



## Inhalt

<b>1 Allgemein</b> .....	<b>2</b>
1.1 Hier finden Sie... .....	2
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
<b>2 Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	<b>3</b>
2.1 Für Anschluss und Funktion .....	3
2.2 Für das Kochfeld allgemein .....	3
2.3 Für Personen .....	4
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung.....	5
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>6</b>
3.1 Bedienung durch Sensortasten .....	7
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld).....	7
<b>4 Bedienung</b> .....	<b>8</b>
4.1 Das Induktionskochfeld.....	8
4.2 Topferkennung .....	8
4.3 Betriebsdauerbegrenzung .....	8
4.4 Sonstige Funktionen .....	8
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion).....	8
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld .....	9
4.7 Energiespartipps .....	9
4.8 Kochstufen .....	9
4.9 Restwärmeanzeige .....	9
4.10 Tastenbetätigung .....	10
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten .....	10
4.12 Kochzone ausschalten .....	10
4.13 Kochfeld abschalten .....	10
4.14 Abschaltautomatik (Timer).....	11
4.15 Verriegelung/ Kindersicherung .....	11
4.16 STOP-Funktion .....	12
4.17 Powerstufe .....	12
4.18 Powermanagement .....	12
<b>5 Reinigung und Pflege</b> .....	<b>13</b>
5.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	13
5.2 Spezielle Verschmutzungen .....	13
<b>6 Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>14</b>
<b>7 Montageanleitung</b> .....	<b>15</b>
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	15
7.2 Belüftung.....	15
7.3 Einbau.....	15
7.4 Elektrischer Anschluss.....	17
7.5 Technische Daten .....	18
7.6 Inbetriebnahme.....	18
<b>8 Außerbetriebnahme, Entsorgung</b> .....	<b>18</b>
8.1 Außerbetriebnahme .....	18
8.2 Verpackungs-Entsorgung .....	18
8.3 Altgeräte-Entsorgung.....	18

**1 Allgemein****1.1 Hier finden Sie...**

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

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

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

**1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung**

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

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

## 2 Sicherheitshinweise und Warnungen

### 2.1 Für Anschluss und Funktion

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

### 2.2 Für das Kochfeld allgemein

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

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

### 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.

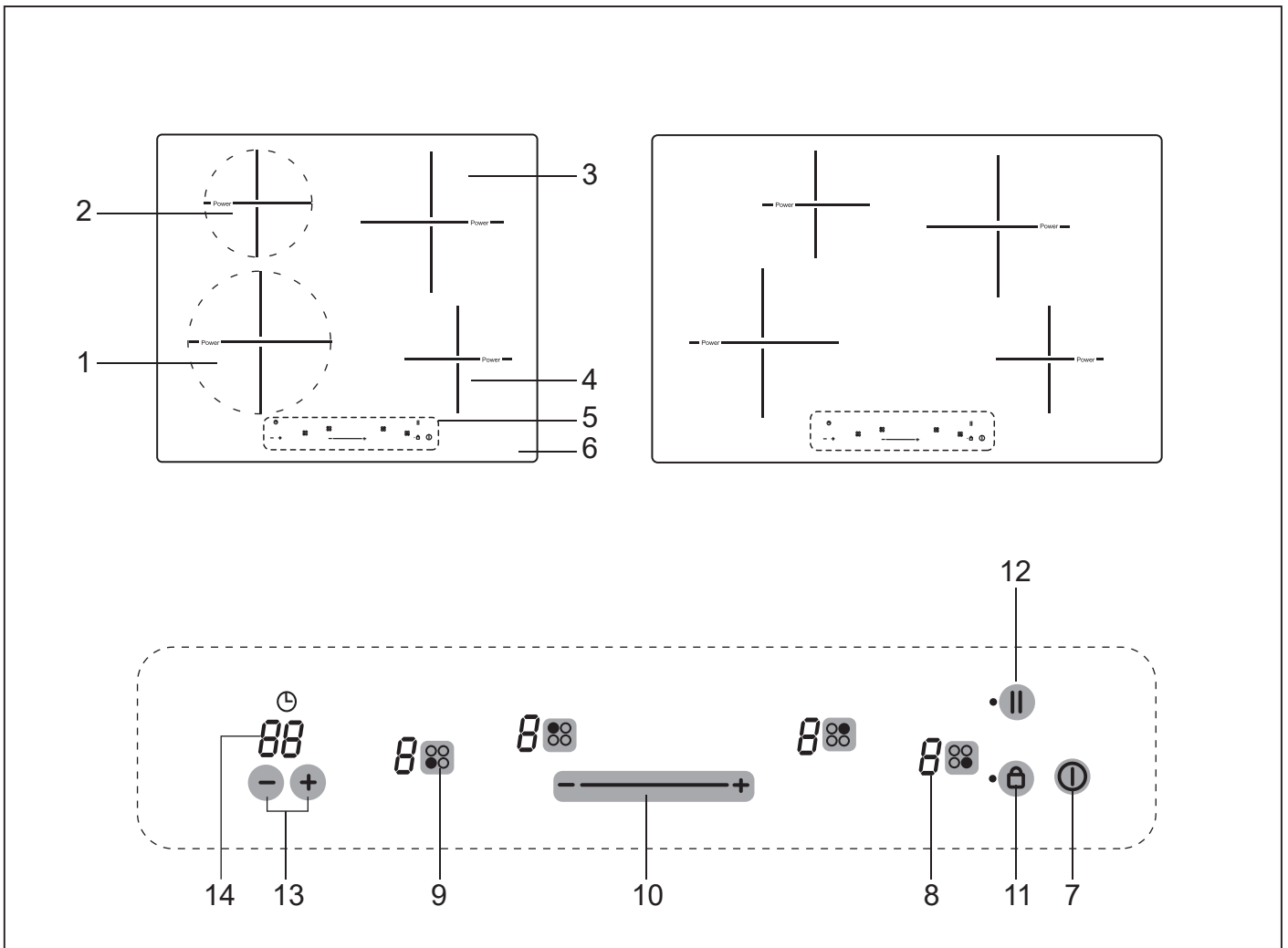
Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

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

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<p><b>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!</b> In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
	<p><b>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!</b> 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><b>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.</b> 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.

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Induktionskochzone vorne links</li> <li>2. Induktionskochzone hinten links</li> <li>3. Induktionskochzone hinten rechts</li> <li>4. Induktionskochzone vorne rechts</li> <li>5. Touch-Control Bedienfeld</li> <li>6. Glaskeramik-Kochfeld</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>7. Ein/Aus-Taste</li> <li>8. Kochstufen-Anzeige</li> <li>9. Kochzonenauswahl-Taste</li> <li>10. Sensorfeld mit LED</li> <li>11. Verriegelungstaste-Taste</li> <li>12. STOP-Taste</li> <li>13. Minus- /Plus-Taste Timer</li> <li>14. Timer-Anzeige</li> </ul> |
|--|---|

### 3.1 Bedienung durch Sensortasten

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

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

#### Ein-/Aus-Taste (7)

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


#### Kochstufen-Anzeige und auch Taste (8)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

 Restwärme

 Powerstufe

 Topferkennung

 Stop-Funktion

 Fehlermeldung

#### Verriegelungstaste (11)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

#### STOP-Taste (12)

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

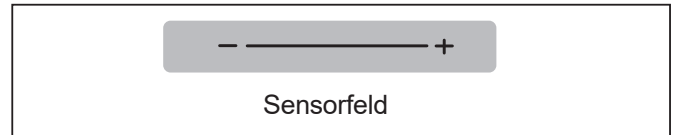
#### Minus-Taste / Plus-Taste des Timers (13)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik.

### 3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

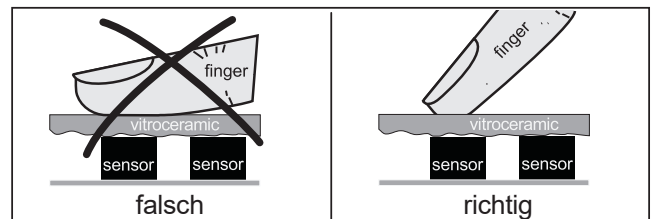
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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



#### Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

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

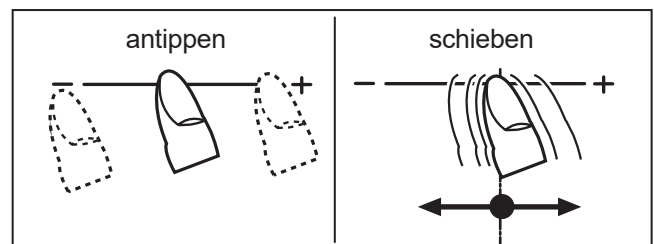


#### Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

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

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

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



## 4 Bedienung

### 4.1 Das Induktionskochfeld


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


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

#### Vorteile des Induktionskochfeldes

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

### 4.2 Topferkennung

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

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

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

#### Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
145	120
210	145
240	160

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 Stunden
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

### 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 ertönt ein Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

### 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 Fc, Ft oder FE angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

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



### 4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

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

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

#### So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

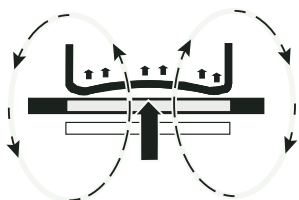
#### Magnettest:

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



#### Hinweis:

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



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

### 4.7 Energiespartipps

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

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

### 4.8 Kochstufen

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

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

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

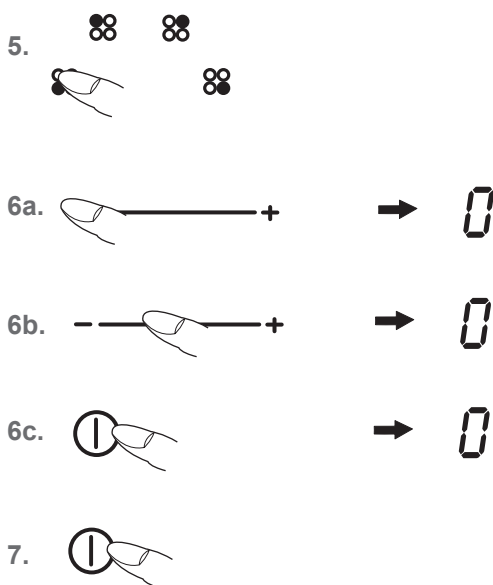
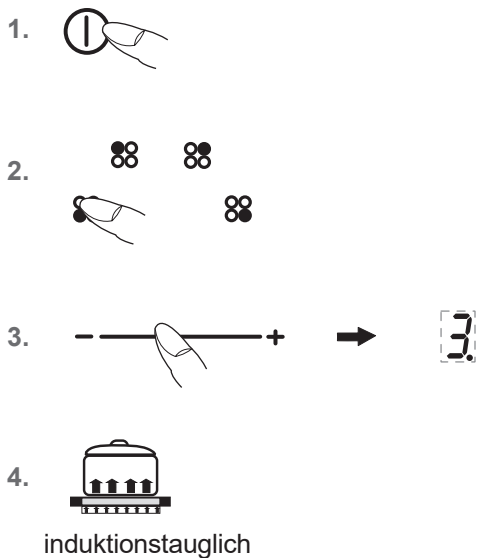
### 4.9 Restwärmeanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

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

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



#### 4.10 Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.

Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

#### 4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten

1. Ein-/Aus-Taste  $\text{⓪}$  solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine Kochzonenauswahl-Taste betätigen, um die Kochzone zu selektieren.

3. Gleich darauf mit dem Sensorfeld eine Kochstufen einstellen

- ..... links ..... Kochstufe 0
- ..... Mitte ..... Kochstufe 6
- ..... rechts ..... Kochstufe P

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“  
Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das Sensorfeld betätigen.  
Wichtig: der entsprechende Kochstufenanzeige muss leuchten!

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

So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol  $\text{⓪}$ .

Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

#### 4.12 Kochzone ausschalten

5. Eine Kochzone muss selektiert sein. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
6. a) Das Sensorfeld ganz links betätigen, oder  
b) auf dem Sensorfeld den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern  
c) die Ein-/Aus-Taste  $\text{⓪}$  betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

#### 4.13 Kochfeld abschalten

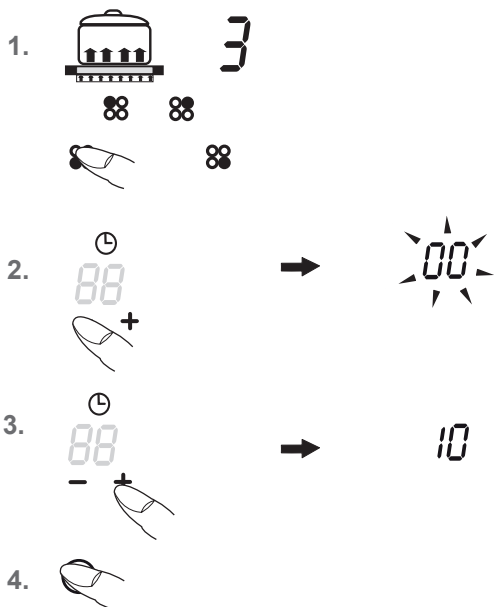
7. Ein-/Aus-Taste  $\text{⓪}$  betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet

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.

### 4.14 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.



1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.  
Eine Kochzone muss selektiert sein. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
2. Die Plus- + oder Minus-Taste – des Timers betätigen.  
Die Timer-Anzeige blinkt 00.
3. Gleich darauf durch die Minus- – oder Plus-Taste + des Timers die Zeit einstellen. Der Ablauf hat begonnen.  
Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste zuerst betätigen und dann die Zeit einstellen.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

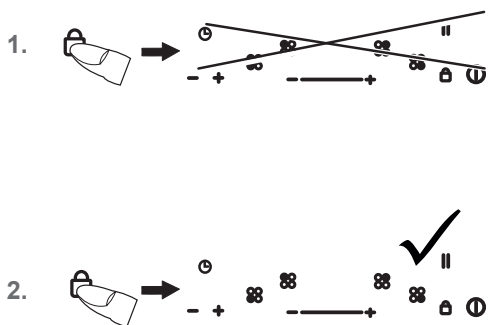
#### Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) eine Kochzone selektieren und durch die Plus- oder Minus-Taste des Timers die Zeit evtl. korrigieren.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Eine Kochzone muss selektiert sein. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.  
Die Plus- und Minus-Taste des Timers gleichzeitig betätigen.

### 4.15 Verriegelung/ Kindersicherung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden. Lediglich die Ein/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Feldes bedienbar.

Die Verriegelung kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten! Damit dient die Verriegelung auch als Kindersicherung, um das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes oder beabsichtigtes Bedienen zu sperren.



#### Verriegelung aktivieren

1. Verriegelungstaste solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Kontrollleuchte leuchtet. Die Verriegelung ist aktiviert, die Tasten sind gesperrt.

#### Verriegelung aufheben

2. Verriegelungstaste solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Kontrollleuchte erlischt und die Verriegelung ist aufgehoben.

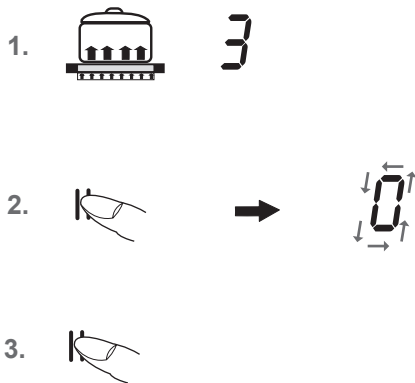
#### Hinweis

- Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert.

### 4.16 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.

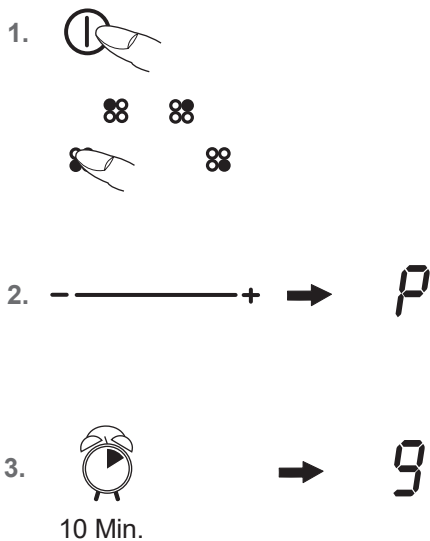
Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.



1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. STOP-Taste || betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen läuft die 7 Segment Anzeige als 0 gegen den Uhrzeigersinn.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem die STOP-Taste || erneut betätigt wird.

