

**Gebrauchsanleitung**  
Abzugsplatte

**User manual**  
Extractor hob

**Manual de uso**  
Placa extractora

**Manuel d'utilisation**  
Plaque d'extraction

**Istruzioni per l'uso**  
Piano aspirante

**Gebruiksaanwijzing**  
Afzuigplaat

**Manual de instruções**  
Placa extratora

DE	Gebrauchsanleitung	3
EN	User manual	29
ES	Manual de uso	53
FR	Manuel d'utilisation	79
IT	Istruzioni per l'uso	106
NL	Gebruiksaanwijzing	132
PT	Manual de instruções	158

**⚠ WARNUNG!**  
BITTEAUFMERKSAMLESENUNDSORGFÄLTIG  
AUFBEWAHREN!

### 1.1 Allgemein

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau oder Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

### ⚠ HEIßE OBERFLÄCHE!

Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

### ⚠ BRANDGEFAHR!

- **WARNUNG:** Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

### HINWEIS!

**ACHTUNG!** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

### ⚠ WARNUNG!

Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner

Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

- Sofern unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden zulässig ist (siehe Installationsanleitung), dürfen in dieser Schublade keine hoch entzündlichen Gegenstände/Stoffe aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.
- Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.
- Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C verwenden.
- Das Gerät sollte nicht im Freien aufgestellt oder dort verwendet werden.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal.
- Durch Lüften in der Küche verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät

nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.

- Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich.
- Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.
- Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
- Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

#### **⚠ WARNUNG!**

#### **Der Keramikglasteller ist zerbrochen**

- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizgeräte aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht weiter.

#### **⚠ WARNUNG!**

#### **Haushalte mit Kindern und Menschen mit besonderen Bedürfnissen**

Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.
- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Die Kochzonen/Brenner werden beim Gebrauch heiß und

bleiben nach dem Gebrauch noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochvorgangs und kurz nach dem Kochen vom Kochfeld fern.

## **1.2 Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug**

- Legen Sie auf das Kochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Schalten Sie das Kochplattenelement nach Gebrauch anhand der Bedienknöpfe aus, verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Entfernen Sie sich nicht von der Kochstelle, wenn ein Kochfeld auf eine hohe Stufe eingestellt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen.
- Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren. Niemals Alufolie zum Kochen verwenden und niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld legen. Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät unwiederruflich beschädigen.

### **⚠ WARNUNG!**

Lebensgefahr, Vergiftungsgefahr durch zurückgesaugte Verbrennungsgase!

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit eingeschaltetem Luftabzug, wenn gleichzeitig ein Kochgerät in Betrieb ist,

das die im Raum vorhandene Luft verbraucht, falls nicht für ausreichende Lüftung gesorgt ist. Kochgeräte, die die Luft im Raum verbrauchen (z. B. Geräte, die mit Gas, Öl, Holz oder Kohlen betrieben werden, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter), entziehen die Verbrennungsluft dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, und leiten die Gase über einen Abzug (z. B. einen Schornstein) ins Freie ab. Beim Betrieb in Kombination mit einer eingeschalteten Abzugshaube wird der Küche und den Nebenräumen Luft entzogen - ohne ausreichende Luftzufuhr entsteht dort ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Schornstein oder dem Abzugskanal werden in den Wohnraum zurückgesaugt.

- Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!
- Wenn die Dunstabzugshaube und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Elektrizität betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$ bar) nicht überschreiten.
- Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

#### **⚠ ELEKTROSCHOCK!**

Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

- Verwenden Sie die Absaugereinheit nicht, wenn der Fettfilter nicht korrekt angebracht ist!
- Um zu verhindern, dass heißes Fett in Brand gerät, dürfen Fritteusen nur unter stetiger Aufsicht verwendet werden.
- Reinigen Sie die Filter rechtzeitig.
- Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!

#### **⚠ BRANDGEFAHR!**

- Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!
- Fettablagerungen in den Metallfettfiltern können einen

Brand verursachen. Flambieren Sie niemals auf einer Kochzone bei eingeschalteter Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen. Verwenden Sie das Gerät immer mit dem Metallfettfilter. Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

- Überhitztes Fett oder Öl kann ein Feuer entfachen. Beaufsichtigen Sie das Erhitzen von Fett und Öl stets. Löschen Sie ein Feuer niemals mit Wasser, sondern immer mit einer Löschdecke, einem Deckel oder einem Teller.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Installation

#### **WARNUNG!**

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, Frequenz, Gasart und Gasdruck) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom, Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>105 °C) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.
- Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdunst absaugen, können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), durch rückströmende Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dunstabzugs muss der Betrieb von

Geräten mit Rauchgasabsaugung durch eine sachkundige Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass die Verbrennungsgase nicht zurückströmen.

### 2.2 Elektroanschluss

#### **ELEKTROSCHOCK!**

Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.

- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein technisch abgenommenes Kabel mit den



zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein (bevorzugt des Typs H05V2V2 oder H07V2V2).

- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die

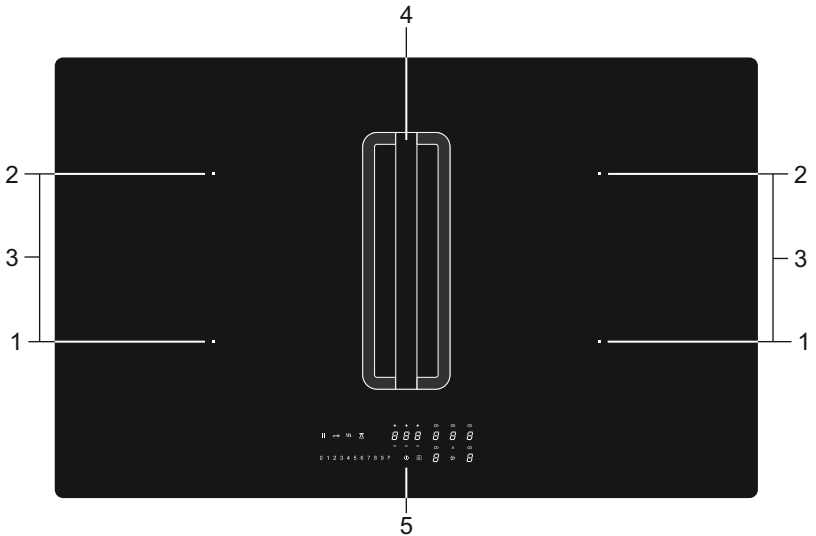
Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.

- Nach der Installation müssen die Teile, die elektrischen Strom führen, und die isolierten Teile vor Kontakt geschützt werden.

#### **⚠️ WARNUNG!**

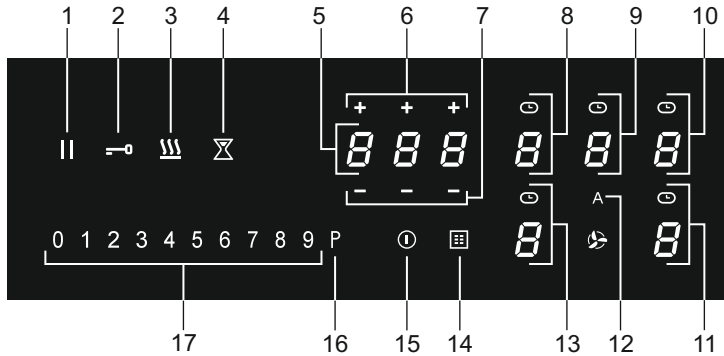
Werden Schrauben oder Befestigungselemente für die Installation nicht wie in der Installationsanleitung beschrieben verwendet, kann dies zu einem Stromschlag führen.

## 3. BESCHREIBUNG



1. Kochzone vorne 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kochzone hinten 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Verbundene Kochzonen 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Dunstabzug
5. Bedienfeld

## 4. BEDIENFELD



1. Pausentaste
2. Sperr-Taste
3. Warmhaltetaste
4. Kurzzeituhr-Taste
5. Timeranzeige
6. Plus-Taste Timer
7. Minus-Taste Timer
8. Kochzonentaste hinten links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
9. Dunstabzugstaste (Abzugsanzeige) und Timersymbol
10. Kochzonentaste hinten rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
11. Kochzonentaste vorne rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
12. Taste für automatischen Dunstabzug  
Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert. Wenn eine Kochzone ausgewählt und eine Leistungsstufe (>2) eingestellt ist, schaltet sich der Dunstabzug automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein.
13. Kochzonentaste vorne links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
14. Fettfiltersymbol
15. EIN/AUS-Taste
16. Boost-Taste für eine Kochzone und die Dunstabzug
17. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:  
Einstellen von Werten für eine Kochzone und die Dunstabzug

## 5. ANGABEN AUF DER ANZEIGE

### Kochzonenanzeige



Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.



Boost-Funktion aktiv.



Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).



Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet H so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das 'H' noch angezeigt wird. **Gefahr! Verbrennungsgefahr.**



Kindersicherung aktiv.



Ankochautomatik aktiv.



Warmhaltefunktion aktiv.



Pausenfunktion aktiv.



Bridge-Induktionszonen aktiv.

### Dunstabzugsanzeige



Abzugsstufe: 1 = niedrige Leistung / 8 = hohe Leistung.



Boost-Funktion aktiv.



Geruchsfilter gesättigt.

## Timeranzeige




Timer wurde nicht programmiert.



Timer ist programmiert (25 Minuten).


## 6. SICHERHEIT

 Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Sicherheitshinweise!

### 6.1 Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt oder das Kochfeld schaltet sich ganz aus.

### 6.2 Gardauerbegrenzung

 Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Gardauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit (in Stunden und Minuten)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

### 6.3 Leistungsmanagement

Zwei hintereinanderliegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird die jeweils andere Kochzone auf eine niedrigere Leistungsstufe geschaltet. Wenn eine der Kochzonen auf Boost geschaltet ist und Sie die andere auf Leistungsstufe 9 stellen, wird für die auf Boost stehende Kochzone automatisch eine niedrigere Leistungsstufe gewählt. Ankochautomatik deaktiviert.

## 7. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### 7.1 Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Schieberegler legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren.

Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen

Objekten zu bedienen.

### 7.2 Induktionsgeräusche

#### Ticken

Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Tickern auftreten.

#### Töpfe geben Geräusche von sich

Auch die Töpfe können beim Kochen hin und

wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

**Lüfter gibt Geräusche von sich**

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

**7.3 Geeignetes Kochgeschirr**

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben.

Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen. Töpfe und Pfannen ohne dieses Zeichen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

⚠ Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.

⚠ Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

**Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen**

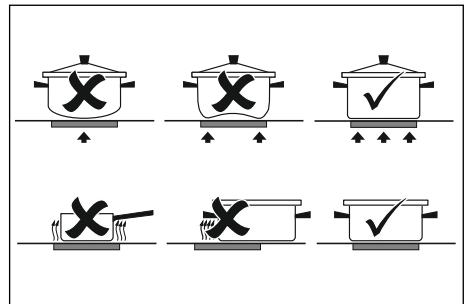
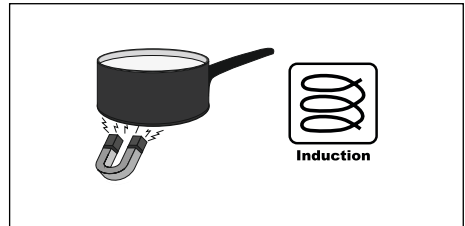
Der Minstdurchmesser der Pfanne pro Zone ist wie folgt:

- Ø160 mm: Minstdurchmesser der Pfanne 90 mm.
- Ø200 mm: Minstdurchmesser der Pfanne 110 mm.
- Octa zone: Minstdurchmesser der Pfanne 110 mm.

Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Für die Verwendung auf einer Bridge-Induktionszone muss der Topfdurchmesser mindestens 230 mm betragen.

⚠ Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.



**7.4 Kochgeschirrererkennung**

- Die Kochgeschirrererkennung erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf, der Punkt hört auf, zu blinken.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 20 Sekunden wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

**7.5 Leistungsstufen**

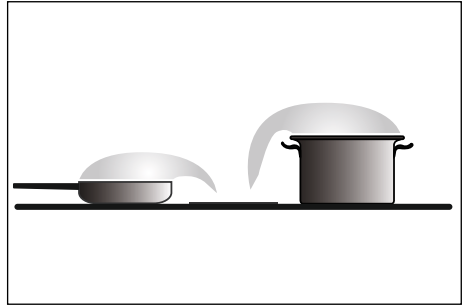
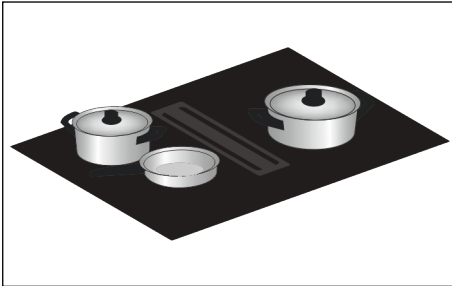
Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Boost-Stufe (P). Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler antippen und mit dem Finger

über den Schieberegler streichen. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

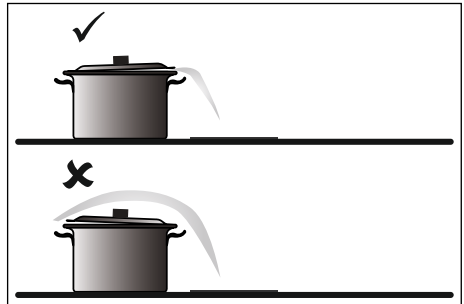
**Boost-Funktion**

- Mit der Boost-Funktion (P) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.
- Die Boost-Funktion ist nicht für miteinander verbundene Bridge-Induktionszonen verfügbar!


**7.6 Verwendung des Abzugs**



Kochen Sie am besten mit Deckel auf der Pfanne; Dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Setzen Sie den Deckel ggf. schräg mit der Öffnung zur Abluftseite auf die Pfanne. Dadurch wird eine optimale Absaugung gewährleistet.

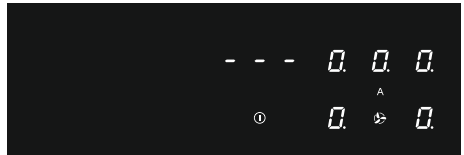


**8. BEDIENUNG DES KOCHFELDS**

 Bitte lesen Sie das Kapitel 'Vor der ersten Verwendung' sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

**8.1 Kochvorgang starten**

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
- Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
- Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.



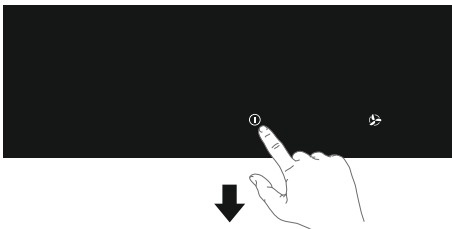
Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.

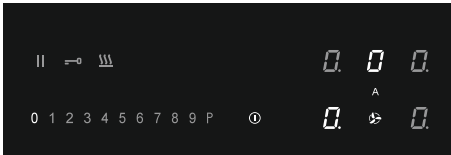
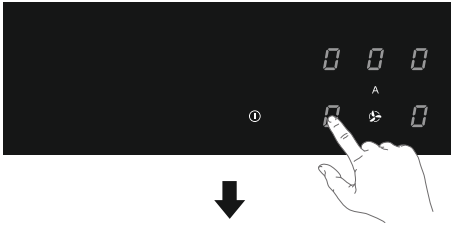
- Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Die Anzeige der Kochzone leuchtet hell auf, der Punkt hört auf, zu blinken.

Solange der Punkt nicht blinkt, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

3. Wenn die Reaktionszeit abgelaufen ist, oder während des Garvorgangs, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie manuell die

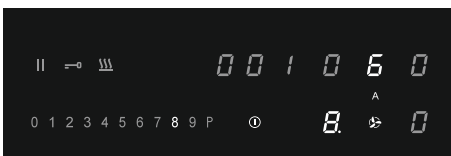
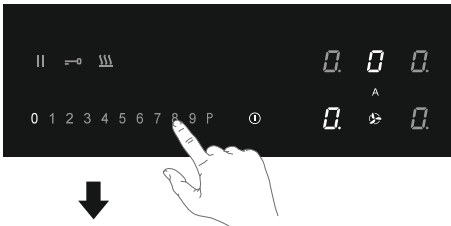


Anzeige der gewünschten Kochzone auswählen.



4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.

- Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.
- Der Dunstabzug schaltet sich automatisch ab Stufe 3 ein. Der Dunstabzug kann an Stufe 1 und 2 manuell eingeschaltet werden.
- Der Dunstabzug schaltet sich automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein. Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert.
- Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.
- Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik', um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren. Der Dunstabzug kann nun nach Wunsch manuell aktiviert und eingestellt werden (siehe Kapitel 'Bedienung des Dunstabzugs').
- Nach 10 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert, die Garzeitanzeige erlischt.



## 8.2 Boost

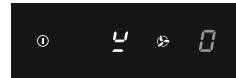
Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen. Die Boost-Funktion kann für maximal zwei nebeneinanderliegende Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

1. Tippen Sie auf die Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.

- Auf der Anzeige erscheint 'P'.
- Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

## 8.3 Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol 'Kochgeschirrerkennung' auf dem Display erscheint:



- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone.
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet.
- Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.  
Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

## 8.4 Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe '0'.
2. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.

⚠ Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

## 8.5 Ankochautomatik einschalten

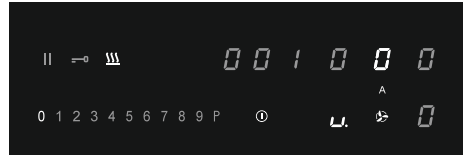
Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nicht verfügbar
P	Nicht verfügbar

- Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus .
- Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.
  - In der Anzeige werden abwechselnd 'A' und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.
- Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

## 8.6 Switch on the keep warm function

- Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
- Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
  - Die Anzeige '0' auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet deutlich auf, ein einzelner Signalton ertönt.
- Berühren Sie die Warmhaltetaste.
  - Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol 'u' angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.



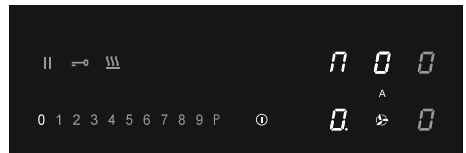
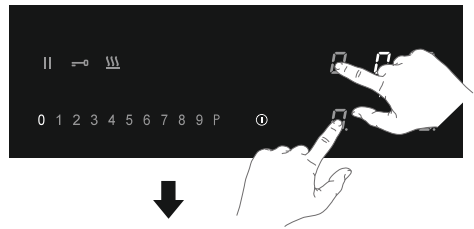
- Wählen Sie die Leistungsstufe '0' oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

## 8.7 Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

Zwei Bridge-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 23 cm).

### Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Halten Sie beide linken Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.
  - Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.



- Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.
  - Die vordere Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.

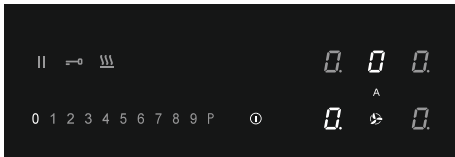
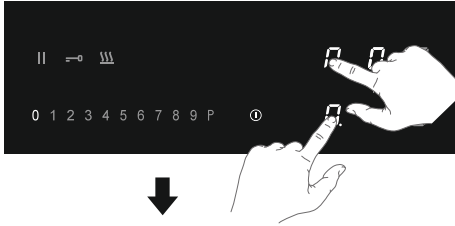
### Bridge-Induktionszonen trennen

- Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander



verbundenen Kochzonen.

- Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.

