bútorok furnérjának, ragasztójának ill. műanyagburkolatának hőállónak (min. 75°C) kell lennie. Amennyiben a furnérok vagy a burkolatok nem eléggé hőállóak, akkor deformálódhatnak.
- A beépítéssel az érintésvédelemnek garantálva kell lennie.
- Tömőfából készült fali szegélylécek felhasználása a munkalapon, a főzőlap mögött megengedett, amennyiben be vannak tartva a beépítési vázlatrajzok szerinti legkisebb távolságok.
- Be kell tartani a főzőlap-kivágások hátrafelé számított legkisebb távolságait a beépítési vázlatrajz szerint.
- Közvetlenül felsőszekrény melletti beépítésnél legalább 50 mm-es biztonsági távolságot kell tartani. A felsőszekrény oldallapját hőálló anyaggal kell burkolni. Munkatechnikai okokból azonban a távolságra legalább 300 mm javasolt.
- A főzőlap és a páraelszívó közötti távolságnak legalább akkorának kell lennie, mint ami a páraelszívó szerelési útmutatójában elő van írva.
- A csomagolóanyagokat (műanyagfóliákat, hablemeket, szegeket stb.) gyermekektől távol kell tartani, mert ezek a tárgyak potenciális veszélyforrást jelentenek. Apró részeik lenyelhetőek és a fóliák fulladásveszélyt jelentenek.

7.2 Szellőzés

- Az indukciós főzőlap ventilátorral rendelkezik, ami automatikusan be- és kikapcsol. Ha az elektronika hőmérsékletértékei bizonyos küszöböt meghaladnak, a ventilátor kis sebességgel indul. Az indukciós főzőlap intenzív használata esetén a ventilátor nagyobb sebességre kapcsol. Amikor az elektronika elegendő mértékben lehűlt, a ventilátor csökkenti sebességét és ismét automatikusan kikapcsol.
- Az indukciós főzőlap és a konyhabútorok ill. a beépített készülékek közötti távolságot úgy kell megválasztani, hogy az indukcióhoz elegendő levegő be- és kivezetése lehetséges legyen.
- Ha egy főzőzóna teljesítménye gyakran automatikusan alacsonyabbra kapcsol vagy kikapcsol (l. a Túlhevülés elleni védelem c. fejezetben), akkor valószínűleg nem elégséges a hűtés. Ebben az esetben ajánlatos kinyitni az alsószekrény hátsó falát a munkalap-kivágás környékén, továbbá eltávolítani a bútordarab elülső keresztlécét a főzőlap teljes szélességében, hogy jobb legyen a légcseré.



A főzőlap jobb szellőzéséhez elől egy legalább 5 mm-es légrés ajánlott.

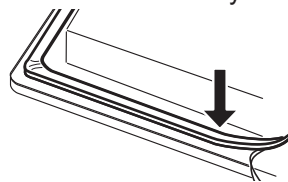
7.3 Beépítés

Fontos tudnivalók

- Kerülni kell az alulról érkező túlzott hőfejlődést, pl. egy keresztáramú ventilátor nélküli sütőtől.
- Beépített sütők pirolízis-üzeme közben az indukciós főzőlapot nem szabad használni.
- Fiók fölé történő beépítés esetén ügyelni kell arra, hogy a fiókban lehetőleg semmiféle hegyes tárgy ne legyen tárolva. Ezek beszorulhatnak a főzőlap alsó részébe és akadályozhatják a fiók kihúzását.
- Ha közbelső felület van a főzőlap alatt, annak legalább 20 mm távolságban kell lennie a főzőlap alsó feléhez a főzőlap elegendő szellőzése érdekében.
- A főzőlap hűtőkészülék, mosogatógép, továbbá mosó- és szárítógép fölé való beépítése nem megengedett.
- Gondoskodni kell arról, hogy tűzveszélyes, könnyen gyúlékony, vagy hő hatására deformálódó tárgyak a tűzveszély miatt ne legyenek közvetlenül a főzőlap mellé vagy alá elhelyezve, ill. téve.

Főzőlap-szigetelés

A beépítés előtt a mellékelt főzőlap-szigetelést hézagmentesen be kell helyezni.



- Meg kell akadályozni, hogy a főzőlap pereme és a munkalap, vagy a munkalap és a fal között folyadék juthasson be az esetleg az alá beépített villamos készülékekbe.
- A főzőlap nem sima, pl. kerámia vagy hasonló burkolatú (csempézett stb.) munkalapba való beépítésénél a főzőlapon esetleg található szigetelést el kell távolítani és a főzőfelület munkalaptól való elszigetelését képlékeny szigetelő anyaggal (kitt) kell elvégezni.
- A főzőlapot semmi esetre sem szabad szilikonnal beragasztani! A főzőlap későbbi roncsolásmentes kiszérése ekkor már nem lehetséges.

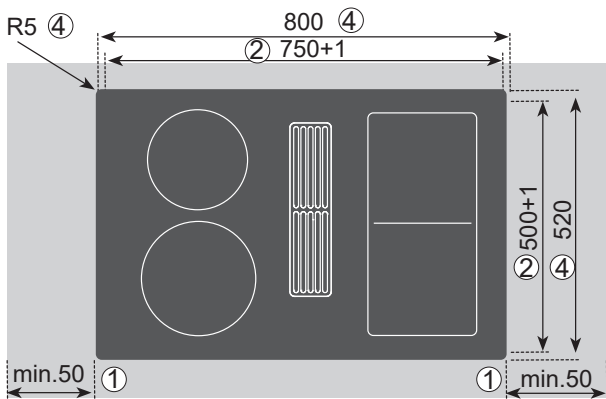
Munkalap-kivágás

A munkalapban a kivágást a lehető legpontosabban kell elvégezni, jó, egyenes fűrészlappal, vagy felsőmaróval. Ezután le kell zárni a vágási felületeket, hogy ne hatolhasson be nedvesség.

A főzőlap-kivágást az ábrának megfelelően kell elkészíteni. Az üveggerámia-főzőfelületnek feltétlenül egyenletesen és színelőn kell felfeküdnie. A feszülés az üveglap töréséhez vezethet. Ellenőrizze a főzőfelület szigetelésének kifogástalan illeszkedését és hézagmentes felfekvését.

7.4 Változó beszerelési lehetőség: felfekvő beépítés

Méretetek mm-ben

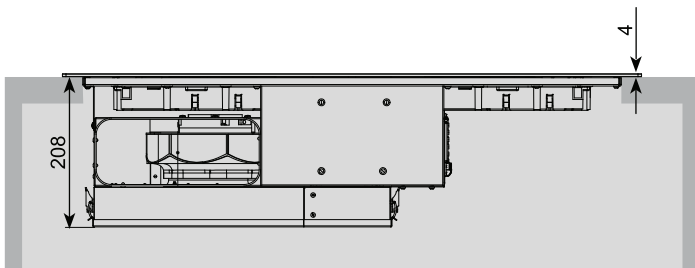


Helyezze be és igazítsa helyére a főzőlapot.

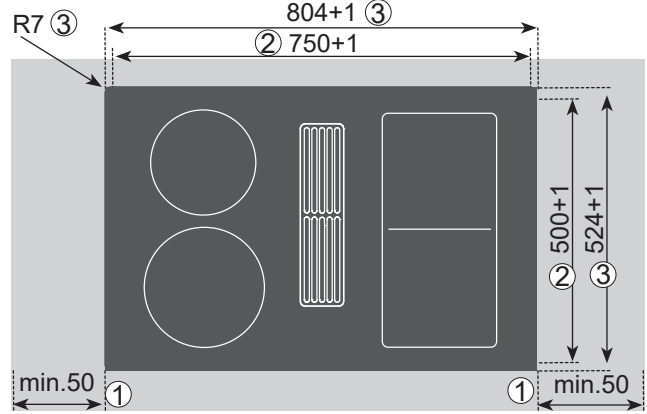
- ① szomszédos falaktól mért legkisebb megengedett távolság
- ② kivágási méret
- ③ kimarási méret
- ④ főzőlap külső mérete

Fontos:

A ferde felfekvés vagy a megfeszítés miatt az üvegkerámia-főzőlap beépítésekor törésveszély áll fenn!



7.5 Változó beszerelési lehetőség: síkban történő beépítés



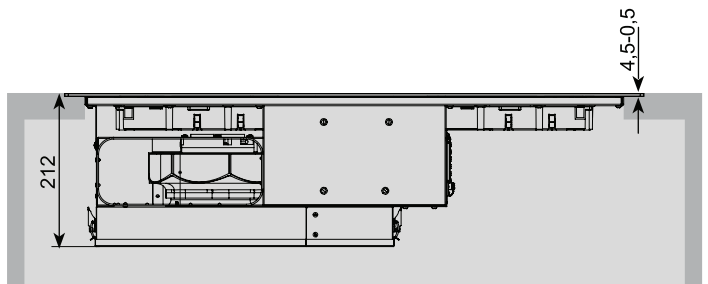
A tömítőszalagot ragassza a munkalap felfekvő élének sarkába, hogy ne nyomódhasson át szilikonragasztó a főzőlap alá.

A főzőlapot ragasztó nélkül helyezze be a munkalap kivágásába és állítsa be. Adott esetben helyezzen alá magasságkiegyenlítő lapokat.

A főzőlap és a munkalap közötti hézagot hőálló szilikonragasztóval fűgázza ki.

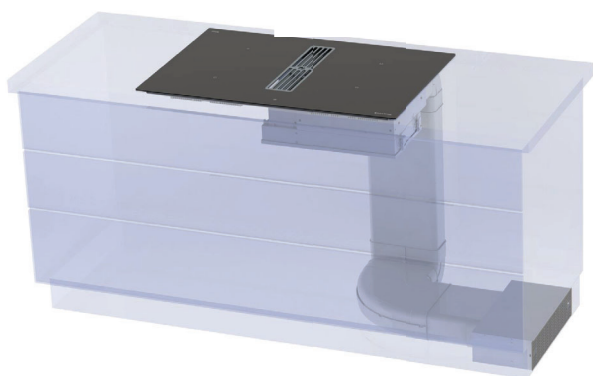
Fontos!

A szilikonragasztónak egyetlen helyen sem szabad a főzőlap felfekvő felülete alá nyomódnia. A főzőlap későbbi roncsolásmentes kiszérése egyébként már nem lehetséges. Ennek figyelmen kívül hagyása esetén megszűnik a szavatosság!