### 4.17 Powerstufe

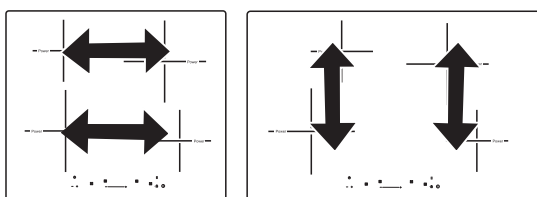
Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden. Die Powerstufe arbeitet für 10 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.



1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone die Kochzonenauswahl-Taste betätigen, um die Kochzone zu selektieren.
2. Das Sensorfeld —● ganz rechts betätigen, um die Powerstufe zu aktivieren. Die Kochstufenanzeige zeigt ein P.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

#### Hinweise

- Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das Sensorfeld betätigen.
- **Achtung, Überhitzungsgefahr! Kein Öl/ Frittierfett mit der Powerstufe erhitzen.**



Module (Powermanagement)

### 4.18 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 erreicht, ist auf der zugehörigen Modul Kochzone keine höhere Kochstufe einstellbar.

## 5 Reinigung und Pflege

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

### 5.1 Glaskeramik-Kochfeld

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

#### Reinigung nach Gebrauch

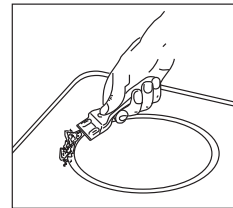
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

#### Wöchentliche Pflege

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

### 5.2 Spezielle Verschmutzungen

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



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

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

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

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

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

## 6 Was tun bei Problemen?

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

### Bitte beachten

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

### Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

#### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

#### Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung)? Nach dem Gerät einschalten ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

#### Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

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

#### Es 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.

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

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

#### Fehler F0 wird angezeigt?

- Die Steuerung der Touch-Control hat einen Fehler nach der Kalibrierung. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss und der Kalibrierung der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst. Falls der Fehler im Alltagsbetrieb auftritt, rufen Sie ebenfalls der Kundendienst. Siehe Inbetriebnahme (Kalibrierung).

#### Fehler Fc wird angezeigt?

- Die Kochfeld ist zu heiß. Nach Abkühlung funktioniert es wieder wie gewohnt.

#### Fehler Ft oder FE wird angezeigt?

- Der Temperatursensor der Touch-Control hat einen Fehler. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

#### Fehler FL wird angezeigt?

- Zu hohe Lichtverhältnisse für die korrekte Funktion der Touch-Control z.B. durch starke Halogenbeleuchtung der Dunstabzugshaube. Die Lichtverhältnisse müssen reduziert werden, dann funktioniert die Steuerung wieder normal.

#### Fehler FJ, FU, FA oder FC wird angezeigt?

- Interne Softwareüberprüfung. Nach Ablauf erlischt der Fehler. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

#### Fehler Fr wird angezeigt?

- Fehler der Relais-Funktion. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

#### Es erscheint das Topfzeichen U?

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

#### Das Topfzeichen U 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) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

#### Pulsierendes Kochverhalten?

Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln. Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten. Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar. Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis.

Abhilfe:

Möglichst auf Töpfe und Pfannen mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten. Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Beim Kochen ohne Deckel geht sehr viel Energie verloren.

#### 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.

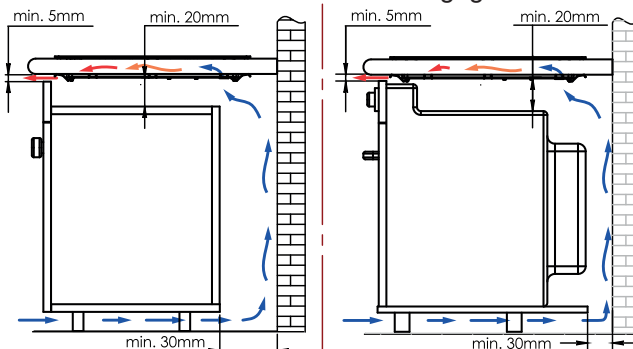
## 7 Montageanleitung

### 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 wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- 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 Traversleiste 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.

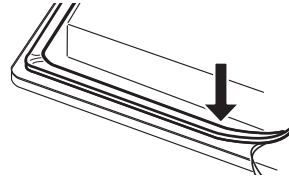
### 7.3 Einbau

#### Wichtige Hinweise

- 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.

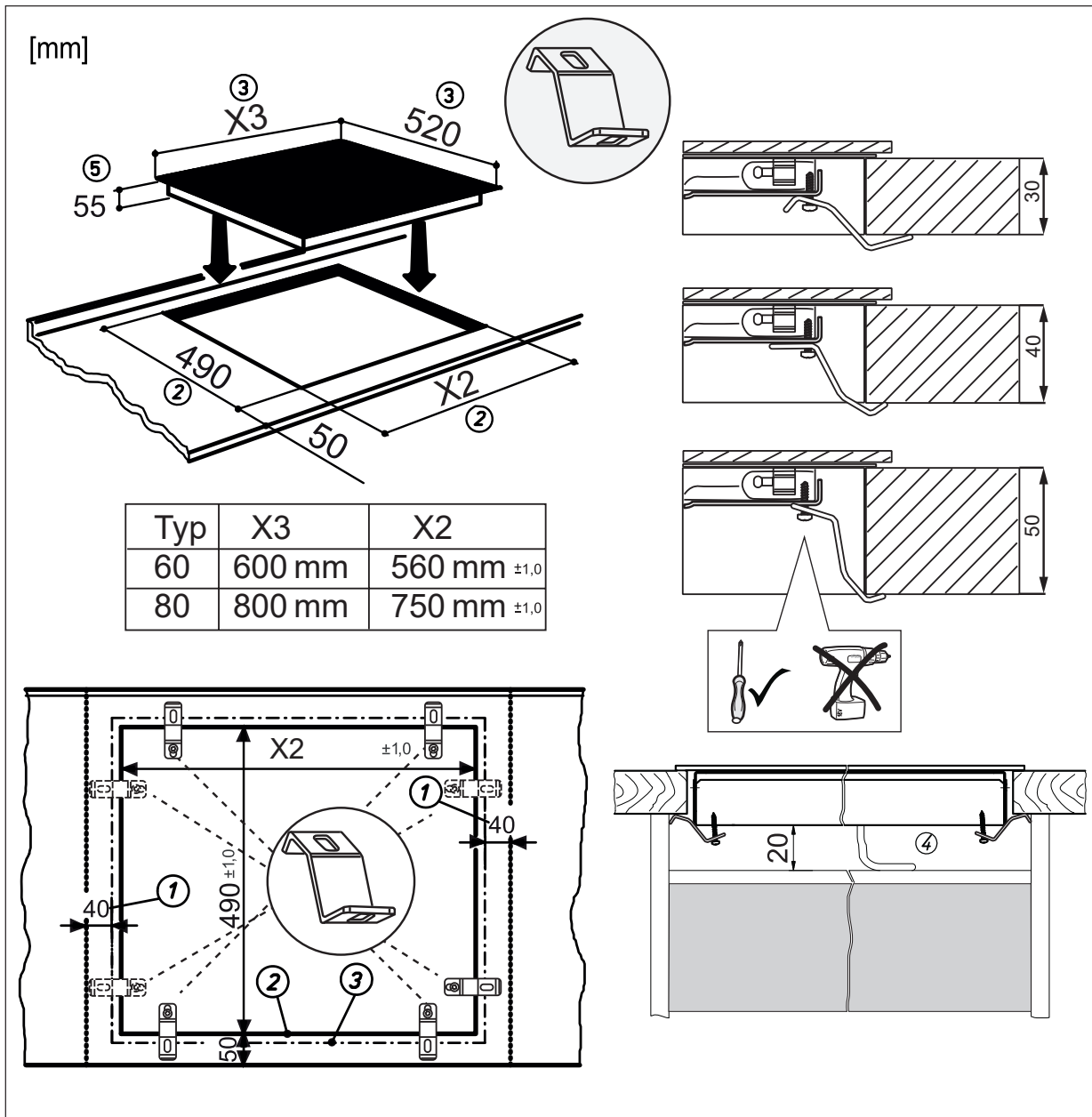


- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln 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.



**Lasche**

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

**Wichtig:**

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

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmaß
- ③ Kochfeldaussenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe



## 7.4 Elektrischer Anschluss



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

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

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

### Anschlusswerte

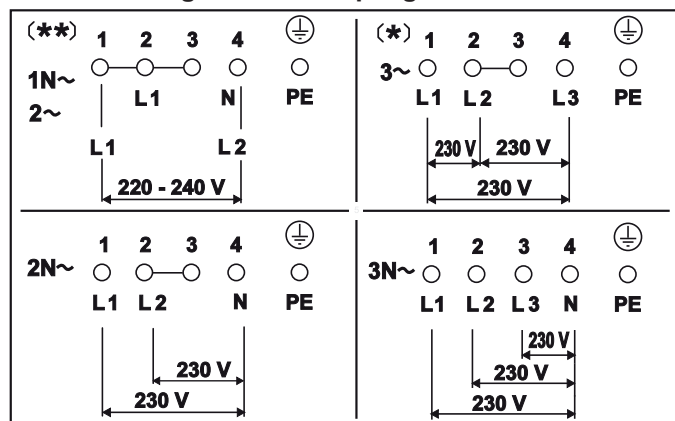
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

### Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

### Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss

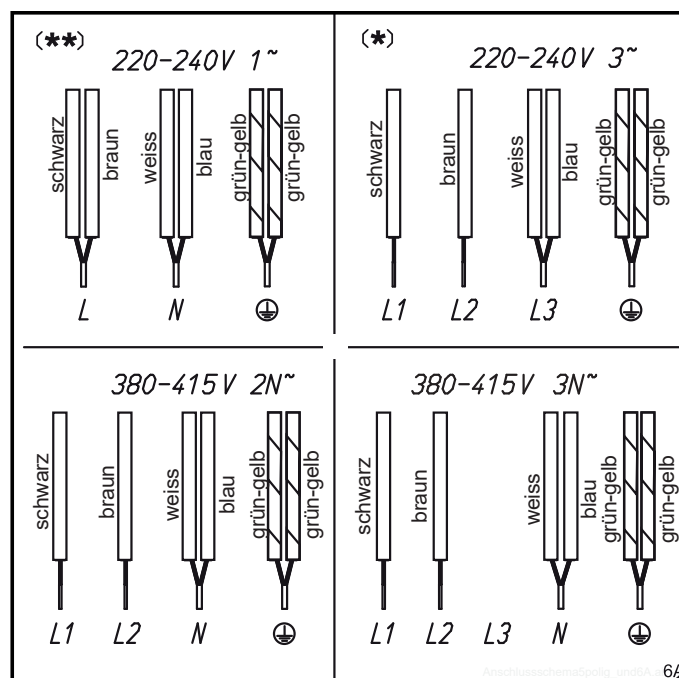


\* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

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

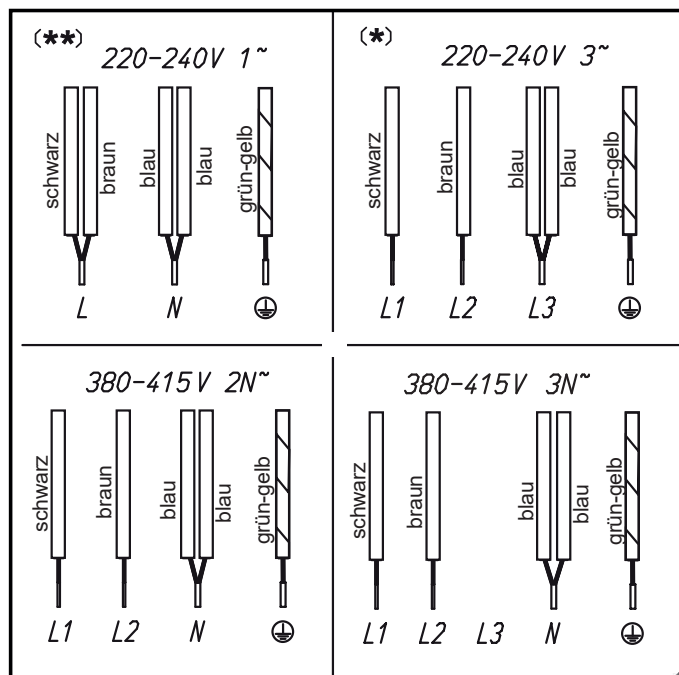
### Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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



\* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

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



\* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

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

**7.5 Technische Daten**

<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe ....mm	56 x 600 x 520
<b>Kochzonen</b>	
vorne links ..... Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
hinten links ..... Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
hinten rechts..... Ø cm / kW	21/ 2,2 (3,0)*
vorne rechts ..... Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kochfeld .....kW	7,2 kW

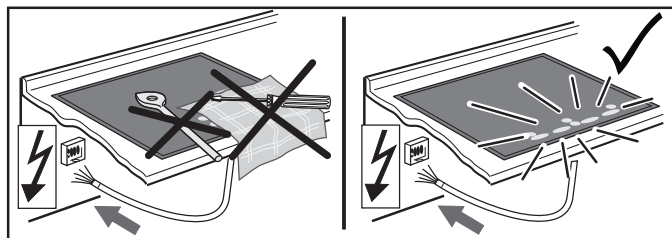
<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe ....mm	56 x 800 x 520
<b>Kochzonen</b>	
vorne links ..... Ø cm / kW	24/ 2,2 (3,0)*
hinten links ..... Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
hinten rechts..... Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
vorne rechts ..... Ø cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kochfeld .....kW	7,2 kW

\* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

**7.6 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.

**Wichtig:**

Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).

**Kalibrierung**

Durch die Betätigung der Verriegelungs-Taste erfolgt eine Kalibrierung der Steuerung. Hierbei ist es wichtig, dass die Betätigung der Verriegelungstaste ohne Handschuhe mit sauberen Fingern und leichtem Andruck erfolgt.

**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

<b>1 General</b> .....	<b>19</b>
1.1 For your information.....	19
1.2 Intended use .....	19
<b>2 Safety Instructions and Warnings</b> .....	<b>20</b>
2.1 For connection and operation.....	20
2.2 General information on the hob.....	20
2.3 For persons.....	21
2.4 Explanation for symbols and indications .....	22
<b>3 Appliance description</b> .....	<b>23</b>
3.1 Operating the hob with the sensor keys .....	24
3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield) .....	24
<b>4 Operation</b> .....	<b>25</b>
4.1 The induction hob .....	25
4.2 Pan recognition .....	25
4.3 Operation time limit.....	25
4.4 Other functions.....	25
4.5 Protection against overheating (induction).....	25
4.6 Cookware for induction hobs .....	26
4.7 How to cut power consumption .....	26
4.8 Power settings .....	26
4.9 Residual heat display .....	26
4.10 Operating the keys.....	27
4.11 Switching on the hob and cooking zones .....	27
4.12 Switching off a cooking zone .....	27
4.13 Switching off the hob .....	27
4.14 Automatic switch-off (timer) .....	28
4.15 Lock/ child safety device.....	28
4.16 Stop function .....	29
4.17 Power boost.....	29
4.18 Power management .....	29
<b>5 Cleaning and care</b> .....	<b>30</b>
5.1 Glass ceramic hob .....	30
5.2 Specific soiling .....	30
<b>6 What to do if trouble occurs?</b> .....	<b>31</b>
<b>7 Instructions for assembly</b> .....	<b>32</b>
7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters .....	32
7.2 Ventilation .....	32
7.3 Installation .....	32
7.4 Electrical connection.....	34
7.5 Technical Data .....	35
7.6 Putting the appliance into operation .....	35
<b>8 Decommissioning and disposal of the appliance..</b>	<b>35</b>
8.1 Switching the appliance off completely .....	35
8.2 Disposing of the packaging .....	35
8.3 Disposing of old appliances.....	35

## 1 General

### 1.1 For your information...

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

Should a fault arise, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?". You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs. Please keep this manual in a safe place. Please pass this manual on to new owners for their information and safety.