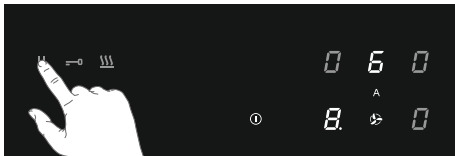


## 8.8 Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden angehalten.

1. Halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

- Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.



2. Um den Garvorgang fortzusetzen, halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt, bis sie blinkt.

3. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste und der Garvorgang wird fortgesetzt.

- Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

## Wiederherstellungsfunktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Berühren Sie dazu innerhalb von 5 Sekunden die Ein/Aus-Taste.

- Die Pausentaste blinkt.

2. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pausentaste.

- Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.

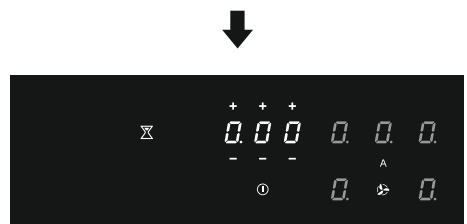
## 8.9 Einstellen der Kurzzeituhr

Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für keine der Kochzonen ist eine Leistungsstufe eingestellt.

1. Berühren Sie die Kurzzeituhr-Taste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.

- Auf dem Display des Timers wird '0.00' angezeigt.



2. Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).

- Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
- Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
- Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.

3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.

- Der Alarm stoppt automatisch nach 4 Minuten.

Berühren Sie die Timeranzeige und danach die Taste '-', um die Zeit auf '000' zu stellen und so die Kurzzeitzuhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

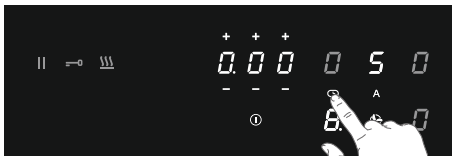
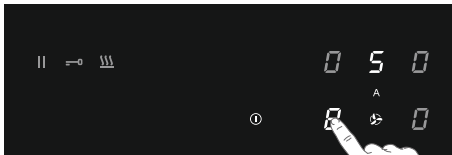
## 8.10 Abschalttimer benutzen

Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.

1. Berühren Sie die gewünschte Kochzonenaste.
2. Berühren Sie die Timeranzeige.

- Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.



3. Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).

- Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt. Das Timersymbol blinkt langsam.
- Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
- Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.
4. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.

- Der Alarm stoppt automatisch nach 4 Minuten.

Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei stets die verbleibende Zeit für die Kochzone, die als nächste abgeschaltet wird.

### Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Tippen Sie auf die Kochzonenaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
2. Berühren Sie die Timeranzeige.
3. Ändern Sie mit den Tasten '+' oder '-' die Garzeit.

### Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Tippen Sie auf die Kochzonenaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.

- Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das blinkende Timersymbol über dem Kochzonenenddisplay gekennzeichnet.
- In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.
- Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.

### Ausschalten der Abschalttimer

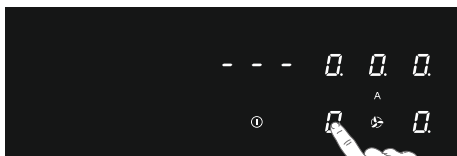
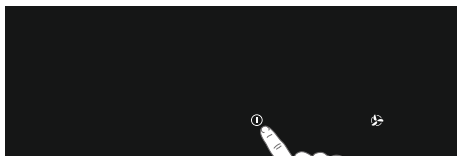
So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:

1. Tippen Sie auf die Kochzonenaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
- Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das blinkende Timersymbol über dem Kochzonenenddisplay gekennzeichnet.
2. Berühren Sie die Taste '-', um die Zeit '0.000' einzustellen.
- Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell..

## 8.11 Kindersicherung

**Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.**

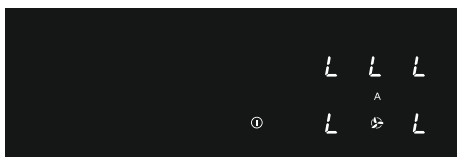
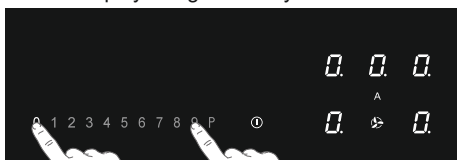
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonenastern mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.



3 sec.

3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 über den Schieberegler.

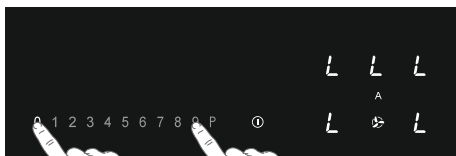
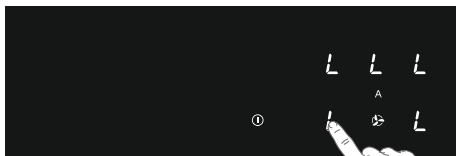
- Alle Displays zeigen das Symbol 'L'.



Das Kochfeld ist nun gesperrt. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern. Nach 20 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

**Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.**

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 9 bis 0 über den Schieberegler.



3 sec.

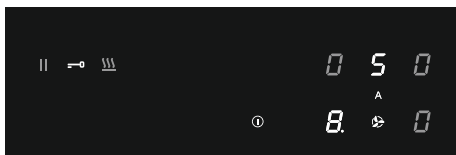
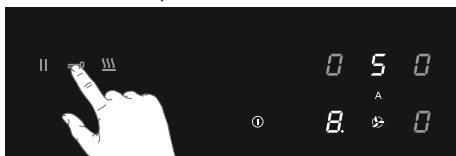


## 8.12 Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens

1. Berühren Sie die Sperr-Taste.

- Die Sperr-Taste leuchtet auf. Die Einstellungen des Kochfelds können nun nicht geändert werden, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen.

2. Um die Tastensperre zu beenden, berühren Sie wieder die Sperr-Taste.



## 9. BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

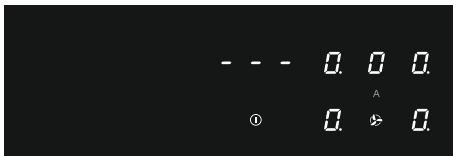
⚠ Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert. Die Tasten leuchten heller. Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst.

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, läuft der Dunstabzug noch 15 Minuten lang weiter.

### 9.1 Abschalten der Dunstabzugsautomatik

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.

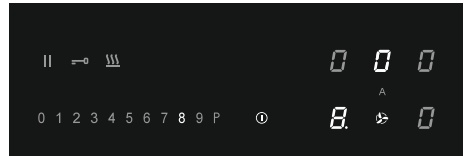
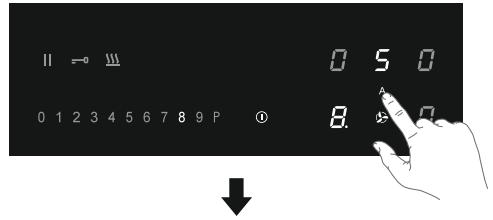
- Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
  - Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.
2. Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik'.
- Die Taste leuchtet nun nicht mehr heller als sonst, die Abzugsautomatik ist ausgeschaltet.



### 9.2 Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens

Eine Kochzone ist in Betrieb (Leistungsstufe 8) und die Dunstabzugsautomatik ist aktiv.

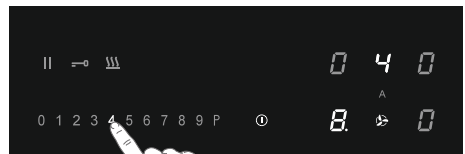
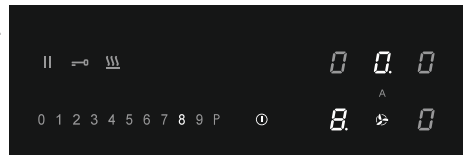
1. Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik'.
- Die Taste 'Dunstabzugsautomatik' leuchtet nicht mehr hell. Der Dunstabzug kann jetzt manuell eingestellt werden.



### 9.3 Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

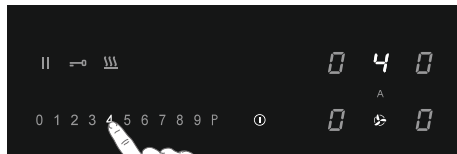
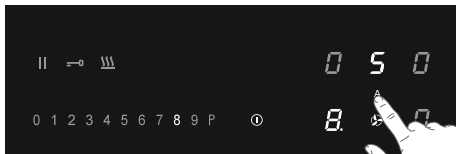
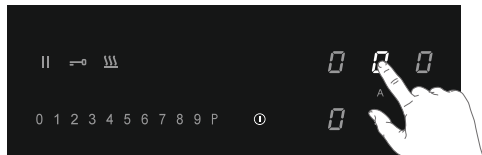
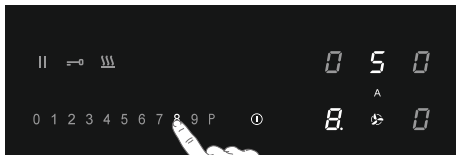
1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.

- Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.
- 2. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 6 Sekunden die gewünschte Leistungsstufe des Dunstabzugs ein.
- Der Dunstabzug arbeitet nun mit der eingestellten Leistungsstufe.
- Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.



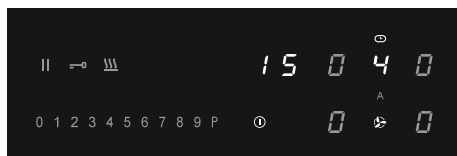
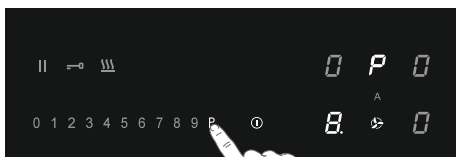
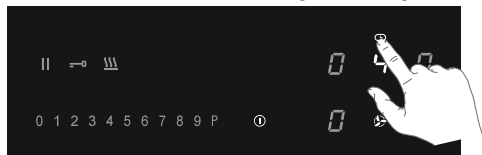
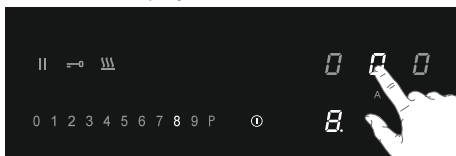
### 9.4 Boost

1. Kochfeld einschalten.
2. Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik', um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren.




3. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
  - Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.
4. Berühren Sie Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
  - Der Dunstabzug wird mit Stufe P (Boost) eingeschaltet.
  - Auf dem Display erscheint 'P'.

3. Berühren Sie die Timeranzeige.
  - Das Timersymbol der Dunstabzug leuchtet auf.
4. Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Nachlaufzeit ein.
  - Die Minuten laufen nun rückwärts ab.
  - Nach Ablauf der eingestellten Minuten schaltet sich der Dunstabzug selbsttätig ab.



## 9.5 Einige Minuten Nachlauf aktivieren

Wenn diese Funktion aktiviert ist, schaltet sich der Dunstabzug erst mit einer Verzögerung von einige Minuten ab.

 Die Dunstabzugsautomatik muss ausgeschaltet sein.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe des Abzugs.

## 9.6 Fettfilter gesättigt

Nach 100 Betriebsstunden leuchtet das Fettfiltersymbol auf: der Fettfilter muss gewartet werden (siehe 'Wartung/Reinigung der Filter'). Die Fettfilteranzeige ist stets aktiviert.

## 9.7 Geruchsfilter gesättigt

Nach 200 Betriebsstunden erscheint im Display der Absaugung ein blinkendes 'C'; der Geruchsfilter muss gewartet werden. Die Geruchsfilteranzeige ist standardmäßig deaktiviert (wenn der Dunstabzug im

Abluftbetrieb arbeitet). Bitte aktivieren Sie die Geruchsfilteranzeige, wenn der Dunstabzug im Umluftbetrieb arbeitet.

### Aktivieren der Geruchsfilteranzeige

- Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
- Berühren Sie die Dunstabzugstaste danach ein weiteres Mal und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.
  - Das Geruchsfiltersymbol 'C' leuchtet 1 Sekunde lang hell auf.
  - Von nun an leuchtet das Symbol 'C' im Display hell auf, wenn der Geruchsfilter gewartet werden muss.

### Deaktivieren der Geruchsfilteranzeige

- Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
- Berühren Sie die Dunstabzugstaste danach

ein weiteres Mal und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.

- Das Geruchsfiltersymbol 'C' blinkt zweimal.

## 9.8 Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

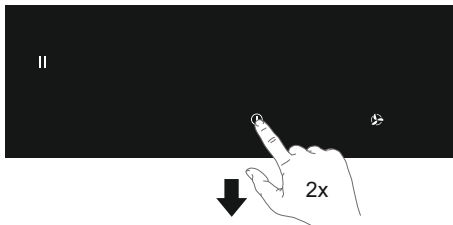
Nach dem Austauschen des Geruchs- bzw. Fettfilters muss der Zähler zurückgesetzt werden.

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Halten Sie die Taste für automatischen Dunstabzug 5 Sekunden lang gedrückt.
  - Das Geruchs- oder Fettfiltersymbol erlischt, der Zähler beginnt von Neuem zu zählen.

## 10. EINSTELLUNGSMENÜ

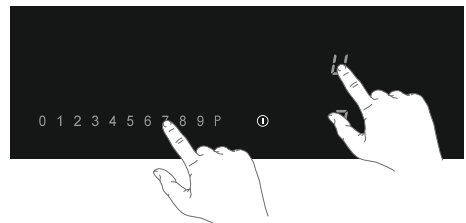
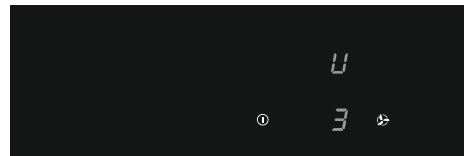
Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden.

- Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste.
  - Die Pausentaste blinkt.
- Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
- Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonen Tasten.



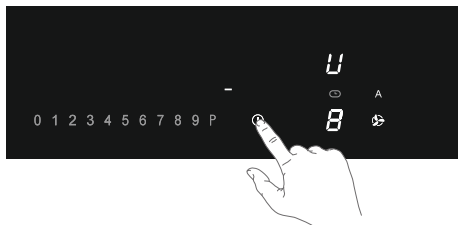
- Lassen Sie nun die Pausentaste los.
  - Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'U' und eine Zahl zwischen 2 und 7.
  - Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.

- Berühren Sie die Kochzonen Taste hinten links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).



- Berühren Sie die Kochzonen Taste vorne links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
- Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.





Menücode	Beschreibung	Werte
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 - 1 - 2 - 3
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 - 1 - 2 - 3
U4	Helligkeit des Displays	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown-Animation (aus – ein)	0 - 1
U6	Kochgeschirrerkennung (aus – ein)	0 - 1
U7	Timer-Tonsignal	0 - 1 - 2

## 11. LEISTUNGSBEGRENZUNG

**⚠ Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.**

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

- Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 2800 W, 3500 W oder 4500 W geändert werden.

### Konfiguration der Leistungsbegrenzung

Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.

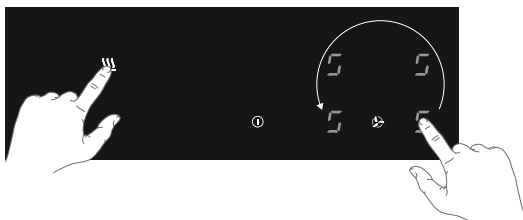
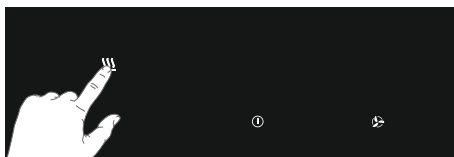
- Die Warmhaltetaste blinkt.

- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch.**

- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**

3. Berühren Sie die Warmhaltetaste und halten Sie sie gedrückt.

4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



5. Lassen Sie die Warmhaltetaste nun los.

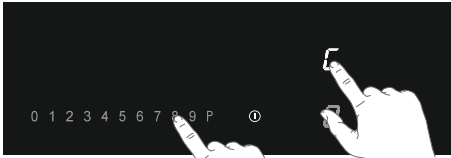
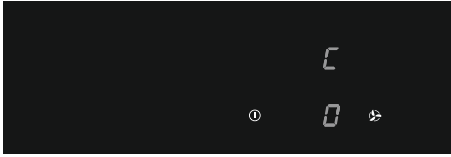
- Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'C' und '0'.

- Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.

6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den

Wert '8' ein.

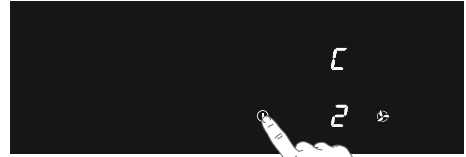
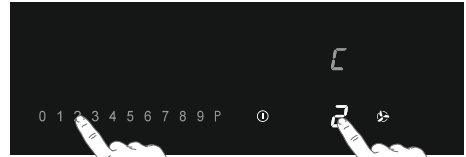
- Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'C' und '8'.



7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).

8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.

- Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.



Leistungsstufe Schieberegler	Einstellen der Leistungsbegrenzung
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE

### 12.1 Reinigung

#### Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

#### Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können mit Essig entfernt werden.
- Metallrückstände (entstanden durch das Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.

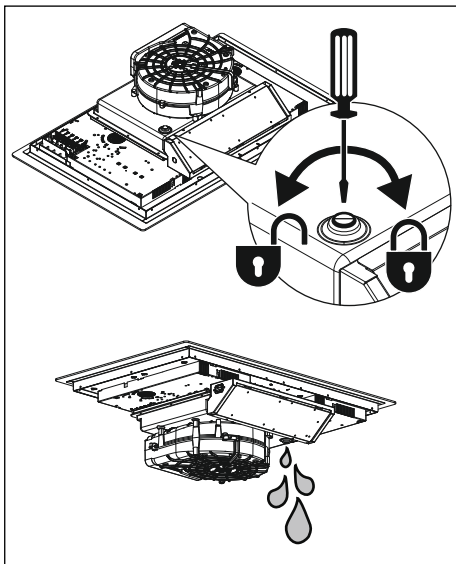
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

**⚠️ Niemals Scheuermittel verwenden!**  
**Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln kann.**  
**Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.**



## 12.2 Wasserauffangbehälter

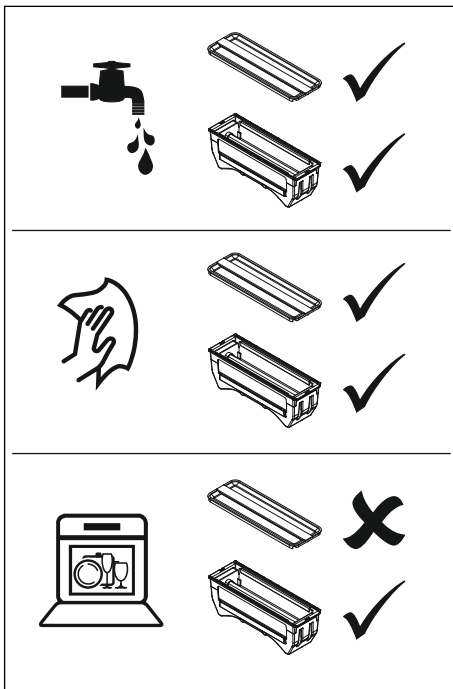
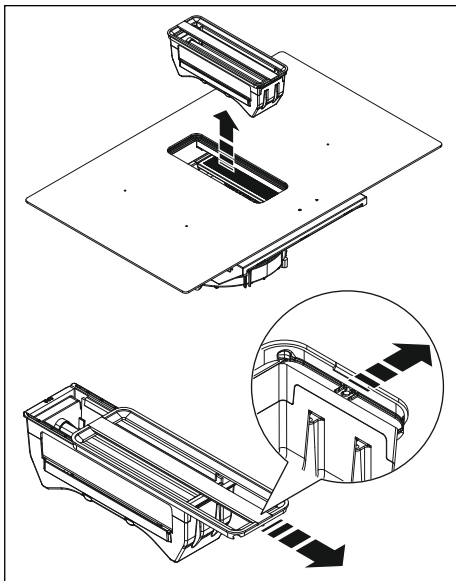
Es wird empfohlen, den Wasserauffangbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.



- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutralseife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel! Der Rost ist nicht geschirrspülgeeignet.
- Reinigen Sie das Fettfilter, falls verwendet, mindestens einmal pro Woche oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt. So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettansammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel vorzugsweise von Hand oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur in einem Kurzspülgang.

## 12.3 Reinigung des Rosts und der Filter

1. Nehmen Sie den Rost mit Filter vom Dunstabzug ab.
2. Schieben Sie den Filter vorsichtig vom Rost.



### Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

#### ⚠️ WARNUNG!

Je nach Typ kann der Filter regeneriert werden oder nicht. Siehe Packungsbeilage, die mit dem Filter geliefert wird.

## 13. FEHLERBEHEBUNG

### **WARNUNG!**

Wenn Sie in der Glasplatte einen Bruch oder Riss bemerken (und sei er noch so klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Netz. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert,

bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte in der nachfolgenden Tabelle. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin <b>u</b> .	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Der programmierte Timer ist abgelaufen.	Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie links oder rechts auf die Timertaste.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf dem Display erscheint <b>L</b> .	Die Kindersicherung ist aktiv.	Siehe Kapitel 'Bedienung des Kochfelds/Kindersicherung'.
Auf dem Display erscheint <b>C</b> .	Geruchsfilter gesättigt.	Der Geruchsfilter muss gewartet werden (siehe 'Wartung/Reinigung des Rosts und der Filter').
Fehlercode <b>ER 03</b> und akustisches Dauersignal.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode <b>ER21</b> .	Überhitzung.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.

Fehlercode <b>E2.</b>	Überhitzung des Induktionselements. Möglicherweise ist das Kochgeschirr leer.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
Fehlercode <b>E3.</b>	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Fehlercode <b>E8.</b>	Fehlfunktion des Dunstabzugs. Der Dunstabzug ist möglicherweise blockiert.	Entfernen Sie die Verstopfung und reinigen Sie den Dunstabzug.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## 14. TECHNISCHE DATEN

### 14.1 Technische Daten

Kochfeld			
		Einheit	Wert
Produkttyp			Einbau
Abmessungen	Breite	mm	600/750/830
	Tiefe	mm	510/520
	Höhe	mm	230
Versorgungsspannung und Netzfrequenz		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Ein/Aus-Taste		W	7620
Gewicht		Kg	21
Dunstabzug			
max. Luftvolumenstrom bei einer Installation mit Luftauslass		m <sup>3</sup> /h	450
max. Geräuschpegel bei einer Installation mit Luftauslass		dBA	63
Leistungsaufnahme Dunstabzug		W	220

\* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

### 14.2 Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	210 x 190 mm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds je kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg	181

## 15. UMWELTTIPPS


### Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

 Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer

durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

### Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten und GB-Vorschriften, auf welche diese verweisen.

## EN 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

### ⚠ WARNING!

READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

### 1.1 General

The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.

Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.

### ⚠ HOT SURFACE!

This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.

### ⚠ DANGER OF FIRE!

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to a fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a lid or a fire blanket.

### NOTE!

CAUTION! The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

### ⚠ WARNING!

Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of

inappropriate guards can cause accidents.

- If a drawer underneath the appliance is permitted (see the installation instructions), without an intermediate bottom, this should not be used to store highly flammable objects/materials.

Ensure that there is adequate clearance of a few centimetres between the bottom of the hob and the contents of any drawers.

- The hob is only to be used for the preparation of food.
- This appliance is only designed for household use.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot, which means objects could melt, become hot or catch fire.
- Do not use the appliance in temperatures below 5 °C.
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- When you use the hob for the first time, you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Never open the casing of the appliance.
- In connection with electrical safety, the appliance shall not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.
- The ceramic top is extremely strong but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
- If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality’s waste disposal site.

## **⚠ WARNING!**

### **Ceramic glass plate broke**

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

## **⚠ WARNING!**

### **Households with children and people with special needs**

This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

- Do not allow children to play with the appliance.
- Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones/burners heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.

### **1.2 Induction hob with integrated extractor**

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the surface of the cooking hob; they may become hot.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking process will stop automatically. Get into the habit of switching off the cooking zone or hob manually to avoid unintentionally switching on the appliance.
- After use, switch off the hob element using the controls and don't rely only on the pan detector.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone in a high setting.
- When the induction hob is in use, keep objects that are

sensitive to magnetic fields (credit cards, bank cards, discs, watches and similar items) away from the hob. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist first.

- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

### ⚠ WARNING!

Life-threatening, the danger of poisoning through back-drafting of combustion gasses!

- Never use the appliance to extract air while using a cooker that consumes air from the room, unless the room is sufficiently ventilated. Cooking appliances that consume air in the room (such as equipment that heats using gas, oil, wood or coal, geysers, hot water appliances) draw the combustion air out of the room and carry these gasses outside via the outlet (eg. chimney).

In combination with an activated cooker hood, the air is withdrawn from the kitchen and the adjacent rooms. This creates negative pressure if there is insufficient air supply. Poisonous gasses from the chimney or outlet channel are then back drafted into the living area.

- Always provide adequate ventilation!
- When the extraction unit and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

### ⚠ ELECTRIC SHOCK!

Avoid the risk of electric shock; make sure the appliance is switched off before cleaning the appliance.

- Do not use the extraction unit if the grease filter has not been fitted properly!
- To prevent hot fat from catching fire, you should only deep-



fry under continuous supervision.

- Clean the filters on time.
- Follow the instructions in the manual for cleaning or replacing the grease filters and/or carbon filters!

### **⚠ DANGER OF FIRE!**

- There is a risk of fire if the instructions for cleaning or replacing grease filters and/or carbon filters are not followed.
- Grease deposits in the metal grease filters can cause a fire. Never flambé on a cooking zone with the extractor switched on. The high flames can cause a fire. Always use the appliance with the metal grease filter. Clean the grease filter regularly.
- Overheated fat or oil can start a fire. Always supervise the heating of fat and oil. Never extinguish a fire with water; always use a fire blanket, lid or plate.

## **2. SAFETY INSTRUCTIONS**

### **2.1 Installation**

#### **⚠ WARNING!**

This appliance should only be connected by a registered installer.

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

- This appliance should only be connected by a registered installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage, frequency, nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The voltage, frequency, power, type of gas and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.
- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 105 °C.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.
- Extraction hoods and other appliances that

extract cooking vapours can affect the safe operation of appliances that burn gas or other fuel (including those in other rooms) by backflowing combustion gases. These gases can potentially lead to carbon monoxide poisoning. After installing an extraction hood or other vapour extractor, the operation of appliances with flue gas extraction must be tested by a competent person to ensure that the combustion gases do not flow back.

### **2.2 Electrical connection**

#### **⚠ ELECTRIC SHOCK!**

This appliance must be earthed.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- For class I appliances, check that your home's electrical system provides proper earthing.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage

category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. This is also applicable for appliances with a supply cord and plug when the plug is not accessible after installing the appliance. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the fixed wiring will fulfil this requirement.

- The supply cord must hang freely and should not be fed through a drawer.
- For connecting, use an approved cable with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be made of rubber (preferably of the H05V2V2 or H07V2V2 type).
- Before connecting the appliance, make sure

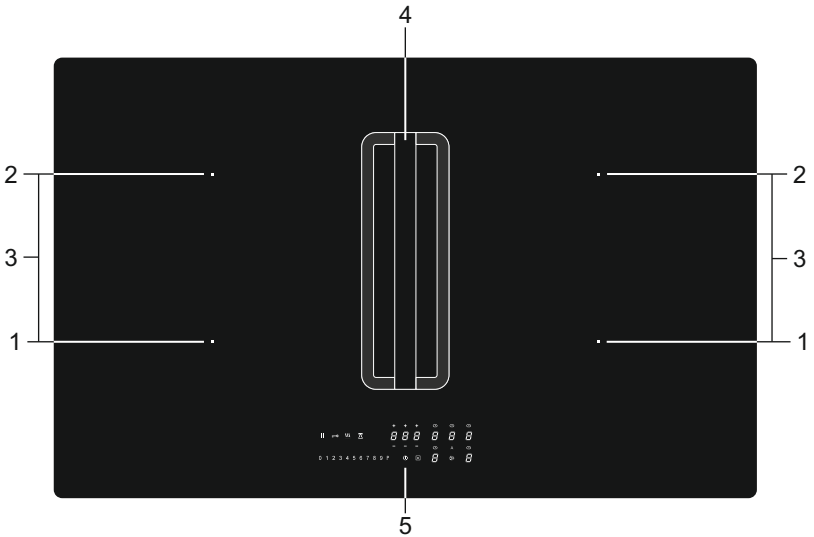
the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.

- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.

• **⚠ WARNING!**

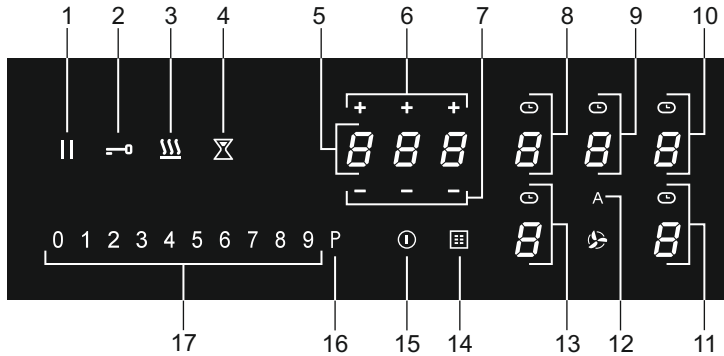
Failure to use screws or fasteners for installation as described in the installation instructions may result in electric shock.

### 3. DESCRIPTION



1. Cooking zone front 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Cooking zone rear 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Connected cooking zones 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Extractor
5. Control panel

## 4. CONTROL PANEL



1. Pause key
2. Lock key
3. Keep warm key
4. Minute minder key
5. Timer display
6. Plus key timer
7. Minus key timer
8. Cooking zone key rear left (cooking zone display) and timer symbol
9. Extraction key (extractor unit display) and timer symbol
10. Cooking zone key rear right (cooking zone display) and timer symbol
11. Cooking zone key front right (cooking zone display) and timer symbol
12. Key Automatic extraction mode  
By default the automatic mode is active. When a cooking zone is selected and a power level (>2) is set, the extractor automatically switches on and sets the necessary extraction level.
13. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer symbol
14. Grease filter symbol
15. On/Off key
16. Boost key for a cooking zone and for the extraction
17. Slider control (from position 0 to position 9) for:  
setting a value for a cooking zone and for the extraction

## 5. INDICATIONS IN THE DISPLAY

### Cooking zone display



Power level; 1 = low level / 9 = high level.



Boost level active.



No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).



Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit.

**Danger! Risk of burns.**



Child safety lock active.



Automatic heat-up function active.



Keep warm function active.



Pause function active.



Connected Bridge induction zones active.

### Extractor unit display



Extractor speed level: 1 = low level / 8 = high level.



Boost levels active.



Odour filter saturation indication.

## Timer display




Timer has not been set.



Timer has been set (1 hour and 25 minutes).


## 6. SAFETY

 Before use, read safety instructions.

### 6.1 Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the cooking level is reduced automatically or the hob switches off automatically.

### 6.2 Cooking-time limiter

 The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Power level	Maximum operating time (in hours, minutes)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

### 6.3 Power management

Two cooking zones one in front of the other effect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. When the Boost function is selected, the other cooking zone will be set to a somewhat lower setting. If a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to setting 9, the cooking zone with boost will automatically go to a lower setting. Automatic heat-up function is deactivated.

## 7. BEFORE FIRST USE

### 7.1 Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

### 7.2 Induction noises

#### A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower

cooking levels.

#### Pans are making noise

Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

#### The fan is making noise

To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

### 7.3 Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. The best pans to use have the Class Induction quality mark. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.

**⚠** Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.

**⚠** Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.

**⚠** Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

#### Minimum pan diameter

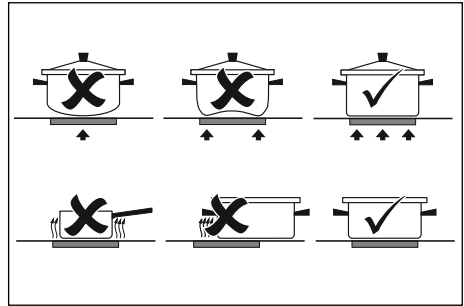
The minimum pan diameter per zone is as follows:

- Ø 160 mm: minimum pan diameter 90 mm.
- Ø 200 mm: minimum pan diameter 110 mm.
- Octa zone: minimum pan diameter 110 mm.

You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.

A pan used on connected Bridge induction cooking zones must have a diameter of at least 230 mm.

**⚠** Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.



### 7.4 Pan detection

- The pan detection system automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.
- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a pan is put on a cooking zone, the pan detection symbol flashes in the display. After 20 seconds, the cooking zone switches off.

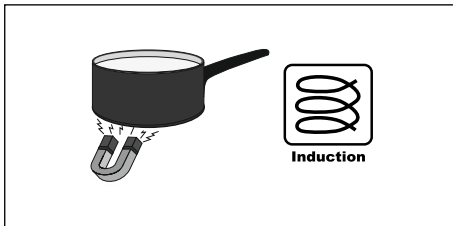
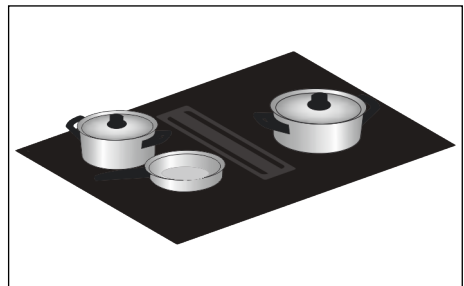
### 7.5 Cooking levels

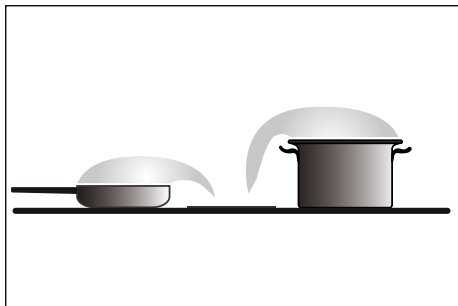
The cooking zones have 9 levels and a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

#### Boost function

- You can use the 'boost' function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.
- The Boost function is not available when Bridge induction cooking zones are connected!

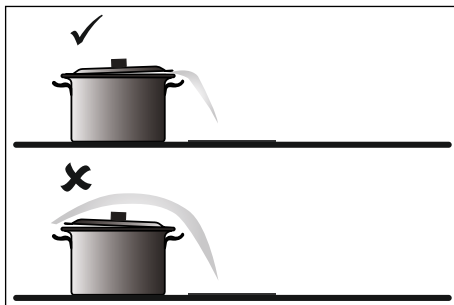
### 7.6 Use of the downdraft





Preferably cook with a lid on the pan; this reduces cooking odors and energy consumption. If desired, place the lid on the pan

at an angle with the opening to the exhaust side. This ensures optimal extraction.



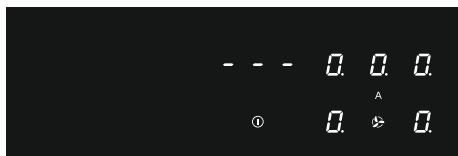
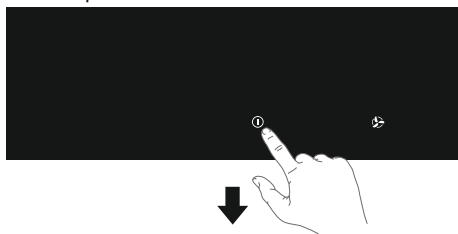
## 8. OPERATION OF THE HOB

**⚠** Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

### 8.1 Start cooking

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.

- All displays light up; the induction hob is in standby mode.
- The cooking zones and the extraction unit have power level zero.



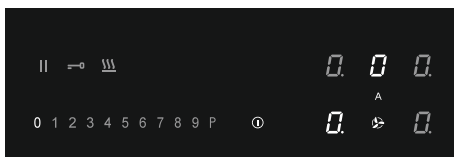
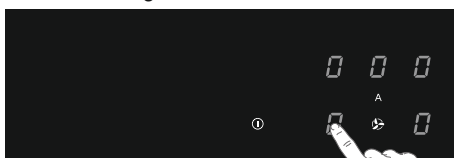
If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

2. Place a suitable pan on the cooking zone.
- The cooking zone automatically detects the pan; the display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.

As long as the dot is not flashing, the cooking zone is selected and the power level can

be set.

3. When the response time has elapsed, or during cooking, you can activate the cooking zone by manually selecting the display of the desired cooking zone.

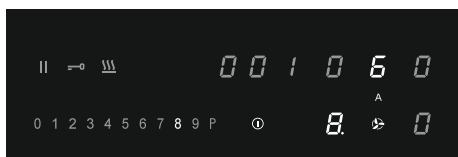
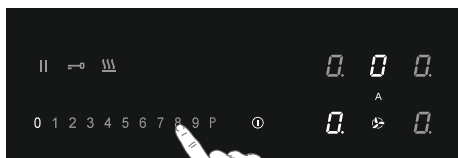


4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control.

- The cooking zone starts at the level that has been set.
- The extraction unit switches on automatically from position 3. The extraction unit can be switched on manually at position 1 and 2.
- The extractor unit automatically switches on with the necessary extraction speed. By default the automatic extraction mode is active.
- Set a higher or lower level with the slide control.
- Touch the key 'Automatic extraction mode' to deactivate the automatic extraction mode.

The extraction can now be set manually, if desired. See 'Operating the extractor unit'.

- After 10 seconds the slide control will switch off and the cooking time counter is hidden.



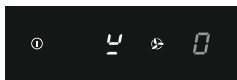
## 8.2 Boost

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

1. Touch power level P to select the Boost function.
- 'P' shows on the display.
  - After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.

## 8.3 Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:



- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
  - the pan you're using is not suitable for induction cooking;
  - the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- The cooking zone will not work unless there is a suitable pan on the cooking zone.

## 8.4 Finish cooking

1. Set the power level to '0' to switch off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/off key.

△ Symbol **H** will appear in the display of the

cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

## 8.5 Switch on the automatic heat-up function

This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

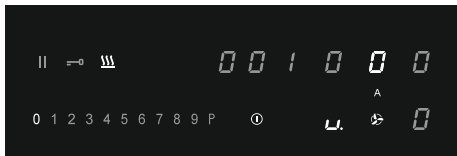
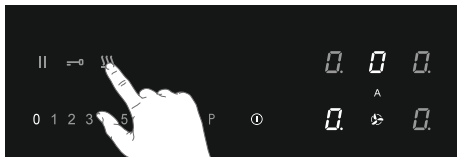
Power level	Heat-up Automatic time (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone .
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level (from 1 to 8).
  - An 'A' appears in the display alternating with the selected power level. When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.
3. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control.

## 8.6 Switch on the keep warm function

1. Switch on the hob and put a suitable pan on a cooking zone.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
  - The '0' of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.
3. Touch the keep warm key.
  - The keep warm symbol 'u' appears in the display. The keep warm function is selected.