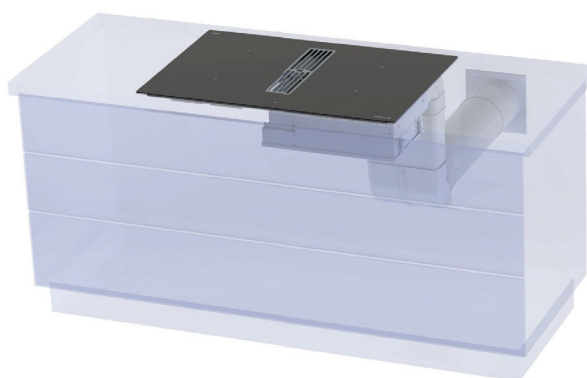


7.6 Elszívórendszer összeszerelése

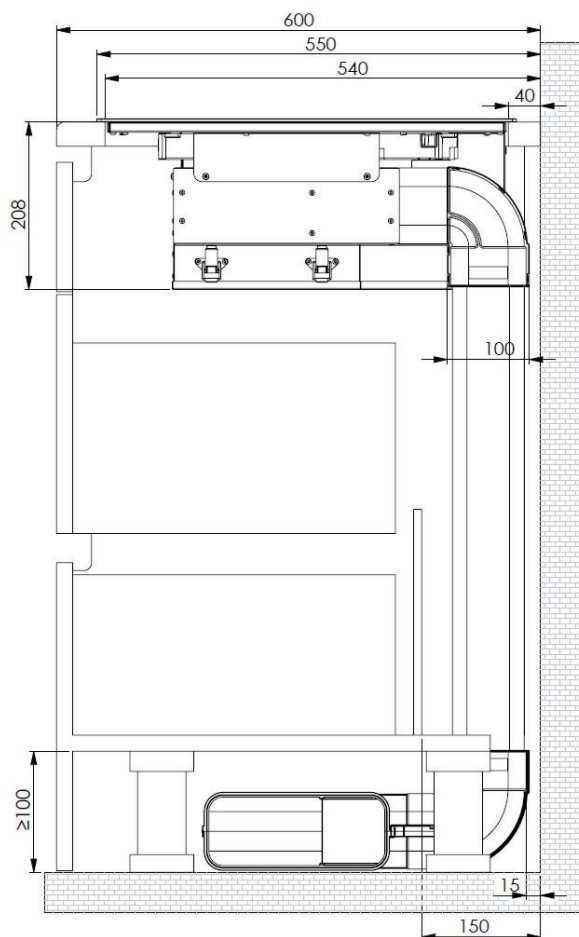
Légkeringtetés befelé



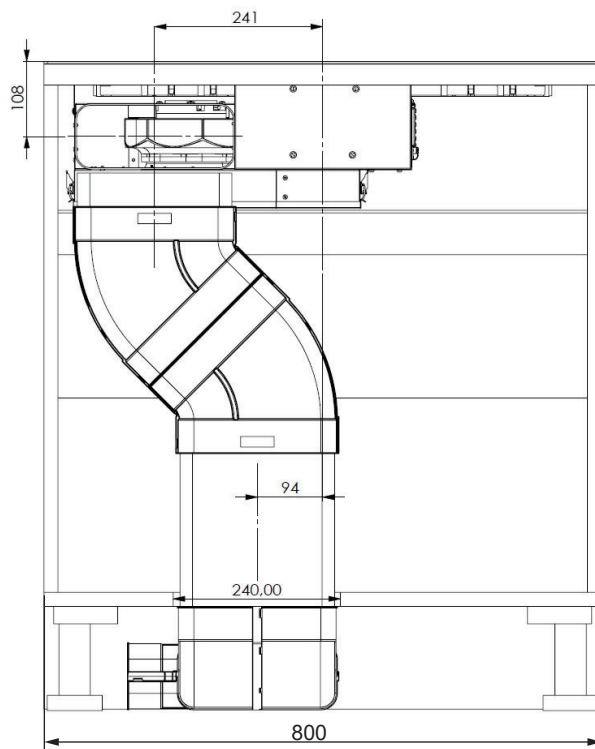
Elszívás kifelé



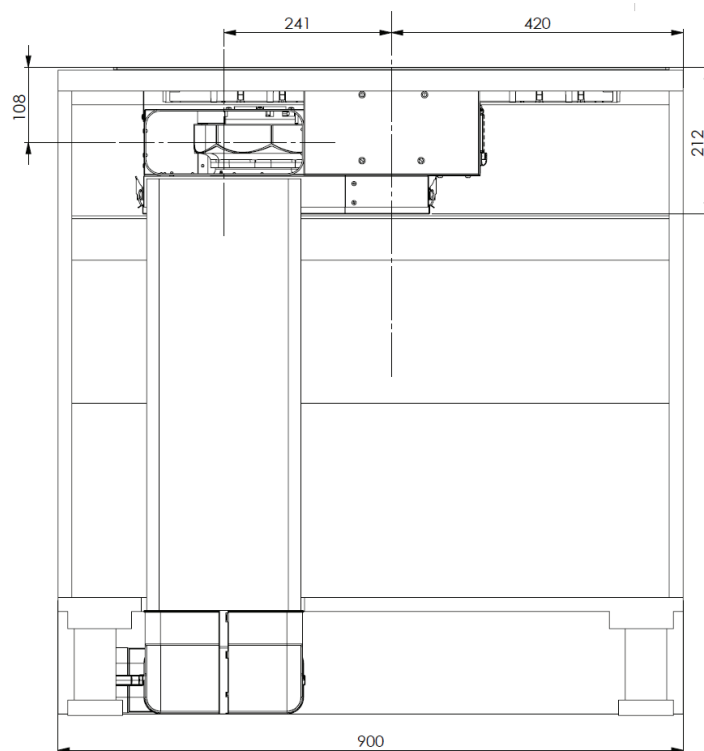
Oldalnézet beszerelt állapotban



Hátulnézet 80-as szekrény



Hátulnézet 90-es szekrény



7.7 Főzőlap ventilátor beépítése

- A termék bekötését csak engedélyezett szakember végezheti a helyben érvényes előírások figyelembe vételével; ugyanez érvényes az elszívócsatlakozásokra is. A szerelő felelős a kifogástalan működésért a felállítási helyén!
- A beszerelésnél vegye figyelembe az állami és az energiaellátó vállalatok által kiadott, vonatkozó építésügyi előírásokat.
- A főzőlap ventilátor elszívás és légkeringtetés módban üzemeltethető.
- Az elszívott levegőt egy erre a célra kialakított szellőzőaknába, vagy a külső falon át a szabadba kell vezetni.
- Az elszívott levegőt nem szabad használat alatt álló füst- vagy elszívókéménybe vezetni. Kétség esetén forduljon a helyi kéményseprőhöz.
- Ha a főzőlap ventilátor környezetében kéményfüggő tűzhely van használatban (szén-, fa-, olaj- vagy gáztüzelés), akkor elegendő mennyiségű friss levegőről kell gondoskodni, különben mérgezésveszély áll fenn. A főzőlap ventilátor veszélytelen üzeme akkor szavatolt, ha a főzőlap ventilátor által kiváltott alulnyomás a 0,04 mbar (4 Pa) értéket nem haladja meg és elegendő friss levegő képes a helyiségbe beáramlani.
- Az elszívóvezetékeknek meg kell felelnie a B 1 DIN 4102 tűzbiztonsági osztálynak.
- Vegye figyelembe, hogy a készülék csatlakozócsonkjának minimális névleges átmérője ne csökkenjen.
- Mindig a levegővezetéshez ajánlott és a főzőlap-elszívóval kompatibilis rendszer alkalmazása előnyös. A **optimAIRo**® alkatrészeinek felhasználását ajánljuk az optimális levegővezetéshez.
- A légkeringtetéses csövek névleges átmérője nem lehet kisebb mint 150 mm.
- Az elszívóvezetékek legyenek a lehető legrövidebbek, vezetésük ne 90°-os szögben, hanem lágy ívben történjen és ne legyen keresztmetszetcsökkenés.
- Csőátmérőként sohasem válasszon 150 mm-nél kisebb értéket. A ventilátor-részegység előtt 50 cm-re nem szabad ívet/könyököt fektetni.
- Két szög/ív között mindig egy kb. 50 cm-es egyenes darabot kell alkalmazni.
- A fali doboz és a kivágás a lábzetfedélben keresztmetszetükben legalább az elszívóvezetékek feleljenek meg. Legalább 500 cm²-es kiömlőnyílás szükséges. A szegélylécek magasságát rövidíteni kell, vagy megfelelő nyílásokat kell elhelyezni.
- A szerelésnél ügyeljen arra, hogy a légkeringtető egység a konyhai szerelés elkészülte után is hozzáférhető maradjon.
- Adott esetben át kell helyezni a konyhaszekrények talapzatlábait.



MEGJEGYZÉS

Légkeringtetéses üzemmódban elegendő szellőztetésről kell gondoskodni a páratartalom eltávolításához.

7.8 Ablakérintkező/jelfogócsatlakozás bekötése



FIGYELEM! ELEKTROMOS ENERGIA! ÉLETVESZÉLY ÁLL FENN!

Ezen szimbólum közelében feszültség alatt álló alkatrészek vannak elhelyezve. Az ezzel jelölt fedeleket csak elismert villamos szakembernek szabad eltávolítania.

Vigyázat! Az ablakérintkező kapcsoló és relécsatlakozás csatlakozója hálózati feszültség alatt áll!

Sérülés áramütés következtében!

A kapcsolórendszer bekötése előtt a főzőlapot áramtalanítani kell.

A bekötést csak erre jogosított szakember végezheti el!

A 7.9 Elektromos bekötés tudnivalóit figyelembe kell venni!

Ablakérintkező kapcsoló (A)

Feszültség DC 16V, max. DC 20V

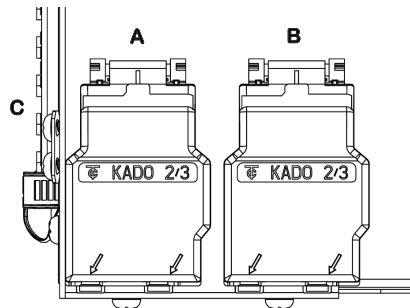
Az érintkezőhurokra csak jóváhagyott, potenciálfüggetlen érintkezővel rendelkező ablakérintkező kapcsolókat szabad kötni. Nyitott ablaknál az érintkezőnek zárva kell lennie.

Jelfogócsatlakozás (B)

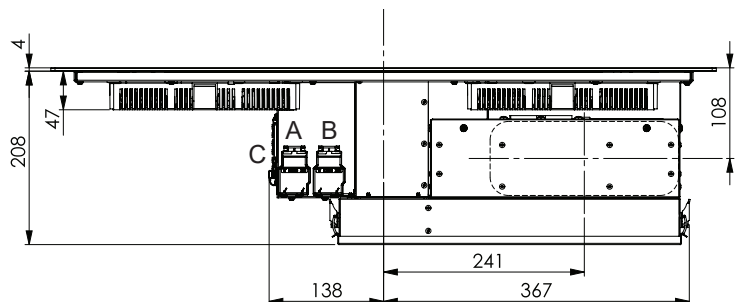
Kapcsolási teljesítmény max. 240V, 4A

Potenciálfüggetlen jelfogóérintkező

Hálózati csatlakozó doboz (C)



Előlnézet



7.9 Elektromos bekötés

**FIGYELEM! ELEKTROMOS ENERGIA!
ÉLETVESZÉLY ÁLL FENN!**

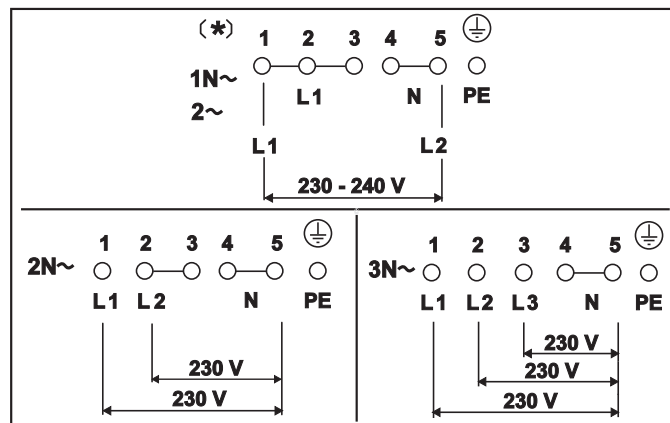
Ezen szimbólum közelében feszültség alatt álló alkatrészek vannak elhelyezve. Az ezzel jelölt fedeleket csak elismert villamos szakembernek szabad eltávolítania.

- Az elektromos bekötést csak erre jogosított szakember végezheti el!
- A törvényes előírásokat és a helyi áramszolgáltató vállalat csatlakoztatási feltételeit teljes mértékben be kell tartani.
- A készülék bekötésénél olyan berendezésről kell gondoskodni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket legalább 3 mm-es kontaktus-nyílásszélességgel az összes póluson a hálózattól el lehessen választani. Alkalmos szétválasztó berendezésnek számítanak vonalvédő kapcsolók, biztosítékok és mágneskapcsolók. Bekötésnél és javításnál a készüléket ezen berendezések egyikével áramtalanítani kell.
- A védővezetékét olyan hosszúságúra kell méretezni, hogy az a húzásmentesítés megszűnése esetén csak a csatlakozó kábel áramot vezető erei után legyen húzásra igénybe véve.
- A fölösleges kábelhosszúságot a készülék alatti beépítési részből ki kell húzni.
- Kérjük győződjön meg arról, hogy a meglévő hálózati feszültség megegyezik a típustáblán levő értékkel.
- A teljes érintésvédelmet a beépítés útján kell biztosítani.
- Figyelem: a hibás bekötés az erősáramú elektronika tönkremeneteléhez vezethet.
- A készülék csak rögzített csatlakozásra van engedélyezve. Védőérintkezős dugasszal történő csatlakoztatás nem megengedett.

Hálózati értékek

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

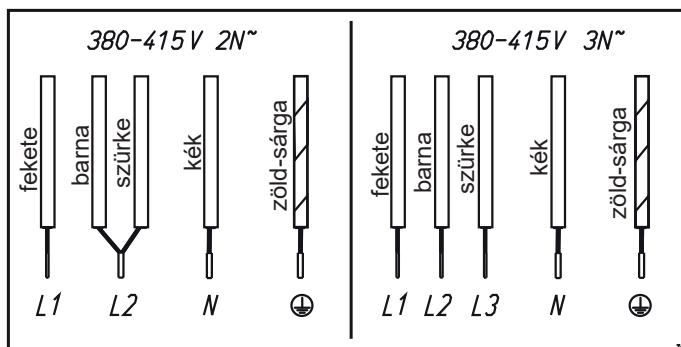
Komponensek névleges feszültsége: 220-240V

Bekötési lehetőségek: 6 pólusú csatlakozás

* Ezt a bekötési változatot Svájcban az SEV nem engedélyezi.

Csatlakozóvezetékét a gyártó szállítja

- A főzőlap a gyár részéről hőálló csatlakozó vezetékkel van ellátva.
- A hálózati csatlakoztatást a bekötési vázlat szerint kell elvégezni.
- Ha ezen készülék hálózati csatlakozó vezetéke megsérül, ki kell cserélni másik speciális vezetékkel. Veszélyeztetések elkerülése végett a cserét csak a gyártónak, vagy a gyártó vevőszolgálatának szabad elvégezni.

Bekötési lehetőségek

7.10 Műszaki adatok

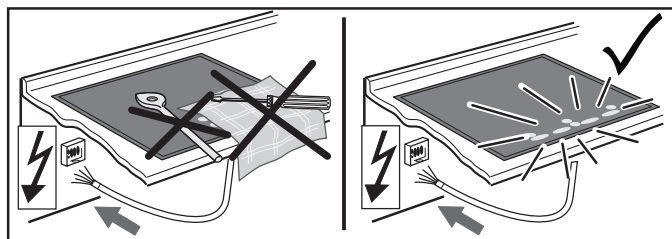
A főzőlap méretei	
Magasság/szélesség/mélység mm	212 x 800 x 520
Főzőzónák	
1x indukciós főzőzóna ...Ø cm / kW	21/ 2,3/ 3,7*
1x indukciós főzőzóna ...Ø cm / kW	18/ 1,85/ 3,0*
2 indukciós főzőzóna cm / kW	19x22/ 2,1/ 3,7*
Hídfunkció..... kW	3,7
Ventilátor	
Max. levegőáramlás m ³ /h	570
Hálózati értékek	
Főzőlap..... kW	7,4
Ventilátor..... kW	0,168

* Teljesítmény bekapcsolt power-fokozatnál

7.11 Üzembe vétel

A lap beépítése és a tápfeszültség rákapcsolása (hálózati csatlakozás) után először a vezérlés öntesztje megy végbe és szerviz-információ jelenik meg a vevőszolgálat számára.

Fontos: Hálózati bekapcsolásnál semmilyen tárgyat nem szabad hagyni a touch control szenzorgombokon!



A főzőlap felületét szivaccsal és öblítővízzel röviden törölje át, és utána dörzsölje szárazra.

8 Üzemen kívül helyezés, ártalmatlanítás

8.1 Üzemen kívül helyezés

Amikor a készülék egy napon eléri élettartama végét, üzemen kívül kell helyezni.

- Kapcsolja ki a biztosítót az épület elektromos rendszerében az áramütés veszélyének elkerülésére.
- A kiszerelés után ártalmatlanítsa a főzőlapot környezetkímélő módon.

8.2 A csomagolás újrahasznosítása

A szállítócsomagolást lehetőleg környezetvédelmi szempontok szerint hasznosítsa újra. Ha a csomagolóanyagokat visszavezeti az anyagkörülforgásba, nyersanyagokat takarít meg, és csökkenti a keletkező hulladék mennyiségét.

8.3 A régi készülék újrahasznosítása



A terméken vagy a csomagoláson található jel azt mutatja, hogy az nem kezelhető szokásos háztartási hulladékként, hanem elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul a környezet és embertársai egészségének védelméhez. A helytelen ártalmatlanítás veszélyezteti a környezetet és az egészséget. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosításáról, kérjük lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a szemétszállítóval vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Vsebina

1 Splošno	28	7 Navodila za montažo	47
1.1 Tukaj boste našli	28	7.1 Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov	47
1.2 Ustrezna uporaba	28	7.2 Prezračevanje	47
2 Varnostni napotki in opozorila	29	7.3 Vgradnja	47
2.1 Za priključitev in delovanje	29	7.4 Spremenljiva možnost vgradnje: naležna vgradnja	48
2.2 Splošno za kuhališče	29	7.5 Spremenljiva možnost vgradnje: vgradnja v ravnini s površino	48
2.3 Za osebe	30	7.6 Sestavljanje sistema odzračevanja	49
2.4 Razlaga simbolov in nasvetov	31	7.7 Vgradnja namizne kuhinjske nape	50
3 Opis naprave	32	7.8 Priklop okenskega kontakta/relejnega priključka	50
3.1 Upravljanje s senzorskimi tipkami	33	7.9 Priključitev na električno omrežje	51
3.2 Pomembne informacije o drsniku (senzorsko polje)	33	7.10 Tehnični podatki	52
4 Uporaba	34	7.11 Zagon	52
4.1 Indukcijsko kuhališče	34	8 Demontaža, odstranjevanje	53
4.2 Zaznavanje posode	34	8.1 Demontaža	53
4.3 Omejitev trajanja delovanja	34	8.2 Odlaganje embalaže med odpadke	53
4.4 Druge funkcije	34	8.3 Odlaganje starih naprav med odpadke	53
4.5 Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)	34		
4.6 Posoda za indukcijsko kuhališče	35		
4.7 Nasveti za varčevanje z energijo	35		
4.8 Stopnje moči kuhanja	35		
4.9 Prikazovalnik preostanka toplote	35		
4.10 Trajno zaznavanje posode	36		
4.11 Uporaba tipk	36		
4.12 Vkllop kuhališča in kupalnih polj	36		
4.13 Izkllop kupalnega polja	36		
4.14 Izkllop kuhališča	36		
4.15 Funkcija STOP	37		
4.16 Funkcija priklica	37		
4.17 Varovalo za otroke	38		
4.18 Povezovalna funkcija samo pri kupalnih poljih Octa)	38		
4.19 Funkcija žara (samo pri kupalnih poljih Octa)	39		
4.20 Avtomatika za izkllop (ura)	40		
4.21 Opomnik (ura za kuhanje jajc)	40		
4.22 Avtomatika za hitro ogrevanje	41		
4.23 Funkcija ohranjanja toplote	41		
4.24 Zaklepanje	42		
4.25 Stopnja Power	42		
4.26 Upravljanje maksimalne moči	42		
4.27 Uporaba namizne kuhinjske nape	43		
4.27.1 Vkllop in izkllop namizne kuhinjske nape	43		
4.27.2 Naknadno delovanje namizne kuhinjske nape	43		
4.27.3 Čas naknadnega delovanja	44		
5 Čiščenje in vzdrževanje	45		
5.1 Steklokeramično kuhališče	45		
5.2 Posebna umazanija	45		
5.3 Namizna kuhinjska napa	45		
6 Kaj narediti v primeru težav?	46		

1 Splošno

1.1 Tukaj boste našli ...

Prosimo, da pred uporabo kuhališča pazorno preberete informacije v tej brošuri. Tukaj boste našli pomembne napotke za vašo varnost ter za uporabo, čiščenje in vzdrževanje naprave, da boste z njo dolgo časa zadovoljni.