### 1.2 Intended use

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

- Using the hob in shops, offices and other similar working environments
- Using the hob in agricultural enterprises
- Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use of the hob by B & Bs
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

## 2 Safety Instructions and Warnings

### 2.1 For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it has to 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 on 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! Connecting 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 messages Fc, Ft or FE, 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!
- ### 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:


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


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


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

	<b>PLEASE NOTE</b> Note to be observed in order to make handling the appliance easier.
--	---

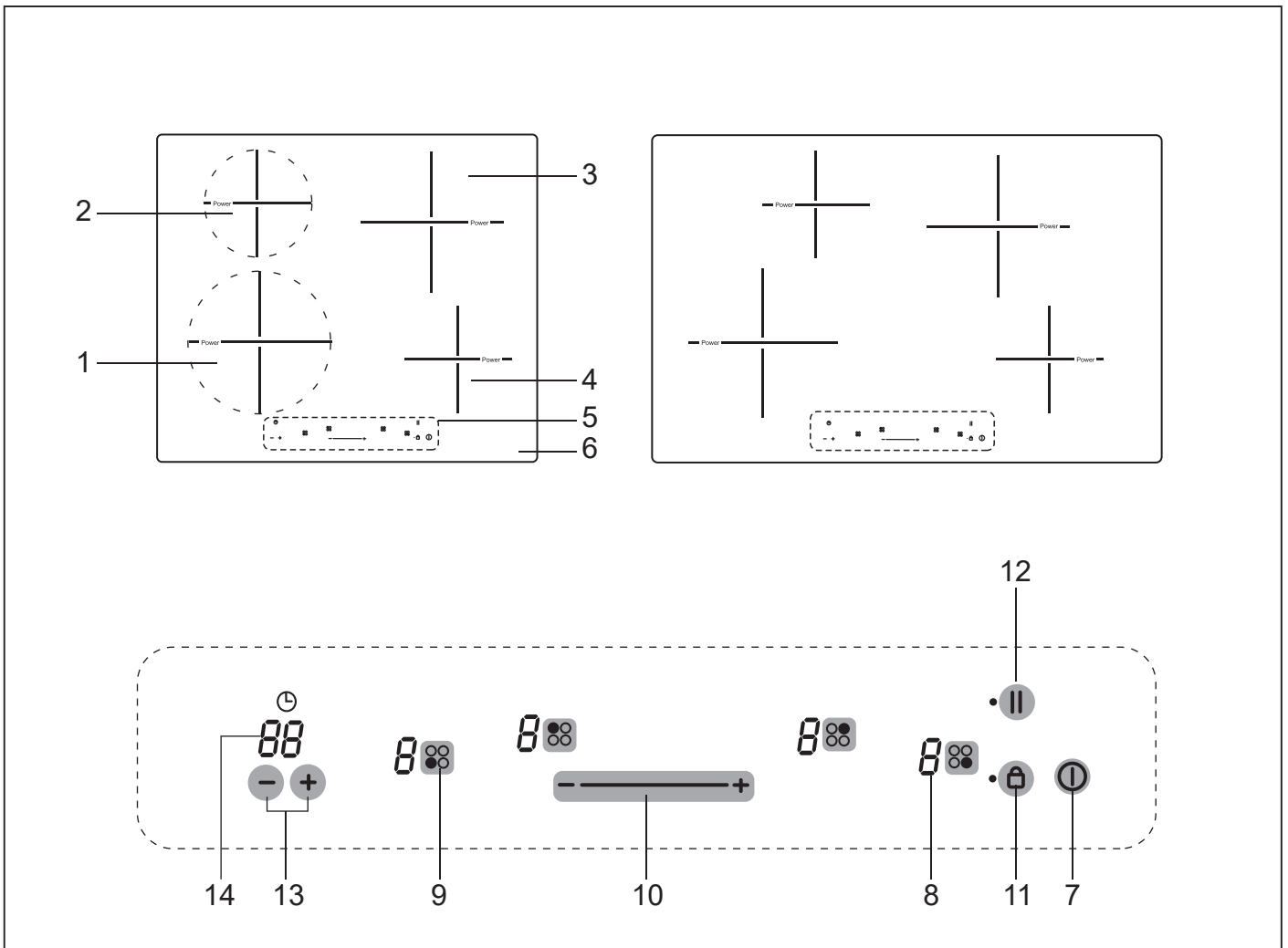
The following danger symbols are used at some points:

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

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

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

## 3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Induction cooking zone front left
2. Induction cooking zone back left
3. Induction cooking zone back right
4. Induction cooking zone front right
5. Touch-Control panel
6. Glass ceramic hob
7. ON/OFF key
8. Power setting display
9. Cooking zone selection key
10. Sensor field with LED
11. Lock key
12. Stop key
13. Minus key / Plus key Timer
14. Timer indication

### 3.1 Operating the hob with the sensor keys

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

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






#### ON/OFF key (7)

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

#### Power setting display and key (8) too

The power setting display shows the power setting which has been selected

or:

-  Residual heat
-  Power boost
-  Pan recognition
-  Stop function
-  Error message

#### Lock key (11)

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

#### Stop key (12)

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

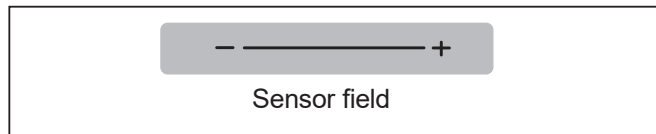
#### Minus key / Plus key of the timer (13)

For programming the automatic switch-off device.

### 3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

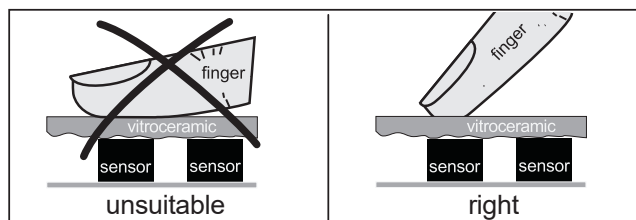
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

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



#### What must be observed when operating sensor fields?

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

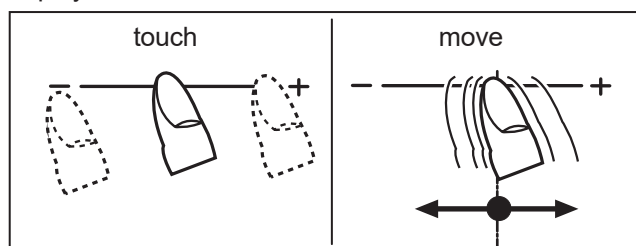


#### Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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

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





## 4 Operation

### 4.1 The induction hob


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


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

#### Advantages of the induction hob

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

### 4.2 Pan recognition

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

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

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

#### Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
145	120
210	145
240	160

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 cooking 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 cooking level	Operation time limit in hours
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1.5

### 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.

A warning signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

### 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 Fc, Ft or FE 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.

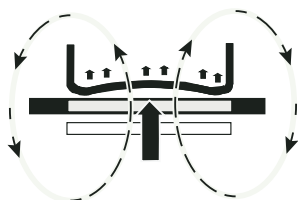
#### Magnet test:

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 settings

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

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

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

### 4.9 Residual heat display **H**

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

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

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

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


### 4.10 Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be followed by the pressing of a subsequent key.

The next key will need to be pressed within 10 seconds, otherwise the selection will be deleted.




The Plus/ Minus keys can be touched individually or be permanently pressed.

### 4.11 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key  (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears and a short signal will sound. The controls are ready for operation.

2. Then press the cooking zone selection key in order to select a cooking zone.


3. Then immediately set the cooking level on the sensor field

-  ..... left ..... power setting 0
-  ..... center ..... power setting 6
-  ..... right ..... power setting 9

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

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



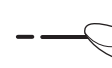
4. Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up.

As long as no metal cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol .


If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

### 4.12 Switching off a cooking zone

5. A cooking zone must be selected. To do so, press the respective cooking zone selection key.

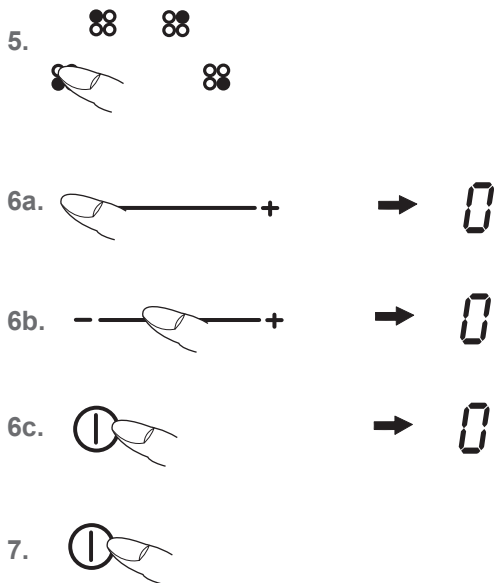
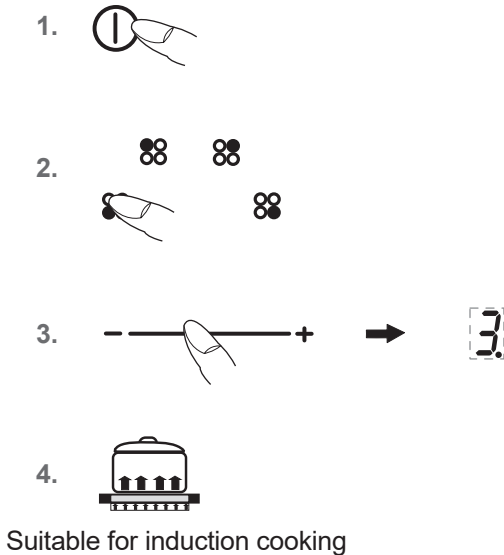
- a) Press the sensor field on the far left  or
- b) drag your finger to the left across the touch control  to reduce the power setting to 0
- c) press the ON/OFF key . The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

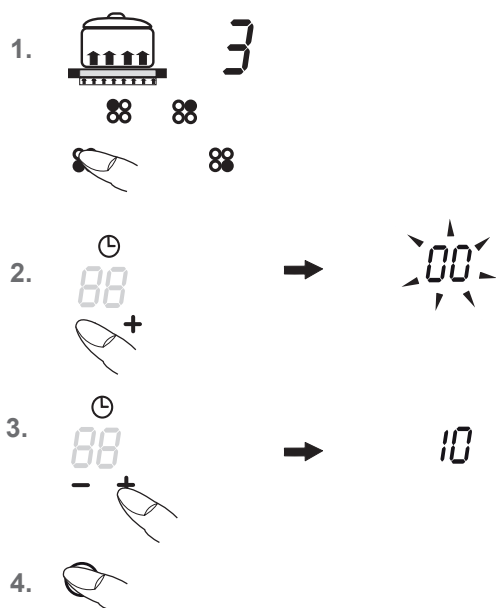
### 4.13 Switching off the hob

7. Press the ON/OFF key . The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

Please note:

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





#### 4.14 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 1 to 99 minutes can be set.

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.  
A cooking zone must be selected. To do so, press the respective cooking zone selection key.
2. Press the Plus + or Minus key – of the timer. The timer display will show 00.
3. Immediately use the Minus key – or the Plus key + of the timer to select the time. The procedure will have commenced.  
In order to programme the automatic switch-off device for another cooking zone, press first press the respective cooking zone selection key and then select the time.
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 for the OFF key).

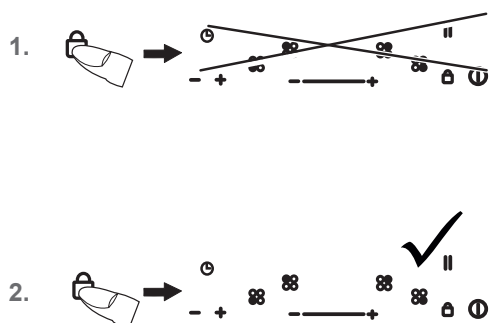
#### Notes

- If you wish to check on the time that has lapsed (switch-off device), select a cooking zone and correct the time with the Plus key or the Minus key of the timer.
- Terminating the function of the timer: A cooking zone must be selected. To do so, press the respective cooking zone selection key.  
Press the Plus key and the Minus key of the timer simultaneously.

#### 4.15 Lock/ child safety device

The lock can be used to block operation and settings (e.g. power setting 4). Only the ON/OFF key can be used to switch the hob off.

The lock can be activated both when the hob is switched on and when it is switched off. An activated lock will remain activated even if the hob is switched off! The lock hence also serves as a child safety device in order to prevent the hob from being operated unintentionally or intentionally.



#### Activating the lock

1. Press the lock key until the buzzer sounds. The control lamp lights up. The lock has been activated and the control sensors cannot be operated.

#### De-activating the lock

2. Press the lock key until the buzzer sounds. The control lamp will go off and the lock will have been deactivated.

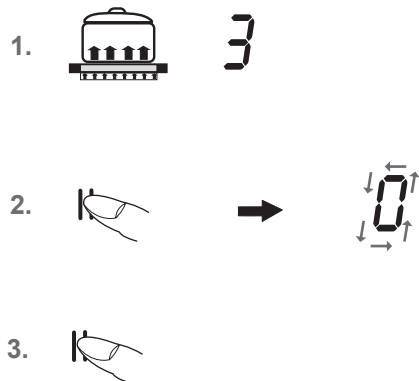
#### Please note

- Subsequent to connection to the mains or after a power cut, the lock function is activated.

### 4.16 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.

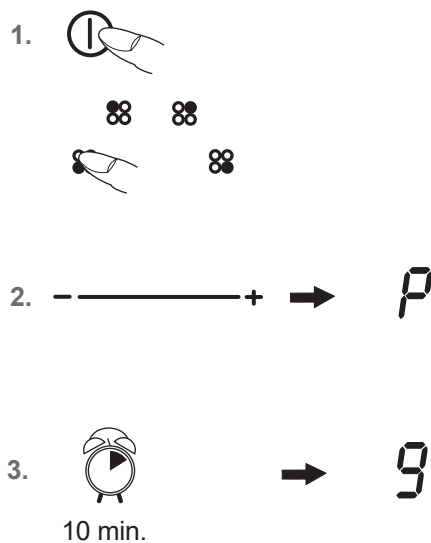
This function is only available for 10 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.




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 7 segment display runs as 0 counterclockwise.
3. The interruption is ended by pressing the STOP key || again.

### 4.17 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. The power boost setting operates for 10 minutes, after which the power level is automatically reduced to power setting 9.



1. Switch on the hob. Then press the cooking zone selection key in order to select a cooking zone.
2. Press the the sensor field  on the far right. in order to activate the power boost setting. The power display will show a P.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The P will go off and the power level will switch down to 9.

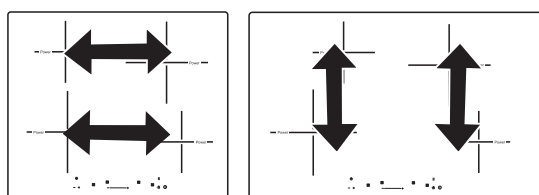
#### Notes

- Press the sensor field to prematurely de-activate the power boost.
- **Attention. risk of overheating! Do not heat up any oil/frying fat with the power boost setting.**

### 4.18 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, no higher power setting can be selected for the corresponding cooking zone of the module.



Modules (power management)

## 5 Cleaning and care

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

### 5.1 Glass ceramic hob

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

#### Cleaning after use

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

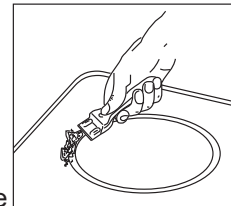
#### Weekly cleaning

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

### 5.2 Specific soiling

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

First soak **food which has boiled over** with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



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

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

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

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

## 6 What to do if trouble occurs?

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

### Please note

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

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

### The fuses blow regularly?

- Contact a technical customer service or an electrician!

### 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?
- Are the sensor keys locked (childproof lock)? After the appliance is switched on, the lock function is activated (see chapter Lock/ child safety device).
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on "Cookware for induction hobs".

### The hob or a cooking zone has suddenly switched off

- Did you accidentally press the ON/OFF key?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? A buzzer will sound briefly. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.
- Has the safety cut-off device been activated, i.e. was a cooking setting operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on operation time limit.

### A continuous signal will sound for a while.

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.

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

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

### Error F0 is displayed?

- The control of the touch control has an error after calibration. The hob must be disconnected from the mains for a few seconds (reset). If the error recurs after the connection to the mains and calibration, call for service.  
If the error occurs in everyday use, call for service. See Initial operation (calibration).

### Error Fc is displayed?

- The hob is too hot. After the hob has cooled down it works again as usual.

### Error Ft or FE is displayed?

- The temperature sensor of the Touch-Control has an error. Let the hob cool down. If the error recurs, call for service.

### Error FL is displayed?

- Too high lighting conditions for the correct operation of the touch control e.g. due to strong halogen lighting of the extractor hood.  
The lighting conditions must be reduced, then the electronic works normally again.

### Error FJ, FU, FA or FC is displayed?

- Internal software verification. At the end of the process the error goes out. If the error recurs, call for service.