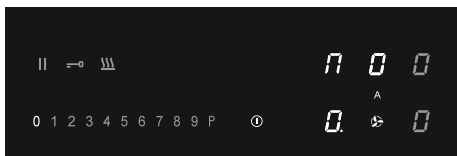
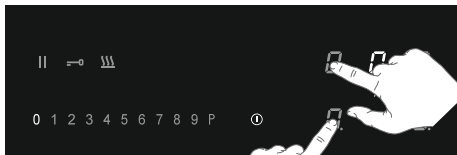
4. Set the power level to '0' or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

## 8.7 Connecting the Bridge induction cooking zones

Two Bridge induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a fish pan on the same power level. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear bridge induction cooking zone (at least 23 cm).

### Connection of Bridge induction cooking zones

1. Switch on the hob.
  2. Simultaneously touch the left-hand side or right-hand side cooking zone keys.
- The rear cooking zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.

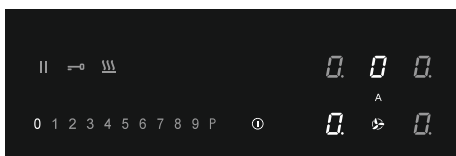
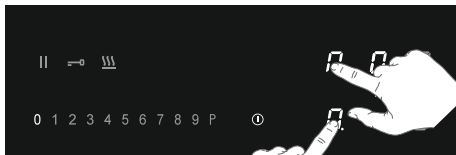


3. Set the power level by touching the slide control.
- The front cooking zone display shows the

power level.

### Disconnection of Bridge induction cooking zones

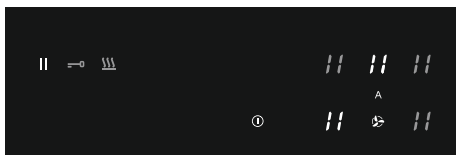
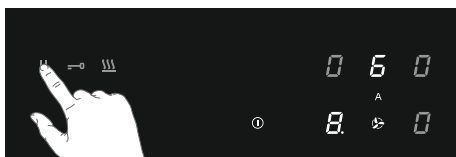
1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
- The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.



## 8.8 Pause cooking

This function stops the cooking activity temporarily (max. 10 minutes); timers are also paused.

1. Touch the pause key for at least 1 second.
- All the displays show the pause symbol.



2. To continue cooking, touch the pause key for at least 1 second until it flashes.
  3. Touch any other key within 10 seconds and the cooking process will continue.
- The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.

## Recall function

If the hob was switched off accidentally with the On/off key, all settings can be restored using the recall function.

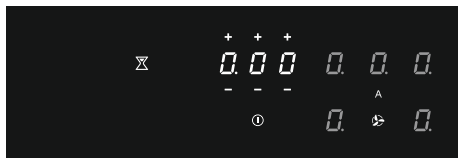
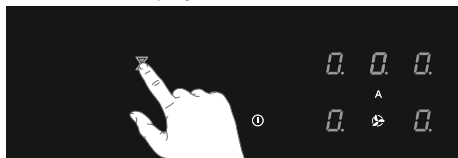
1. Touch the on/off key again within 5 seconds.
  - The pause key is flashing.
2. Touch the pause key within 6 seconds.
  - The previous settings are active again.

## 8.9 Using the minute minder

The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone.

The hob is switched on and no power level has been set for any cooking zone.

1. Touch the minute minder key to switch on the minute minder.
  - The timer display shows '0.00'.



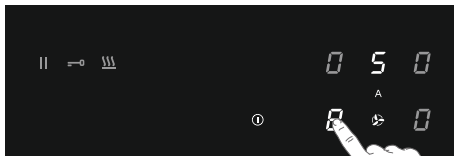
2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
  - The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
  - When the time is set, it will begin to countdown.
  - The timer display will show the remaining time.
  - The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.
  - The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
3. Touch the timer display to stop the alarm.
  - The alarm stops automatically after 4 minutes.

Touch the timer display and then touch the '-' key to set the time to '0.00' to switch off the minute minder before the time has passed.

## 8.10 Using the cooking timer

The cooking timer is connected to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically. The hob is switched on and for at least one cooking zone a power level has been set.

1. Touch the desired cooking zone key.
2. Touch the timer display.
  - The timer symbol of the active cooking timer lights up brightly.



3. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
  - The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
  - When the time is set, it will begin to countdown and the timer symbol flashes slowly.
  - The timer display will show the remaining time.
  - The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.
  - The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
  - The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
4. Touch the timer display to stop the alarm.
  - The alarm stops automatically after 4 minutes.

All the cooking zones can have a cooking timer that has been set. The display will always show the time of the cooking zone with the shortest time remaining.

### Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime

during the operation.

1. Touch the relevant cooking zone key.
2. Touch the timer display.
3. Use the '+' or '-' key to change the time.

### Checking the remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.
  - A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.
  - The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.
  - During the last 10 minutes of countdown, the remaining time will be displayed in minutes and seconds.

### Switching off the cooking timer

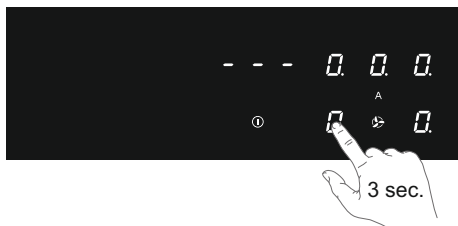
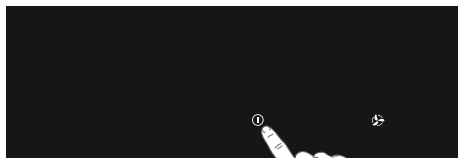
If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to switch off the cooking timer.
  - A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.
2. Touch the '-' key(s) to set the time to '0.00'.
  - The timer symbol is no longer brightly lit.

## 8.11 Child safety lock

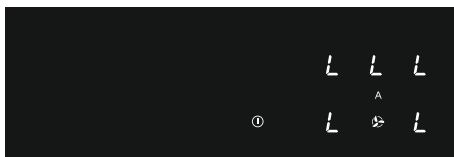
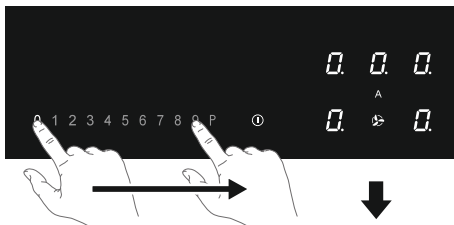
To activate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.



3. Release and slide your finger from 0 to 9 along the slide control.

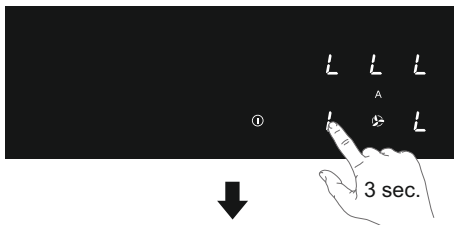
- All displays show the symbol 'L'.



The hob is now locked. It prevents unintended switching on. After 20 seconds, the hob will switch off automatically.

To deactivate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from 9 to 0 along the slide control.



## 8.12 Locking function for rapid cleaning during cooking

1. Touch the lock key.
  - The lock key lights up brightly; the settings of the hob are locked to allow rapid cleaning.
2. Touch the lock key again after the rapid cleaning to switch off the function.



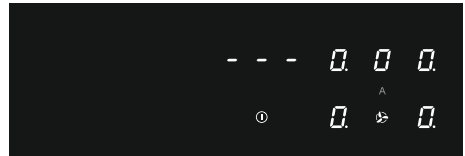
## 9. OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

**⚠** By default, the automatic extraction mode is active; the key lights up more intensely. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

If the hob is switched off the extractor unit will operate in follow-up mode for another 15 minutes.

### 9.1 Switch off the automatic extraction mode

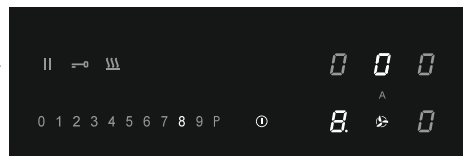
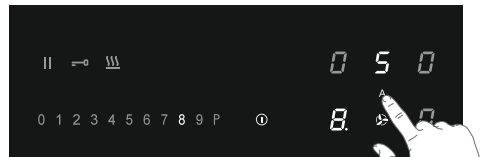
1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
  - All displays light up; the induction hob is in standby mode.
  - The cooking zones and the extraction unit have power level zero.
2. Touch the 'Automatic extraction mode' key.
  - The 'Automatic extraction mode' key is now less brightly lit; the automatic extraction mode is switched off.



### 9.2 Switch off the automatic extraction mode during cooking

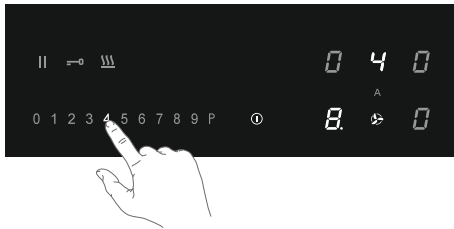
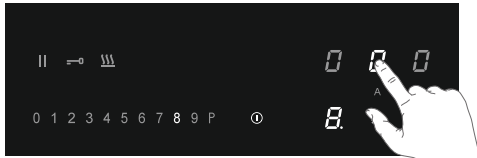
A cooking zone is operating (level 8) and the automatic extraction mode is active.

1. Touch the 'Automatic extraction mode' key.
  - The 'Automatic extraction mode' key is now less brightly lit. The extractor unit can now be set manually.



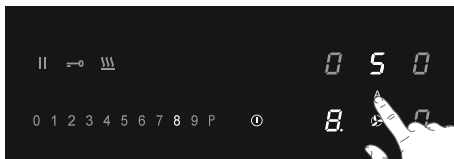
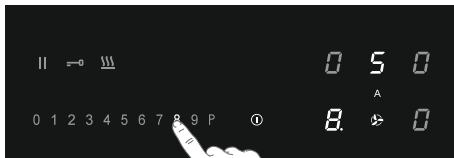
## 9.3 Manually switch on the extractor unit

1. Touch the extraction key.
  - The display of the extractor unit lights up.
2. Set the extractor speed level within 6 seconds by touching the slide control.
  - The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.
- Set a higher or lower level with the slide control.



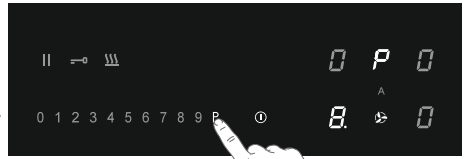
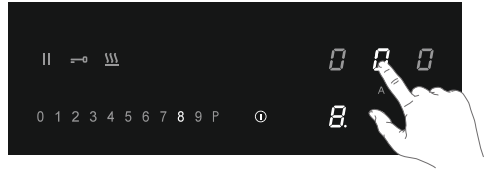
## 9.4 Boost

1. Switch on the hob.
2. Touch the 'Automatic extraction mode' key to switch off the automatic extraction mode.



3. Touch the extraction key.
  - The display of the extractor unit lights up.
4. Touch level P to select 'Boost'.

- The extractor unit switches on at speed level P (Boost).
- 'P' shows on the display.

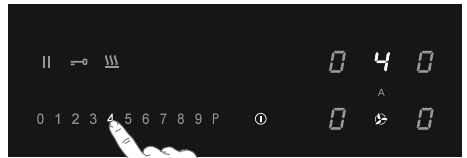
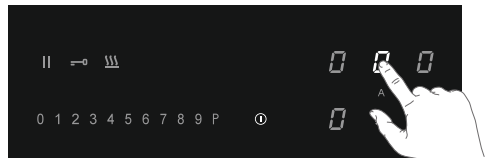


## 9.5 Set a number of minutes delay time

Use this function to switch off the extractor unit with a delay of a number of minutes.

The automatic extraction mode must be switched off.

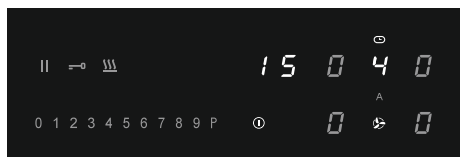
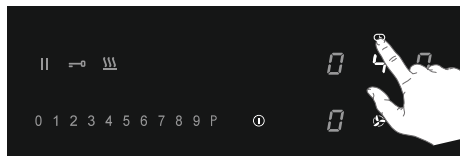
1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key and set an extractor speed level.



3. Touch the timer display.
  - The timer symbol of the extractor unit lights up brightly.
4. Use the '+' or '-' key to set the desired delay

time.

- Countdown starts automatically.
- The extractor unit switches off after the time that has been set.



## 9.6 Saturation of the grease filter

After 100 operating hours, the grease filter symbol is illuminated; it is necessary to perform maintenance of the grease filter (see 'Maintenance/Cleaning the filters'). The grease filter saturation indication is always enabled.

## 9.7 Saturation of the odour filter

After 200 operating hours, a flashing 'C' will appear in the extractor unit display; it is necessary to perform maintenance of the odour

filter.

By default the odour filter saturation indication is deactivated (when the extraction is operating in ducted mode). Activate the odour filter saturation indication if the extraction unit is installed as a recirculation application.

### Activation of the odour filter saturation indication

1. Touch the extraction key.
  2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
- The odour filter signal 'C' lights up intensely for 1 second.
  - Now the symbol 'C' appears when it is necessary to perform maintenance of the odour filter.

### Deactivation of the odour filter saturation indication

1. Touch the extraction key.
  2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
- The odour filter symbol 'C' blinks twice.

## 9.8 Reset the memory of the filter saturation indication

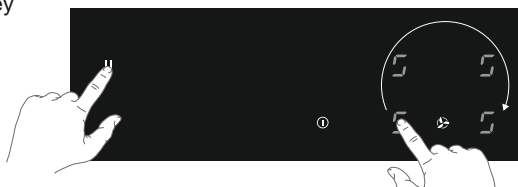
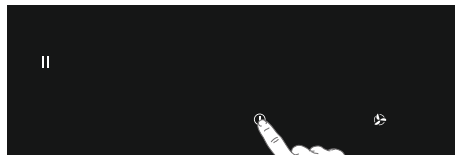
Reset the memory after replacing the grease filter and/or the odour filter.

1. Switch on the hob.
  2. Touch and hold the Key 'Automatic extraction mode' for 5 seconds.
- The grease filter symbol or the odour filter symbol will go off, and the memory starts counting over again.

# 10. USER MENU

The user menu enables the user to set the signals on the hob as desired. This concerns both audio (tone and volume) and visual signals.

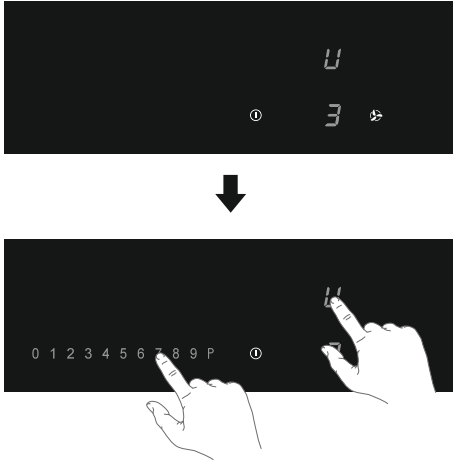
1. Touch the on/off key twice within three seconds.
- The pause key is blinking.
2. Touch and hold the pause key.
  3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).



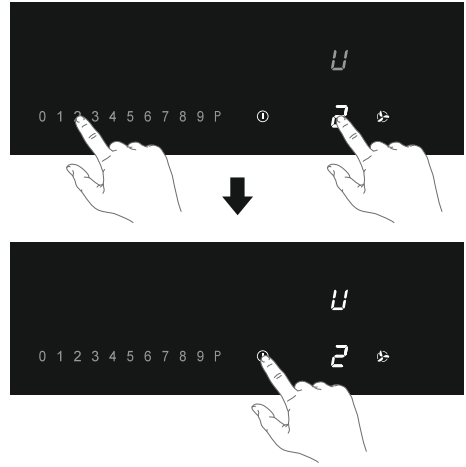
4. Release pause key.

  - 'U' is flashing alternately with a number '0' on the cooking zone display on the rear left.
  - The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.

5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).



6. Touch the cooking zone key on the front left and select the correct value (see table).
7. Confirm the setting; touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.



Menu code	Description	Configuration value
U2	Volume key sound	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume alarm signal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lighting level display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown animation (on or off)	0 - 1
U6	Pan detection (on or off)	0 - 1
U7	Audio signal countdown timer	0 - 1 - 2

## 11. POWER LIMITER

**⚠ Setting the power limiter should only be carried out by a registered and qualified installer. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.**

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

- The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change it to 2800W, 3500W or 4500W.

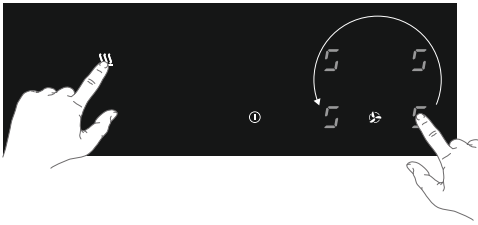
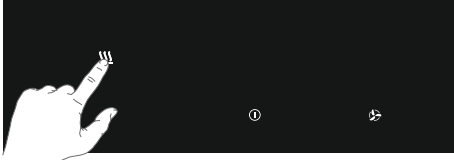
### Power limiter configuration

Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

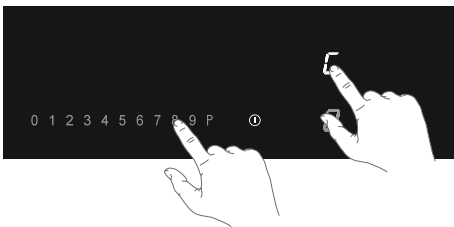
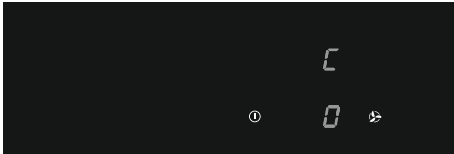
1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.

- The keep warm key is flashing.
- **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
- **Make sure all cooking zones are switched off.**

3. Touch and hold the keep warm key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).

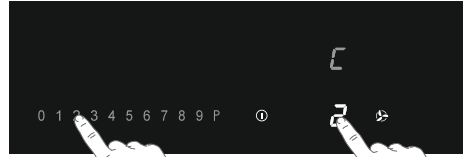


5. Release the keep warm key.
  - 'C' is flashing alternately with '0' on the cooking zone display on the rear left.
  - The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose '8' by using the slide control.
- 'C' is flashing alternately with '8' on the cooking zone display on the rear left.



7. Touch the cooking zone key on the front left and select the power limitation wanted with the slide control (see table).
8. Then, touch and hold the On/off key until all the display segments disappear.

- The hob is now ready for use with the selected power limiter active.



Setting slide control	Setting of the power limiter
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W



## 12. CARE AND CLEANING

### 12.1 Cleaning

#### Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry tea cloth.