Če bi kdaj prišlo do motenj, najprej preberite poglavje »Kaj narediti v primeru težav?«. Majhne okvare lahko pogosto odpravite sami in tako prihranite nepotrebne stroške servisiranja.

Ta navodila skrbno shranite. Navodila za uporabo in montažo predajte za informacijo in varnost tudi novim lastnikom naprave.

1.2 Ustrezna uporaba

Kuhališče je namenjeno samo za pripravo jedi v gospodinjstvu in podobnih območjih. Podobna območja so:

- Uporaba v trgovinah, pisarnah in druga podobna delovna okolja
- Uporaba v gospodarskih obratih
- Uporaba s strani strank v hotelih, motelih in ostalih tipičnih stanovanjskih okoliših
- Uporaba v penzionih, kjer nudijo zajtrke
- Ne sme se uporabljati v druge namene. Uporabljajte le pod nadzorom.

2 Varnostni napotki in opozorila

2.1 Za priključitev in delovanje

- Naprave so izdelane v skladu z ustreznimi varnostnimi predpisi.
- Priključitev na omrežje, vzdrževanje in popravila naprave lahko izvaja le pooblaščen strokovnjak v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi. Neustrezno izvedena dela ogrožajo vašo varnost.
- Če je električni kabel te enote poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba oziroma podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnostim.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali zunanjim daljinskim upravljalnikom.

2.2 Splošno za kuhališče

- Indukcijsko kuhališče se pri visoki stopnji moči kuhanja zelo hitro segreje, zato ga vedno uporabljajte pod nadzorom!
- Pri kuhanju upoštevajte zelo hitro segrevanje kahalnih površin. Ne kuhajte praznih posod, saj se lahko posoda pri tem pregreje!
- Praznih loncev in ponev ne polagajte na vklopljena kahalna polja.
- Bodite previdni pri uporabi posod z dvojnimi dnom. Takšne posode lahko neopazno ostanejo brez vode! Posledice so poškodbe na posodi in kuhališču. Za take primere ne prevzemamo odgovornosti!
- Po uporabi kahalno polje vedno izklopite s tipko »minus« in ne zgolj s funkcijo zaznavanja posode.
- Pregreta olja in maščobe se lahko sama vžgejo. Jedi z maščobo in oljem pripravljajte le pod nadzorom. Vnetega olja in maščobe nikoli ne gasite z vodo! Izklopite napravo in nato npr. s pokrovom ali z gasilno odejo previdno pokrijte plamene.
- Steklokeramična površina je zelo odporna. Vendarle pa preprečite, da bi na ploščo padli trdi predmeti. Točkasti udarci lahko povzročijo, da kuhališče počni.
- V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklokeramični plošči obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Če kuhališča zaradi okvare senzorskega upravljalnika ne bi bilo mogoče izklopiti, takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Pri delu z gospodinjskimi aparati bodite pozorni! Priključni vodi ne smejo priti v stik z vročimi kahalnimi površinami.
- Nevarnost požara: nikoli ne odlagajte predmetov na kuhališče.
- Steklokeramičnega kuhališča ni dovoljeno uporabljati kot odlagalno površino.
- Na kahalno polje ne polagajte aluminijaste folije oz. plastike. Vroči kahalni površini ne približujte ničesar, kar bi se lahko stopilo, npr. plastike, folije, posebej pa sladkorja in močno sladkanih jedi. Sladkor v vročem stanju takoj popolnoma odstranite s steklokeramičnega kuhališča s posebnim strgalom za steklo, da preprečite poškodbe na plošči.
- Kovinskih predmetov (kuhinjska posoda, jedilni pribor, pokrov nape ...) nikoli ne smete odlagati na indukcijsko kuhališče, saj se lahko segrejejo. Nevarnost opeklin!
- Gorljivih, lahko vnetljivih in plastičnih predmetov ne odlagajte neposredno pod kuhališče.
- Nakit, ki ga nosite, lahko v neposredni bližini indukcijskega kuhališča postane vroč. Pozor, nevarnost opeklin. Ne velja za nakit, ki nima magnetnih lastnosti (npr. zlati ali srebrni prstani).
- Na kahalnem polju nikoli ne pogrevajte zaprtih pločevink in laminirane embalaže. Z dodajanjem energije lahko počijo!
- Senzorske tipke naj bodo vedno čiste, saj lahko naprava zazna umazanijo kot pritisk s prstom. Na senzorske tipke nikoli ne postavljajte predmetov (posode, kuhinjskih krp itd.)!
- Če iz posode vsebina steče na senzorske tipke, priporočamo, da ploščo izklopite.
- Vročih loncev in posod ne premikajte v bližino senzorskih tipk oz. tipke prekrijte. V tem primeru se naprava sama izklopi.
- Lonec zmeraj postavite na sredino kahalnega polja.
- Če je mogoče, uporabljajte večje lonce na zadnjih kahalnih poljih, da se senzorske tipke ne bodo preveč segrele (pregretje upravljanja na dotik; sporočilo o napaki E2, izklop upravljanja na dotik).

- Če imate v stanovanju živali, ki bi lahko prišle do kuhališča, vklopite varovalo za otroke.
 - Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
 - Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
 - Pazite, da v neposredni bližini nape na kuhališču ne ležijo nobeni predmeti (npr. krpa za čiščenje). Zračni tok jih lahko vsesa. Poskrbite, da v bližini naprave ni tekočin in majhnih delcev.
 - Nikoli ne uporabljajte naprave brez vstavljenega lovilca maščob.
 - Prekomerno zamaščeni filtri predstavljajo nevarnost požara!
 - Cvrtje je dovoljeno le pod stalnim nadzorom, flambiranje ni dovoljeno!
 - Pri delovanju kaminov na les, premog, plin ali olje je treba zagotoviti dovolj dovodnega zraka. Največji dopustni podtlak, ki ga povzroči napa v prostoru s kaminom, ne sme presegati 4 Pa (0,04 mbar), sicer obstaja nevarnost zastrupitve.
 - Med kuhanjem se s soparo v prostor dodatno sprošča vlaga.
 - V načinu kroženja zraka se vlaga iz sopare ne odstrani v celoti. Zato je treba vedno poskrbeti za zadostno dovajanje svežega zraka, npr. skozi odprto okno ali z uporabo stanovanjskega prezračevanja.
 - Vedno zagotovite normalno in prijetno ozračje v prostoru (45 do 60 % zračne vlažnosti).
 - Po vsaki uporabi v načinu krožečega zraka preklopite napa na kuhališču za pribl. 20 minut na nižjo stopnjo ali aktivirajte samodejno iztekanje.
- ### 2.3 Za osebe
- Te naprave lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki lahko izhajajo iz tega.
Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ju mora izvajati uporabnik, ne smejo opravljati otroci, razen če so pod nadzorom.
 - Površine grelnih in kuhalnih delov se pri uporabi segrejejo. Zato naj se jim majhni otroci ne približujejo.
 - Uporabljati je dovoljeno le zaščitne mreže ali pokrove za kuhalne površine proizvajalca kuhalnih površin ali zaščitne mreže ali pokrove za kuhalne površine, ki jih je proizvajalec odobril v navodilih za uporabo naprave. Uporaba neprimernih zaščitnih mrež ali pokrovov za kuhalne površine lahko povzroči nesrečo.
 - Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali z inzulinsko črpalko se morajo prepričati, da indukcijsko kuhališče (frekvenčno območje indukcijskega kuhališča je 20–50 kHz) ne vpliva na njihove vsadke.

2.4 Razlaga simbolov in nasvetov

Naprava je bila izdelana v skladu s trenutnim stanjem tehnike. Kljub temu pa naprava predstavlja tveganja, ki se jim ni mogoče konstruktivno izogniti.




Da bi zagotovili zadostno varnost za operaterja, so podana dodatna varnostna navodila, ki so v nadaljevanju opredeljena s poudarjenimi besedili.

Zadostna varnost je zagotovljena samo, če se ti poudarki med upravljanjem upoštevajo.

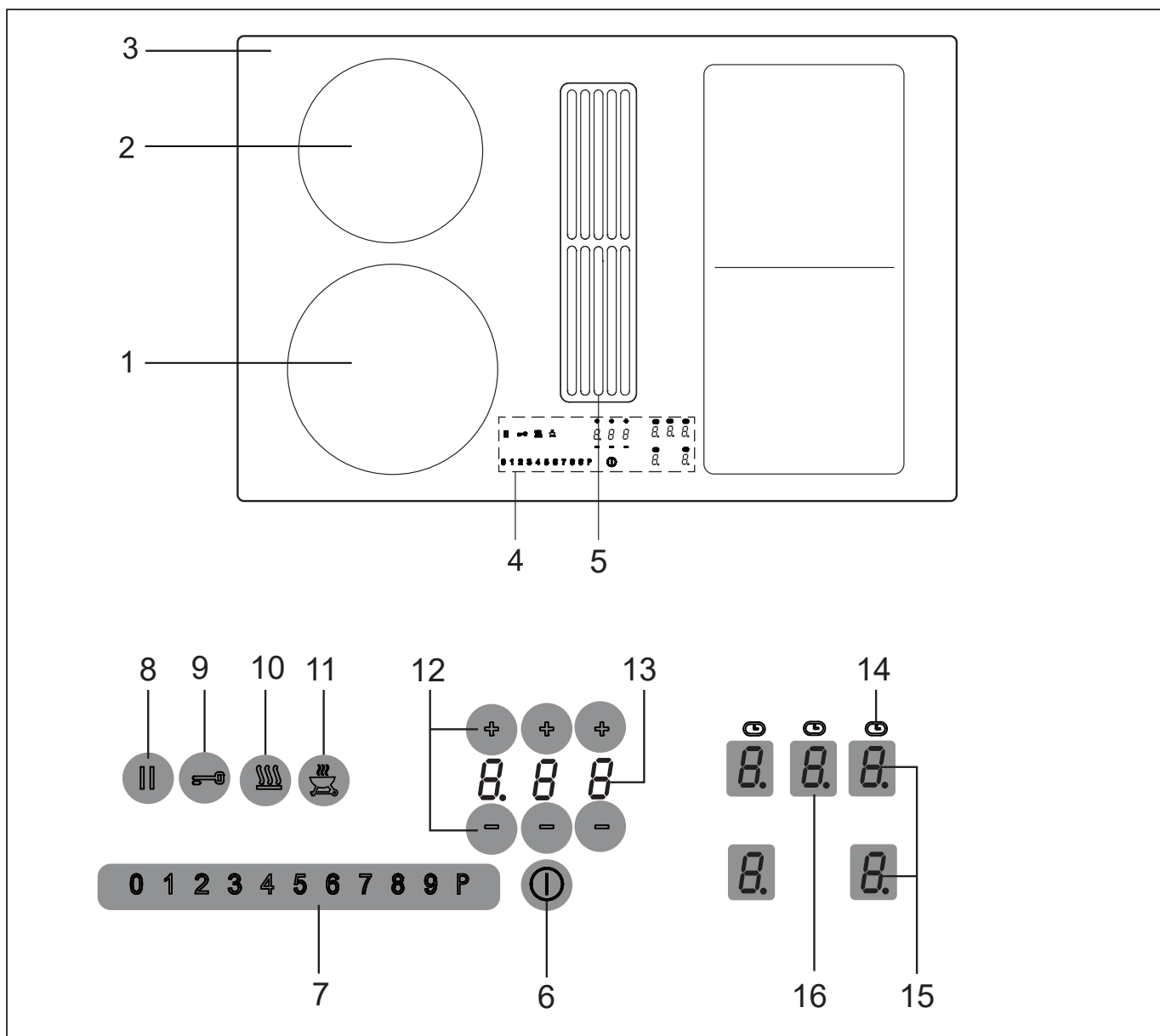
Označeni deli besedila imajo različne pomene:

	<p>NEVARNOST Opomba, ki označuje neposredno nevarnost, katere posledice so lahko smrt ali resne poškodbe.</p>
	<p>PREVIDNO Opomba, ki označuje potencialno nevarno situacijo, katere posledice so lahko smrt ali resne poškodbe.</p>
	<p>POZOR Opomba, ki označuje potencialno nevarno situacijo, katere posledice so lahko lažje poškodbe oseb ali materialna škoda.</p>
	<p>OPOMBA Opomba, katere upoštevanje olajša ravnanje z napravo.</p>

Poleg tega se na nekaterih mestih uporabljajo naslednji simboli za nevarnost:

	<p>OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO! ŽIVLJENJSKO NEVARNO! V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prevajajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le kvalificirani električar.</p>
	<p>PREVIDNO! VROČE POVRŠINE! Ta simbol je nameščen na površinah, ki postanejo vroče. Obstaja nevarnost hudih opeklin ali oparin. Površine so lahko vroče tudi po izklopu naprave.</p>
	<p>UPOŠTEVAJTE NAVODILA ZA RAVNANJE Z ELEKTROSTATIČNO OBČUTLJIVIMI SESTAVNIMI DELI IN SKLOPI (ESD). Za pokrove, ki so označeni s tem simbolom, se nahajajo elektrostatično občutljive komponente in sklopi. Nujno je treba preprečiti stik z vtičnicami, vodniki in zatiči komponent. Posreduje lahko samo pooblaščen osebje z znanjem o elektrostatični razelektritvi!</p>

3 Opis naprave



Dekor se lahko razlikuje od prikazanega na slikah.

1. Sprednje indukcijsko kuhhalno polje
2. Zadnje indukcijsko kuhhalno polje
3. Steklokeramično kuhališče
4. Polje za upravljanje na dotik
5. Namizna kuhinjska napa
6. Tipka za vklop/izklop (na kuhališču)
7. Senzorsko polje
8. Tipka STOP (znak za premor)
9. Tipka za zaklepanje
10. Tipka za ohranjanje toplote

11. Tipka za žar
12. Tipka minus/plus za časovnik
13. Prikaz časa
14. Prikaz za časovnik kuhhalnih polj
15. Prikaz stopnje moči kuhanja
16. Prikaz namizne kuhinjske nape

**OPOMBA**

Večina tu predstavljenih tipk je vidna šele po vklopu kuhališča.