### Error Fr is displayed?

- Error of the relay function.  
The hob must be disconnected from the mains for a few seconds (reset). If the error recurs after the connection to the mains, call for 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.

### Does the hob make noises (clicking or cracking noises) or can a buzzing sound be heard when the hob is switched on?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

### Pulsating cooking?

The induction heating elements can only switch their power down to a certain power setting. The heating element will start to clock below this power setting. This means that the induction heating element will switch on and then off again at certain intervals irrespectively of the selected power setting. This clocking can be heard and will become visible when you are cooking through bubbles forming on the bottom of the pan and then disappearing again. This pulsating cooking is normal at certain power levels and will not have any negative effect on the results of cooking.

Remedy:

Make sure that pots and pans have a thick base so that they have good heat retention and distribution properties. Always close cooking pots with a suitable lid. A lot of energy is lost when cooking pots without a lid are used.

### 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.

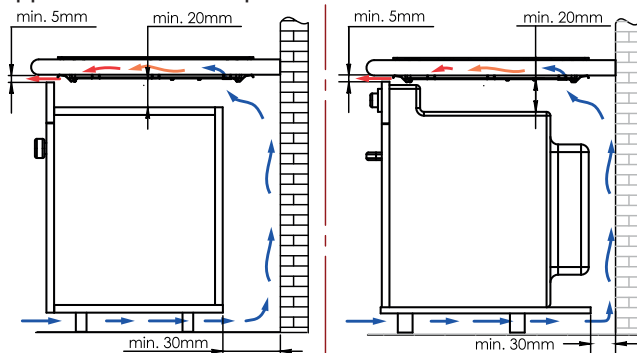
## 7 Instructions for assembly

### 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 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.

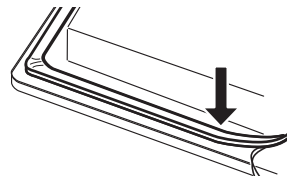
### 7.3 Installation

#### Important information

- 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.



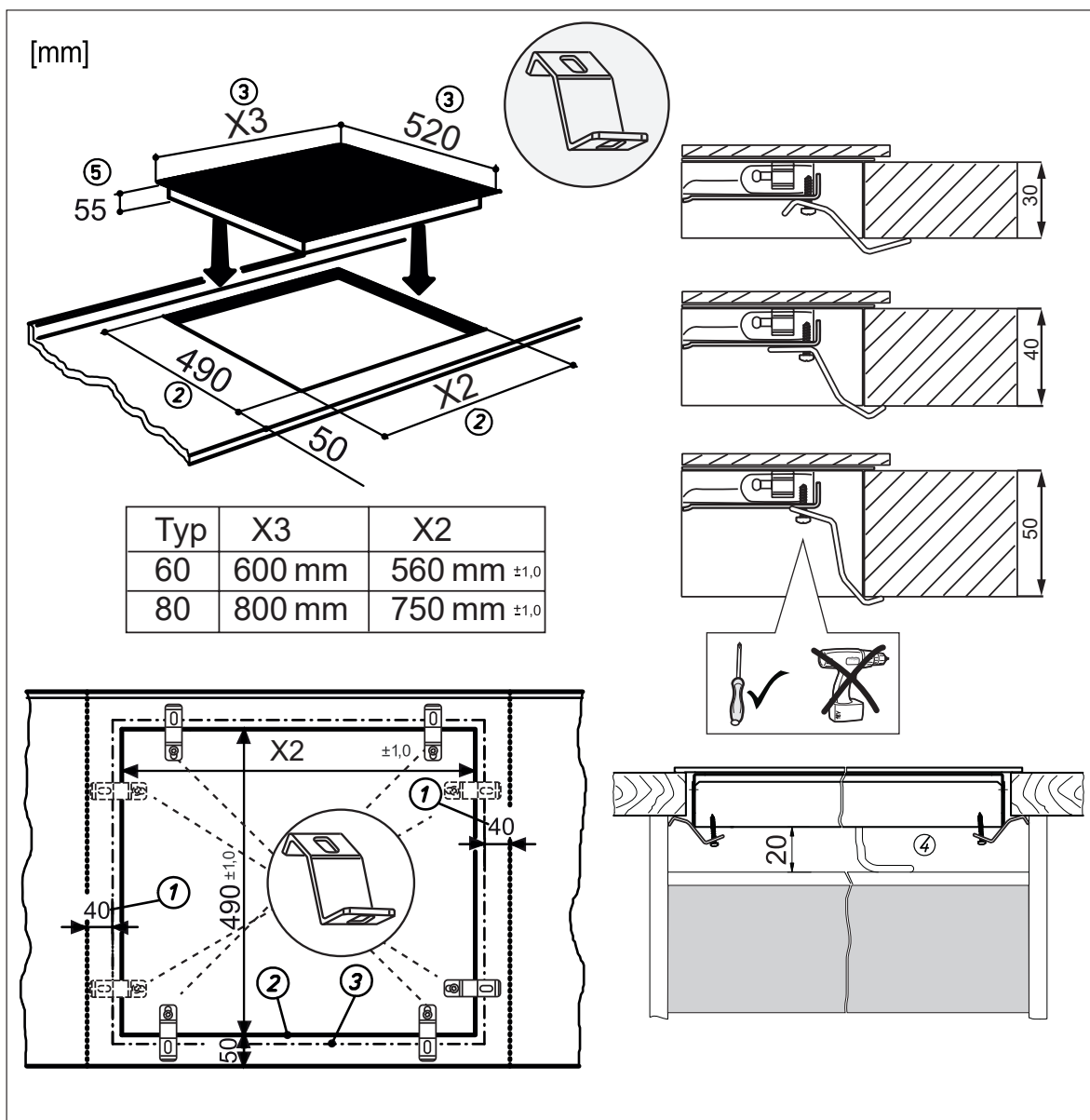
- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the 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.

#### Working surface 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.





**Bracket**


- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

**Important:**

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

- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Cut-out dimension
- ③ Outer dimensions of the hob
- ④ Cable routing in rear wall
- ⑤ Installation height

7.4 Electrical connection



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

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

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

**Power supply**

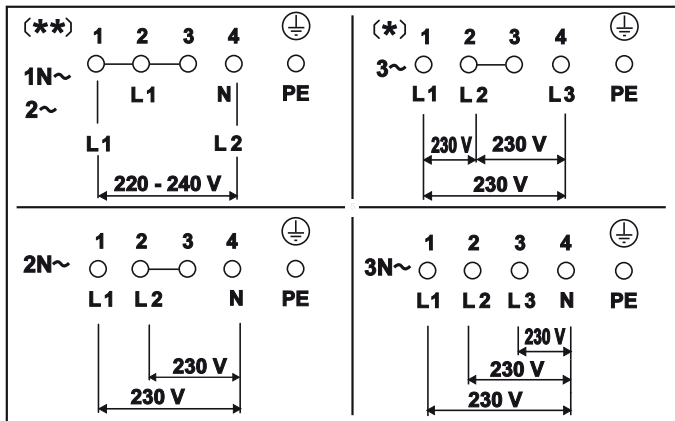
Mains voltage: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Component rated voltage: 220-240V

**No mains cable present in the factory**

- To connect the appliance, unscrew the cover of the connection socket on the underside of the appliance in order to be able to access the terminal. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least H05 RR-F.

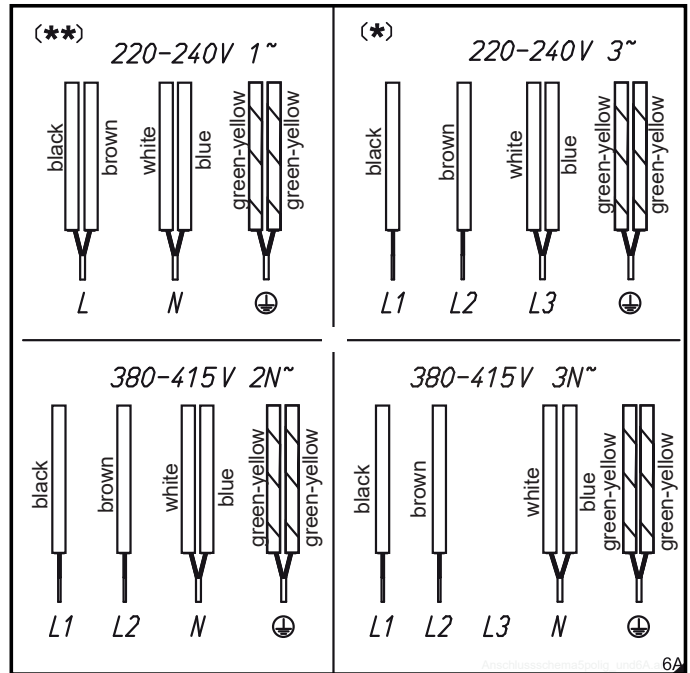
**Electrical connections: 5-pole connection**



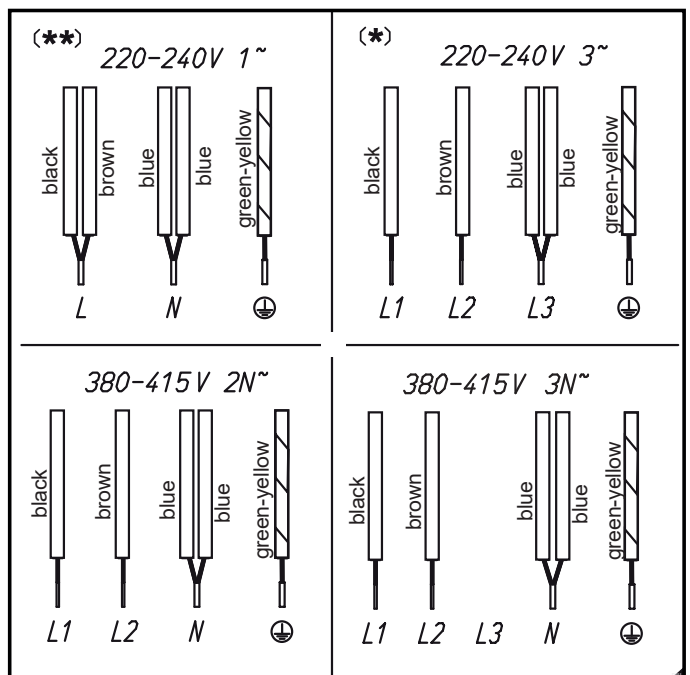
\* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !  
\* This type of electrical connection is not permitted by the SEV (Swiss Association of Electrical Engineers) in Switzerland.

**Mains cable available in the factory**

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



\* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !  
\* This type of electrical connection is not permitted by the SEV (Swiss Association of Electrical Engineers) in Switzerland.



\* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !  
\* This type of electrical connection is not permitted by the SEV (Swiss Association of Electrical Engineers) in Switzerland.

## 7.5 Technical Data

<b>Hob dimensions</b>	
height/ width/ depth...mm	56 x 600 x 520
<b>Cooking zones</b>	
front left ..... cm / kW	21/ 1.5 (2.0)*
back left ..... cm / kW	14.5/ 1.2 (1.6)*
back right ..... cm / kW	21/ 2.2 (3.0)*
front right ..... cm / kW	14.5/ 1.2 (1.6)*
Hob.....kW	7.2 kW

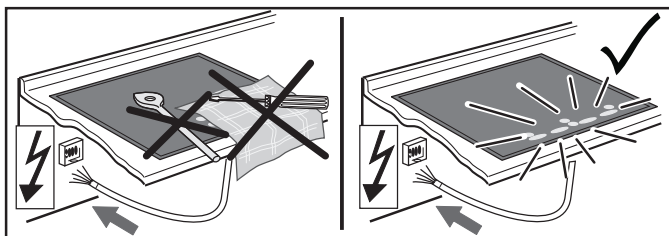
<b>Hob dimensions</b>	
height/ width/ depth...mm	56 x 800 x 520
<b>Cooking zones</b>	
front left ..... cm / kW	24/ 2.2 (3.0)*
back left ..... cm / kW	14.5/ 1.2 (1.6)*
back right ..... cm / kW	21/ 1.5 (2.0)*
front right ..... cm / kW	14.5/ 1.2 (1.6)*
Hob.....kW	7.2 kW

\* Power when the power boost function is activated

## 7.6 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.

### Important:

Subsequent to connection to the mains or after a power cut, the lock function is activated (see chapter Lock/ child safety device).

### Calibration

Pressing the locking key, a calibration of the electronic is carried out. It is important that the operation of the lock button is done without gloves with clean fingers and slight pressure.

## 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.

## Sommaire

<b>1 Généralités</b> .....	<b>36</b>
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	36
1.2 Utilisation conforme à l'usage prévu .....	36
<b>2 Consignes de sécurité et avertissements</b> .....	<b>37</b>
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement .....	37
2.2 Pour la table de cuisson en général .....	37
2.3 Pour les personnes.....	38
2.4 Explication des symboles et des consignes.....	39
<b>3 Description de l'appareil</b> .....	<b>40</b>
3.1 Commande par touches sensibles .....	41
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif).....	41
<b>4 Utilisation</b> .....	<b>42</b>
4.1 La table de cuisson à induction .....	42
4.2 Détection des récipients .....	42
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement .....	42
4.4 Autres fonctions .....	42
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction).....	42
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	43
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie .....	43
4.8 Positions de cuisson .....	43
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle .....	43
4.10 Utilisation des touches.....	44
4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson .....	44
4.12 Arrêter la zone de cuisson .....	44
4.13 Arrêter la table de cuisson .....	44
4.14 Arrêt automatique (minuterie).....	45
4.15 Verrouillage/ Sécurité enfants.....	45
4.16 Fonction STOP .....	46
4.17 Intensité «Power» .....	46
4.18 Powermanagement .....	46
<b>5 Nettoyage et entretien</b> .....	<b>47</b>
5.1 Table de cuisson vitrocéramique .....	47
5.2 Salissures résistantes.....	47
<b>6 Que faire en cas de problèmes ?</b> .....	<b>48</b>
<b>7 Instructions de montage</b> .....	<b>49</b>
7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine .....	49
7.2 Ventilation .....	49
7.3 Montage .....	49
7.4 Raccordement électrique.....	51
7.5 Caractéristiques techniques .....	52
7.6 Mise en service.....	52
<b>8 Mise hors service, élimination</b> .....	<b>52</b>
8.1 Mise hors service.....	52
8.2 Élimination de l'emballage.....	52
8.3 Élimination des appareils hors service .....	52

**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 à l'usage prévu**

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

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

- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur Fc, Ft ou FE, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !

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


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


	<p><b>ATTENTION</b> 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><b>REMARQUE</b> Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.</p>
---	---

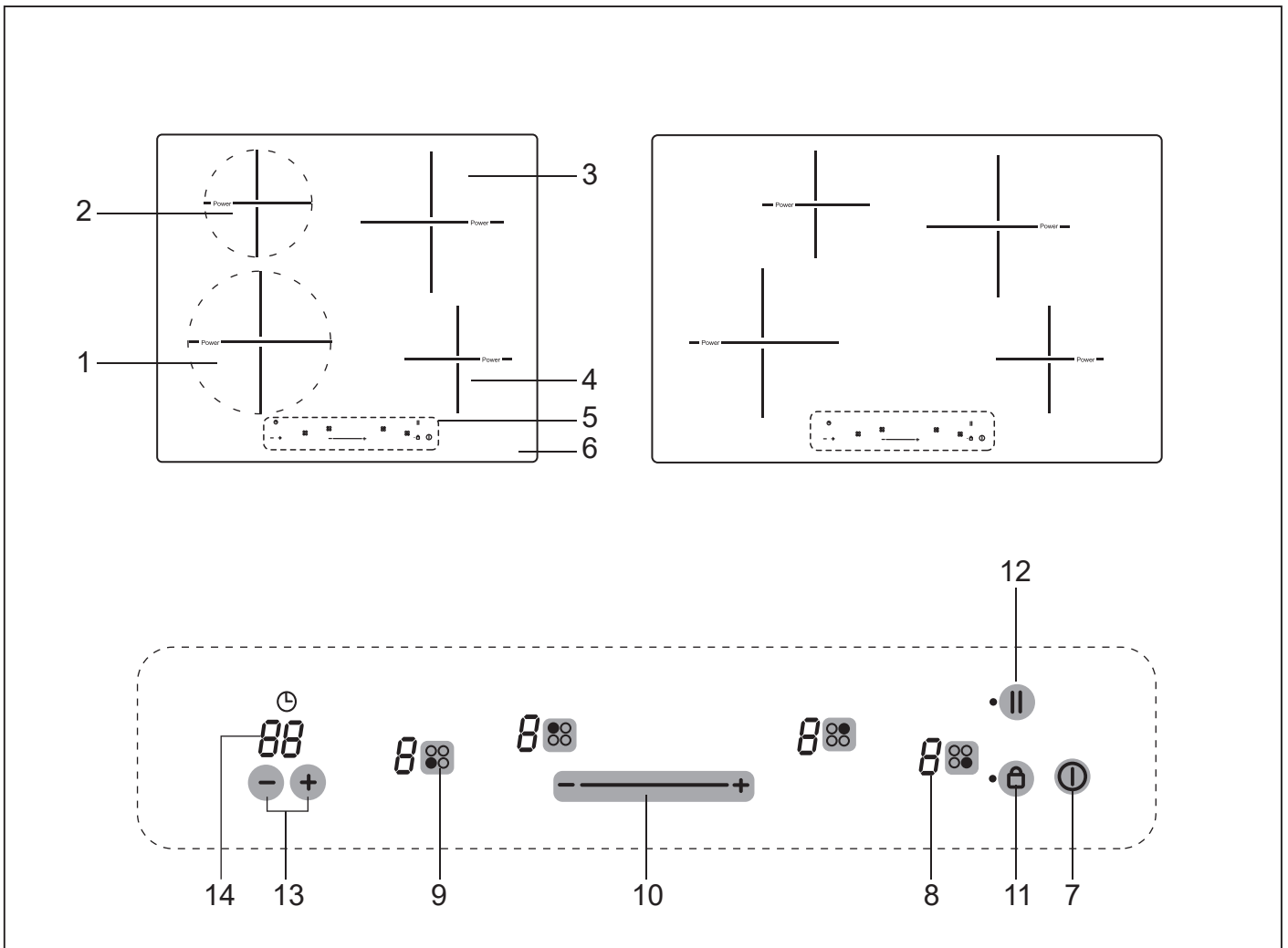
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<p><b>ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !</b> 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><b>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !</b> 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><b>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.</b> 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 gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Panneau de commande Touch Control
6. Table de cuisson vitrocéramique

7. Touche Marche/Arrêt
8. Affichage allure de cuisson
9. Touche de sélection de zone de cuisson
10. Champ sensitif avec LED
11. Touche sensitive de verrouillage
12. Touche STOP
13. Touche Moins/Plus Minuterie
14. Affichage Minuterie



### 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 ».

#### Touche Marche/Arrêt ① (7)

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

#### Affichage de la position de cuisson et touche de sélection (8)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou

**H** Chaleur résiduelle

**P** Intensité «Power»

**U** Détection des récipients

**O** Fonction Stop

**F** Message d'erreur

#### Touche de verrouillage ① (11)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

#### Touche Stop || (12)

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

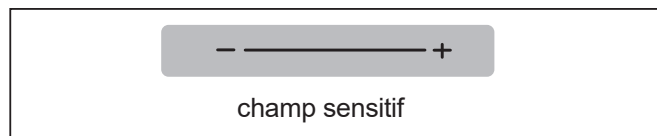
#### Touche Moins – / Touche Plus + de la minuterie (13)

Pour programmer l'arrêt automatique.

### 3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

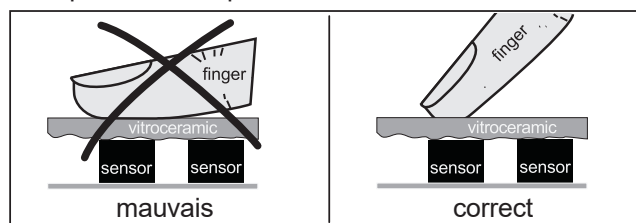
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (allure de cuisson) en fonction du déplacement.

Le terme Slider [angl. slide : coulisser, faire glisser] sera appelé champ sensitif dans le texte de ce manuel.



#### A quoi devez-vous veiller pendant l'utilisation ?

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

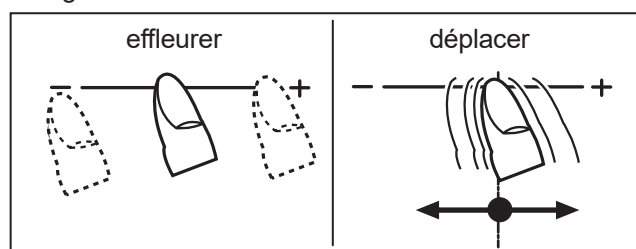


#### Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

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

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

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



## 4 Utilisation

### 4.1 La table de cuisson à induction

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

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

#### Avantages de la table à induction

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

### 4.2 Détection des récipients U

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu. Un U clignotant dans l'affichage de l'allure de cuisson en fait référence.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée et l'affichage s'allume. L'alimentation en énergie est interrompue, lorsque le récipient de cuisson est retiré ; l'affichage d'allure de cuisson indique un U clignotant.

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

#### Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
145	120
210	145
240	160

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 heures
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

### 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.

Un signal sonore retentit. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.

### 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, Fc, Ft ou FE s'affichent fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Le défaut d'ouverture de ventilation dans le meuble peuvent en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant (voir chapitre Ventilation).

#### 4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction

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

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

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

#### Pour savoir si un récipient convient :

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

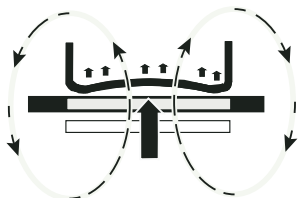
#### Test à l'aimant :

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



#### Remarque :

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



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

#### 4.7 Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

#### 4.8 Positions de cuisson

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

Position de cuisson	Indiquée pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir
P	Position Power (puissance max.)

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

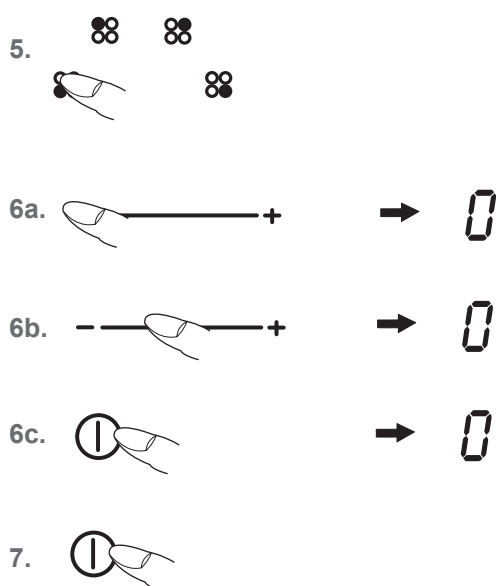
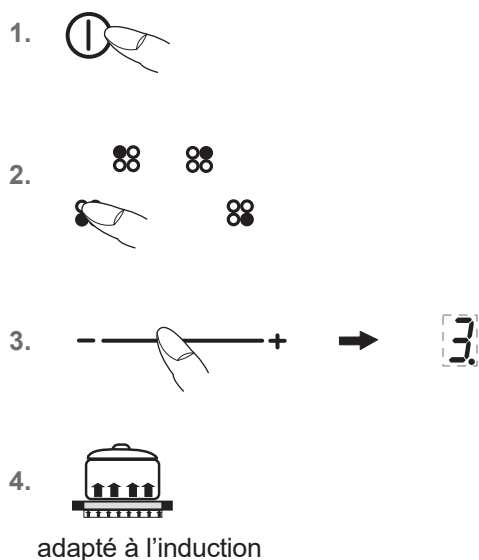
#### 4.9 Indicateur de chaleur résiduelle **H**

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

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

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

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



#### 4.10 Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection doit être suivi par l'appui d'une autre touche.

L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu sous 10 secondes, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

#### 4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (⓪) (1 sec. env.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.

2. Ensuite, actionner une touche de sélection de la zone de cuisson, afin de sélectionner une zone de cuisson.

3. Immédiatement après, régler la position de cuisson souhaitée sur le champ sensitif

- ..... à gauche..... intensité de cuisson 0
- ..... centre..... intensité de cuisson 6
- ..... à droite..... intensité de cuisson 9

Voir paragraphe Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif)

Pour modifier la position de cuisson ou pour mettre en marche une autre zone de cuisson, actionner le champ sensitif correspondant.

Important : le point de disponibilité correspondant doit être allumé !

4. Poser, tout de suite après, un récipient de cuisson adapté à la cuisson par induction sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance. Le récipient chauffe.

Tant qu'il n'y a pas de casserole métallique posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole . Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre «Détection automatique du récipient de cuisson».

#### 4.12 Arrêter la zone de cuisson

5. La zone de cuisson souhaitée doit être sélectionnée. Pour cela, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante .

6. a) Actionner le champ sensitif ●..... tout à fait à gauche ou

b) déplacer le doigt posé sur le champ sensitif

←●..... vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0;

c) actionner la touche Marche/Arrêt (⓪). Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

#### 4.13 Arrêter la table de cuisson

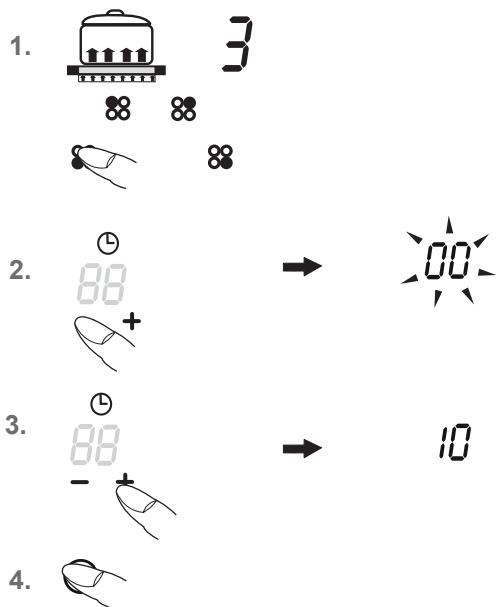
7. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (⓪). La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Remarque :

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

#### 4.14 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 1 à 99 minutes.



1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et une intensité de cuisson (p. ex. 3) est sélectionnée. La zone de cuisson souhaitée doit être sélectionnée. Pour cela, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante.
2. Effleurer la touche Plus + ou Moins – de la minuterie. L'affichage minuterie indique 00.
3. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la touche Moins – ou Plus + de la minuterie. Le déroulement a commencé. Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, appuyer d'abord sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante et ensuite régler le temps souhaité.
4. Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson est éteinte. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Arrêt).

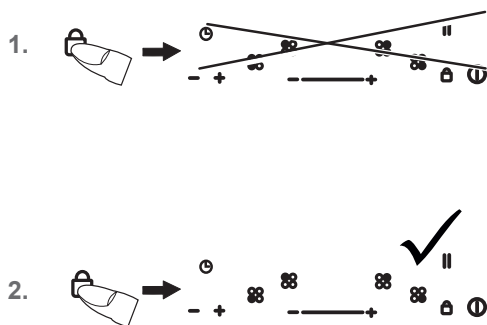
#### Consignes

- Pour le contrôle du temps écoulé (arrêt automatique), sélectionner une zone de cuisson à disposition et corriger éventuellement le temps en appuyant sur la touche Plus ou Moins de la minuterie.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : La zone de cuisson souhaitée doit être sélectionnée. Pour cela, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante. Appuyer simultanément sur la touche Plus et la touche Moins de la minuterie.


#### 4.15 Verrouillage/ Sécurité enfants

Le verrouillage permet de bloquer l'utilisation et le réglage (p.ex. position de cuisson 4). Seule la touche Marche/Arrêt reste accessible pour couper la table de cuisson.


Le verrouillage peut être activé, la table de cuisson étant éteinte ou allumée. Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Ainsi, le verrouillage sert également de sécurité enfants et permet de bloquer la table de cuisson contre toute mise en marche volontaire ou involontaire.



#### Activer le verrouillage

1. Appuyer sur la touche de verrouillage  jusqu'à retentissement du signal sonore. Le voyant de contrôle correspondante s'allume. Le verrouillage est activé, les touches sont verrouillées.

#### Annuler le verrouillage

2. Appuyer sur la touche de verrouillage  jusqu'à retentissement du signal sonore. Le voyant de contrôle s'éteint et le verrouillage est désactivé.

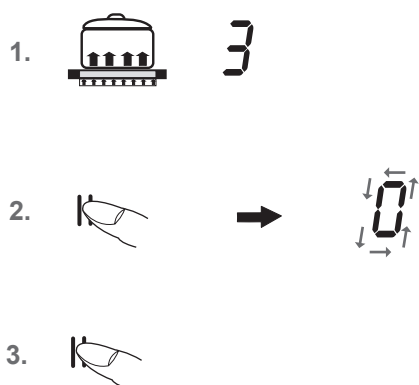
#### Remarque

- Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant.

#### 4.16 Fonction STOP

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

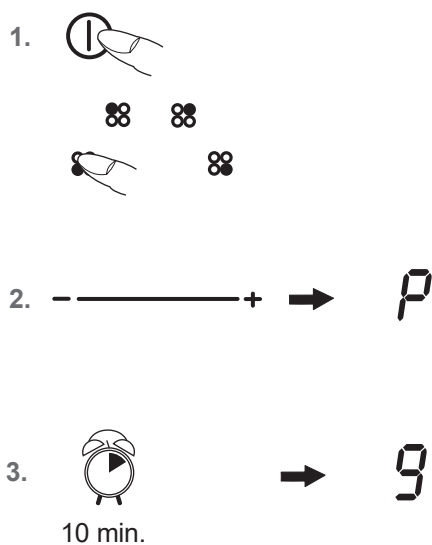
Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.



1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activer la touche STOP ||. L'affichage 7 segments fonctionne à 0 dans le sens antihoraire, à la place de la zone de cuisson sélectionnée.
3. L'interruption sera terminée, lorsque la touche STOP || sera actionnée à nouveau.

#### 4.17 Intensité «Power»

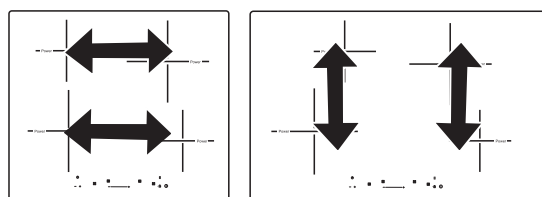
La position Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition. L'intensité Power travaille pendant 10 minutes, ensuite la puissance est automatiquement ramenée sur la position de cuisson 9.



1. Mettre en marche la table de cuisson. Ensuite, actionner une touche de sélection de la zone de cuisson, afin de sélectionner une zone de cuisson.
2. Actionner le champ sensible —● tout à droite pour activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Consignes

- Pour l'arrêt prématuré de la fonction Power, actionner le champ sensible correspondant.
- **Attention, risque de surchauffe ! Ne pas chauffer d'huile/graisse sur la position Power.**



Module (Powermanagement)

#### 4.18 Powermanagement

A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, la sélection d'une allure de cuisson plus élevée n'est pas possible pour la zone de cuisson concernée du module.

## 5 Nettoyage et entretien

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

### 5.1 Table de cuisson vitrocéramique

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

#### Nettoyage après l'utilisation

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

#### Entretien hebdomadaire

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

### 5.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes « nacrées ») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède.

Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

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

être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique.

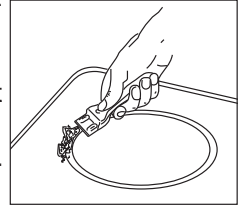
Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Enlevez immédiatement du **sucre caramélisé** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

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

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

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



## 6 Que faire en cas de problèmes ?

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

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

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

**Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite ?**

- Contactez un Service Après-Vente technique ou un installateur électricien !

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

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté ?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique ?
- Les touches sensibles sont-elles verrouillées (sécurité Enfants) ? Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Retirez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir le chapitre « Vaisselle pour table de cuisson à induction ».

**La table de cuisson, voire la zone de cuisson s'arrête subitement.**

- Avez-vous involontairement appuyé sur la touche Marche/ Arrêt ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensibles.
- Le coupe-circuit automatique de sécurité s'est déclenché, c'est-à-dire, une position de cuisson a été utilisée sans aucune modification pendant une durée, dépassant un certain temps ? Voir chapitre Limitation du temps de fonctionnement.

**Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps.**

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.

**L'indicateur de chaleur pour zone de cuisson ou l'indicateur de chaleur résiduelle H ne s'allume pas ou seulement partiellement.**

- Affichage LED défectueuse. Appelez le Service Après-Vente. Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.