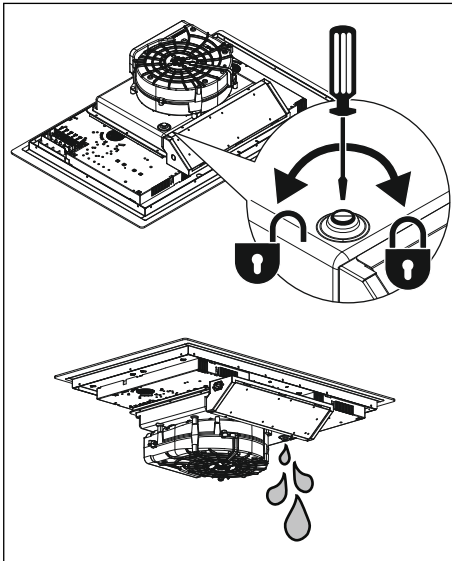
#### Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

**⚠ Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.**

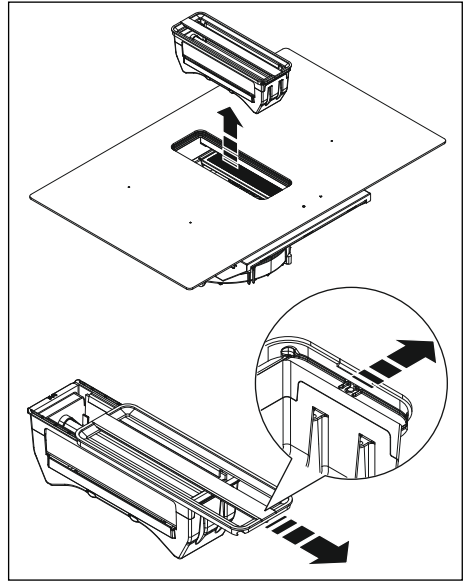
### 12.2 Water collector

It is recommended to check and empty the water collector every two weeks.

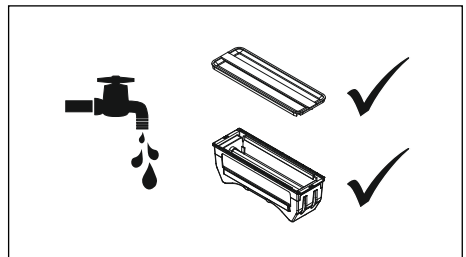


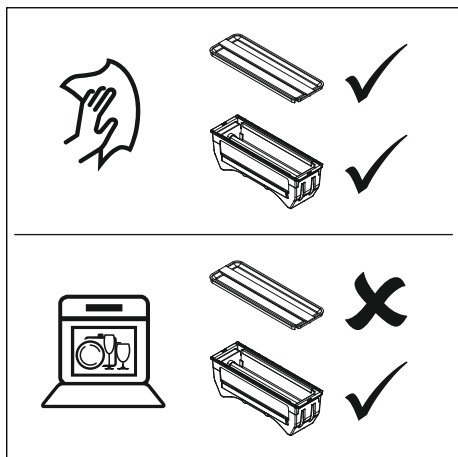
### 12.3 Cleaning the grid and filters

1. Remove the grid from the extraction inlet.
2. Carefully slide the grease filter off the grid.



- Clean the grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the grid in a dishwasher.
- Clean the grease filter, when in use, at least every week (or when the filter saturation indication system indicates this necessity). This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- Clean the filter with a non-aggressive detergents, preferably by hand or else in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle.





### Odour filter (recirculation use)

#### **⚠ WARNING!**

Depending on type, filter can be or cannot be regenerated. Refer to the leaflet provided with the filter.

## 13. TROUBLESHOOTING

### **⚠ WARNING!**

If you see a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect it from the power mains. Contact the service department.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the table below. You can also take a look on our website for more information. If the problem continues, contact the service department.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high levels this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows <b>u</b> .	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a too small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The time that has been set for the timer has ended.	Touch the left or right timer key to stop the alarm.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.

L shows on the display.	Child safety lock is activated.	See chapter 'Operation of the hob/Child safety lock'.
C shows on the display of the extractor unit.	Saturation of the odour filter.	It is necessary to perform maintenance of the odour filter (see 'Cleaning the grid and filters').
Error code <b>ER 03</b> and continuous beep.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code <b>ER21</b> .	Overheating.	Let the hob cool down.
Error code <b>E2</b> .	Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used.	Do not heat empty cookware.
Error code <b>E3</b> .	Wrong pan.	Use appropriate pans.
Error code <b>E8</b> .	Malfunction of the extractor unit. The extractor unit may be blocked.	Remove any blockages and clean the extractor unit.
Other error codes.		Contact the service department.

## 14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 14.1 Technical data

<b>Hob</b>			
		Unit	Value
Product type			Built-in
Dimensions	Width	mm	600/750/830
	Depth	mm	510/520
	Height	mm	230
Power supply voltage/frequency		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Power		W	7620
Weight		Kg	21
<b>Extraction unit</b>			
Airflow max* - Exhaust installation		m <sup>3</sup> /h	450
Noise max* - Exhaust installation		dBA	63
Extraction unit power		W	220

\* Maximum speed (boost excluded)

## 14.2 Information according regulation (EU) 66/2014

### Measurements according EN60350-2

Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	210 x 190 mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC <sub>electric hob</sub> ) in Wh/kg	181

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS


### Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

 As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is

marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

### Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations, and GB Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

## ES 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡LEA ATENTAMENTE Y CONSÉRVELA PARA FUTURAS CONSULTAS!

### 1.1 Generalidades

El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de no seguir las instrucciones de seguridad y advertencias.

La garantía no cubre los daños causados por una conexión incorrecta, un montaje incorrecto o un uso incorrecto.

⚠ ¡SUPERFICIE CALIENTE!

Este aparato y las partes accesibles se calentarán durante el uso. No toque las partes calientes. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato a menos que estén bajo supervisión continua.

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos en las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite en una placa sin supervisión puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- No intente apagar NUNCA un fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y, después, cubra las llamas con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.

¡NOTA!

¡PRECAUCIÓN! El proceso de cocción debe supervisarse. A corto plazo, el proceso de cocción debe supervisarse continuamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del mismo en las instrucciones de uso como

adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

- Si se permite un cajón debajo del aparato (véanse las instrucciones de instalación), sin una parte inferior intermedia, no se debería utilizar para almacenar objetos/materiales altamente inflamables. Asegúrese de que haya un espacio adecuado de unos pocos centímetros entre la parte inferior de la placa y el contenido de los cajones.
- La placa sólo se debe utilizar para la preparación de comida.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- No caliente latas cerradas en la placa. Habrá una acumulación de presión que hará que las latas exploten. Usted podría resultar herido o escaldado.
- No cubra nunca el aparato con un paño o algo similar. Si el aparato sigue estando caliente o está encendido, existe un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato como encimera. El aparato puede encenderse accidentalmente o estar aún caliente, algo que significa que los objetos podrían fundirse, calentarse o incendiarse.
- No utilice el aparato a temperaturas inferiores a 5 °C.
- El aparato no debería colocarse ni utilizarse al aire libre.
- Cuando utilice la placa por primera vez, notará un “olor nuevo”. No se preocupe, esto es normal. Si la cocina está bien ventilada, el olor desaparecerá pronto.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- No abra nunca la carcasa del aparato.
- Por motivos de seguridad eléctrica, el aparato no se debe limpiar con limpiadores de alta presión o limpiadores a vapor.

- La parte superior de cerámica es extremadamente resistente, pero no irrompible. Por ejemplo, un tarro de especias o un utensilio afilado que cae sobre él podría hacer que se rompa.
- Si decide dejar de utilizar el aparato debido a un fallo, le recomendamos que quite el cable después de desconectar el enchufe de la toma de corriente. Lleve el aparato al lugar de eliminación de residuos de su municipio.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

#### **Placa vitrocerámica rota**

- Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento de calentamiento eléctrico y aisle el aparato de la alimentación.
- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

#### **Hogares con niños y personas con necesidades especiales**

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, así como por personas con capacidades físicas, psíquicas o sensoriales reducidas, o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que estén supervisados e instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.

- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No permita que los niños limpien o realicen mantenimiento en el aparato a menos que estén supervisados.
- No guarde objetos que los niños puedan encontrar interesantes en los armarios situados encima o detrás del aparato.
- Las zonas de cocción/quemadores se calientan durante el uso y permanecen calientes un rato después. Mantenga a los niños pequeños alejados de la placa durante la cocción e inmediatamente después de ésta.

## 1.2 Placa de inducción con extractor integrado

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa de cocción, ya que podrían calentarse.
- El proceso de cocción se parará automáticamente en cuanto quite la sartén de la placa. Acostúmbrase a apagar la zona de cocción o la placa manualmente para evitar encender el aparato accidentalmente.
- Después de su uso, apague el elemento de la placa con los controles y no confíe sólo en el detector de sartenes.
- Recuerde que, si la placa se utiliza con un ajuste alto, el tiempo de calentamiento será muy corto. No deje la placa desatendida si está utilizando una zona en un ajuste alto.
- Cuando utilice la placa de inducción, mantenga los objetos que sean sensibles a los campos magnéticos (tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, discos, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Aconsejamos a cualquier persona con marcapasos que consulte primero a su cardiólogo.
- No utilice nunca papel de aluminio para cocinar ni coloque productos envasados en aluminio sobre la placa. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su dispositivo.

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de muerte, el peligro de envenenamiento por la compuerta de contratiro de gases de combustión!

- No utilice nunca el aparato para extraer aire mientras utiliza una cocina que consuma aire de la habitación, a menos que la habitación esté suficientemente ventilada. Los aparatos de cocina que consumen aire en la habitación (como equipos que se calientan con gas, aceite, madera o carbón, géiseres, aparatos de agua caliente) extraen el aire de combustión de la habitación y transportan estos gases fuera a través de la salida (por ejemplo, chimenea).



En combinación con una campana extractora activada, el aire se extrae de la cocina y de las habitaciones adyacentes. Esto crea una presión negativa si el suministro de aire es insuficiente. Los gases venenosos de la chimenea o el canal de salida son después enviados de vuelta a la zona de estar.

- ¡Proporcionar siempre una ventilación adecuada!
- Cuando la unidad de extracción y los aparatos alimentados con energía distinta de la electricidad estén funcionando simultáneamente, la presión negativa en la sala no deberá superar los 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- Deben cumplirse las normativas locales relativas a la descarga de aire.

### ⚠ ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

Evite el riesgo de descarga eléctrica; asegúrese de que el aparato está apagado antes de limpiarlo.

- ¡No use la unidad de extracción si el filtro de grasa no se ha instalado correctamente!
- Para evitar que la grasa caliente se quemé, sólo debería freír bajo una supervisión continua.
- Limpie los filtros a tiempo.
- ¡Siga las instrucciones del manual para limpiar o sustituir los filtros de grasa y/o los filtros de carbón!

### ⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- Hay riesgo de incendio si no se siguen las instrucciones de limpieza o sustitución de los filtros de grasa y/o de carbón.
- Los depósitos de grasa en los filtros de grasa metálicos pueden provocar un incendio. No flamee nunca en una zona de cocción con el extractor encendido. Las llamas altas pueden causar un incendio. Utilice siempre el aparato con el filtro de grasa metálico. Limpie el filtro de grasa frecuentemente.
- La grasa o el aceite sobrecalentados pueden provocar un incendio. Supervise siempre el calentamiento de la grasa y el aceite. No apague nunca un fuego con agua; use

siempre una manta ignífuga, una tapa o una placa.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### ¡ADVERTENCIA!

Este dispositivo sólo debería ser conectado por un instalador registrado.

Si no se siguen las instrucciones y advertencias de seguridad, el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños resultantes.


- Este dispositivo sólo debería ser conectado por un instalador registrado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tensión, frecuencia, naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- El voltaje, la frecuencia, la potencia, el tipo de gas y el país para el que se ha diseñado el aparato se indican en la placa de características del mismo.
- Compruebe si el aparato presenta daños debidos al transporte.
- No conecte un aparato dañado.
- Las paredes y la encimera que rodean al aparato deben ser resistentes al calor hasta al menos 105 °C.
- La encimera en la que se coloca la placa debería ser plana.
- Las campanas extractoras y otros aparatos que extraen vapores de la cocción pueden afectar al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otro combustible (incluidos los de otras salas) por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden llevar potencialmente a envenenamiento por monóxido de carbono. Después de instalar una campana de extracción u otro extractor de vapor, el funcionamiento de los aparatos de extracción de gases de combustión deberá ser comprobado por una persona competente para asegurarse de que los gases de combustión no vuelven a fluir.

### 2.2 Conexión eléctrica

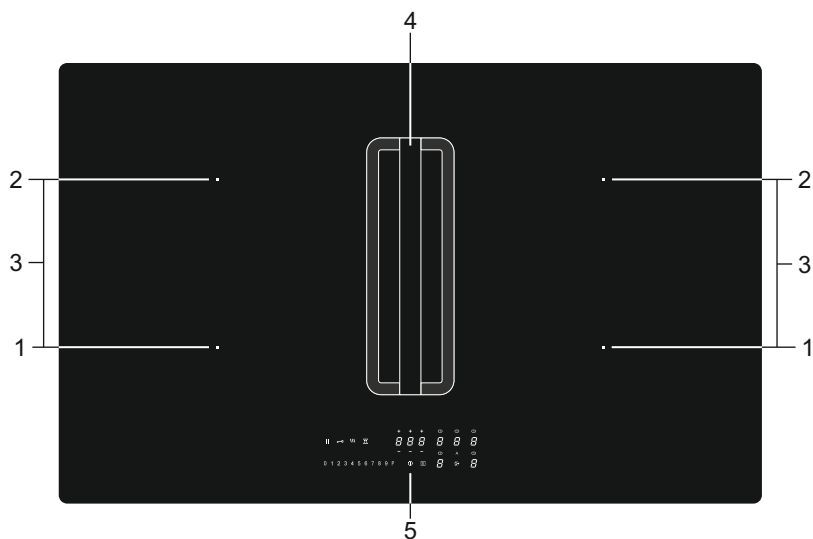
#### ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

Este aparato debe estar conectado a tierra.

- La conexión eléctrica debe cumplir con las normativas nacionales y locales.

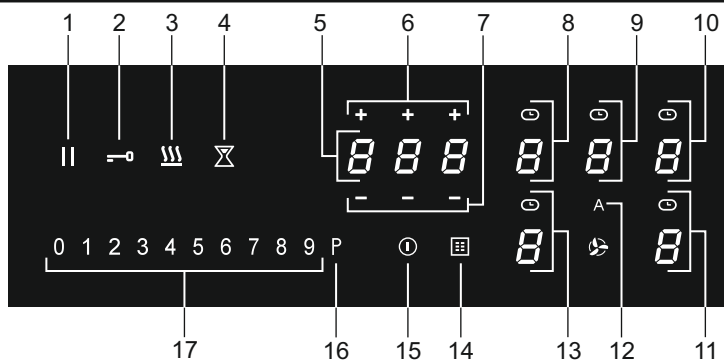
- Para aparatos de clase I, compruebe que el sistema eléctrico de su hogar disponga de una conexión a tierra adecuada.
- La toma de corriente de la pared y el enchufe deberían ser siempre accesibles.
- Si un aparato estacionario no está equipado con un cable de alimentación y un enchufe, o con otros medios de desconexión de la red eléctrica que tengan una separación de contacto en todos los polos que proporcionen una desconexión completa en caso según las condiciones de la categoría III, los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. Esto también es aplicable a aparatos con cable de alimentación y enchufe cuando no se puede acceder al enchufe después de instalar el aparato. El uso de un interruptor omnipolar con una separación de contacto de al menos 3 mm instalado en el cableado fijo cumplirá con este requisito.
- El cable de alimentación debe colgar libremente y no debería introducirse a través de un cajón.
- Para la conexión, utilice un cable aprobado con los diámetros de cable apropiados para la conexión. La carcasa del cable debería ser de caucho (preferiblemente de tipo H05V2V2 o H07V2V2).
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características está conforme con el voltaje de su red eléctrica.
- La conexión debería ajustarse a la corriente y a los fusibles.
- El aparato no se debería conectar a la red a través de un adaptador multienchufe o alargador, ya que no se puede garantizar el uso seguro del equipo.
- Después de la instalación, las piezas que llevan corriente eléctrica y las piezas aisladas deberán estar protegidas contra el contacto.
-  ¡ADVERTENCIA!  
Si no se utilizan tornillos o fijaciones para la instalación como se describe en las instrucciones de instalación, se puede producir una descarga eléctrica.

### 3. DESCRIPCIÓN



1. Zona de cocción frontal 210 x 190 mm / 2,1 kW (refuerzo 3,0 kW)
2. Zona de cocción trasera 210 x 190 mm / 2,1 kW (refuerzo 3,0 kW)
3. Zonas de cocción conectadas 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Extractor
5. Panel de control

## 4. PANEL DE CONTROL



1. Tecla de pausa
2. Tecla de bloqueo
3. Tecla mantenimiento calor
4. Tecla minuterero
5. Pantalla temporizador
6. Temporizador tecla más
7. Temporizador tecla menos
8. Tecla de la zona de cocción trasera izquierda (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
9. Llave de extracción (pantalla unidad extractor) y símbolo del temporizador
10. Tecla de la zona de cocción trasera derecha (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
11. Tecla de la zona de cocción frontal derecha (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
12. Tecla modo de extracción automático  
Por defecto, el modo automático está activo. Cuando se selecciona una zona de cocción y se configura un nivel de potencia (>2), el extractor se enciende automáticamente y configura el nivel de extracción necesario.
13. Tecla de la zona de cocción frontal izquierda (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
14. Símbolo del filtro de grasa
15. Tecla encendido/apagado
16. Tecla de sobrecalentamiento para una zona de cocción y para la extracción
17. Control deslizante (desde la posición 0 a la posición 9) para: configurar un valor para una zona de cocción y para la extracción

## 5. INDICACIONES EN LA PANTALLA

### Indicación de la zona de cocción



Nivel de potencia; 1 = nivel bajo / 9 = nivel alto.



Nivel de refuerzo activo.



No hay una sartén (adecuada) en la zona de cocción (símbolo de detección de la sartén).



Indicador de calor residual; la placa dispone de un indicador de calor residual para cada zona de cocción para mostrar aquellas que aún están calientes. ¡Aunque la placa esté apagada, el indicador 'H' permanecerá encendido mientras la zona de cocción esté caliente! Evite tocarlas cuando este indicador esté encendido.  
**¡Peligro! Riesgo de quemaduras.**



Bloqueo de seguridad de niños activo.



Función de calentamiento automático activa.



Función mantenimiento de calor activa.



Función de pausa activa.



Zonas de inducción del Bridge conectado activas.

### Pantalla unidad extractor



Nivel de velocidad extractor: 1 = nivel bajo / 8 = nivel alto.



Niveles de refuerzo activos.



Indicación de saturación del filtro de olores.

## Pantalla temporizador




No se ha configurado el temporizador.



Se ha configurado el temporizador (1 hora y 25 minutos).


## 6. SEGURIDAD

 Antes del uso, lea las instrucciones de seguridad.

### 6.1 Seguridad de temperatura

Un sensor mide continuamente la temperatura de determinadas partes de la placa. Cada zona de cocción está equipada con un sensor que mide la temperatura del fondo de la sartén para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento cuando la sartén hierve seca. En caso de aumentos de temperatura demasiado altos, el nivel de cocción se reduce automáticamente o la placa se apaga automáticamente.

### 6.2 Limitador del tiempo de cocción

 El limitador del tiempo de cocción es una función de seguridad de su aparato de cocción. Funcionará si olvida apagar su placa. En función del nivel de potencia que haya elegido, el tiempo de cocción se limitará de la siguiente manera:

Nivel de potencia	Tiempo de funcionamiento máximo (en horas, minutos)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (a continuación, vuelve al nivel 9)

### 6.3 Control de la potencia

Dos zonas de cocción, una delante de la otra, actúan entre sí. Cuando ambas zonas de cocción se encienden al mismo tiempo, la potencia se comparte automáticamente entre ellas. Cuando se selecciona la función Boost (Refuerzo), la otra zona de cocción se configura a un nivel algo más bajo. Si una zona de cocción se configura en Boost y desea configurar la otra a la posición 9, la zona de cocción con Boost (refuerzo) cambiará automáticamente a una posición inferior. Función de calentamiento automático desactivada.