3.1 Upravljanje s senzorskimi tipkami

Steklokeramično kuhališče upravljate s senzorskimi tipkami za upravljanje na dotik. Delovanje senzorskih tipk: s konico prsta se rahlo dotaknete simbola na steklokeramični površini. Vsak pravilen ukaz se potrdi z zvočnim signalom.

V nadaljevanju je senzorska tipka na dotik imenovana kot »tipka«.

Trajno zaznavanje posode

Če ima kuhališče funkcijo trajnega zaznavanja posode, lahko kuhlno stopnjo preko senzorskega polja nastavite šele, ko je posoda na kuhališču zaznana in se prikaže 0 za kuhlno stopnjo.

Tipka za vklop/izklop (1) (6)

S to tipko vklopite in izklopite celotno kuhališče. Ta tipka je tako rekoč glavno stikalo.

Stopnja Power na senzorskem polju (1 2 3 4 5 6 7 8) P (7)

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhlalnim poljem dodatno moč.

Tipka STOP || (8)

Kuhanje lahko začasno prekinete s funkcijo STOP.

Funkcija priklica (8) || (funkcija ponastavitve)

Če pomotoma izklopite kuhališče, lahko ponovno prikličete zadnjo nastavitev.

Tipka za zaklepanje (9)

S tipko za zaklepanje lahko zaklenete vse tipke.

Tipka za ohranjanje toplote (10)

Za taljenje, ohranjanje toplote in rahlo vrenje

Tipka za žar (11)

Za uporabo funkcije žar z žar ploščo za indukcijo.

Tipka minus -/ plus + (12)

S temi tipkami nastavite časovnik in avtomatiko za izklop kuhlalnih polj ter tudi naknadno delovanje namizne kuhinjske nape.

Simboli (14)


 Funkcija časovnika, avtomatika za izklop


Prikaz kuhlne stopnje (15)


Prikaz kuhlne stopnje prikazuje izbrano kuhlno stopnjo ali:

 Preostanek toplote

 Stopnja Power

 Zaznavanje posode

 Avtomatika za hitro ogrevanje

 Funkcija Stop

 Varovalo za otroke

 Povezovalna funkcija


 Funkcija žar

 Stopnje ohranjanja toplote 42 °C/70 °C/94 °C

Prikaz namizne kuhinjske nape (16)

Prikaz namizne kuhinjske nape prikazuje izbrano stopnjo ventilatorja ali:

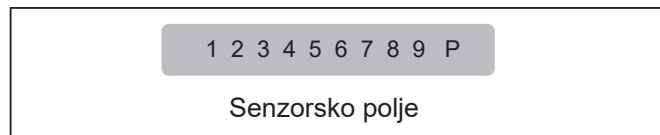
 Samodejno delovanje

 Zamenjava filtra z aktivnim ogljem

3.2 Pomembne informacije o drsniku (senzorsko polje)

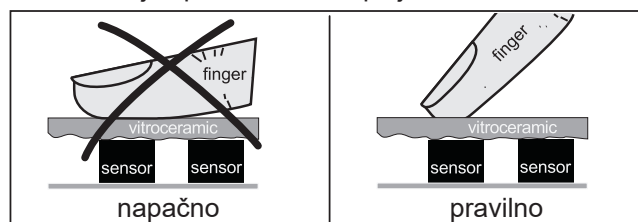
Drsnik deluje načeloma enako kot senzorske tipke, le s to razliko, da prst položite na steklokeramično površino in ga nato tudi pomikate po njej. Senzorsko polje zazna to premikanje in nato skladno s premikom zviša oz. zniža prikazano vrednost (stopnjo moči kuhanja).

Pojem »slider« [angl. slide: drseti, pomikati] se v nadaljevanju prav tako nanaša na »senzorsko polje«.



Kaj je treba upoštevati pri upravljanju?

Prst ne sme biti preveč plosko položen na steklokeramično površino, da se pomotoma ne odzovejo tudi sosednje tipke/senzorska polja.

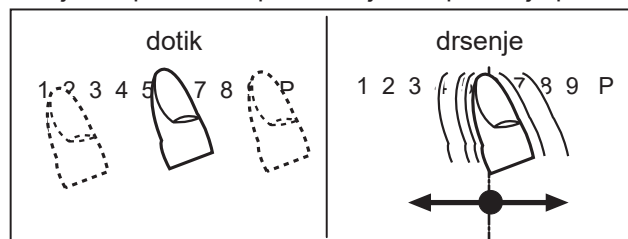


Dotik senzorskega polja ali pomikanje prsta na njem

Na senzorsko polje lahko s prstom tudi samo pritiskate. V tem primeru se bo prikazana vrednost (stopnja moči kuhanja) spreminjala postopoma.

Če pa položite prst na senzorsko polje in ga nato pomikate levo ali desno, se bo prikazana vrednost spreminjala neprekinjeno.

Hitreje kot pomikate prst, hitreje se spreminja prikaz.



4 Uporaba

4.1 Indukcijsko kuhališče


Kuhalna površina je opremljena z indukcijskim kuhališčem. Indukcijska tuljava pod steklokeramično površino ustvarja izmenično elektromagnetno polje, ki prodira skozi steklokeramično ploščo in v dno posode inducira toplotni tok.


Pri indukcijskem kahalnem polju se toplota ne prenaša več iz grelnega telesa preko kuhinjske posode na jedi, ki se pripravljajo, temveč se razpoložljiva toplota prenese neposredno na posodo s pomočjo indukcijskih tokov.

Prednosti indukcijskega kuhališča

- Energijsko varčno kuhanje zaradi neposrednega prenosa energije v posodo (potrebna je primerna posoda iz magnetnega materiala),
- večja varnost, saj prenos energije poteka le, ko je pristavljena posoda,
- visoko učinkovit prenos energije med indukcijskim kahalnim poljem in dnom posode,
- zelo hitro segrevanje,
- nevarnost opeklin je majhna, saj se kuhalna površina segreje le zaradi toplega dna posode, prevreta hrana se ne prime,
- hitro, natančno uravnavanje dovajanja energije.

4.2 Zaznavanje posode

Če na vklopljenem kahalnem polju ni posode ali je ta premajhna, se energija ne bo prevajala. Na to vas opozori utripanje simbola  na prikazovalniku stopnje moči kuhanja.

Ko na kahalno polje postavite ustrezno posodo, začne polje delovati z nastavljenno močjo, prikazovalnik stopnje moči kuhanja pa zasveti. Dovajanje energije se prekine, če posodo odstranite, v prikazu stopnje moči kuhanja se pojavi utripajoč simbol .

Če ste na kahalno površino položili manjši lonec ali ponev in se zaznavanje posode kljub temu vklopi, se oddaja preveč energije, kot je dejansko potrebno.

Opomba:

Trajno zaznavanje posode zazna, na katerem kahalnem polju je posoda, in na ustreznem prikazu kahalne stopnje kaže 0.

Meje zaznavanja posode

Premer kahalnih polj (mm)	Priporočen najmanjši premer dna posode (mm)
180	145
210	145
220 x 190 (Octa)	115

Posoda ne sme preseči določenega premera dna, sicer se indukcija ne vklopi. Posodo zmeraj postavite na sredino kahalnega polja, da bo izkoristek najboljši.

Pomembno: Glede na kakovost posode lahko najmanjši premer, ki je potreben za aktiviranje zaznavanja posode, odstopa!

4.3 Omejitev trajanja delovanja

Indukcijsko kuhališče ima avtomatsko omejitev trajanja delovanja.


Neprekinjeno trajanje delovanja vsakega kahalnega polja je odvisno od izbrane stopnje moči kuhanja (glejte tabelo).

Pogoj je, da med uporabo ne spreminjate nastavitev kahalnega polja.

Če se je vklopila omejitev trajanja delovanja, se kahalno polje izklopi, zasliši se kratek zvočni signal in na prikazovalniku se pokaže H.

Avtomatika za izklop ima prednost v primerjavi z omejitvijo trajanja delovanja, tj. kahalno polje se izklopi šele, ko poteče čas avtomatike za izklop (npr. možna je avtomatika za izklop z 99 minutami in stopnjo moči kuhanja 9).

Omejitev trajanja delovanja

Nastavljena stopnja moči kuhanja	Omejitev trajanja delovanja v minutah
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Druge funkcije

Pri daljši ali istočasni uporabi ene ali več senzorskih tipk (npr. zaradi posode, ki ste jo pomotoma postavili na senzorske tipke) se ne izvede nobena funkcija upravljalnika.

Simbol Er03 prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal. Po nekaj sekundah se izklopi. Prosimo, da odstranite predmet s senzorskih tipk.

Za brisanje simbola Er03 pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite kuhališče.

4.5 Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)

Pri daljši uporabi kuhališča s polno močjo se pri visoki temperaturi prostora elektronika ne more več dovolj ohladiti.

Da bi preprečili prekomerne temperature v elektroniki, se po potrebi moč kahalnega polja samodejno regulira navzdol. V primeru, da se pri normalni uporabi kahalne površine in normalni temperaturi prostora pogosto prikaže E2, hlajenje verjetno ni zadostno.

Vzrok so lahko manjkajoče odprtine za hlajenje v pohištvu. Po potrebi preverite izvedbo vgradnje (glejte poglavje »Prezračevanje«).

4.6 Posoda za indukcijsko kuhališče

Posoda za indukcijsko kuhališče mora biti iz kovine, imeti mora magnetne lastnosti in dovolj veliko površino dna. Uporabljajte samo posode z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje.

Primerne posode	Neprimerne posode
Emajlirane jeklene posode z debelim dnom	Posode iz bakra, nerjavečega jekla, aluminija, ognjevarnega stekla, keramike ali lončevine
Posode iz litega železa z emajliranim dnom	
Posode iz nerjavnega večplastnega jekla, nerjavnega feritnega jekla oz. aluminija s posebnim dnom	

Primernost posode lahko ugotovite tako:

Izvedite v nadaljevanju opisani magnetni test ali pa preverite, ali je na posodi znak, da je posoda primerna za kuhanje z indukcijskim tokom.

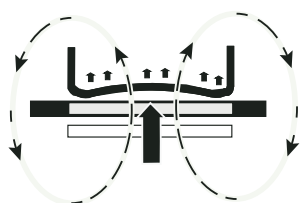
Magnetni test:

Postavite magnet ob dno vaše posode. Če dno privlači magnet, je posoda primerna za indukcijsko kahalno površino.



Opomba:

Pri uporabi posod, ki so primerne za indukcijsko kuhanje, se lahko pojavijo določeni zvoki. To je odvisno od proizvajalca posode in načina izdelave posode.



Napačno: dno posode je ukrivljeno. Elektronika ne more pravilno prevajati temperature.

4.7 Nasveti za varčevanje z energijo

V nadaljevanju boste našli pomembne napotke za energijsko varčno in učinkovito ravnanje z vašim novim indukcijskim kuhališčem in s posodami.

- Premer dna posode naj bo enak premeru kahalnega polja.
- Pri nakupu posode bodite pozorni na to, da je pogosto naveden zgornji premer posode. Ta je običajno večji od dna posode.
- Lonci na pritisk so zaradi zaprtega prostora za kuhanje in nadtlaka še posebej varčni, tako glede časa kot energije. S krajšim časom kuhanja se ohranijo vitamini.
- Bodite pozorni na to, da je v loncu na pritisk vedno zadostna količina tekočine, saj se pri praznem loncu zaradi pregretja lahko poškodujeta kahalno polje in lonec.
- Lonce po možnosti vedno pokrijte s primerno pokrovko.
- Za vsako količino jedi uporabljajte ustrezno posodo. Velika, a skoraj prazna posoda, porabi precej energije.

4.8 Stopnje moči kuhanja

Grelno moč kahalnih polj lahko nastavite na več stopenj. V tabeli so prikazani primeri uporabe za posamezne stopnje.

Kahalna stopnja	Primerno za
0	Položaj »izklop«, uporaba preostanka toplote
⦿	Tajanje 42 °C
⦿	Ohranjanje toplote 70 °C
⦿	Počasno kuhanje 94 °C
1–2	Nadaljevanje kuhanja majhnih količin hrane
3	Nadaljevanje kuhanja
4–5	Nadaljevanje kuhanja večjih količin hrane, nadaljevanje pečenja večjih kosov
6	Pečenje, priprava prežganke
7–8	Pečenje
9	Pogrevanje, popečenje, pečenje
P	Stopnja Power (najvišja stopnja moči)

Kadar kuhate z lonci brez pokrova, boste po potrebi morali izbrati višjo kahalno stopnjo.

4.9 Prikazovalnik preostanka toplote **H**

Steklokeramično kuhališče je opremljeno s prikazovalnikom preostanka toplote H.

Dokler po izklopu sveti H, lahko preostanek toplote uporabljate za odtajanje in ohranjanje toplote jedi. Tudi ko črka »H« ugasne, je lahko kahalno polje še vroče. Obstaja nevarnost opeklin!

Na indukcijskem kahalnem polju se steklokeramična plošča ne segreje neposredno, temveč samo preko toplote posode.

4.10 Trajno zaznavanje posode

Če ima kuhališče funkcijo trajnega zaznavanja posode, lahko kuhavno stopnjo preko senzorskega polja nastavite šele, ko je posoda na kuhališču zaznana in se prikaže 0 za kuhavno stopnjo.


4.11 Uporaba tipk

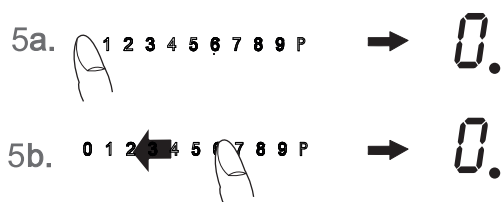
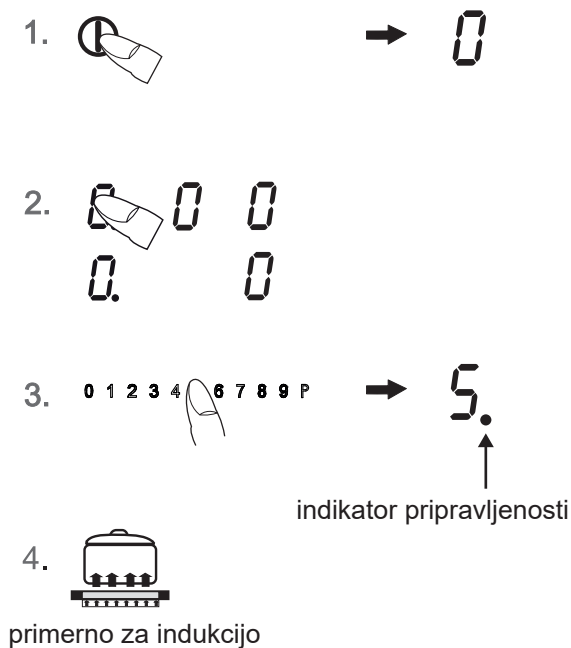
Opisani upravljalnik zahteva, da pritisnete določeno (izbirno) tipko, nato pa pritisnete še naslednjo tipko. Uporaba naslednje tipke mora načeloma slediti v 10 sekundah, sicer se izbira izbriše.