**Le code d'erreur F0 s'affiche ?**

- La commande du Touch-Control présente un défaut après le calibrage. La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension et le calibrage, contactez le SAV.

Contactez également le SAV si l'erreur survient pendant l'utilisation quotidienne. Voir Mise en service (Calibrage).

**Le code d'erreur Fc s'affiche ?**

- La zone de cuisson est trop chaude. Une fois refroidie, elle fonctionne de nouveau normalement.

**Le code d'erreur Ft ou FE s'affiche ?**

- Le capteur de température du Touch-Control présente un défaut. Laissez refroidir la zone de cuisson. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

**Le code d'erreur FL s'affiche ?**

- Luminosité trop élevée pour permettre un fonctionnement correct du Touch-Control, p.ex. en raison d'un éclairage halogène trop puissant de la hotte. Réduisez la luminosité pour que la commande fonctionne de nouveau correctement.

**Les codes d'erreur FJ, FU, FA ou FC s'affichent ?**

- Contrôle interne du logiciel. L'affichage disparaît à l'issue du contrôle. Si l'erreur reste affichée, contactez le SAV.

**Le code d'erreur Fr s'affiche ?**

- Erreur de la fonction Relais.  
La table de cuisson doit être mise hors tension pendant quelques secondes (réinitialisation). Si l'erreur persiste après la mise sous tension, contactez le SAV.

**Le symbole de casserole  s'affiche.**

Une zone de cuisson a été mise en marche et elle attend la mise en place de la casserole adaptée (détection automatique du récipient de cuisson). C'est seulement à ce moment que la puissance sera affichée.

**Le symbole de casserole  continue à s'afficher, bien qu'un récipient de cuisson a été posé sur la plaque ?**

La casserole n'est pas adaptée à l'induction ou son diamètre est insuffisant.

**Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits ?**

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

**La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil ?**

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

**La table de cuisson émet des bruits (cliquetis ou craquements) ou, au moment de la mise en service de la table de cuisson, un bruit de ronronnement est perceptible ?**

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

**Comportement de cuisson à impulsions ?**

Les éléments chauffants à induction ne peuvent réduire leur puissance que jusqu'à une certaine position de cuisson. En dessous de cette position de cuisson, l'élément chauffant commence à travailler par impulsions. Cela signifie que l'élément chauffant à induction enclenche et déclenche à certains intervalles, indépendamment de la position de cuisson sélectionnée. Ce comportement de fonctionnement à impulsions est audible et, pendant la cuisson, visible par la formation/disparition de bulles sur le fond de la casserole. Le comportement de cuisson par impulsions sur certaines positions de cuisson est normal et n'a pas une influence négative sur le résultat de la cuisson.

Remède :

Utiliser idéalement des casseroles et poêles à fond épais qui garantissent une bonne accumulation et une bonne diffusion de la chaleur. Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté. Une cuisson à découvert fait perdre beaucoup d'énergie.

**La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures ?**

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



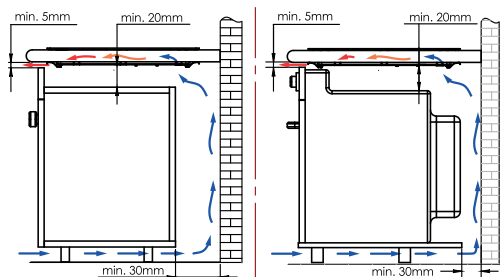
## 7 Instructions de montage

### 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, respectez 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.
- Tenez 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 commute alors à un régime supérieur. Le ventilateur réduit son régime lorsque l'électronique est suffisamment refroidie et se coupe automatiquement.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, 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.

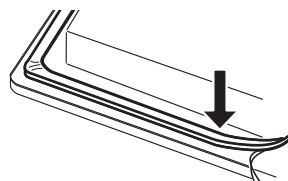
### 7.3 Montage

#### Consignes importantes

- 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 ou d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou n'installez jamais 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.

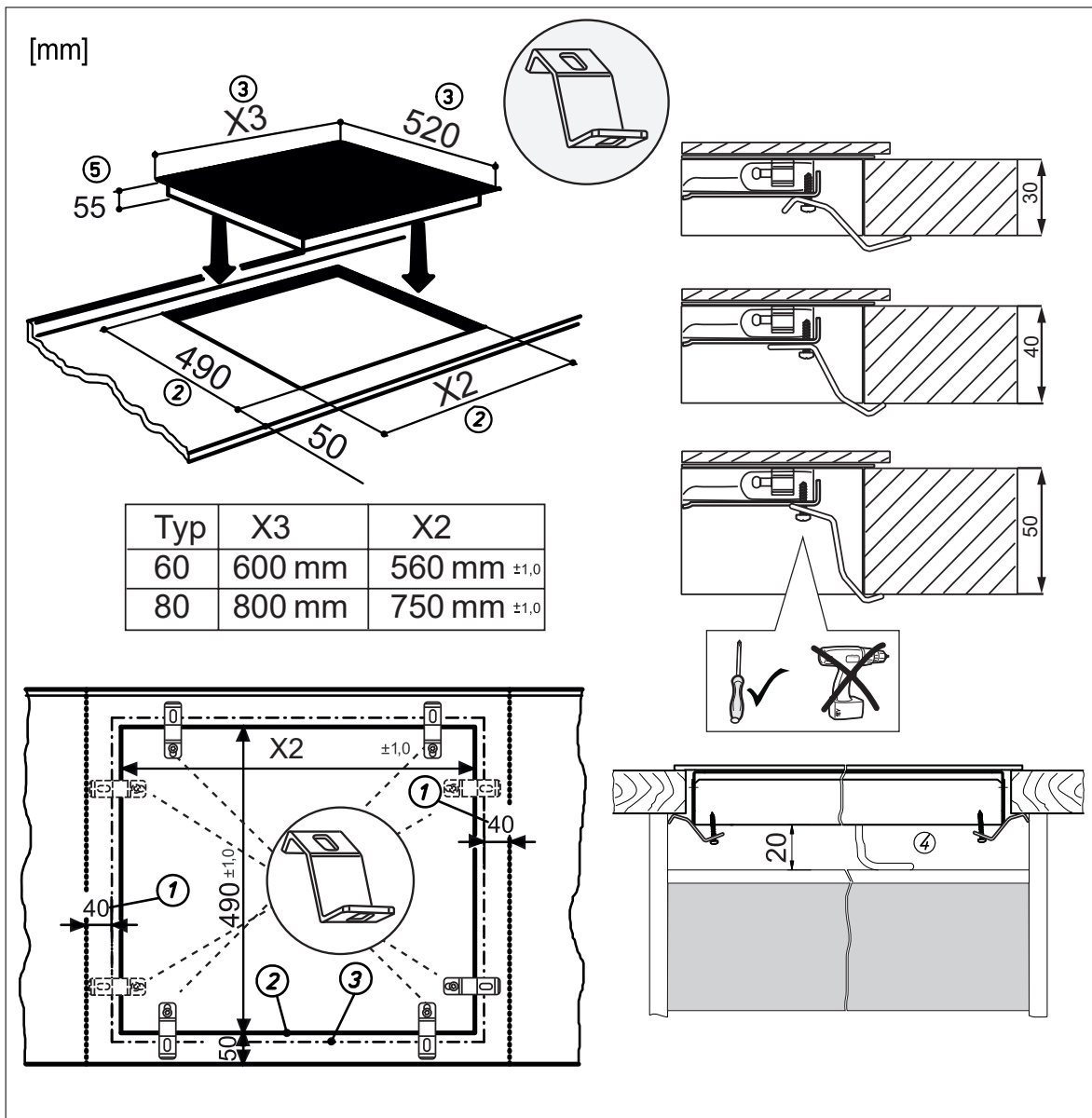


- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de 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 coller jamais 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

Effectuez 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.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.



**Langette**

- Poser la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet ; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis ; ne pas utiliser un tournevis électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

**Important :**

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenantes
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière
- ⑤ Hauteur d'encastrement

### 7.4 Raccordement électrique



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

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

- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé !
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent 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.

**Puissance connectée**

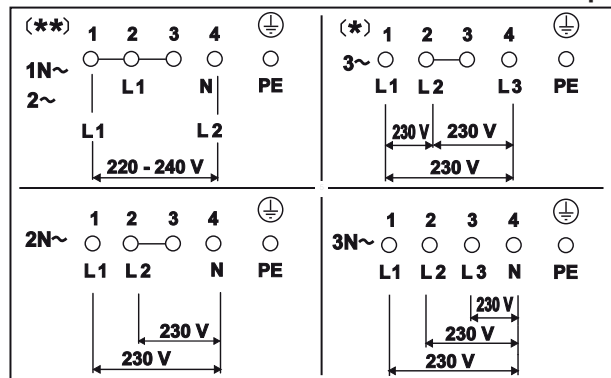
Tension secteur : 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

**Le cordon d'alimentation n'est pas fourni par le fabricant.**

- Pour le raccordement, libérer le couvercle du boîtier de raccordement situé sur la partie inférieure de l'appareil, afin de permettre l'accès au serre-fil. Une fois le raccordement établi, refermer le couvercle et sécuriser le cordon d'alimentation à l'aide de la bride de décharge de tension.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.

**Possibilités de branchement : raccordement 5 pôles**

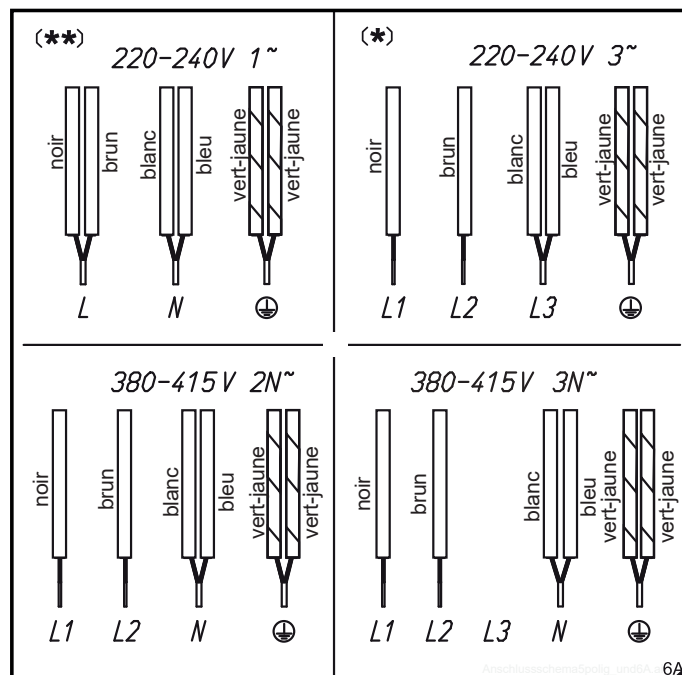


\* Attention ! Branchement spécial 220 - 240 V 3~ !

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

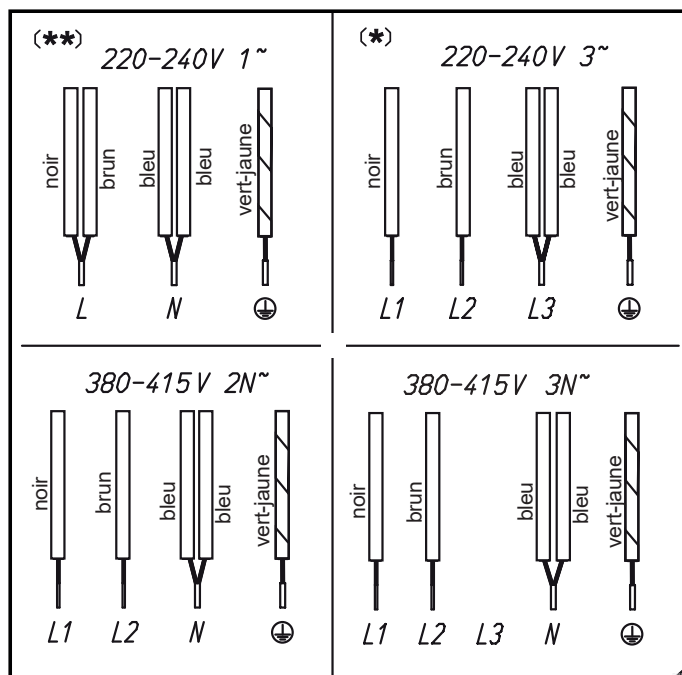
**Appareil livré avec cordon d'alimentation**

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



\* Attention ! Branchement spécial 220 - 240 V 3~ !

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



\* Attention ! Branchement spécial 220 - 240 V 3~ !

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

### 7.5 Caractéristiques techniques

<b>Dimensions de la table de cuisson</b>	
hauteur/ largeur/ profondeur mm	56 x 600 x 520
<b>Zones de cuisson</b>	
avant gauche ..... cm/kW	21/ 1,5 (2,0)*
arrière gauche ..... cm/kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
arrière droite ..... cm/kW	21/ 2,2 (3,0)*
avant droite ..... cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Table de cuisson .....kW	7,2 kW

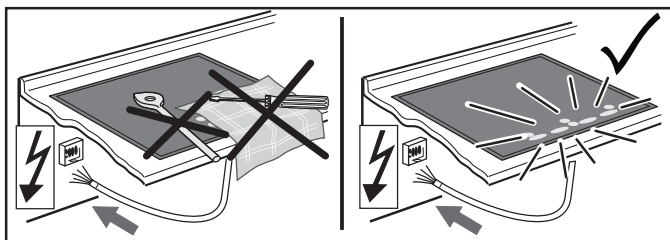
<b>Dimensions de la table de cuisson</b>	
hauteur/ largeur/ profondeur mm	56 x 800 x 520
<b>Zones de cuisson</b>	
avant gauche ..... cm/kW	24/ 2,2 (3,0)*
arrière gauche ..... cm/kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
arrière droite ..... cm/kW	21/ 1,5 (2,0)*
avant droite ..... cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Table de cuisson .....kW	7,2 kW

\* Puissance, la position Power étant activée

### 7.6 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 !



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

#### Important :

Le verrouillage est activé après le raccordement au réseau ou une panne de courant (voir chapitre Verrouillage/ Sécurité enfants).

#### Calibrage

Le calibrage de la commande est effectué en actionnant la touche de verrouillage. Ici, il est important que l'actionnement de la touche de verrouillage se fasse sans gants, avec des doigts propres et une pression légère.

## 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 sur l'installation du bâtiment afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après son démontage, mettre la table de cuisson de manière conforme à la législation en vigueur.

### 8.2 Élimination de l'emballage

Éliminer le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

### 8.3 Élimination des appareils hors service



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

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

## Inhoud

<b>1 Algemene opmerkingen</b> .....	<b>53</b>
1.1 Hier vindt u.....	53
1.2 Reglementair gebruik.....	53
<b>2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen</b> .....	<b>54</b>
2.1 Voor aansluiting en werking.....	54
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen .....	54
2.3 Voor personen .....	55
2.4 Symbool- en instructieverklaring .....	56
<b>3 Beschrijving van het toestel</b> .....	<b>57</b>
3.1 Bediening met sensortoetsen .....	58
3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld).....	58
<b>4 Bediening</b> .....	<b>59</b>
4.1 Het inductiekookveld.....	59
4.2 Panherkenning .....	59
4.3 Gebruiksduurbepering .....	59
4.4 Andere functies .....	59
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie).....	59
4.6 Servies voor inductiekookplaat.....	60
4.7 Tips om energie te besparen .....	60
4.8 Kookstanden .....	60
4.9 Restwarmteweergave .....	60
4.10 Bediening van de toetsen .....	61
4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen .....	61
4.12 Kookzone uitschakelen.....	61
4.13 Kookplaat uitschakelen.....	61
4.14 Automatische uitschakeling (timer).....	62
4.15 Vergrendeling/ kinderbeveiliging.....	62
4.16 STOP-functie .....	63
4.17 Powerstand.....	63
4.18 Powermanagement .....	63
<b>5 Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>64</b>
5.1 Keramische kookplaat .....	64
5.2 Speciale verontreinigingen .....	64
<b>6 Wat te doen bij problemen?</b> .....	<b>65</b>
<b>7 Montagehandleiding</b> .....	<b>66</b>
7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur .....	66
7.2 Ventilatie.....	66
7.3 Montage .....	66
7.4 Elektrische aansluiting .....	68
7.5 Technische gegevens .....	69
7.6 Inbedrijfstelling .....	69
<b>8 Buitenbedrijfstelling, afvoer</b> .....	<b>69</b>
8.1 Buitenbedrijfstelling.....	69
8.2 Verwijderen van de verpakking.....	69
8.3 Verwijderen van oude apparaten.....	69

**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 gebruik- 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 opwarmsnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van au-bain-marie-pannen. Au-bain-marie-pannen kunnen ongemerkt droogkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.