## 7. ANTES DEL PRIMER USO

### 7.1 Uso de las teclas táctiles y el control deslizante

Coloque la punta de su dedo sobre una tecla o el control deslizante para lograr los mejores resultados. No tiene que ejercer presión. Las teclas táctiles sólo reaccionan ante una ligera

presión de la punta de un dedo. No utilice los controles con ningún otro objeto.

### 7.2 Ruidos de inducción

#### Un sonido de tictac

Esto es causado por el limitador de capacidad de las zonas izquierda y derecha. El tictac también puede ocurrir a niveles de cocción

más bajos.

### Las sartenes hacen ruido

Las sartenes pueden hacer algo de ruido durante la cocción. Esto es causado por la energía que fluye de la placa a la cacerola. A niveles altos, esto es perfectamente normal para algunas sartenes. No dañará ni las sartenes ni la placa.

### El ventilador hace ruido

Para aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, el aparato está equipado con un ventilador. Si utiliza el aparato de forma intensa, el ventilador se activa para enfriarlo y oír un sonido de zumbido. El ventilador funciona durante varios minutos después de que se haya apagado la placa.

## 7.3 Sartenes apropiadas

La cocción por inducción requiere una sartén con un fondo plano grueso (mínimo 2,25 mm). Utilice sartenes de material magnético o sartenes con un fondo tipo sándwich. Las mejores sartenes para usar tienen la marca de calidad Class Induction (Clase de Inducción). Otras sartenes dan un rendimiento inferior. Las sartenes hechas de cobre, aluminio o material cerámico no son apropiadas.

⚠ Use sólo sartenes con un fondo plano. Un fondo hueco o redondeado puede interferir en el funcionamiento de la protección de cocción vacía, haciendo que el aparato se caliente demasiado. Esto puede provocar daños. El daño causado por el uso de sartenes que no sean apropiadas o que hiervan en seco queda excluido de la garantía.

⚠ Las sartenes que se han utilizado en una placa de gas no se pueden utilizar en una placa de inducción.

⚠ ¡Tenga cuidado con las sartenes de chapa de acero esmaltadas! El esmalte se puede dañar a ajustes altos si la sartén está demasiado seca. Los ajustes del nivel de potencia altos pueden hacer que el fondo de la sartén se deforme.

### Diámetro mínimo de la sartén

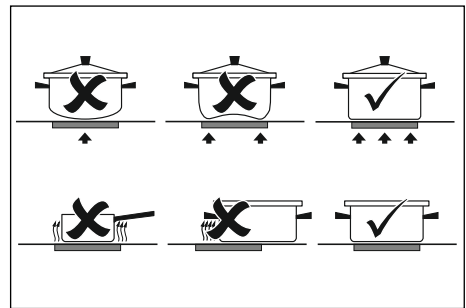
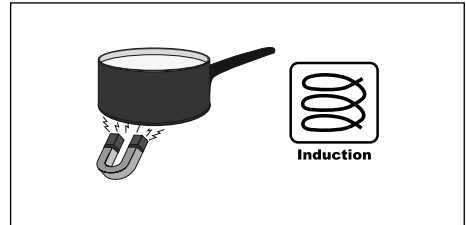
El diámetro mínimo de la sartén por zona es el siguiente:

- Ø 160 mm: diámetro mínimo de la sartén 90 mm.
- Ø 200 mm: diámetro mínimo de la sartén 110 mm.
- Zona octa: diámetro mínimo de la sartén 110 mm.

Obtendrá los mejores resultados utilizando una sartén con el mismo diámetro que la zona. Si una sartén es demasiado pequeña, la zona no funcionará.

Una sartén utilizada en las zonas de cocción por inducción del Bridge conectado debe tener un diámetro de al menos 230 mm.

⚠ Los granos de arena pueden causar rasguños que no se pueden quitar. Coloque sólo sartenes con fondo limpio en la placa. Le recomendamos que levante las sartenes y no las deslice sobre la placa.



## 7.4 Detección de la sartén

- El sistema de detección de sartén detecta automáticamente una sartén que se coloca en una zona de cocción. El indicador de esta zona de cocción se ilumina más intensamente y el punto deja de parpadear.
- Si la placa no detecta una sartén (ferrosa) después de colocar una sartén en una zona de cocción, el símbolo de detección de sartenes parpadea en la pantalla. Después de 20 segundos, la zona de cocción se apaga.

## 7.5 Niveles de cocción

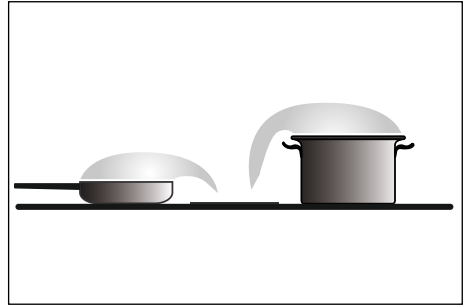
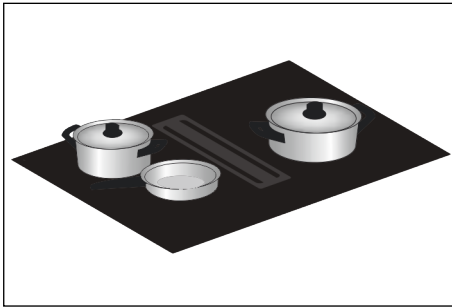
Las zonas de cocción tienen 9 niveles y un nivel de 'boost' (P). Ajuste el nivel de cocción tocando y deslizando sobre el control deslizante. Al deslizar por el control deslizante, se cambia el ajuste de cocción. Al moverse hacia la derecha, el nivel aumenta, mientras que al moverse hacia la izquierda disminuye el

nivel. Al alejar su dedo del control deslizante, la zona de cocción comienza a funcionar en el nivel configurado.

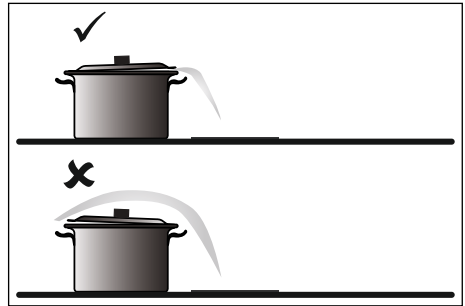
### Función Boost

- Puede utilizar la función 'Boost' para cocinar al nivel más alto de cocción durante un breve periodo de tiempo (máx. 5 minutos). Después del tiempo máximo de boost, la potencia se reducirá a la posición 9.
- La función Boost no está disponible cuando las zonas de cocción por inducción Bridge están conectadas!


## 7.6 Uso de la compuerta de contratiro



Cocinar preferentemente con una tapa sobre la sartén, esto reduce los olores de cocción y el consumo de energía. Si lo desea, coloque la tapa en la sartén en ángulo con la abertura en el lado del escape. Esto garantiza una extracción óptima.

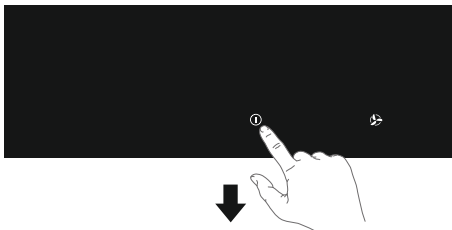


## 8. FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

 Por favor, antes de empezar a cocinar, lea atentamente el capítulo "Antes del primer uso". Esto evita un uso incorrecto de la placa.

### 8.1 Inicio de la cocción

1. Toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.
- Se encienden todos los indicadores; la placa de inducción está en modo de espera.
  - Las zonas de cocción y la unidad de extracción tienen un nivel de potencia cero.



Si la placa no se utiliza durante 20 segundos, se apagará automáticamente.

2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción.

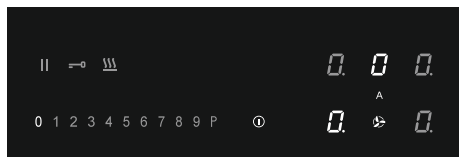
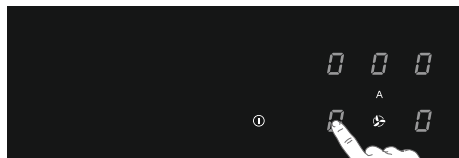
- La zona de cocción detecta automáticamente la sartén; el indicador de esta zona de cocción se ilumina más intensamente y el punto deja de parpadear.

Mientras el punto no parpadee, se selecciona la zona de cocción y el nivel de potencia puede reconfigurarse.

3. Cuando haya transcurrido el tiempo de respuesta, o durante la cocción, puede activar

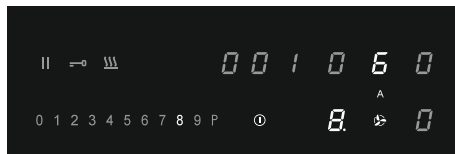
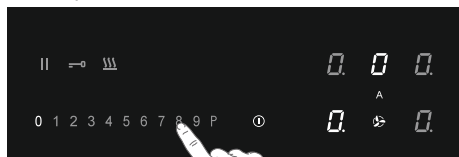


la zona de cocción seleccionando manualmente el indicador de la zona de cocción deseada.



4. En unos 10 segundos, configure el nivel de potencia tocando el control deslizante.

- La zona de cocción comienza en el nivel que se ha configurado.
- La unidad de extracción se activa automáticamente desde la posición 3. La unidad de extracción se puede conectar manualmente en las posiciones 1 y 2.
- La unidad del extractor se activa automáticamente con la velocidad de extracción necesaria. Por defecto, el modo de extracción automático está activo.
- Configure un nivel más alto o más bajo con el control deslizante.
- Toque la tecla 'Modo de extracción automático' para desactivar el modo de extracción automático. Ahora, la extracción se puede configurar manualmente, si así se desea. Véase 'Funcionamiento de la unidad del extractor'.
- Después de 10 segundos, el control deslizante se apagará y el contador del tiempo de cocción se ocultará.



## 8.2 Boost

Puede utilizar la función Boost para cocinar durante un máximo de 5 minutos al nivel de cocción más alto. Puede utilizar la función Boost para un máximo de dos zonas de cocción al mismo tiempo.

1. Toque el nivel de potencia P para seleccionar la función Boost.

- 'P' se muestra en la pantalla.
- Después del tiempo máximo de boost, la potencia se reducirá al nivel de potencia 9.

## 8.3 Símbolo de detección de la sartén


Cuando el símbolo de detección de la sartén aparece en la pantalla:



- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta;
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción;
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada adecuadamente en la zona de cocción. La zona de cocción no funcionará a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

## 8.4 Fin de la cocción

1. Configure el nivel de potencia en '0' para apagar la zona de cocción.
2. Apague la placa de inducción tocando la tecla de encendido/apagado.

 El símbolo **H** aparecerá en la pantalla de la zona de cocción que es demasiado caliente para tocarla. El símbolo desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía; si desea calentar otras sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

## 8.5 Activación de la función de calentamiento automático

Esta función ajusta la zona de cocción al nivel más alto para que la sartén alcance rápidamente la temperatura requerida. Después de un intervalo de tiempo determinado, el nivel de potencia vuelve al nivel establecido. Esta función está disponible para el nivel de potencia 1 a 8.

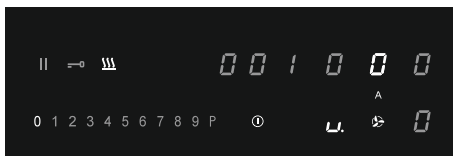
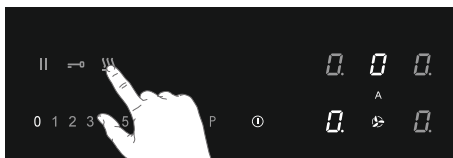
Nivel de potencia	Tiempo (segundos) del calentamiento automático
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	no disponible
P	no disponible

- Encienda la placa y seleccione la zona de cocción deseada.
- Mantenga apretado el control deslizante durante al menos 3 segundos en el nivel deseado (de 1 a 8).
  - Aparece una 'A' en la pantalla alternando con el nivel de potencia seleccionado. Una vez transcurrido el tiempo de calentamiento automático, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel seleccionado, que se mostrará de forma permanente en la pantalla.
- Para parar la función de calentamiento automático, seleccione la zona de cocción y toque el control deslizante.

## 8.6 Activación de la función de mantenimiento del calor

- Encienda la placa y coloque una sartén adecuada en una zona de cocción.
- Toque la tecla de la zona de cocción de la zona de cocción deseada.
  - El '0' de la zona de cocción seleccionada se iluminará claramente y sonará un solo pitido.
- Toque la tecla mantener caliente.

- El símbolo de mantenimiento del calor 'u' aparece en la pantalla. Se selecciona la función de mantenimiento del calor.



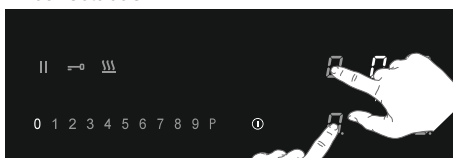
- Configure el nivel de potencia en '0' o toque la tecla KEEP WARM para desactivar la función de mantenimiento del calor.

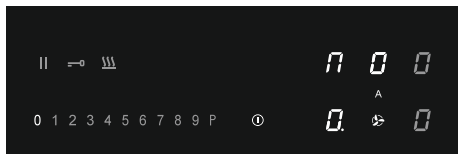
## 8.7 Conexión de las zonas de cocción por inducción del Bridge

Se pueden conectar dos zonas de cocción por inducción Bridge entre sí. Esto crea una zona grande que se puede utilizar, por ejemplo, con una placa de grill o una sartén de pescado en el mismo nivel de potencia. La sartén debe ser lo suficientemente grande para cubrir los centros de la zona de cocción de inducción del Bridge delantera y trasera (al menos 22 cm).

### Conexión de las zonas de cocción por inducción del Bridge

- Encienda la placa.
- Pulse simultáneamente las teclas de la zona de cocción izquierda o derecha.
  - La pantalla de la zona de cocción trasera muestra un símbolo de conexión para indicar que las dos zonas de cocción están conectadas.





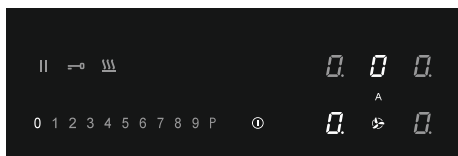
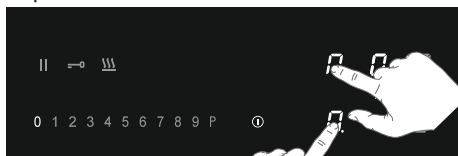
3. Configure el nivel de potencia tocando el control deslizante.

- La pantalla de la zona de cocción delantera muestra el nivel de potencia.

### Desconexión de las zonas de cocción por inducción del Bridge

1. Toque al mismo tiempo las teclas de la zona de cocción de las zonas de cocción conectadas.

- El símbolo de conexión desaparecerá en la pantalla de la zona de cocción trasera.

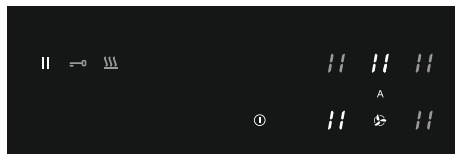
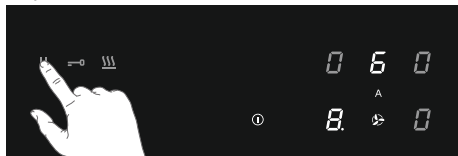


## 8.8 Pausa de la cocción

Esta función para temporalmente la actividad de cocción (máx. 10 minutos); los temporizadores también se pausan.

1. Toque la tecla de pausa durante al menos 1 segundo.

- Todas las pantallas muestran el símbolo de pausa.



2. Para seguir cocinando, toque la tecla de pausa durante al menos 1 segundo hasta que parpadee.

3. Toque cualquier otra tecla antes de que transcurran 10 segundos y el proceso de cocción continuará.

- La placa se apagará automáticamente después de 10 minutos si la función de pausa no se desactiva mientras tanto.

### Función de recuperación

Si la placa se apagó accidentalmente con la tecla de encendido/apagado, todas las configuraciones se pueden restaurar con la función de recuperación.

1. Vuelva a tocar la tecla de encendido/apagado antes de que transcurran 5 segundos.

- La tecla de pausa parpadea.
- 2. Toque la tecla de pausa antes de que transcurran 6 segundos.
- Las configuraciones anteriores se activan de nuevo.

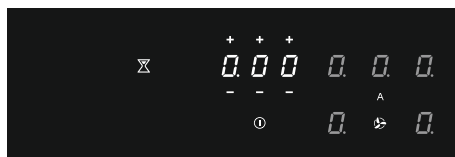
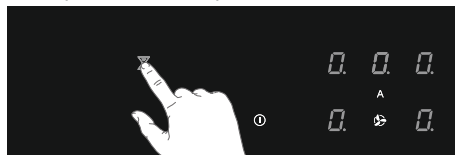
## 8.9 Uso del minutero

El minutero no está conectado a una zona de cocción. El minutero no apaga una zona de cocción.

La placa está encendida y no se ha configurado ningún nivel de potencia para ninguna zona de cocción.

1. Toque la tecla del minutero para encender el minutero.

- La pantalla del temporizador muestra '0.00'.



2. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo deseado (de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos).

- La posición izquierda de la pantalla del temporizador muestra las horas, las otras posiciones muestran los minutos.
- Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás.
- La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante.
- Los últimos 10 minutos se mostrarán en minutos y segundos.
- El temporizador parpadea y la alarma suena una vez transcurrido el tiempo configurado.

3. Toque la pantalla del temporizador para parar la alarma.

- La alarma se para automáticamente después de 4 minutos.

Toque la pantalla del temporizador y, a continuación, toque la tecla '-' para configurar el tiempo en '0,00' y apagar el minuterio antes de que haya transcurrido el tiempo.

## 8.10 Uso del temporizador de cocción

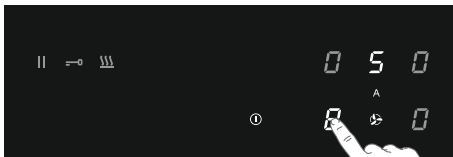
El temporizador de cocción está conectado a una zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo configurado, la zona de cocción se apagará automáticamente.

La placa está encendida y se ha configurado un nivel de potencia para al menos una zona de cocción.

1. Toque la tecla de la zona de cocción deseada.

2. Toque la pantalla del temporizador.

- El símbolo del temporizador del temporizador de cocción activo se ilumina de forma brillante.



3. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo deseado (de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos).

- La posición izquierda de la pantalla del temporizador muestra las horas, las otras posiciones muestran los minutos.
- Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás y el símbolo del temporizador parpadeará lentamente.
- La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante.

- Los últimos 10 minutos se mostrarán en minutos y segundos.

4. Toque la pantalla del temporizador para parar la alarma.

- La alarma se para automáticamente después de 4 minutos.

4. Toque la pantalla del temporizador para parar la alarma.

- La alarma se para automáticamente después de 4 minutos.

Todas las zonas de cocción pueden tener un temporizador de cocción que ha sido configurado. La pantalla siempre mostrará el tiempo de la zona de cocción con el tiempo restante más corto.

### Cambio del tiempo de cocción preconfigurado

El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.