4.12 Vklp kuhališča in kuhavnih polj

1. Tipko za vklop/izklop kuhališča ① držite toliko časa (pribl. 1 sekundo), da prikazi kuhavnih stopenj pokažejo 0 in se zasliši kratek zvočni signal. Upravljalnik je pripravljen za uporabo.
Trajno zaznavanje posode zazna, na katerem kuhavnem polju je posoda, in na ustreznem prikazu kuhavne stopnje kaže 0.
2. Za izbiro kuhavnega polja pritisnite prikaz kuhavne stopnje (kot tipko). Točka pripravljenosti za izbrano kuhavno polje sveti.
3. Takoj za tem pritisnite senzorsko polje ①23456789P. Vklpi se kuhavna stopnja.

●	456789Plevo.....	Kuhavna stopnja 0		
①	234	●	89Psredina.....	Kuhavna stopnja 5
①	2345678	●	Pdesno.....	Kuhavna stopnja P*

Glejte odlomek »Pomembne informacije o drsniku (senzorsko polje)«
Za spreminjanje kuhavne stopnje ali za vklop dodatnega kuhavnega polja izberite ustrežno kuhavno polje in aktivirajte senzorsko polje ①23456789P.
Pomembno: svetiti mora ustrezni indikator pripravljenosti!
4. Nato na kuhavno polje takoj postavite posodo, primerno za indukcijo. Zaznavanje posode vklpi indukcijsko tuljavo. Posoda se segreje.
Dokler na kuhavno polje ne postavite posode, se na prikazovalniku izmenično prikazujeta stopnja moči kuhanja in simbol . Brez posode se kuhavno polje zaradi varnosti po 10 minutah izklpi. Preberite poglavje »Zaznavanje posode«.



4.13 Izklop kuhavnega polja

Za izbiro kuhavnega polja pritisnite prikaz kuhavne stopnje (kot tipko). Točka pripravljenosti za izbrano kuhavno polje mora svetiti.

5. a) Pritisnite senzorsko polje ①456789P na skrajni levi strani ali
b) prst na senzorskem polju ①456789P pomaknite levo, da boste stopnjo moči kuhanja znižali na 0

4.14 Izklop kuhališča

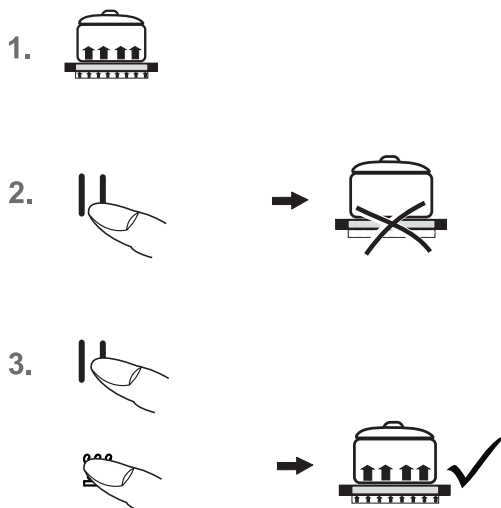
6. Pritisnite tipko za vklop/izklop ①. Kuhališče se izklpi ne glede na nastavljeno vrednost.

Opomba:

Če ročno izklopate vsa kuhavna polja (stopnja moči kuhanja 0) in nato ne pritisnete na nobeno tipko/senzorsko polje več, se kuhališče po 10 sekundah samodejno izklpi.

*Stopnja Power se takoj aktivira. Glejte poglavje »Stopnja Power«





4.15 Funkcija STOP ||

Kuhanje lahko začasno prekinete s funkcijo STOP, če npr. nekdo pozvoni na vhodnih vratih. Če želite nadaljevati kuhanje na enaki stopnji kuhanja, morate razveljaviti funkcijo STOP. Morebitno nastavljena ura se za ta čas ustavi in potem teče naprej.

Iz varnostnih razlogov je ta funkcija na voljo le 10 minut. Nato se kuhališče izklopi.

1. Posoda za kuhanje je na kuhalnih poljih in zelene stopnje moči kuhanja so nastavljene.
2. Pritisnite tipko STOP ||. Namesto izbrane kuhalne stopnje zasveti znak za ustavitev ||.
3. Prekinitev zaključite tako, da najprej pritisnete tipko STOP ||, nato pa še drugo poljubno tipko (razen tipke vklop/izklop). Pritisk na drugo tipko mora slediti v 10 sekundah, sicer se kuhališče izklopi.

4.16 Funkcija priklica ||

(funkcija ponastavitve)

Če pomotoma izklopite kuhališče, lahko ponovno prikličete zadnjo nastavitvev.

Priklic deluje samo, če je vklopljeno najmanj eno kuhalno polje.

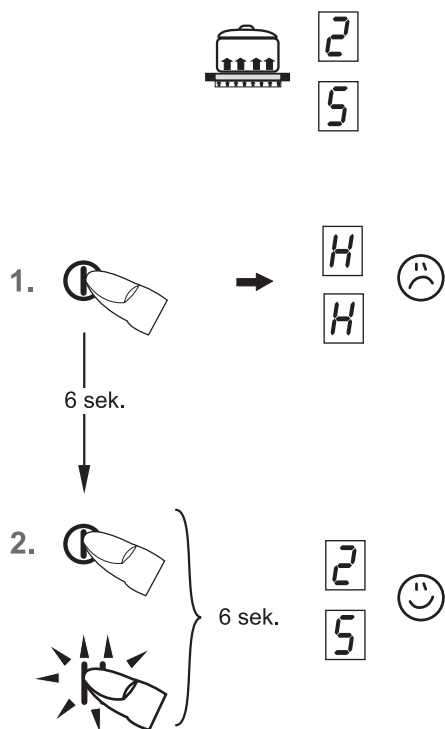
1. S pritiskom na tipko za vklop/izklop kuhališča ① ste pomotoma izklopili kuhališče. V 6 sekundah po izklopu ponovno pritisnite tipko za vklop/izklop kuhališča ①. Tipka Stop utripa.
2. Takoj zatem pritisnite tipko STOP ||. Ponastavijo se prej uporabljane kuhalne stopnje. Kuhanje se nadaljuje.









Ponovno se nastavijo:

- Kuhalne stopnje vseh kuhalnih polj
- Minute in sekunde nastavljene ure za posamezna kuhalna polja
- Avtomatika za hitro ogrevanje
- Stopnja Power

Ne nastavi se:

- števec omejitve trajanja delovanja (ponovno se nastavi na 0).




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

4.17 Varovalo za otroke

Varovalo za otroke preprečuje, da bi otroci pomotoma ali namerno vklopili indukcijsko kuhališče. Upravljanje je zato zavarovano pred vklopom.

Vklop varovala za otroke


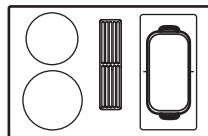
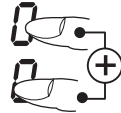



1. Pritisnite tipko za vklop/izklop kuhališča  za toliko časa (pribl. 1 sekundo), dokler prikazi stopnje moči kuhanja ne pokažejo 0.
2. Takoj zatem pritisnite na prikaz kuhalne stopnje in zadržite (pribl. 3 sekunde), dokler ne zasveti polje Slider od 0–P.
3. Nato podrsajte (slide) prek celotnega senzorskega polja od 0–P, da aktivirate varovalo za otroke.
V prikazu stopenj kuhanja se prikaže znak »L«, ki predstavlja zaklep za otroke; upravljanje je zaklenjeno in kuhališče se izklopi.

Izklop varovala za otroke

4. Pritisnite tipko za vklop/izklop.
5. Takoj zatem pritisnite na prikaz kuhalne stopnje in zadržite (pribl. 3 sekunde), dokler ne zasveti polje Slider od P–0.
6. Nato podrsajte (slide) prek celotnega senzorskega polja od P–0, da izklopite varovalo za otroke. Znak »L« ugasne.


Opombe

- V primeru izpada električne napetosti se vključeno varovalo za otroke ne razveljavi.

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




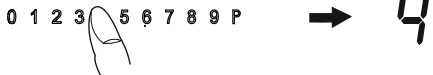
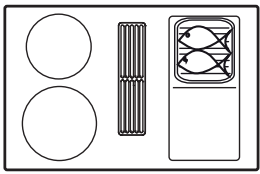

4.18 Povezovalna funkcija (samo pri kuhalnih poljih Octa)

Med kuhanjem lahko sprednje in zadnje kuhalno polje vklopite istočasno (povezovalna funkcija). Pri tem lahko uporabljate veliko posodo.

1. Vklopite kuhališče.
2. Za vklop povezovalne funkcije se prikaže kuhalnih stopenj (kot tipke) sprednjega in zadnjega kuhalnega polja dotaknite hkrati. Povezovalna funkcija je vklopljena, na zadnjem prikazu kuhalne stopnje se prikaže most . Upravljanje poteka prek sprednjega prikaza kuhalne stopnje in senzorskega polja.
3. Za deaktiviranje obeh prikazov kuhalnih stopenj (kot tipke) sprednjega in zadnjega kuhalnega polja ponovno hkrati pritisnite obe tipki ali izklopite kuhališče.

Opomba



Funkcija zaznavanja posode bo pekač oz. posodo prepoznala šele takrat, ko bo pokrita najmanj polovica kuhalnega polja!

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

4.19 Funkcija žara

(samo pri kuhalnih poljih Octa)

Za uporabo funkcije žara uporabite priporočeno žar ploščo za indukcijo.

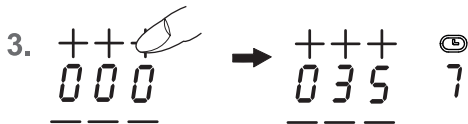
1. Vključite kuhališče.
2. Za izbiro aktivirajte sprednji prikaz kahalne stopnje (kot tipka). Točka pripravljenosti za izbrano kahalno polje sveti.
3. Pritisnite tipko žar , da vklopite funkcijo žar. Sprednje in zadnje kahalno polje se povežeta.
4. Takoj za tem pritisnite senzorsko polje **(1 2 3 4 5 6 7 8 9 P)**. Vkljopi se kahalna stopnja.
5. Postavite žar ploščo na kahalno polje in vložite hrano za pečenje:
stopnja 1 do 3 za zelenjavo
stopnja 4 do 6 za ribe
stopnja 7 do 9 za meso
6. Za izklop funkcije žar izklopite tipko za žar  ali kuhališče.

Opombe

- Ne puščajte kuhališča brez nadzora.
- Poljubno nastavite ustrezno stopnjo.

4.20 Avtomatika za izklop (ura)

Zaradi avtomatike za izklop se vsako vklopljeno kuhhalno polje po preteku nastavljenega časa samodejno izklopi. Nastavite lahko čas kuhanja od 0.01 do 9.59 (h.min).

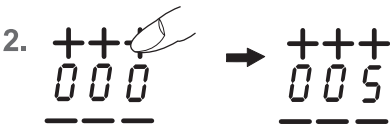


- Vklopite kuhališče.
- Vklopite eno ali več kuhhalnih polj in izberite zelene kuhhalne stopnje.
- Za izbiro kuhhalnega polja pritisnite prikaz kuhhalne stopnje (kot tipko). Točka pripravljenosti za izbrano kuhhalno polje sveti.
Nato lahko izberete prikaz časovnika in s tipko plus + ali minus - časovnik nastavite na želeni čas.
Levo mesto: ure
Srednje mesto: desetice minut
Desno mesto: enice minut
Čez nekaj minut se vnos prevzame in odštevanje se začne.
Simbol časovnika ⌚ kuhhalnega polja sveti.
- Po preteku časa se kuhhalno polje izklopi. Zasliši se kratek signal, ki ga lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko (razen tipke za vklop/izklop kuhališča I).

Opombe

- Če želite nastaviti avtomatiko za izklop za dodatno kuhhalno polje, ponovite korake od 2 do 4.
- Za preverjanje pretečenega časa (avtomatika za izklop) pritisnite prikaz kuhhalnih stopenj (kot tipko). Vrednost prikaza lahko odčitete in spremenite.
- Predčasna razveljavitev avtomatike za izklop: Izberite ustrezno kuhhalno polje in čas izbršite tako, da pritisnete tipko minus - («0«).
- Če ima več kuhhalnih polj nastavljen avtomatiko za izklop, je na prikazu ure vedno prikazano kuhhalno polje, ki ima najkrajši čas kuhanja.

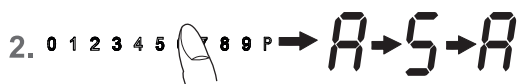
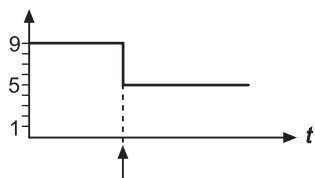
4.21 Opomnik (ura za kuhanje jajc)



- Vklopite kuhališče.
- Ne izberite kuhhalnega polja.
Nato lahko s tipko plus + ali minus - časovnik nastavite na želeni čas.
- Po preteku časa se zasliši kratek zvočni signal, ki ga lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko (razen tipke za vklop/izklop kuhališča I).

Opombe

- Opomnik deluje tudi takrat, ko je leva ali desna stran kuhališča izklopljena. Za spreminjanje časa vklopite levo ali desno stran kuhališča.
- Če kuhališče izklopite s tipko za vklop/izklop I, se po pribl. 120 minutah izklopi tudi opomnik.



držite pritisnjeno (pribl. 3 sekunde)



Nastavljena kahalna stopnja	Avtomatika za hitro ogrevanje Čas (min:sek)
1	00:48
2	02:24
3	03:50
4	05:12
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-

4.22 Avtomatika za hitro ogrevanje

Pri avtomatiki za hitro ogrevanje se pogrevanje začne s stopnjo moči kuhanja 9. Po določenem času se izvede preklon na manjšo stopnjo moči kuhanja (1 do 8).

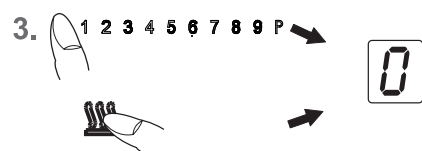
Pri uporabi avtomatike za hitro ogrevanje morate izbrati le kahalno stopnjo, na kateri se bo jed kuhala naprej, saj bo elektronika samodejno znižala stopnjo.

Avtomatika za hitro ogrevanje je primerna za jedi, ki so na začetku mrzle, se nato z visoko močjo segrejejo in jih na naslednji stopnji moči kuhanja ni treba stalno nadzorovati (npr. kuhanje mesa za juho).

- Vklopite kuhališče.
- Pritisnite na senzorsko polje in zadržite (pribl. 3 sekunde), da aktivirate funkcijo in takoj izberete kahalno stopnjo za nadaljnje kuhanje.
 -levo.....stopnja za nadaljnje kuhanje 1
 -sredina.....stopnja za nadaljnje kuhanje 5
 -desno.....stopnja za nadaljnje kuhanje 8
 in izbrana kahalna stopnja za nadaljnje kuhanje izmenično utripata.
- Avtomatika za hitro ogrevanje poteka po programu. Po določenem času (glejte tabelo) se kuhanje nadaljuje z nastavljeno stopnjo moči kuhanja. Simbol ugasne.

Opomba

- Med potekom avtomatike za hitro ogrevanje lahko povišate nadaljnjo stopnjo moči kuhanja. Če nadaljnjo stopnjo moči kuhanja znižate, se avtomatika za hitro ogrevanje izklopi.