- Oververhitte vetten en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie altijd in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het toestel uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!


- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
  - Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, gevaar van verbranding. Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.
  - Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspaten!
  - De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
  - Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
  - Hete pannen niet in de buurt van de sensortoetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.
  - Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
  - Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensortoetsen te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding Fc, Ft of , uitschakelen van de touch-control).
  - Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
  - Als bij inbouwforuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
  - De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- ### 2.3 Voor personen
- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als erop toezicht wordt gehouden of als ze over het veilige gebruik van het toestel zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
  - De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden heet tijdens de werking. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
  - Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het toestel vrijgegeven fornuisrekken of kookplaatafdekkingen worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte fornuisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.
  - Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).


## 2.4 Symbool- en instructieverklaring

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

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:

	<p><b>GEVAAR</b> Opmerking die op een direct dreigend gevaar wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
	<p><b>OPGELET</b> Opmerking die op een mogelijk gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
	<p><b>LET OP</b> Opmerking die op een gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen lichte verwondingen of beschadiging van het apparaat zijn.</p>
	<p><b>OPMERKING</b> Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.</p>

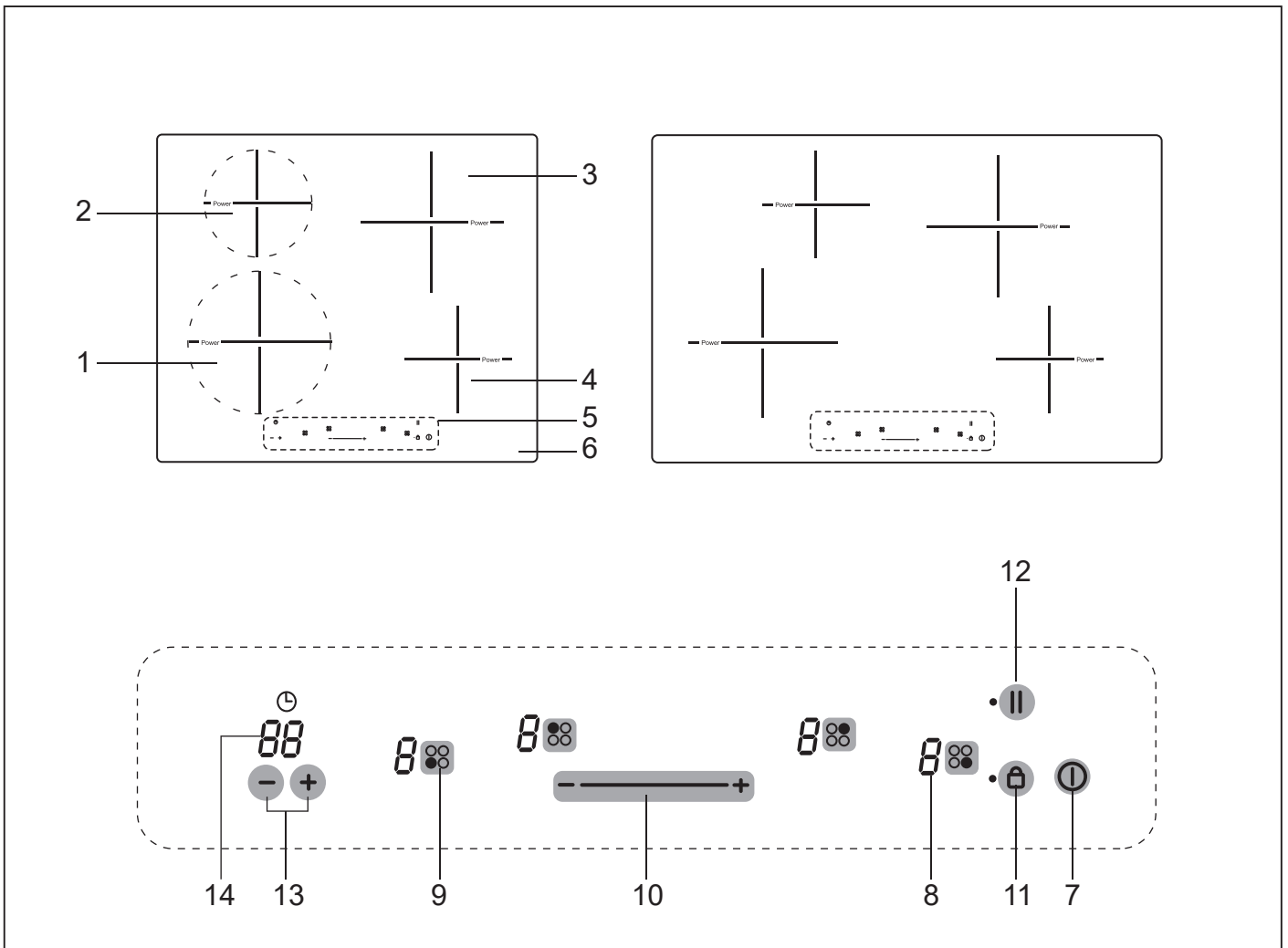
	<p><b>WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!</b> In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.</p>
---	---

	<p><b>OPGELET! HETE OPPERVLAKKEN!</b> 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><b>GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN VOOR DE OMGANG MET ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE COMPONENTEN EN MODULES (ESD) IN ACHT NEMEN!</b> 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 elektronikakennis 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 links voor
- 2. Inductiekookzone links achter
- 3. Inductiekookzone rechts achter
- 4. Inductiekookzone rechts voor
- 5. Touch-Control-bedieningsveld
- 6. Keramische kookplaat

- 7. Aan/Uit-toets
- 8. Kookstandweergave
- 9. Kookzonekeuzetoets
- 10. Sensorveld met LED
- 11. Vergrendeltoets
- 12. STOP-toets
- 13. Min-/plus-toets timer
- 14. Timer-weergave

### 3.1 Bediening met sensortoetsen

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

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

#### Aan/Uit-toets (7)

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

#### Kookstandweergave en ook toets (8)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

-  Restwarmte
-  Powerstand
-  Panherkenning
-  Stop-functie
-  Foutmelding

#### Vergrendeltoets (11)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

#### STOP-toets (12)

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

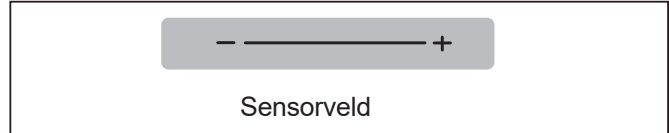
#### Min-toets – / plus-toets + van de timer (13)

Om het automatisch uitschakelen te programmeren.

### 3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

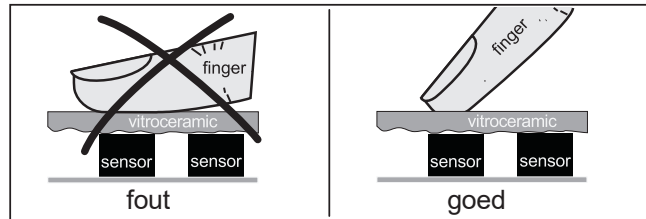
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangevoerde waarde (kookstand) volgens de beweging.

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.

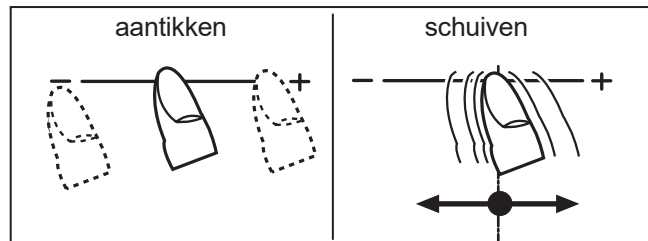


#### Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

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.

#### Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimumdiameter-panbodem (mm)
145	120
210	145
240	160

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 Gebruiksduurbepering

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering.

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 gebruiksduurbepering 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 bedrijfsduurbepering, 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).

#### Gebruiksduurbepering

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbepering in uren
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

### 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.

U hoort een signaal. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

### 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 Fc, Ft of FE verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

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

#### 4.6 Servies voor inductiekookplaat

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

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

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

#### Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

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

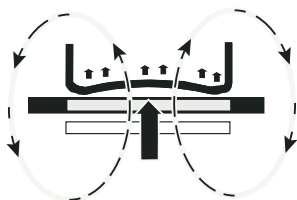
#### Magneetttest:

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



Noot:

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



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

#### 4.7 Tips om energie te besparen

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

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

#### 4.8 Kookstanden

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

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

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

#### 4.9 Restwarmte weergave **H**

De keramische kookplaat is met een restwarmte weergave H uitgerust.

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

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

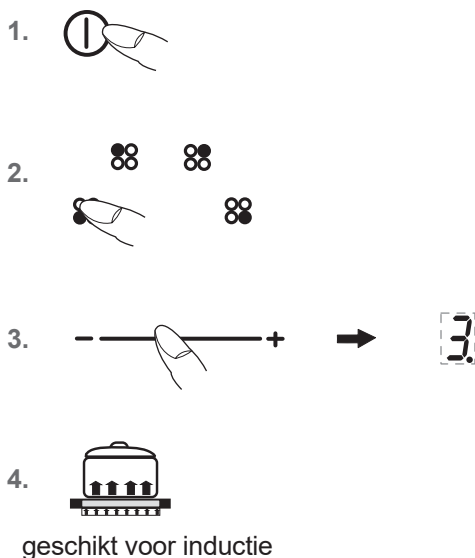
Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.

### 4.10 Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets daarna de bediening van een volgende toets.

De volgende toets moet principieel binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

De plus-/min-toetsen kunnen apart worden aangeraakt of ingedrukt gehouden worden.



### 4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen

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

2. Vervolgens op een kookzonekeuzetoets drukken om de kookzone te selecteren.

3. Direct daarna met het sensorveld een van de kookstanden instellen

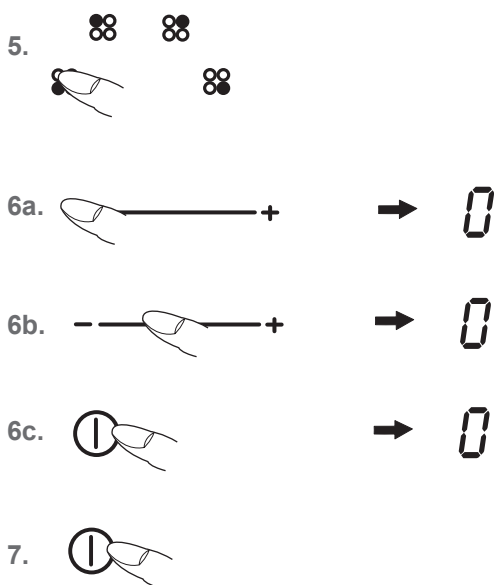
- ————— links..... kookstand 0
- centrum..... kookstand 6
- rechts..... kookstand P\*

Zie hoofdstuk Wat u moet weten over de slider (sensorveld)

Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende sensorveld aanraken.

Belangrijk: de bijbehorende gereedheidsstip moet branden!

4. Meteen daarna voor inductie geschikt kookgerei op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd. Zolang geen metalen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool **U**. Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „panherkenning”.



### 4.12 Kookzone uitschakelen

5. Er moet een kookzone geselecteerd zijn. Hiervoor op de betreffende kookzonekeuzetoets drukken.

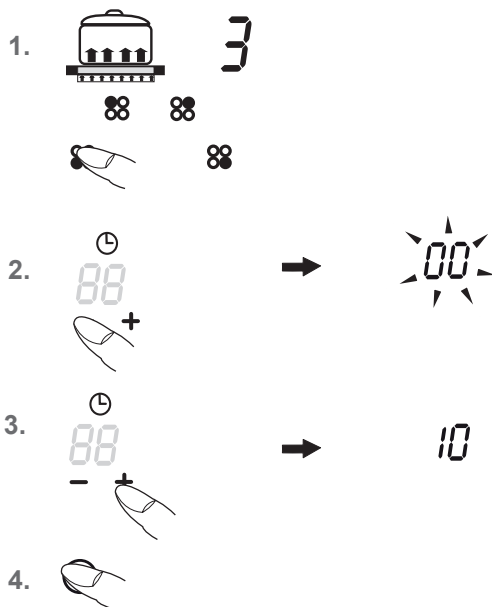
6. a) Het sensorveld uiterst links ● ————— aanraken of b) de op het sensorveld ←●————— geplaatste vinger naar links verschuiven om de kookstand op 0 te verlagen c) op de Aan/Uit-toets ① drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

### 4.13 Kookplaat uitschakelen

7. Op de Aan/Uit-toets ① drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Noot:

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.



#### 4.14 Automatische uitschakeling (timer)

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 1 tot 99 minuten worden ingesteld.

1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.  
Er moet een kookzone geselecteerd zijn. Hiervoor op de betreffende kookzonekeuzetoets drukken.
2. Op de plus- + of min-toets - van de timer drukken. De timer geeft knipperend 00 weer.
3. Direct daarop met de min- + of plus-toets - van de timer de tijd instellen. Het proces is begonnen.  
Voor het programmeren van de automatische uitschakeling voor nog een kookzone, dient u eerst op de betreffende kookzonekeuzetoets te drukken en daarna de tijd in te stellen.
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 Uit-toets) te drukken.

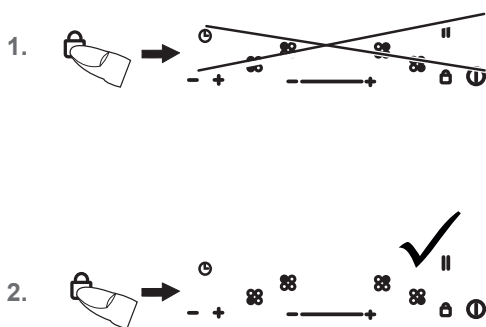
#### Opmerkingen

- Ter controle van de verstreken tijd (automatische uitschakeling) een kookzone selecteren en door de plus- of min-toets van de timer de tijd evt. corrigeren.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: Er moet een kookzone geselecteerd zijn. Hiervoor op de betreffende kookzonekeuzetoets drukken.  
Tegelijk op de plus- en min-toets van de timer drukken.

#### 4.15 Vergrendeling/ kinderbeveiliging

Door de vergrendeling kunnen de bediening en een instelling (bijv. kookstand 4) worden geblokkeerd. Alleen de Aan/ Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

De vergrendeling kan zowel met uitgeschakelde als met ingeschakelde kookplaat worden geactiveerd. De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Op die manier dient de vergrendeling ook als kinderbeveiliging om de kookplaat tegen al dan niet gewenste bediening te blokkeren.



#### Vergrendeling activeren

1. Vergrendeltoets zolang aanraken tot u een signaaltoon hoort. Het controlelampje licht op. De vergrendeling is geactiveerd, de toetsen zijn geblokkeerd.

#### Vergrendeling uitschakelen

2. Vergrendeltoets zolang aanraken tot u een signaaltoon hoort. Het controlelampje gaat uit en de vergrendeling is uitgeschakeld.

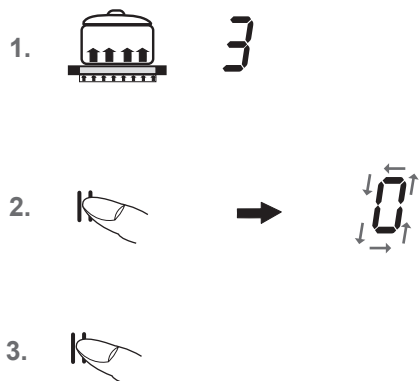
#### Opmerking

- Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd.

### 4.16 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.

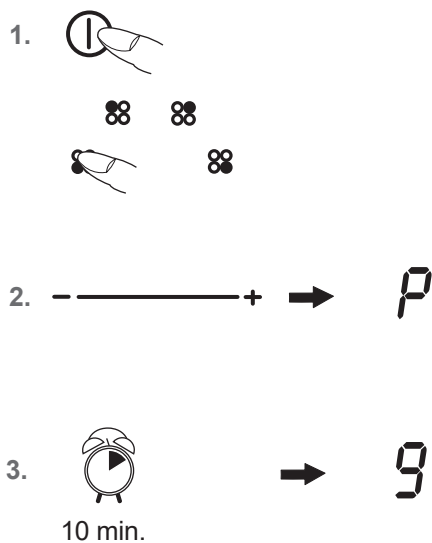
Om veiligheidsredenen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt de kookplaat uitgeschakeld.