1. Toque la tecla de la zona de cocción pertinente.

2. Toque la pantalla del temporizador.

3. Utilice la tecla '+' o '-' para cambiar el tiempo.

### Comprobación del tiempo de cocción restante

1. Toque la tecla de la zona de cocción para seleccionar la zona en la que desea ver el tiempo restante.

- Una zona conectada al temporizador de cocción se identifica mediante un símbolo de temporizador parpadeante situado encima de la pantalla de la zona de cocción.

• El temporizador mostrará el tiempo restante de la zona de cocción seleccionada.

- Durante los últimos 10 minutos de la cuenta atrás, el tiempo restante se mostrará en minutos y segundos.

### Apagado del temporizador de cocción

Si desea apagar el temporizador de cocción antes del final del tiempo preconfigurado:

1. Toque la tecla de la zona de cocción para

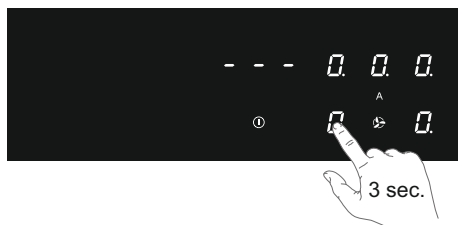
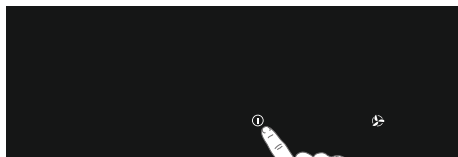
seleccionar la zona en la que desea apagar el temporizador de cocción.

- Una zona conectada al temporizador de cocción se identifica mediante un símbolo de temporizador parpadeante situado encima de la pantalla de la zona de cocción.
2. Toque la tecla o teclas 'L' para configurar el tiempo en '0,00'.
  - El símbolo del temporizador ya no se ilumina brillantemente.

## 8.11 Bloqueo de seguridad de niños

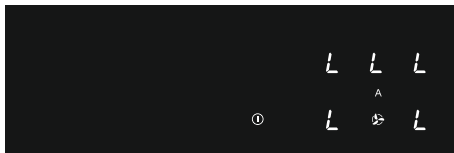
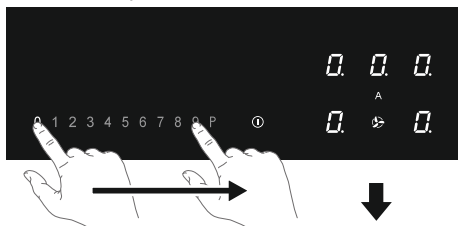
**Para activar el bloqueo de seguridad de niños, los pasos descritos deben completarse en un lapso de 10 segundos.**

1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada cualquiera de las teclas de la zona de cocción durante 3 segundos.



3. Suelte y deslice su dedo de 0 a 9 a lo largo del control deslizante.

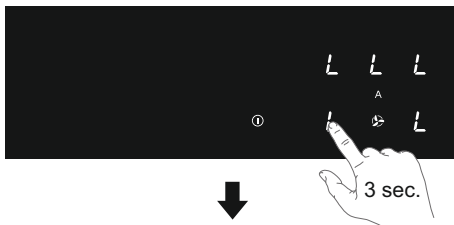
- Todas las pantallas muestran el símbolo 'L'.



Ahora la placa está bloqueada. Evita el encendido no intencionado. Después de 20 segundos, la placa se apagará automáticamente.

**Para desactivar el bloqueo de seguridad de niños, los pasos descritos deben completarse en un lapso de 10 segundos.**

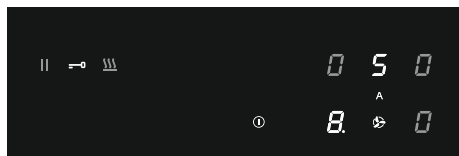
1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada cualquiera de las teclas de la zona de cocción durante 3 segundos.
3. Suelte y deslice su dedo de 9 a 0 a lo largo del control deslizante.



## 8.12 Función de bloqueo para una limpieza rápida durante la cocción

1. Toque la tecla de bloqueo.

- La tecla de bloqueo se ilumina de forma brillante; las configuraciones de la placa se bloquean para permitir una limpieza rápida.
2. Vuelva a tocar la tecla de bloqueo después de la limpieza rápida para desactivar la función.



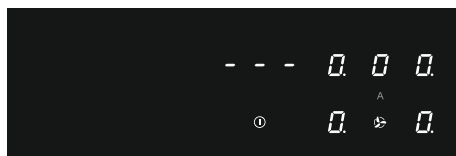
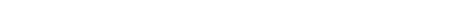
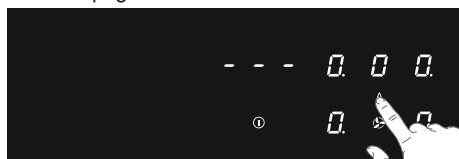
## 9. FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD DEL EXTRACTOR

⚠ Por defecto, el modo de extracción automático está activo; la tecla se ilumina más intensamente. En el modo de extracción automático, el nivel de extracción se ajusta automáticamente al uso de las zonas de cocción.

Si la placa está apagada, la unidad del extractor funcionará en el modo de seguimiento durante otros 15 minutos.

### 9.1 Apagado del modo de extracción automático

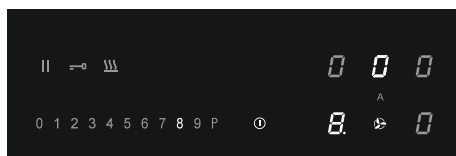
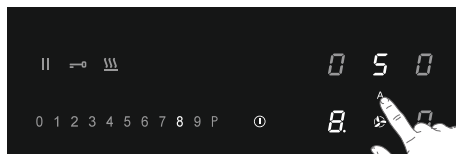
1. Toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.
  - Se encienden todos los indicadores; la placa de inducción está en modo de espera.
  - Las zonas de cocción y la unidad de extracción tienen un nivel de potencia cero.
2. Toque la tecla del 'modo de extracción automático'.
  - La tecla 'Modo de extracción automático' está ahora iluminada de manera menos brillante; el modo de extracción automática está apagado.



### 9.2 Apagado del modo de extracción automático durante la cocción

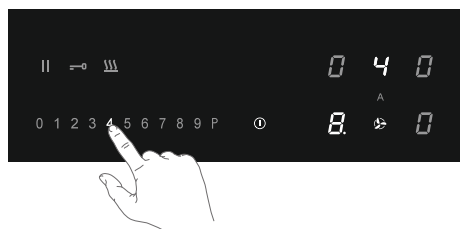
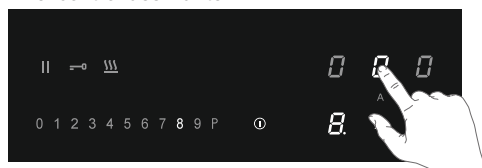
Hay una zona de cocción en funcionamiento (nivel 8) y el modo de extracción automático está activo.

1. Toque la tecla del 'modo de extracción automático'.
  - La tecla 'Modo de extracción automático' está ahora iluminada de manera menos brillante. Ahora se puede configurar manualmente la unidad del extractor.



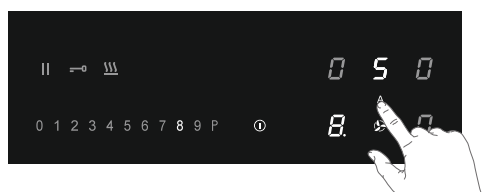
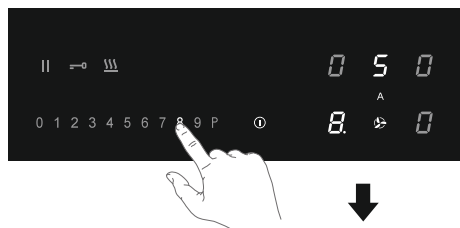
## 9.3 Encendido manual de la unidad del extractor

1. Toque la tecla de extracción.
  - La pantalla de la unidad del extractor se enciende.
2. Configure el nivel de velocidad del extractor, antes de que transcurran 6 segundos, tocando el control deslizante.
  - La unidad del extractor se enciende con la velocidad de extracción que ha sido configurada.
  - Configure un nivel más alto o más bajo con el control deslizante.

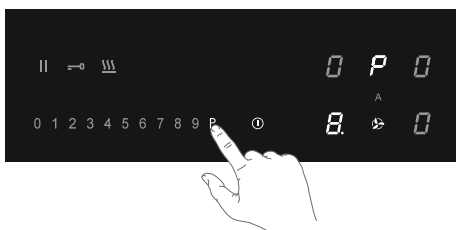
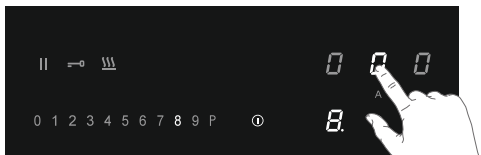


## 9.4 Boost

1. Encienda la placa.
2. Toque la tecla 'Modo de extracción automático' para apagar el modo de extracción automático.



3. Toque la tecla de extracción.
  - La pantalla de la unidad del extractor se enciende.
4. Toque el nivel P para seleccionar 'Boost'.
  - La unidad del extractor se enciende a nivel de velocidad P (Boost).
  - 'P' se muestra en la pantalla.

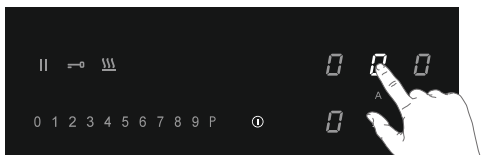


## 9.5 Configurar varios minutos de tiempo de retardo

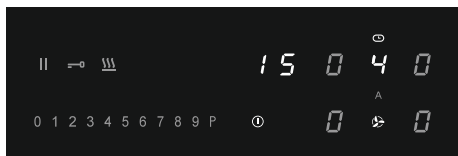
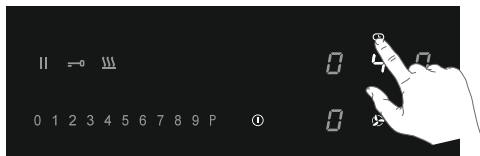
Utilice esta función para desconectar la unidad del extractor con un intervalo de varios minutos.

⚠ El modo de extracción automático debe estar desconectado.

1. Encienda la placa.
2. Toque la tecla de extracción y configure un nivel de velocidad del extractor.



3. Toque la pantalla del temporizador.
  - El símbolo del temporizador de la unidad del extractor se ilumina de forma brillante.
4. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo de retardo deseado.
  - La cuenta atrás empieza automáticamente.
  - La unidad del extractor se apaga una vez transcurrido el tiempo que ha sido configurado.



## 9.6 Saturación del filtro de grasa

Después de 100 horas de funcionamiento, el símbolo del filtro de grasa se ilumina; es necesario realizar el mantenimiento del filtro de grasa (consulte 'Mantenimiento/Limpieza de los filtros'). La indicación de saturación del filtro de grasa siempre está activada.

## 9.7 Saturación del filtro de olores

Después de 200 horas de funcionamiento, aparecerá una "C" intermitente en la pantalla de

la unidad del extractor; es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores. Por defecto, la indicación de saturación del filtro de olores está desactivada (cuando la extracción está funcionando en el modo de conducto). Active la indicación de saturación del filtro de olores si la unidad de extracción está instalada como aplicación de recirculación.

### Activación de la indicación de saturación del filtro de olores

1. Toque la tecla de extracción.
2. De nuevo, toque y mantenga apretada la tecla de extracción durante 5 segundos.
  - La señal "C" del filtro de olores se enciende intensamente durante 1 segundo.
  - Ahora aparece el símbolo 'C' cuando es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores.

### Desactivación de la indicación de saturación del filtro de olores

1. Toque la tecla de extracción.
2. De nuevo, toque y mantenga apretada la tecla de extracción durante 5 segundos.
  - El símbolo del filtro de olores 'C' parpadea dos veces.

## 9.8 Restablecimiento de la memoria de la indicación de saturación del filtro

Restablezca la memoria después de sustituir el filtro de grasa y/o el filtro de olores.

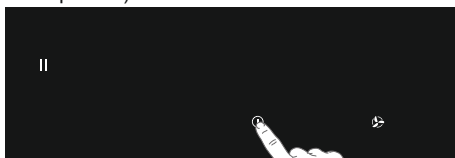
1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada la tecla 'Modo de extracción automático' durante 5 segundos.
  - El símbolo del filtro de grasa o el símbolo del filtro de olores se apagarán y la memoria empezará a contar de nuevo.

## 10. MENÚ DEL USUARIO

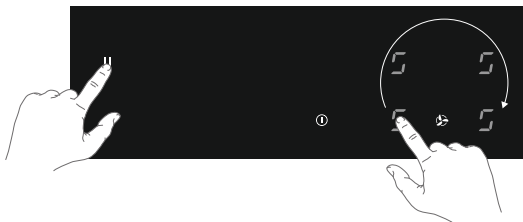
El menú del usuario permite al usuario configurar las señales de la placa según se desee. Esto afecta tanto a las señales de audio (tono y volumen) como a las visuales.

1. Toque dos veces la tecla de encendido/apagado antes de que transcurran tres segundos.
  - La tecla de pausa parpadea.
2. Toque y mantenga apretada la tecla de pausa.
3. A continuación, toque cada tecla de la zona de cocción en el sentido de las agujas del reloj (empiece por la tecla de la zona de

cocción situada en la parte frontal izquierda).



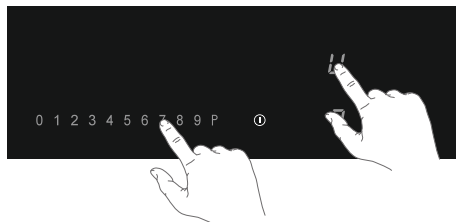
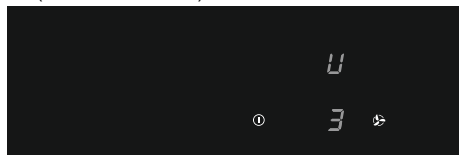




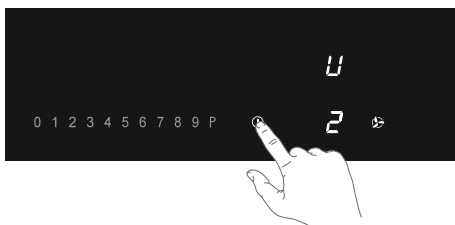
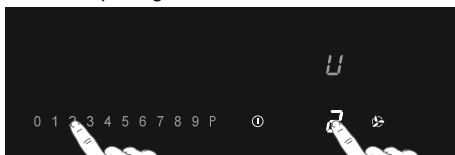
4. Suelte la tecla de pausa.

  - 'U' parpadea alternativamente con un número '0' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda.
  - El valor de configuración aparece en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda.

5. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda y elija el número correcto del código de menú (consulte la tabla).



6. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda y seleccione el valor correcto (consulte la tabla).
7. Confirme la configuración; toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.



Código del menú	Descripción	Valor de configuración
U2	Sonido de la tecla de volumen	0 - 1 - 2 - 3
U3	Señal de alarma de volumen	0 - 1 - 2 - 3
U4	Pantalla del nivel de iluminación	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Cuenta atrás animación (activada o desactivada)	0 - 1
U6	Detección de la sartén (activada o desactivada)	0 - 1
U7	Temporizador cuenta atrás señal de audio	0 - 1 - 2

## 11. LIMITADOR DE POTENCIA

**⚠ El ajuste del limitador de potencia sólo debería realizarlo un instalador cualificado y registrado. Por favor, lea atentamente las normas de seguridad y las instrucciones de instalación.**

La placa está equipada con un limitador de

potencia. Si la potencia total de las zonas de cocción en funcionamiento supera la potencia máxima disponible, la potencia se reduce automáticamente. El indicador de la zona de cocción que se está reduciendo en potencia parpadea en primer lugar; después, el nivel se

reduce automáticamente a la potencia más alta disponible.

- El limitador está configurado en fábrica a 7400W, pero es posible cambiarlo a 2800W, 3500W o 4500W.

### Configuración del limitador de potencia

¡Asegúrese de que no haya ollas ni sartenes en la placa antes de empezar!

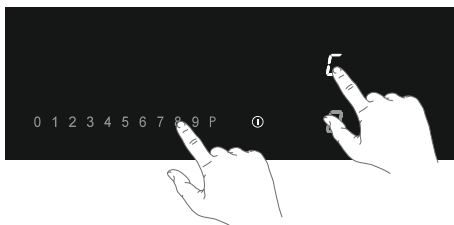
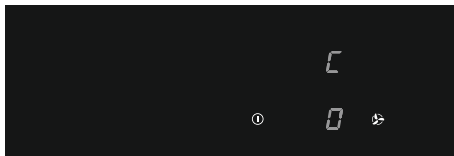
1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal quitando el conector de alimentación de la toma, quitando el fusible o apagando el disyuntor.
2. Vuelva a conectar el aparato a la fuente de alimentación.
  - La tecla de mantenimiento del calor parpadea.
  - **Realice, en un lapso de 2 minutos después de volver a conectar la placa a la fuente de alimentación, los siguientes pasos.**
  - **Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén apagadas.**
3. Toque y mantenga apretada la tecla de mantenimiento del calor.
4. A continuación, toque cada tecla de la zona de cocción en el sentido contrario a las agujas del reloj (empiece por la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal derecha).



5. Suelte la tecla del mantenimiento del calor.
  - 'C' parpadea alternativamente con '0' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda.
  - El valor de configuración aparece en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda.
6. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda y elija '8' usando

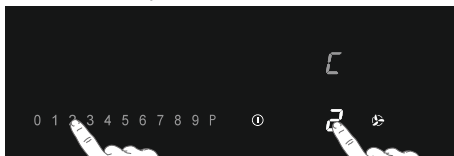
el control deslizante.

- 'C' parpadea alternativamente con '8' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda.



7. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda y seleccione el limitador de potencia deseado con el control deslizante (consulte la tabla).
8. A continuación, toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que desaparezcan todos los segmentos de la pantalla.

- Ahora la placa está lista para su uso con el limitador de potencia seleccionado activado.



Ajuste del control deslizante	Ajuste del limitador de potencia
0	7400W

1	4500W
2	3500W
3	2800W

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 12.1 Limpieza

#### Limpieza diaria

- Aunque los vertidos de alimentos no pueden quemarse en el cristal, le recomendamos que limpie la placa inmediatamente después de utilizarla.
- Lo mejor para la limpieza diaria es un paño húmedo con un agente de limpieza suave.
- Seque con papel de cocina o un paño seco.

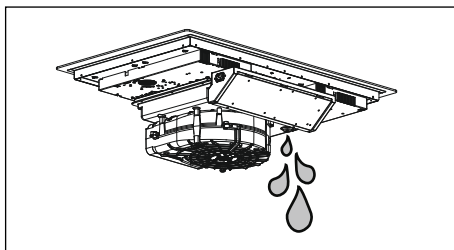
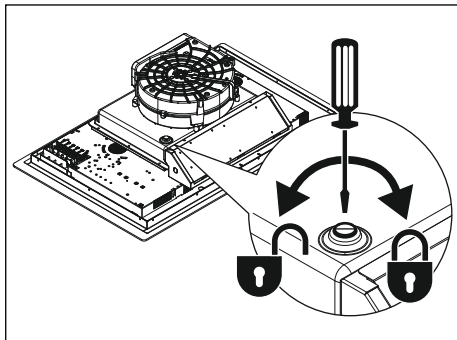
#### Manchas persistentes

- Las manchas persistentes también se pueden quitar con un agente de limpieza suave, como un detergente líquido.
- Quite las marcas de agua y la cal con vinagre.
- Las marcas de metal (causadas por sartenes deslizantes) pueden ser difíciles de quitar. Hay agentes especiales disponibles.
- Use un rascador de vidrio para eliminar los vertidos de alimentos.
- El plástico fundido y el azúcar también se quitan mejor con un rascador de vidrio.