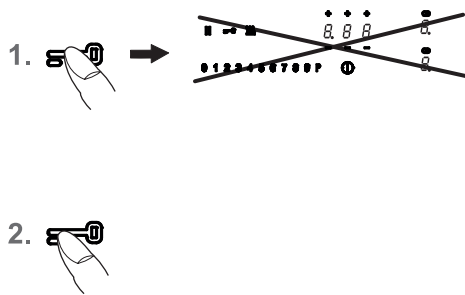


4.23 Funkcija ohranjanja toplote

S funkcijo ohranjanja toplote lahko gotove jedi ohranjate tople z določeno temperaturo. Kuhalno polje deluje z manjšo močjo.

- Posoda je na kahalnem polju in izbrana je ena od kahalnih stopenj (npr. 3).
- Z večkratnim pritiskom tipke za ohranjanje toplote izberite želeno stopnjo ohranjanja toplote:
 -ustreza pribl. 42 °C
 -ustreza pribl. 70 °C
 -ustreza pribl. 94 °C
- Za izklop senzorskega polja pritisnite levo stran ali tipko za ohranjanje toplote .


Funkcija ohranjanja toplote je na voljo 120 minut, nato se kahalna površina izklopi.




4.24 Zaklepanje

Z zaklepanjem lahko onemogočite upravljanje tipk in nastavitev stopnje kuhanja. Uporabna ostane samo tipka za vklop/izklop, s katero izklopite kuhališče.

Vklop zaklepanja


1. Pritisnite tipko za zaklepanje . Tipka za zaklepanje svetlo zasveti. Zaklepanje je vklopljeno.

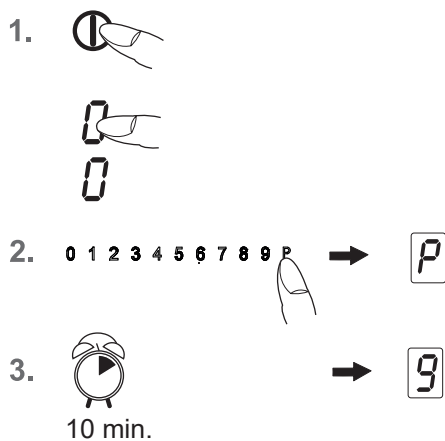
Izklop zaklepanja

2. Pritisnite tipko za zaklepanje . Tipka za zaklepanje zasenčeno zasveti. Zaklepanje je izklopljeno.

Opombe



Zaklepanje ostane aktivirano tudi, če je kuhališče izklopljeno. Za naslednji postopek kuhanja je potrebno najprej izklopiti to funkcijo!

Ob izpadu omrežja in izklopu s tipko vklop/izklop kuhališča  se zaklepanje razveljavi, torej deaktivira.



4.25 Stopnja Power

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhalnim poljem dodatno moč. S to stopnjo lahko hitro zavrete veliko količino vode.

1. Vključite kuhališče. Za izbiro kuhalnega polja pritisnite prikaz kuhalne stopnje (kot tipko). Točka pripravljenosti za izbrano kuhalno polje sveti.
2. Pritisnite senzorsko polje  čisto desno. Stopnja Power je vklopljena.
3. Po 10 minutah se stopnja Power samodejno izklopi.  se izklopi in preklopi nazaj na kuhalno stopnjo 9.

Opomba

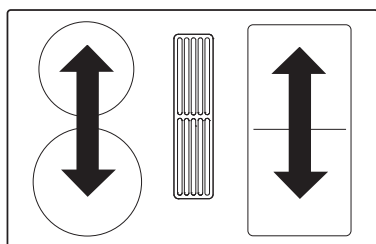
Če želite predčasno izklopiti stopnjo Power, pritisnite senzorsko polje.

4.26 Upravljanje maksimalne moči

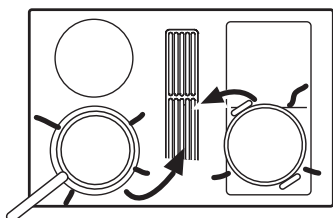
Po dve kuhalni polji sta tehnično povezani v en modul in razpolagata z največjo močjo.

Če je ta maksimalna dovoljena moč ob vklopu višje stopnje moči kuhanja ali stopnje Power prekoračena, modul za upravljanje ustrezno zniža stopnjo moči kuhanja na pripadajočem kuhalnem polju modula.

Prikaz za to kuhalno polje utripa, nato pa je stalno prikazana največja možna stopnja moči kuhanja.



Moduli (upravljanje maksimalne moči Power)



4.27 Uporaba namizne kuhinjske nape

V sredini kupalnega polja se nahaja kuhinjska napa z odvodom navzdol.

Pomembno:

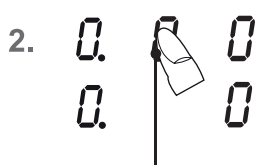
**Pokrova ne odlagajte na indukcijsko kuhališče!
Nevarnost opeklin!**

4.27.1 Vključitev in izklop namizne kuhinjske nape

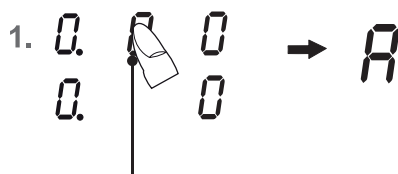
1. Tipko za vklop/izklop (1) držite toliko časa (pribl. 1 sekundo), da prikaz namizne kuhinjske nape pokaže 0 in se zasliši kratek zvočni signal. Upravljalnik je pripravljen za uporabo.
2. Za izbiro namizne kuhinjske nape pritisnite prikaz ventilatorja (kot tipko). Točka pripravljenosti sveti.
3. Takoj za tem pritisnite senzorsko polje (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Vkljopi se stopnja namizne kuhinjske nape.
 - 4 5 6 7 8 9 P levo stopnja nape 0
 - 1 2 3 4 ● 8 9 P sredina stopnja nape 5
 - 1 2 3 4 5 6 7 8 P desno stopnja nape P

Za spreminjanje stopnje namizne kuhinjske nape izberite prikaz namizne kuhinjske nape in nato aktivirajte senzorsko polje.

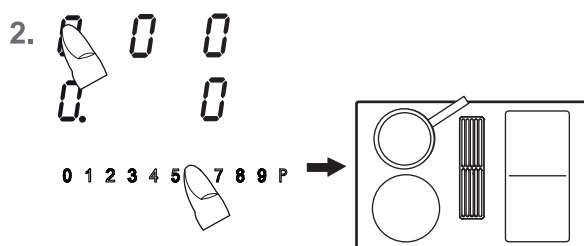
Pomembno: svetiti mora ustrezni indikator pripravljenosti!



Prikaz namizne kuhinjske nape



držite pritisnjeno



Samodejno delovanje

1. Za izbiro samodejnega delovanja držite prikaz namizne kuhinjske nape (kot tipko) toliko časa pritisnjen, dokler se na prikazu za samodejno delovanje ne pokaže A. Točka pripravljenosti sveti.
2. Nato izberite eno ali več kupalnih plošč ter nastavite kupalno stopnjo.
3. Stopnja namizne kuhinjske nape se zdaj samodejno uravnava glede na nastavljeno kupalno stopnjo.

Samodejni način ustrezno regulira nastavljene kupalne stopnje nekoliko zakasnjeno in po korakih.

Kadar koli lahko preklopite v ročni način tako, da dalj časa držite pritisnjen prikaz namizne kuhinjske nape ali izberete prikaz namizne kuhinjske nape in pritisnete senzorsko polje.

Nasvet

Za dobro delovanje nape tudi pri visokih loncih (npr. posoda za šparglje) lahko na strani namizne kuhinjske nape pod pokrov posode položite kupalnico.

4.27.2 Naknadno delovanje namizne kuhinjske nape

Naknadno delovanje namizne kuhinjske nape se uporabi po kuhanju, da se odpravijo neprijetne vonjave. Poleg tega se posušijo filtri v kuhinjski napi.

1. 3 0 0
0 0 0

2. + + +
0 0 0 → + + +
0 2 5

3. 8

4. 0

Nastavitev naknadnega delovanja namizne kuhinjske nape

1. Izberite prikaz namizne kuhinjske nape
2. Nato lahko s tipko plus + ali minus - časovnik nastavite na želeni čas naknadnega delovanja namizne kuhinjske nape.
Levo mesto: ure
Srednje mesto: desetice minut
Desno mesto: enice minut
3. Po nekaj sekundah bo vnos sprejet in odštevanje se začne.
Simbol časovnika ⌚ za namizno kuhinjsko nabo sveti.
4. Po preteku časa se napa izklopi.

Če je kuhalna površina vključena, se časovnik zažene šele po izklopu kuhalnega polja. Če med naknadnim delovanjem namizne kuhinjske nape s tipko za vklop/izklop izklopite kuhališče, se časovnik izteče pri majhni stopnji kuhinjske nape.

4.27.3 Čas naknadnega delovanja

Po vsakem kuhanju se mora motor namizne kuhinjske nape iztekati 10 do 20 minut. Če namizna kuhinjska napa deluje, se po izklopu samodejno sproži naknadno delovanje na nizki stopnji.

Tako se zagotovi optimalno delovanje in odstranjevanje preostale kuhalne pare.

Pri delovanju s prezračevalnim filtrom po kuhanju vedno uporabite čas naknadnega delovanja od 10 do 60 minut, da dosežete optimalno odstranjevanje neprijetnih vonjav.

Ob ponovnem vklopu namizne kuhinjske nape se v redkih primerih lahko zgodi, da se v filtru shranjene molekule vonjav povežejo z vodno paro in se lahko nato ponovno zaznajo. Te vonjave v nadaljnjem delovanju ponovno izginejo.

Pomembno

V načinu kroženja zraka je treba poskrbeti za zadostno prezračevanje in odzračevanje, da se odvede vlaga v zrak.

Menjava filtra

Če je treba morebitni filter z aktivnim ogljem očistiti ali zamenjati, se to na prikazu namizne kuhinjske nape pokaže z znakom [].

Pri vklopu namizne kuhinjske nape prikaz za postopek kuhanja izgine.

Da bi prikaz ponastavili, je treba istočasno približno 3 sekunde držati pritisnjena prikaz namizne kuhinjske nape in senzorsko polje.

Če se filter z aktivnim ogljem ne uporablja, je treba prikaz [] vseeno ponastaviti.

5 Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem kuhališče izklopite in pustite, da se ohladi.
- Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
- Pri čiščenju pazite, da tipko za vklop/izklop samo rahlo obrišete. Tako preprečite, da bi napravo pomotoma vklopili!

5.1 Steklokeramično kuhališče

Pomembno! Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so groba sredstva za čiščenje, čistilne gobice, odstranjevalci rje in madežev itd.

Čiščenje po uporabi

1. Celotno kuhališče očistite vedno, ko je umazano – najbolje po vsaki uporabi. Za to uporabite vlažno krpo in malo detergenta za ročno pomivanje posode. Nato kuhališče s čisto krpo obrišite do suhega, tako da s površine odstranite ostanke detergenta.

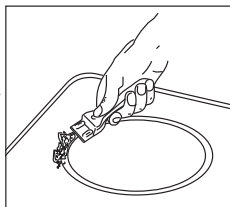
Tedensko čiščenje

2. Enkrat tedensko temeljito očistite celotno kuhališče z običajnimi čistili za steklokeramiko. Obvezno upoštevajte napotke proizvajalca. Čistilna sredstva ustvarijo zaščitni film, ki deluje vodoodporno in odbija umazanijo. Vsa umazanija ostane na filmu in se kasneje lažje odstrani. Nato s čisto krpo površino obrišite do suhega. Ostanke detergenta ne smejo ostati na površini, ker pri segrevanju delujejo agresivno in spremenijo površino.

5.2 Posebna umazanija

Trdovratno umazanijo in madeže (madeži od apnenca, vodni madeži) je najbolje odstraniti, ko je kuhališče še mlačno. Za to uporabite običajna čistilna sredstva. Pri tem ravnajte tako, kot je opisano v točki 2.

Prevrete jedi najprej razmehčajte z mokro krpo, nato pa ostanke umazanije odstranite s posebnim strgalom za steklo, namenjenim za steklokeramična kuhališča. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.



Zapečeni sladkor in stopljeno plastiko takoj odstranite – še v vročem stanju – s strgalom za steklo. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.

Zrnca peska, ki pri lupljenju krompirja ali čiščenju solate padejo na kahalno površino, lahko pri premikanju posode povzročijo praske. Zato pazite, da zrnca peska ne ostanejo na površini.

Sprememba barve kuhališča ne vpliva na delovanje in stabilnost steklokeramične plošče. Pri tem ne gre za poškodbo kuhališča, temveč za neočiščene in zažgane ostanke hrane.

Svetleča mesta nastanejo z ribanjem dna posode, še posebej pri uporabi posode z aluminijastim dnom, ter zaradi neustreznih čistilnih sredstev. Z običajnimi čistili jih je težko odstraniti. Po potrebi čiščenje večkrat ponovite. Zaradi uporabe agresivnih čistil in drgnjenja dna posod se dekor sčasoma zdrgne in nastanejo temni madeži.

5.3 Namizna kuhinjska napa

Čiščenje kovinskega lovilca maščob

Kovinski lovilce maščob očistite v pomivalnem stroju ali v alkalnem čistilu vsaj enkrat mesečno ali v primeru prekomerne količine maščobe in intenzivne uporabe.

Če želite odstraniti filter, dvignite pokrov ventilatorja in iz sesalne odprtine privzdignite nerjavečo pločevino za usmerjanje zraka v obliki črke »U«. Zdaj odstranite filter. To storite tako, da zapah v prijemni odprtini potisnete navzdol in odstranite filter.

Filter lahko očistite v pomivalnem stroju. Filter položite v pomivalni stroj navpično. Uporabljajte izključno sredstva za izpiranje, ki so združljiva z aluminijem, da preprečite poškodbe in razbarvanje filtrov.

Ne izpirajte neposredno ob kozarcih ali svetlem porcelanu.

Ne uporabljajte nape brez lovilca maščob!

Po čiščenju vstavite suh filter ponovno v ventilator. Bodite pozorni na naslednje: Prijemna odprtina mora biti po vstavljanju vidna. Ob vsaki zamenjavi filtra obrišite lahko dostopno notranjost nape s krpo, ki ste jo navlažili z detergentom, in bodite pozorni na štrleče dele v notranjosti nape.

Čiščenje in nega kuhinjske nape

Kuhinjsko napo očistite vsaj takrat, ko čistite filter.

Po intenzivnem prekuhavanju vode z odprtim loncem se lahko pod filtrom nabira kondenzat. To je popolnoma običajno. Vendar je treba vodo odstraniti in očistiti notranjost namizne kuhinjske nape.

Prezračevalne odprtine v pokrovu poskrbijo, da lahko morebitna preostala vlaga od kuhanja in čiščenja uhaja iz notranjosti namizne kuhinjske nape tudi v stanju mirovanja, s pokrovom in brez delujoče nape.

Če ob tem nastajajo moteče vonjave, očistite filter in notranjost namizne kuhinjske nape.

Namizno kuhinjsko napo očistite z vlažno, mehko krpo in blagim detergentom.

Servis

Filter mora ostati dostopen. Pri filtru z aktivnim ogljem vsakih 5 do 24 mesecev zamenjajte ogleno filtrirno blazino.

Pri plazemskem filtru oglene filtrirne blazine zamenjajte po 5 letih (največ). V ta namen odprite pokrov ohišja in zamenjajte oglene filtrirne blazine.