1. Het kookgerei staat op de kookzones en de gewenste kookstanden zijn ingesteld.
2. Op de STOP-toets || drukken. In plaats van de geselecteerde kookstanden loopt het 7-segment-display als 0 linksom.
3. De onderbreking wordt beëindigd, door de STOP-toets || opnieuw in te drukken.

### 4.17 Powerstand

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht. De powerstand werkt gedurende 10 minuten, vervolgens wordt automatisch naar kookstand 9 teruggeschakeld.



1. De kookplaat inschakelen. Voor het selecteren van een kookzone op de betreffende kookzonekeuzetoets drukken.
2. Op het meest rechtse sensorveld —●— drukken om de powerstand te activeren. In de kookstandweergave verschijnt een P.
3. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De P verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

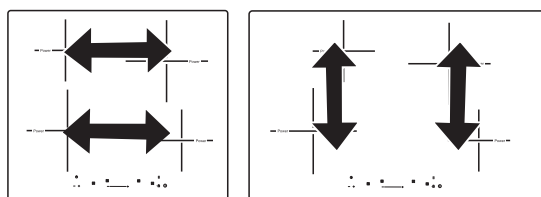
Opmerkingen

- Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op het overeenkomstige sensorveld drukken.
- **Opgelet, gevaar voor oververhitting! Geen olie/frituurvet met de powerstand heet maken.**

### 4.18 Powermanagement

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

Als dit vermogensbereik bij het inschakelen van een kookstand of de powerfunctie wordt bereikt, kan op de bijbehorende kookzonemodule geen hogere kookstand worden ingesteld.



Modules (powermanagement)

## 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

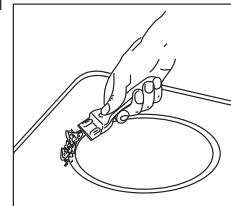
1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

#### Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeraam. 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 vitrokeraam. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

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



## 6 Wat te doen bij problemen?

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

### Denk eraan

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

### Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

#### De zekeringen vallen meermaals uit?

- Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

#### De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Zijn de sensortoetsen vergrendeld (kinderbeveiliging)? Na inschakelen van het apparaat is de vergrendeling geactiveerd (zie hoofdstuk Vergrendeling/kinderbeveiliging).
- Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp afgedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Services voor inductiekookplaat”.

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

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

#### Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd.

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.

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

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

#### Fout F0 wordt aangetoond?

- De besturing van de touch-control vertoont een fout na de kalibratie. De kookplaat moet gedurende enkele seconden van het net worden genomen (reset). Indien na de aansluiting op het net de fout opnieuw optreedt, moet u de klantenservice roepen. Als de fout tijdens alledaags gebruik optreedt, dient u eveneens de klantenservice te bellen. Zie ingebruikname (kalibratie).

#### Fout Fc wordt aangetoond?

- De kookplaat is te heet. Na afkoeling functioneert ze weer normaal.

#### Fout Ft of FE wordt aangetoond?

- De temperatuurvoeler van de touch-control vertoont een fout. Laat de kookplaat afkoelen. Als de fout nog altijd wordt aangetoond moet u de klantenservice roepen.

#### Fout FL wordt aangetoond?

- Teveel licht voor de correcte werking van de Touch-Control, bijv. door krachtige halogeenverlichting van de afzuigkap.  
De lichtsterkte moet omlaag gebracht worden, waarna de bediening weer normaal verloopt.

#### Fout FJ, FU, FA of FC wordt aangetoond?

- Interne softwarecontrole. Na afloop verdwijnt de foutmelding. Als de fout nog altijd wordt aangetoond moet u de klantenservice roepen.

#### Fout Fr wordt aangetoond?

- Fout van de relaisfunctie.  
De kookplaat moet gedurende enkele seconden van het net worden genomen (reset). Indien na de aansluiting op het net de fout opnieuw optreedt, moet u de klantenservice roepen.

#### Het pansymbool verschijnt L?

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

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

#### Pulserend kookgedrag?

De inductie-elementen kunnen hun vermogen slechts tot op een bepaalde kookstand reduceren. Onder deze kookstand begint het verwarmingselement in fasen te werken. Dat betekent dat het inductie-element naargelang van de gekozen kookstand in een bepaald interval in- en weer uitgeschakeld wordt. Dit ritmisch gedrag is hoorbaar en wordt bij het koken door het opstijgen en verdwijnen van luchtballen op de panbodem zichtbaar. Het pulserend kookgedrag op bepaalde kookstanden is normaal en heeft geen negatieve invloed op het kookresultaat.

Oplossing:

Indien mogelijk potten en pannen met een dikke bodem en dus een goede warmteaccumulatie en -verdeling gebruiken. Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten. Bij het koken zonder deksel gaat zeer veel energie verloren.

#### 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.

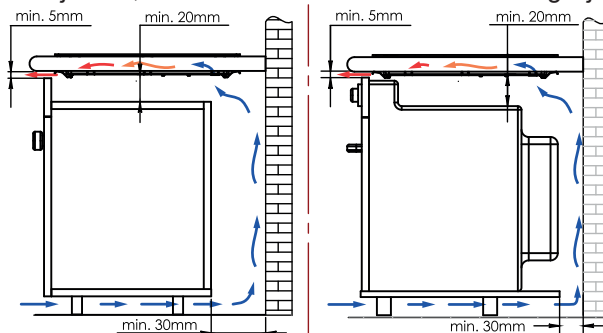
## 7 Montagehandleiding

### 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 veiligheidssafstand 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.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, spijkers, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen mogelijke 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.

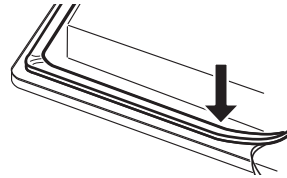
### 7.3 Montage

#### Belangrijke opmerkingen

- 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.

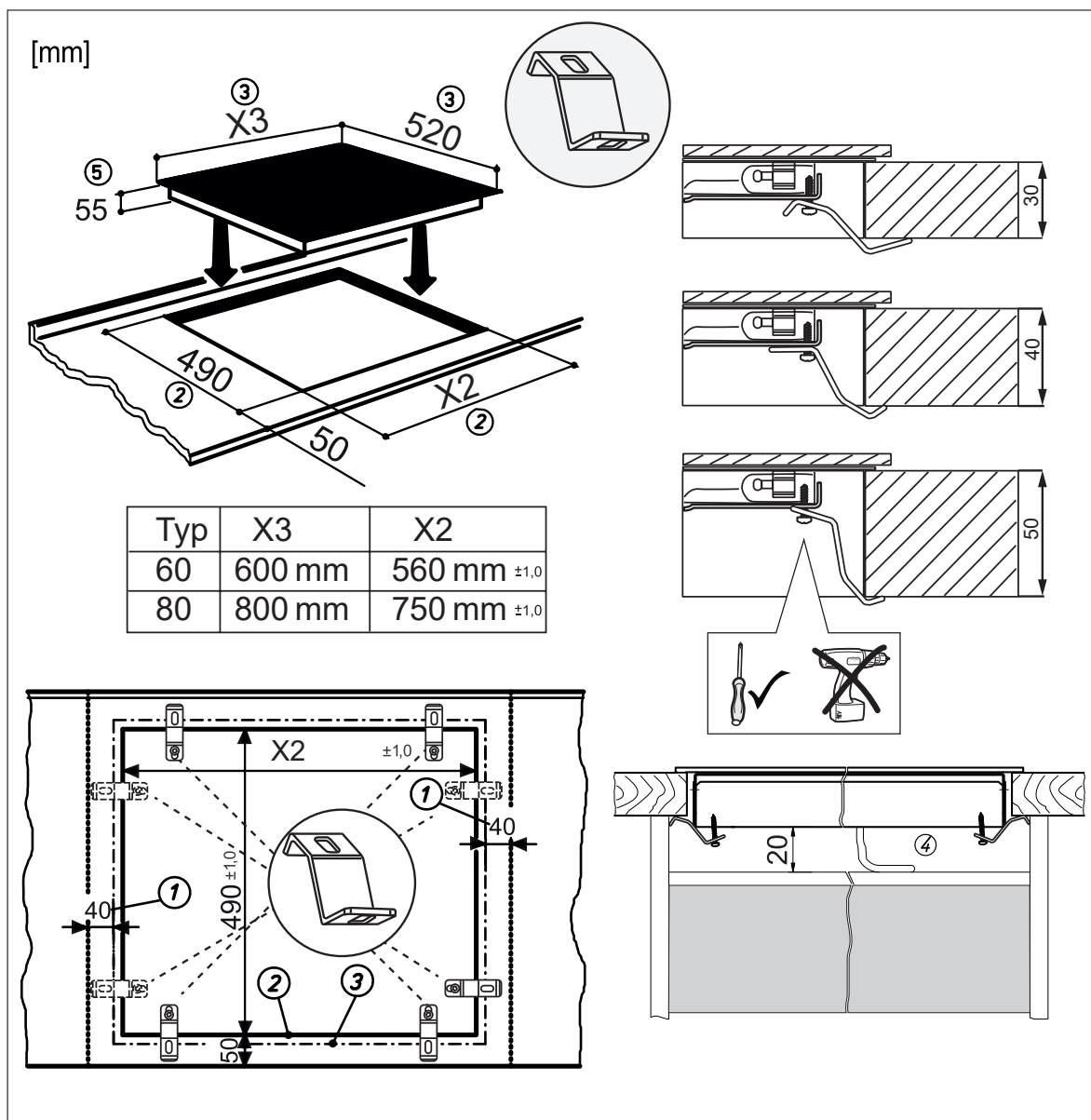


- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloestoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels 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.



### Plaatstrip

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Aan de onderkant de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.

### Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Uitfreesmaat
- ③ Buitenmaat kookplaat
- ④ Kabeldoorvoer door de achterwand
- ⑤ Inbouwhoogte

## 7.4 Elektrische aansluiting



### WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

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

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

### Aansluitwaarden

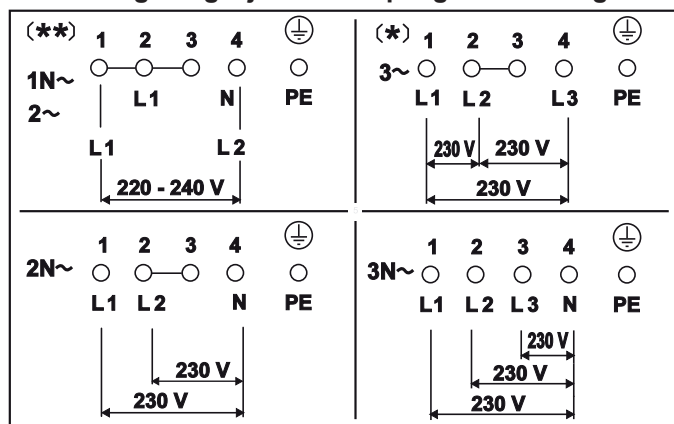
Netspanning: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

### Geen aansluitkabel standaard aanwezig

- Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van de aansluitdoos aan de onderkant van het apparaat worden losgemaakt om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met de snoerklem beveiligd worden.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 RR-F zijn.

### Aansluitingsmogelijkheden: 5-polige aansluiting

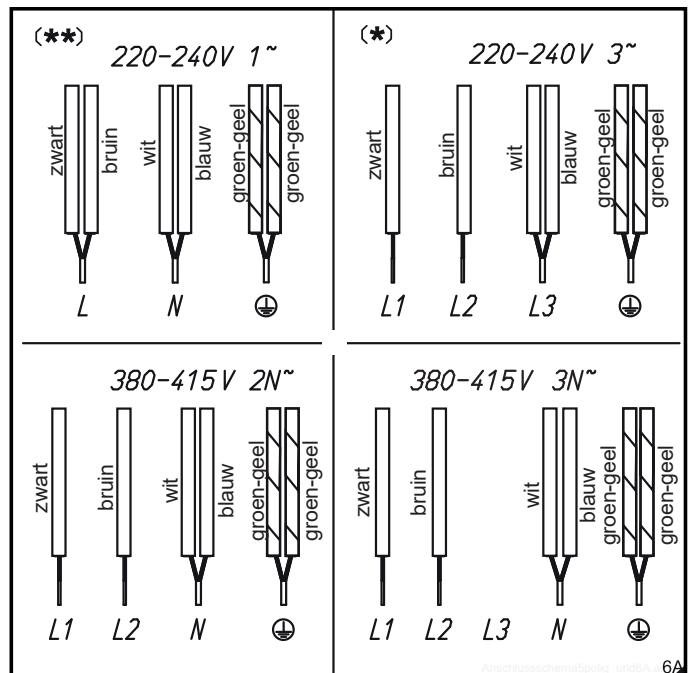


\* Let op! Speciale aansluiting 220 - 240 V 3~ !

\*\* Deze aansluitingsvariant is in Zwitserland niet door de SEV toegelaten.

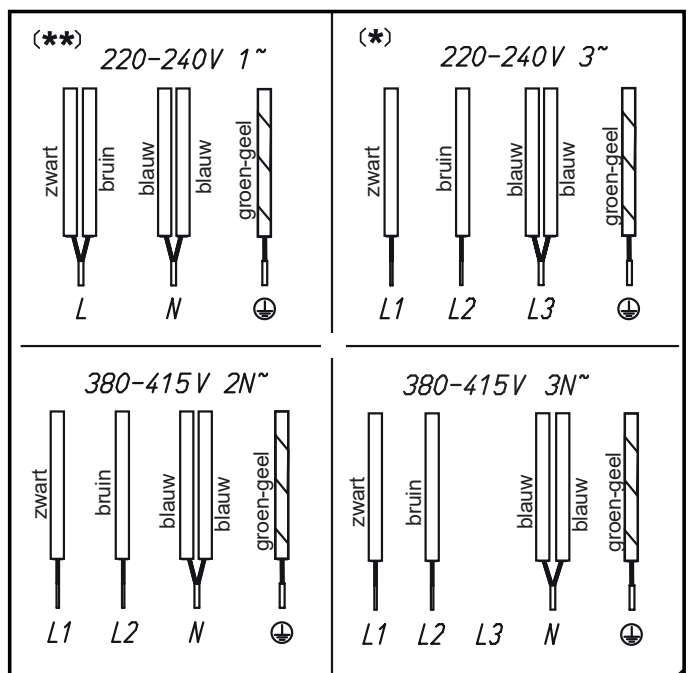
### Aansluitkabel standaard aanwezig

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



\* Let op! Speciale aansluiting 220 - 240 V 3~ !

\*\* Deze aansluitingsvariant is in Zwitserland niet door de SEV toegelaten.



\* Let op! Speciale aansluiting 220 - 240 V 3~ !

\*\* Deze aansluitingsvariant is in Zwitserland niet door de SEV toegelaten.

### 7.5 Technische gegevens

<b>Afmetingen kookplaat</b>	
hoogte/ breedte/ dieptemm	56 x 600 x 520
<b>Kookzones</b>	
linksvoor ..... cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
linksachter ..... cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
rechtsachter ..... cm / kW	21/ 2,2 (3,0)*
rechtsvoor ..... cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kookplaat ..... kW	7,2 kW

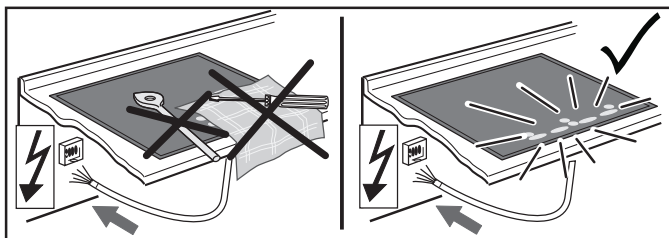
<b>Afmetingen kookplaat</b>	
hoogte/ breedte/ dieptemm	56 x 800 x 520
<b>Kookzones</b>	
linksvoor ..... cm / kW	24/ 2,2 (3,0)*
linksachter ..... cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
rechtsachter ..... cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
rechtsvoor ..... cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kookplaat ..... kW	7,2 kW

\* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

### 7.6 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.

#### Belangrijk:

Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd (zie hoofdstuk Vergrendeling/ kinderbeveiliging).

#### Kalibratie

Door aanraken van de vergrendeltoets wordt een kalibratie van de besturing uitgevoerd. Hierbij is het belangrijk dat het aanraken van de vergrendeltoets zonder handschoenen met schone vingers en lichte druk gebeurt.

## 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.