6 Kaj narediti v primeru težav?

Neustrezni posegi in popravila na napravi so nevarni, ker obstaja nevarnost električnega udara in kratkega stika. Preprečite telesne poškodbe in poškodbe na napravi. Takšna dela lahko opravi le električar, kot je npr. tehnična servisna služba.

Upoštevajte

Če na napravi zaznate motnje, v teh navodilih za uporabo preverite, ali lahko sami odpravite vzrok.

V nadaljevanju najdete nasvete za odpravo motenj.

Varovalke večkrat pregorijo?


Pokličite tehnično servisno službo ali električarja!

Indukcijskega kuhališča ni mogoče vklopiti?

- Ali je v hišni instalaciji (električna omarica) ustrezna varovalka?
- Ali je priključen električni kabel?
- Je vklopljeno varovalo za otroke, tj. sveti znak »L«?
- Ali so senzorske tipke deloma pokrite z mokro krpo, tekočino ali kovinskim predmetom? Odstranite jih.
- Ali uporabljate neustrezno posodo? Glejte poglavje »Posoda za indukcijsko kuhališče«.

Simbol prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal.

Signal se je sprožil z daljšim dotikom senzorskih tipk zaradi prevrelih jedi, posode ali drugih predmetov.

Ukrep: očistite površino ali odstranite predmet. Za brisanje simbola  pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite kuhališče.

Ali je prikazana koda za napako E2?

Elektronika je prekomerno ogreta. Preverite vgradnjo kuhališča, še posebej bodite pozorni na dobro prezračevanje.

Glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«. Glejte poglavje »Prezračevanje«.

Ali je prikazana koda za napako E8?

Napaka na ventilatorju desno ali levo. Sesalna odprtina je blokirana oz. prekrita ali pa je ventilator pokvarjen.

Preverite vgradnjo kuhališča, še posebej bodite pozorni na dobro prezračevanje.

Glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«. Glejte poglavje »Prezračevanje«.

Ali je prikazana koda za napako U400?

Kuhališče je napačno priključeno. Upravljalnik se po 1 sekundi izklopi in sproži se trajen zvočni signal. Kuhališče priključite na pravo omrežno napetost.

Prikaže se koda napake (ERxx ali Ex)?

Prišlo je do tehnične okvare. Pokličite servisno službo.

Pojavi se znak za posodo ?

Vklopljeno je bilo kuhhalno polje in kuhališče čaka, da nanj postavite ustrezno posodo (Prepoznavanje posode). Šele nato se začne oddajati moč.

Znak za lonec je še vedno prikazan, čeprav ste na ploščo položili posodo?

Posoda ni primerna za indukcijo ali pa ima premajhen premer.

Uporabljena posoda oddaja zvoke?

To je tehnično pogojeno; ni nevarnosti za indukcijsko kuhališče ali posodo.

Ventilatorsko hlajenje dela tudi po izklopu?

To je običajno, saj se elektronika ohlaja.

Kuhališče oddaja zvoke (klik oz. pikanje)?

To je tehnično pogojeno in tega ni mogoče preprečiti.

Kuhališče ima praske ali razpoke?

V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklokeramični plošči obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.

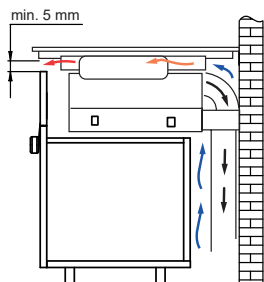
7 Navodila za montažo

7.1 Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov

- Furnir, lepila oz. umetne obloge na sosednjem pohištvu morajo biti toplotno obstojni (vsaj 75 °C). Če furnir in obloge niso dovolj toplotno obstojni, lahko spremenijo obliko.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite zaščito pred dotikom.
- Uporaba stenskih zaključnih letev iz masivnega lesa na delovnem pultu za kuhališčem je dovoljena, če ostane razmik tolikšen, kot je označeno na slikah za vgradnjo.
- Najmanjši razmiki izrezov za korito zadaj morajo biti tolikšni, kot je označeno na skicah za vgradnjo.
- Pri vgradnji neposredno zraven visoke omare upoštevajte najmanj 50 mm varnostne razdalje. Stranice visoke omare zaščitite z materialom, ki ni občutljiv na toploto. Iz tehničnih razlogov naj znaša razmik najmanj 300 mm.
- Razmik med kuhališčem in napo mora biti vsaj tolikšen, kot je naveden v navodilih za montažo nape.
- Embalažo (plastično folijo, stiropor, žeblice itd.) odstranite zunaj dosega otrok, saj so lahko ti deli nevarni. Majhne dele lahko pogoltnejo, obstaja pa tudi nevarnost zadušitve s folijo.

7.2 Prezračevanje

- Indukcijsko kuhališče ima namizno napa, ki se samodejno vklopi in izklopi. Če vrednosti temperature elektronike presežejo določen prag, se namizna kuhinjska napa zažene z majhno hitrostjo. Če indukcijsko kuhališče veliko uporabljate, namizna kuhinjska napa preklopi na večjo hitrost. Če je elektronika dovolj ohlajena, namizna kuhinjska napa zmanjša svojo hitrost in se ponovno samodejno izklopi.
- Razmik med indukcijskim kuhališčem in kuhinjskim pohištvom ali vgradnimi napravami mora biti izdelan tako, da je zagotovljeno zadostno prezračevanje indukcije.
- Če se kahalno polje pogosto samodejno ohlaja ali izklaplja (glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«), po vsej verjetnosti ni zadostnega hlajenja. V tem primeru priporočamo, da odprete zadnjo steno elementa, ki se nahaja pod delovno ploščo, in odstranite sprednjo prečno letev elementa po celotni širini kuhališča, tako da boste zagotovili boljši pretok zraka.



Da se kuhališče bolje prezračuje, je spredaj priporočena reža velikosti vsaj 5 mm

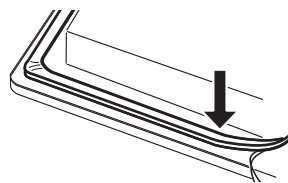
7.3 Vgradnja

Pomembne opombe

- Preprečite prekomerno segrevanje od spodaj, npr. od pečice brez zračenja.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Če boste kahalno ploščo vgradili nad predal, zagotovite, da v predalu ne bodo shranjeni ostri predmeti. Le-ti se lahko zataknejo ob spodnjo stran kuhališča in blokirajo predal.
- Če se pod kuhališčem nahaja vmesna polica, mora biti le-ta od spodnje strani kuhališča oddaljena vsaj 20 mm, da je zagotovljeno zadostno prezračevanje kuhališča.
- Vgradnja kuhališča nad hladilnimi napravami, pomivalnimi stroji ter pralnimi oz. sušilnimi stroji ni dovoljena.
- Zaradi nevarnosti požara morate poskrbeti za to, da v neposredni bližini kuhališča ali na samo kuhališče ne odlagate gorljivih, lahko vnetljivih predmetov ali predmetov, ki se lahko zaradi toplote stopijo.

Tesnilo kuhališča

Pred vgradnjo dosledno vstavite priloženo tesnilo kuhališča.



- Potrebno je preprečiti, da bi tekočina prodrla med robom kuhališča in delovnim pultom ali med delovnim pultom in steno v morebitne spodaj vgrajene električne naprave.
- Pri vgradnji kuhališča v neraven delovni pult, npr. s keramično ali podobno oblogo (ploščice itd.) po potrebi odstranite nameščeno tesnilo in zatesnite prostor med kuhališčem in delovnim pultom s plastičnim tesnilnim materialom (kit).
- Kuhališča v nobenem primeru ne lepите s silikonom! Kuhališča pozneje ni več mogoče demontirati brez uničenja.

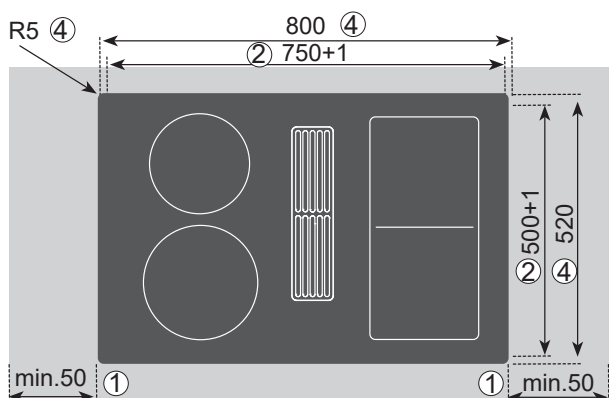
Izrez delovnega pulta

Delovni pult je treba izrezati čim bolj natančno, z ravno žago ali namiznim rezkalnikom. Nato je treba prerez zaščititi pred vdorom vlage.

Izrez kuhališča izdelajte tako, kot kažejo slike. Steklokeramična kahalna površina mora obvezno biti ravna in izravnana. Steklena plošča lahko poči, če mere ne ustrezajo. Preverite, ali je tesnilo kahalne površine brezhibno nameščeno in v slouju tesnila ni lukenj.

7.4 Spremenljiva možnost vgradnje: naležna vgradnja

Mere v mm



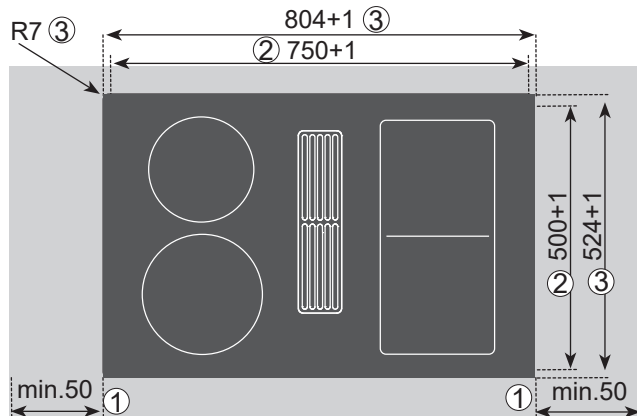
Kuhališče vstavite in naravnajte.

- ① Najmanjši razmik od sosednjih sten
- ② Mera izreza
- ③ Zunanja mera
- ④ Zunanja mera kuhališča

Pomembno:

Zaradi napačne lege ali neustreznih mer lahko steklokeramično kuhališče pri vgradnji počí!

7.5 Spremenljiva možnost vgradnje: vgradnja v ravnini s površino



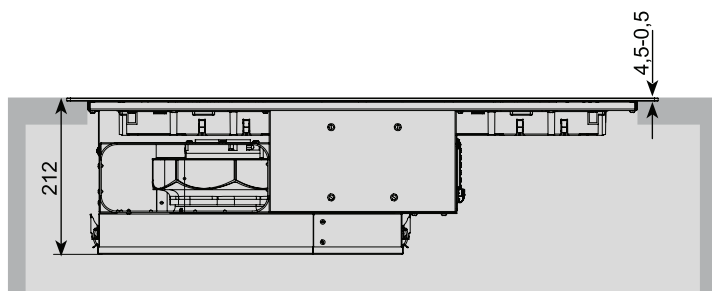
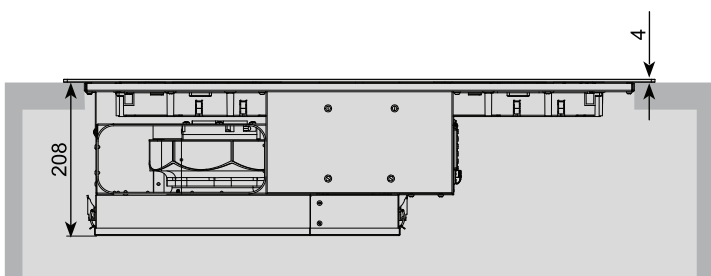
Tesnilni trak nalepite v kot podpornega roba delovnega pulta, tako da silikonsko lepilo ne more prodreti pod kuhališče.

Kuhalno ploščo vstavite in poravnajte v izrez delovnega pulta brez lepila. Po potrebi podložite ploščice za izravnavanje višine.

Režo med kuhalno ploščo in delovnim pultom zafugirajte z toplotno odpornim silikonskim lepilom.

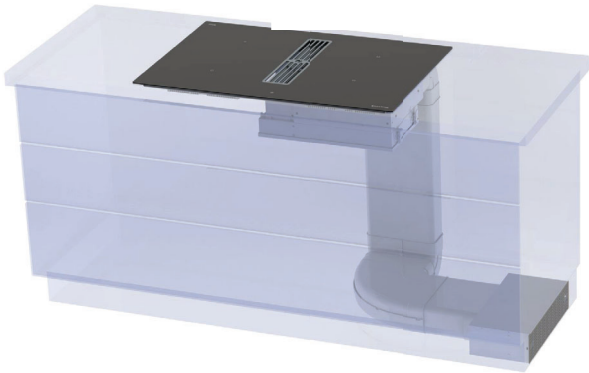
Pomembno

Silikonskega lepila ne nobeni točki ne smete pritisniti pod podporno površino kuhališča. Kasnejša odstranitev potem več ni mogoča. V primeru neupoštevanja ni garancije!

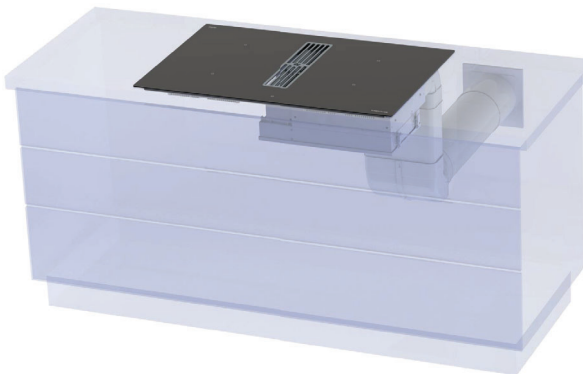


7.6 Sestavljanje sistema odzračevanja

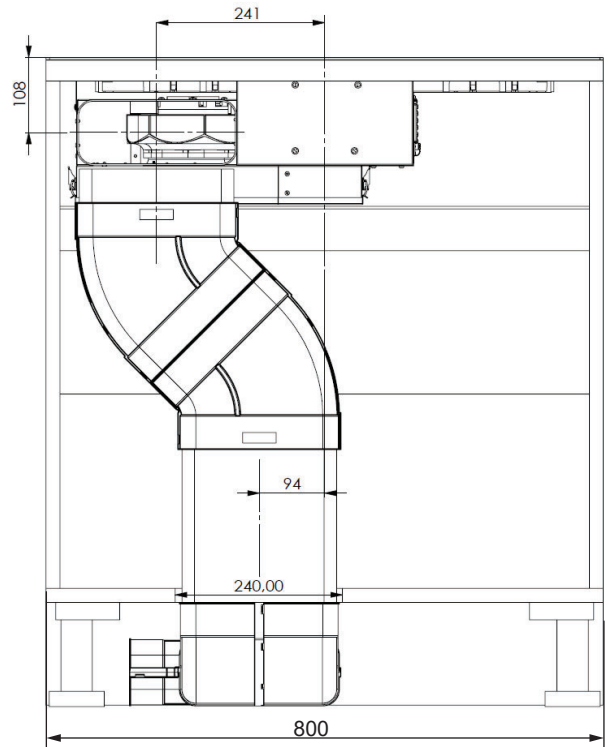
Kroženje zraka navznoter



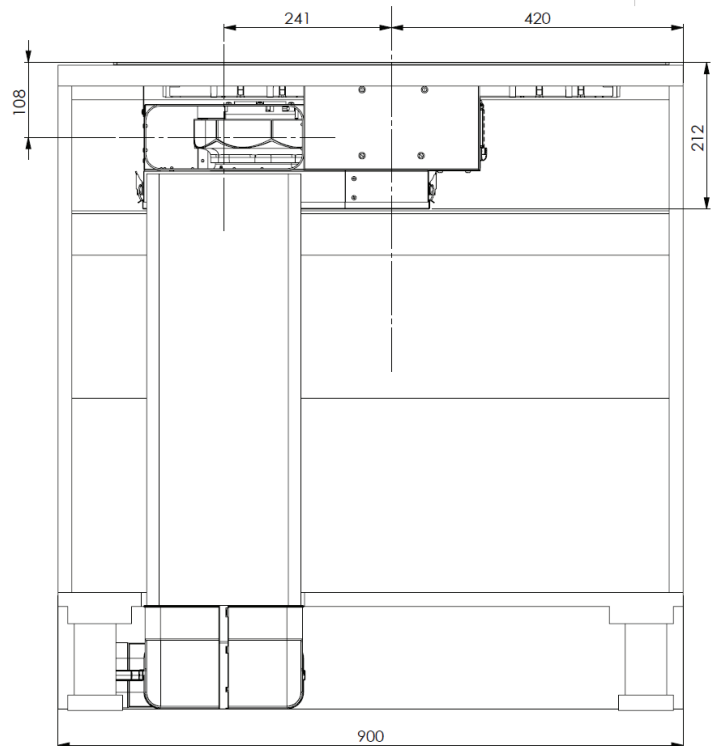
Odvajanje zraka navzven



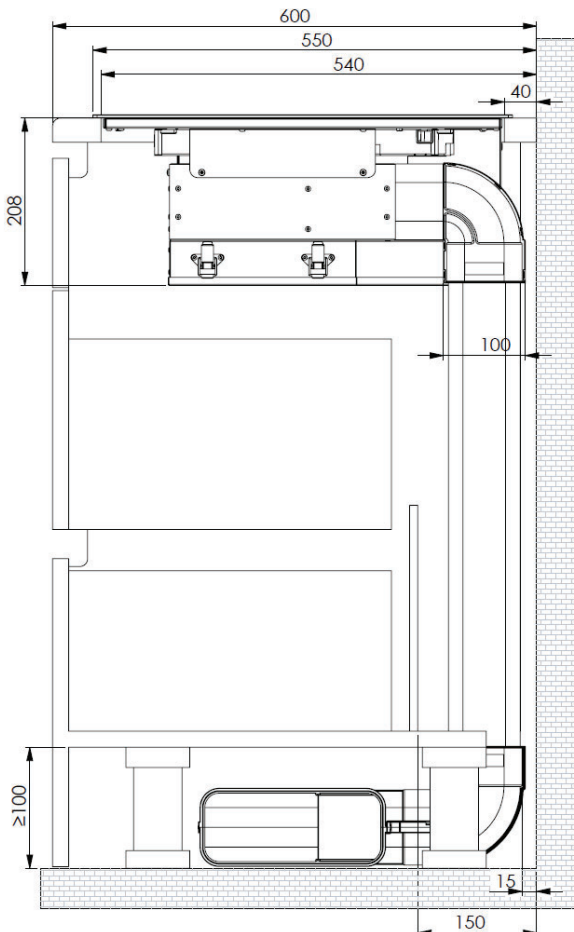
Pogled od zadaj na omarico 80



Pogled od zadaj na omarico 90



Stranski pogled v vgrajenem stanju



7.7 Vgradnja namizne kuhinjske nape

- Izdelek lahko priključi le pooblaščen strokovnjak v skladu z lokalnimi predpisi. Enako velja za priključke za odvajanje zraka. Inštalater je odgovoren za pravilno delovanje na mestu namestitve!
- Pri vgradnji upoštevajte ustrezne gradbene predpise držav in ponudnikov električne energije.
- Namizno kuhinjsko napo lahko uporabljate v načinu odvajanja in kroženja zraka.
- Izpuh odvedite navzven s pomočjo za ta namen predvidenega prezračevalnega jaška ali skozi steno.
- Izpuha ni dovoljeno odvesti v kamin. Če ste v dvomih, se posvetujte z lokalnim dimnikarjem.
- Če se v bližini namizne kuhinjske nape nahaja kamin (ogljje, les, olje ali plin), potem je treba poskrbeti za zadosten dovod zraka, drugače obstaja nevarnost zastrupitve. Varno delovanje namizne kuhinjske nape je zagotovljeno, če podtlak, ki ga sprosti namizna kuhinjska napa, ne presega 0,04 mbar (4 Pa), v prostor pa se lahko dovede zadostna količina dovodnega zraka.
- Napeljava za odvajanje zraka mora ustrezati požarnemu razredu B 1 DIN 4102.
- Pazite, da ne zmanjšate minimalne nazivne širine priključnih nastavkov naprave.
- Vedno je treba uporabiti sistem, ki je priporočen za odvajanje zraka in je združljiv z namizno kuhinjsko napo. Za optimalno odvajanje zraka priporočamo uporabo sestavnih delov **optimAIRo®**.
- Nazivni premer prezračevalne cevi ne sme biti manjša od 150 mm.
- Izpušni vodi morajo biti čim krajši, ne smejo biti nameščeni v 90-stopinjskem kotu, temveč v mehkih lokih in brez zmanjšanja prečnega prereza.
- Nikoli ne izberite premera cevi, ki je manjši od 150 mm. 50 cm pred modulom kuhinjske nape ni dovoljeno polagati lokov/kotov.
- Med dvema lokoma/kotoma je vedno treba vstaviti raven kos dolžine pribl. 50 cm.
- Stenske omarice, kot tudi izrez na obrobi podnožja, morajo v prečnem prerezu ustrezati vsaj izpušnem vodu. Na voljo mora biti izhodna odprtina velikosti vsaj 500 cm². Zaključne letve skrajšajte v višino ali naredite ustrezne odprtine.
- Pri namestitvi bodite pozorni, da je možno dostopati do prezračevalne enote tudi po končani vgradnji kuhinje.
- Če je potrebno, je treba prestaviti nogice kuhinjskih omaric.



OPOMBA

V načinu kroženja zraka je treba poskrbeti za zadostno prezračevanje in odzračevanje, da se odvede vlaga v zraku.

7.8 Priklop okenskega kontakta/relejnega priključka



OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO! ŽIVLJENJSKO NEVARNO!

V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prevajajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le kvalificirani električar.

Pozor! Priključek za okenski kontakt in relejni priključek je pod napetostjo!

Poškodbe oseb zaradi električnega udara!

Pred priključkom stikalnega sistema kuhališče ločite od električnega napajanja.

Priključitev lahko izvede le pooblaščen strokovnjak!

Upoštevati je treba opombe pod točko 7.9 Električni priključek!

Okensko kontaktno stikalo (A)

Enosmerna napetost 16 V, maks. 20 V DC

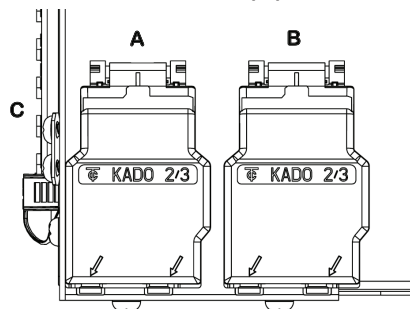
Na kontaktno zanko se lahko priključijo samo odobrena okenska kontaktna stikala z brezpotencialnim kontaktom. Če je okno odprto, mora biti kontakt zaprt.

Relejni priključek (B)

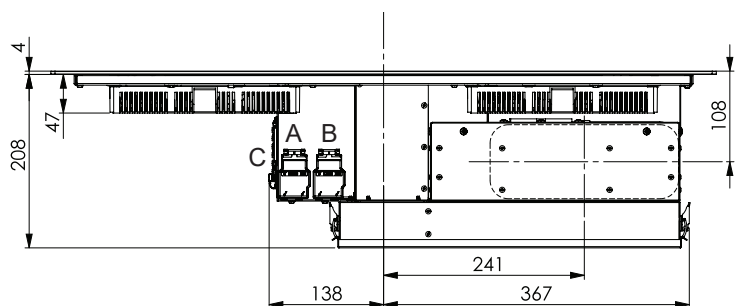
Preklopna zmogljivost maks. 240 V, 4 A

Brezpotencialni kontakt releja

Električna vtičnica (C)



Pogled od spredaj



7.9 Priključitev na električno omrežje


**OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO!
ŽIVLJENJSKO NEVARNO!**

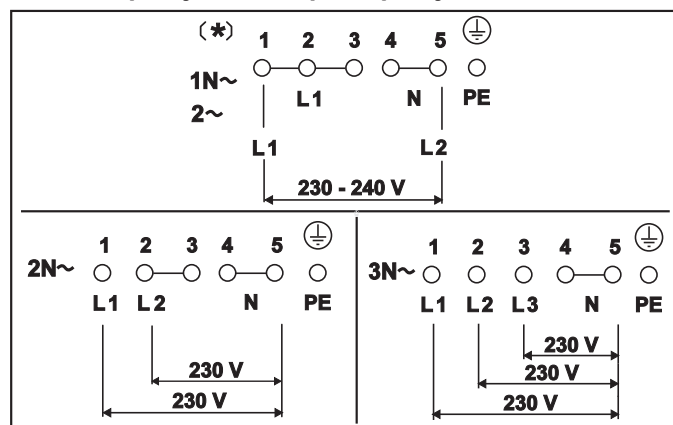
V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prevajajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le kvalificirani električar.

- Priključitev na električno omrežje lahko izvede le pooblaščen strokovnjak!
- Potrebno je v celoti upoštevati veljavne predpise in pogoje priklučitve, ki jih določa lokalno podjetje za oskrbo z elektriko.
- Pri priklučitvi naprave je treba predvideti pripravo, ki omogoča izklop enote iz električnega omrežja na vseh polih s širino kontaktne odprtine najmanj 3 mm. Primerne ločilne naprave so odklopniki, varovalke in kontaktorji. Pred priklopom in popraviljanjem naprave prekinite dovod električne energije z eno od teh priprav.
- Zaščitni vod mora biti tako dolg, da je v primeru odpovedi razbremenilnika napetosti podvržen natezni obremenitvi šele za tokovodnimi žilami priključnega kabla.
- Odvečno dolžino kabla izvlecite iz vgradnega območja pod napravo.
- Pazite, da je obstoječa omrežna napetost enaka napetosti, navedeni na tipski tablici.
- Z ustrežno vgradnjo zagotovite popolno zaščito pred dotikom.
- Pozor: Napačna priklučitve lahko uniči elektroniko naprave.
- Naprava je dovoljena le za fiksni priključek. Ne sme biti priključena na vtičnico Schuko.

Priključne vrednosti

Omrežna napetost: 380–415 V 3 N~, 50/60 Hz

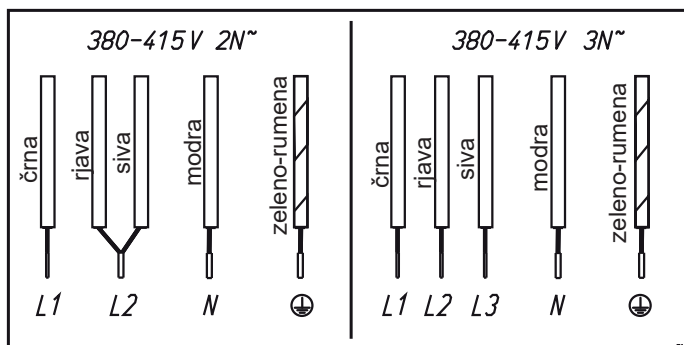
Napetost komponent: 220–240 V

Možnosti priklučitve: 6-polni priključek


* Ta možnost priklučitve v Švici zaradi SEV ni dovoljena.

Priključna napeljava je v tovarniškem obsegu dobave

- Kuhališče je tovarniško opremljeno s toplotno odporno priključno napeljavo.
- Priključitev na električno omrežje se izvede glede na priključno shemo.
- Če se električna napeljava te naprave poškoduje, jo je potrebno nadomestiti s posebno električno napeljavo. Da bi preprečili škodo, sme to izvesti le proizvajalec ali servisna služba.

Možnosti priklučitve


7.10 Tehnični podatki

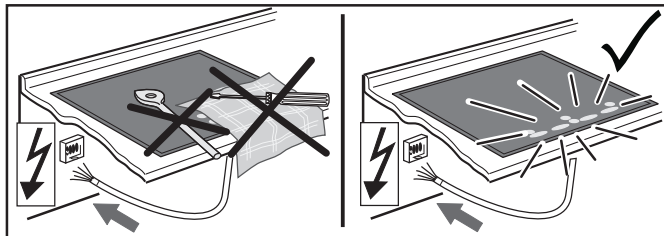
Dimenzije kuhališča	
Višina/širina/globina..... mm	212 x 800 x 520
Kuhalna polja	
1 x indukcijsko kuhalno poljeØ cm / kW	21/ 2,3/ 3,7*
1 x indukcijsko kuhalno poljeØ cm / kW	18/ 1,85/ 3,0*
2 x indukcijsko kuhalno polje cm / kW	19x22/ 2,1/ 3,7*
Povezovalna funkcija..... kW	3,7
Namizna kuhinjska napa	
Maks. pretok zraka m ³ /h	570
Priključne vrednosti	
Kuhališče..... kW	7,4
Namizna kuhinjska napa kW	0,168

* Moč pri vklopljeni stopnji Power

7.11 Zagon

Po vgradnji plošče in priključitvi napetosti (omrežni priključek) najprej sledi samopreizkus upravljalnika in prikaz servisnih informacij za servisno službo.

Pomembno: Pri priključitvi na omrežje se ne smejo na senzorskih tipkah za upravljanje na dotik nahajati nobeni predmeti!



Z gobico in milnico rahlo obrišite površino kuhališča, nato pa ga obrišite še s suho krpo.

8 Demontaža, odstranjevanje

8.1 Demontaža

Ko se naprava nekega dne preneha uporabljati, se opravi demontaža.

- Izklopite varovalko v hišni napeljavi, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Kuhališče po demontaži zavržite na okolju prijazen način.

8.2 Odlaganje embalaže med odpadke

Transportno embalažo zavržite na okolju prijazen način. Z vračanjem embalaže v krožni tok materiala zmanjšate porabo surovin in količino odpadkov.

8.3 Odlaganje starih naprav med odpadke



Simbol na izdelku oz. embalaži pomeni, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z navadnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga je treba oddati na zbirnem mestu za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

Z ustreznim odlaganjem tega izdelka med odpadke varujete okolje in zdravje soljudi. Z neustreznim odlaganjem odpadkov ogrožate okolje in zdravje. Več informacij glede recikliranja tega izdelka lahko dobite pri pristojnem lokalnem organu, v komunalnem podjetju ali v trgovini, kjer ste kupili izdelek.







All products and
instructions can be found on our
website



 benthaus

+49 2773 91890-09
info@benthaus.style
www.benthaus.style

Kalteiche-Ring 56
35708 Haiger

© Copyright benthaus 2021

All rights reserved. We reserve the right to make
color deviations due to the photo and printing, as
well as changes in the interest of technical progress.