**⚠ No use nunca productos abrasivos. Dejan rasguños en los que se pueden acumular suciedad y cal. No use nunca objetos afilados, como lana de acero o estropajos.**

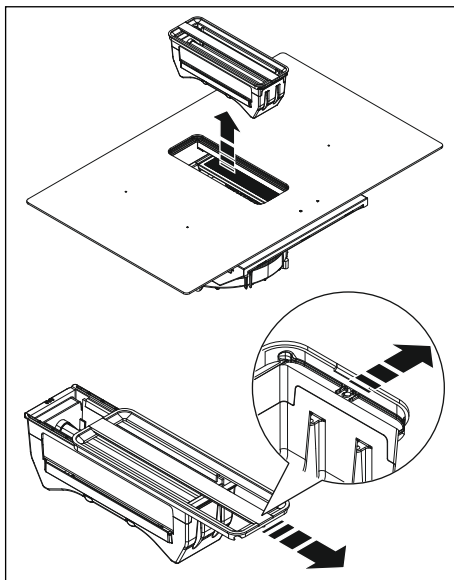
### 12.2 Colector de agua

Se recomienda comprobar y vaciar el colector de agua cada dos semanas.



### 12.3 Limpieza de la rejilla y filtros

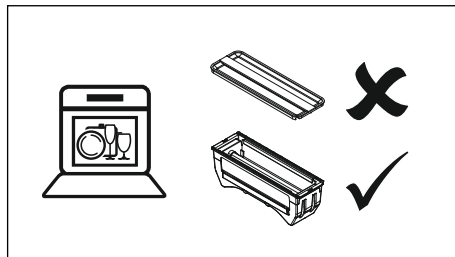
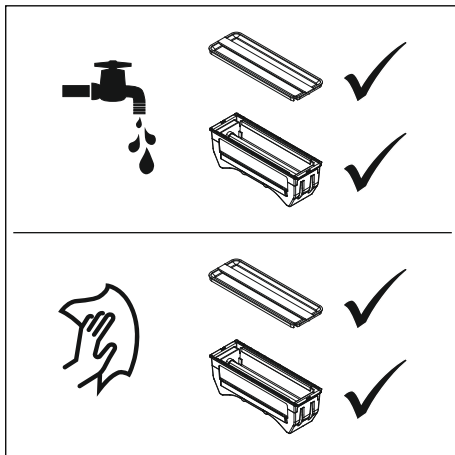
1. Quite la rejilla de la entrada de extracción.
2. Deslice con cuidado el filtro de grasa fuera de la rejilla.



- Limpie la rejilla con agua caliente y jabón neutro, sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!). No lave la rejilla en un lavavajillas.
- Limpie el filtro de grasa, cuando esté en uso, al menos una vez a la semana (o cuando el sistema de indicación de saturación del filtro

indique esta necesidad). Esto mantendrá un buen rendimiento del extractor y evitará un riesgo potencial de incendio, causado por una acumulación excesiva de grasa.

- Limpie el filtro con un detergente no agresivo, preferiblemente a mano o en el lavavajillas, que debe configurarse a una temperatura baja y un ciclo corto.



**Filtro de olor (uso de recirculación)**

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

Dependiendo del tipo, el filtro se puede regenerar o

no. Consulte el folleto suministrado con el filtro.

## 13. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

Si ve una grieta en la parte superior de cristal (por pequeña que sea), apague inmediatamente la placa y desconéctela de la red eléctrica. Contacte con el departamento de mantenimiento.

Si el aparato no funciona correctamente, no

siempre significa que esté defectuoso. Intente resolver usted mismo el problema comprobando antes la siguiente tabla. También puede echar un vistazo a nuestro sitio web para obtener más información. Si el problema persiste, contacte con el departamento de mantenimiento.

Síntoma	Causa posible	Solución
La pantalla se ilumina cuando la placa se activa por primera vez.	Esta es la rutina de configuración estándar.	Funcionamiento normal.
El ventilador funciona durante varios minutos después de que se haya apagado la placa.	La placa se está enfriando.	Funcionamiento normal.
Se percibe un ligero olor las primeras veces que se usa la placa.	El nuevo aparato se está calentando.	Esto es normal y desaparecerá una vez que se haya usado varias veces. Ventile la cocina.
Las sartenes hacen un ruido mientras cocinan.	Esto es causado por la energía que fluye de la placa a la cacerola.	A niveles altos esto es perfectamente normal para algunas sartenes. No dañará ni las sartenes ni la placa.
Ha encendido una zona de cocción, pero la pantalla muestra <u>u</u> .	La sartén que está usando no es adecuada para la cocción por inducción; o tiene un diámetro demasiado pequeño.	Use una sartén adecuada.

Una zona de cocción deja de funcionar de repente y escucha una señal.	El tiempo configurado para el temporizador ha finalizado.	Toque la tecla del temporizador izquierdo o derecho para parar la alarma.
La placa no funciona y no aparece nada en la pantalla.	No hay fuente de alimentación debido a un cable defectuoso o a una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o el interruptor eléctrico (si no hay enchufe).
Un fusible se funde en cuanto se enciende la placa.	La placa se ha conectado incorrectamente.	Contacte con un instalador profesional.
<b>L</b> se muestra en la pantalla.	Bloqueo de seguridad de niños activado.	Consulte el capítulo 'Funcionamiento de la placa/bloqueo de seguridad de niños'.
<b>C</b> aparece en la pantalla de la unidad del extractor.	Saturación del filtro de olores.	Es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores (consulte 'Limpieza de la rejilla y los filtros').
Código de error <b>ER 03</b> y pitido continuo.	Ha apretado dos o más teclas al mismo tiempo.	No opere con más de una tecla al mismo tiempo.
	El panel de control está sucio o tiene agua encima.	Limpie el panel de control.
Código de error <b>ER21</b> .	Sobrecalentamiento.	Deje que se enfríe la placa.
Código de error <b>E2</b> .	Exceso de temperatura del elemento de inducción. Puede que se hayan usado un utensilios de cocina vacíos.	No caliente utensilios de cocina vacíos.
Error code <b>E3</b> .	Sartén errónea.	Use sartenes apropiadas.
Código de error <b>E8</b> .	Funcionamiento anómalo de la unidad del extractor. La unidad del extractor puede estar bloqueada.	Quite cualquier obstrucción y limpie la unidad del extractor.
Otros códigos de error.		Contacte con el departamento de mantenimiento.

## 14. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 14.1 Datos técnicos

Placa		Unidad	Valor
Tipo de producto			Incorporado
Dimensiones	Anchura	mm	600/750/830
	Profundidad	mm	510/520
	Altura	mm	230
Voltaje de alimentación/frecuencia		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Potencia		W	7620
Peso		Kg	21

Unidad de extracción		
Flujo de aire máx.* - Instalación de escape	m³/h	450
Ruido máx.* - Instalación de escape	dBA	63
Alimentación unidad de extracción	W	220

\* Velocidad máxima (sin boost)

## 14.2 Información según la normativa (UE) 66/2014

### Mediciones según EN60350-2

Tipo de placa	Placa de inducción
Número de zonas y/o áreas de cocción eléctricas	4
Tecnología de calentamiento	Zonas de cocción por inducción y áreas de cocción
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada por electricidad	210 x 190 mm
Consumo de energía por zona de cocción o área calculado por kg (CE <sub>placa eléctrica</sub> ) en Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consumo de energía para la placa calculado por kg (CE <sub>placa eléctrica</sub> ) en Wh/kg	181

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES


### Eliminación del embalaje y del aparato

En la fabricación de este aparato se han utilizado materiales duraderos. Asegúrese de desechar este equipo de manera responsable al final de su ciclo de vida. Solicite más información al respecto a las autoridades.

El embalaje del aparato es reciclable. Puede que se haya usado lo siguiente:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- Poliestireno sin CFC (espuma dura de PS).

Deseche estos materiales de manera responsable y de conformidad con las normativas gubernamentales.

 Como recordatorio de la necesidad de desechar los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con el símbolo de un

cubo de basura tachado con ruedas. Esto significa que al final de su vida útil, el producto no debe desecharse como residuo urbano. Se debe llevar a un centro de recogida de residuos diferenciado de una autoridad local especial o a un distribuidor que preste este servicio.

La eliminación de un aparato doméstico por separado evita las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales constituyentes para obtener ahorros significativos en energía y recursos.

### Declaración de conformidad



Declaramos que nuestros productos cumplen las Directivas, Decisiones y Reglamentos Europeos aplicables y los requisitos listados y los Reglamentos GB en las normas a las que se hace referencia.

## FR 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

### ⚠ ATTENTION!

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

### 1.1 Généralités

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.

Les détériorations causées par un branchement défectueux, un montage incorrect ou une utilisation inappropriée ne sont pas couvertes par la garantie.

### ⚠ SURFACE BRÛLANTE!

L'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

### ⚠ RISQUE D'INCENDIE!

- ATTENTION: risque d'incendie: ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- MISE EN GARDE: la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.

### REMARQUE

ATTENTION! Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

### ⚠ ATTENTION!

Utilisez uniquement des protections enfant pour plaque de

cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme étant appropriées par le fabricant dans le mode d'emploi, ou des protections enfant intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- Si un tiroir est autorisé sous l'appareil sans fond intermédiaire (voir les instructions pour l'installation), n'y stockez pas d'objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.
- La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage ménager.
- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. Cela causerait une montée de pression suivie d'une explosion des boîtes conserves. Vous seriez alors exposé à des risques de brûlure et/ou de blessure.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l'appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil à des températures inférieures à 5 °C.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une «odeur de neuf». N'ayez aucune inquiétude, ce phénomène est tout à fait normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.



- En ce qui concerne la sécurité électrique, l'appareil ne doit pas être nettoyé avec des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs à vapeur.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

### ⚠ ATTENTION!

#### **La plaque vitrocéramique est cassée**

- Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.

### ⚠ ATTENTION!

#### **Ménages avec enfants et personnes avec des besoins spéciaux**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille et qu'ils aient reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil.
- Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Les zones de cuisson/brûleurs deviennent très chauds pendant l'utilisation et le restent encore quelque temps

après. Tenez les enfants éloignés de l'appareil durant la cuisson et immédiatement après.

- The cooking zones/burners heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.

## **1.2 Table de cuisson à induction avec hotte intégrée**

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- N'oubliez pas que la chaleur se développera très rapidement si le foyer est réglé sur une position élevée. Restez toujours à côté d'un foyer réglé sur une position élevée.
- Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, disquette, montre, etc.) de l'appareil. Si vous portez un stimulateur cardiaque : nous vous conseillons de consulter votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

### **⚠ ATTENTION!**

Danger mortel, danger d'intoxication dû à des gaz de combustion réaspirés!

- N'utilisez jamais l'appareil de cuisson avec système

- d'évacuation d'air en même temps qu'un dispositif de cuisson qui utilise l'air de la pièce si cette dernière n'est pas assez ventilée. Les appareils de cuisson qui utilisent l'air de la pièce (comme les appareils fonctionnant au gaz, à l'huile, au bois ou au charbon, les chauffe-eau et les boilers) aspirent l'air de combustion de la pièce où ils se trouvent et évacuent les gaz vers l'extérieur par le biais d'un système d'évacuation (comme une cheminée). En combinaison avec une hotte allumée, l'air de la cuisine et des pièces adjacentes est aspiré - sans système adéquat
- d'évacuation, une pression négative en résulte. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du canal d'évacuation sont réaspirés et renvoyés dans la pièce.
  - Veillez à ce que l'aération soit toujours adéquate!
  - Lorsque l'unité d'aspiration et des appareils alimentés par une énergie autre que l'électricité fonctionnent simultanément, la dépression dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
  - Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

#### ⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!

Pour prévenir tout risque de décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le nettoyer.

- N'utilisez pas la hotte si le filtre à graisse n'est pas monté correctement!
- Pour éviter que les graisses brûlantes ne s'enflamment, surveillez vos fritures en permanence.
- Nettoyez les filtres en temps voulu.
- Suivez impérativement les instructions du manuel concernant le nettoyage et le remplacement des filtres à graisse et/ou filtres à charbon!

#### ⚠ RISQUE D'INCENDIE!

- Le non-respect des instructions de nettoyage et de remplacement des filtres à graisse et/ou filtres à charbon peut occasionner des incendies.

- Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse métalliques peuvent provoquer un incendie. Ne flambez jamais sur une zone de cuisson lorsque l'unité d'aspiration est allumée. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie. Utilisez toujours l'appareil avec le filtre à graisse métallique. Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- La graisse ou l'huile surchauffée peut déclencher un incendie. Surveillez toujours le chauffage de la graisse et de l'huile.
- N'éteignez jamais un feu avec de l'eau; utilisez toujours une couverture anti-feu, un couvercle ou une assiette.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### ATTENTION!

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, fréquence, nature et pression du gaz) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance, le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les hottes d'aspiration et autres appareils qui extraient les vapeurs de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux qui se trouvent dans d'autres pièces) en refoulant les gaz de combustion. Ces gaz peuvent

potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte d'aspiration ou d'un autre appareil d'aspiration des vapeurs, le fonctionnement des appareils avec aspiration des gaz de combustion doit être testé par une personne compétente pour s'assurer que les gaz de combustion ne refluent pas.

### 2.2 Raccordement électrique

#### RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!

Cet appareil doit être mis à la terre.

- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque

la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.

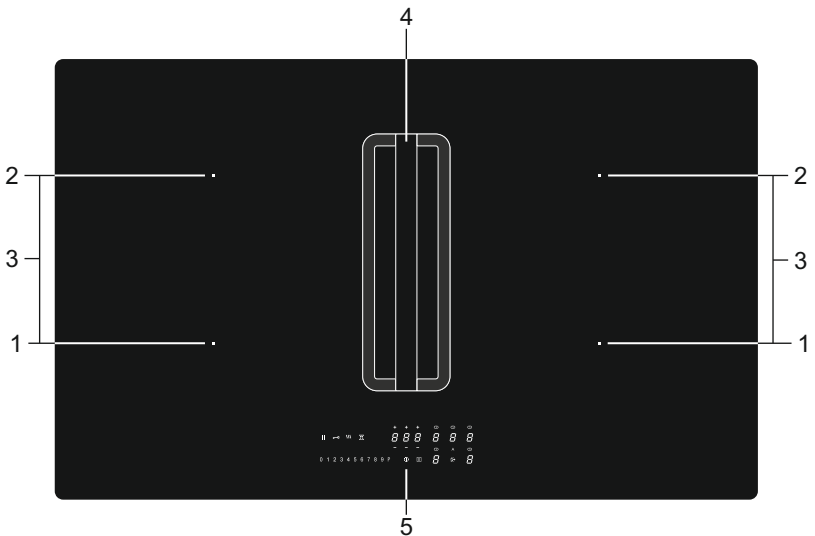
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2).
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.

- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Après l'installation, les pièces transportant du courant électrique et les pièces isolées doivent être protégées contre tout contact.

#### **⚠ ATTENTION!**

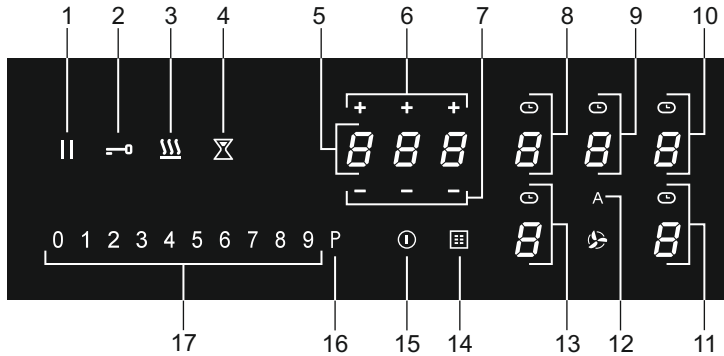
Si vous n'utilisez pas de vis ou d'éléments de fixation pour l'installation comme décrit dans les instructions d'installation, vous risquez de recevoir un choc électrique.

## 3. DESCRIPTION



1. Zone de cuisson avant 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Zone de cuisson arrière 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Zones de cuisson connectées 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Unité d'aspiration
5. Panneau de commande

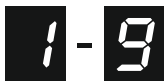
## 4. PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche Pause
2. Touche de verrouillage
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche de minuteur de cuisine
5. Affichage du minuteur
6. Touche plus pour le minuteur
7. Touche moins pour le minuteur
8. Touche de zone de cuisson arrière gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
9. Touche de l'unité d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration) et symbole du minuteur
10. Touche de zone de cuisson arrière droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
11. Touche de zone de cuisson avant droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
12. Touche Mode aspiration automatique  
Le mode automatique est actif par défaut. Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée et qu'un niveau de puissance (> 2) est réglé, l'unité d'aspiration se met automatiquement en marche et règle le niveau d'aspiration nécessaire.
13. Touche de zone de cuisson avant gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
14. Symbole de filtre à graisse
15. Touche Marche/Arrêt
16. Touche Boost pour un zone de cuisson et d'aspiration
17. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour:  
régler une valeur pour un zone de cuisson et d'aspiration

## 5. INDICATIONS DANS L’AFFICHAGE

### Affichage de la zone de cuisson



Niveau de puissance: 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.



Niveau Boost activé.



Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).



Indicateur de chaleur résiduelle: la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur 'H' reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche.

**Danger! Risque de brûlures.**



Sécurité enfants activée.



Fonction de préchauffage automatique activée.



Fonction Maintien au chaud activée.



Fonction Pause activée.



Zones d'induction Bridge connectées activées.

### Affichage de l'unité d'aspiration



Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration: 1 = niveau bas / 8 = niveau haut.



Niveau Boost activé.



Indication de saturation du filtre à odeurs.

## Affichage du minuteur



Le minuteur n'a pas été réglé.



Le minuteur a été réglé (25 minutes).

## 6. SÉCURITÉ

⚠ Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité.

### 6.1 Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

### 6.2 Limiteur de temps de cuisson

⚠ Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson. Selon le niveau de puissance sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit:

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement maximale (en heures, minutes)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (puis revient au niveau 9)

### 6.3 Gestion de la puissance

Deux zones de cuisson l'une en face de l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le réglage 9, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffe automatique est désactivée.

## 7. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 7.1 Utilisation des touches tactiles et du curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

### 7.2 Bruits de l'induction

#### Un cliquetis

Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages de cuisson moins puissants.

#### Bruit de casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission



d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

### Ventilation bruyante

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

## 7.3 Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention «Classe induction». D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.

⚠ Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

⚠ Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

⚠ Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

### Diamètre minimal de la casserole

Le diamètre minimal de la casserole par zone est le suivant:

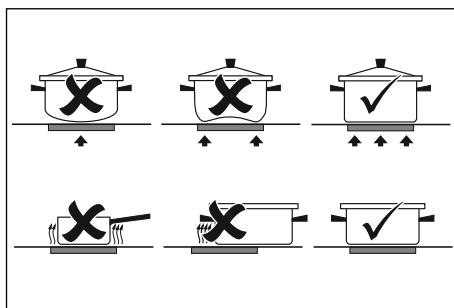
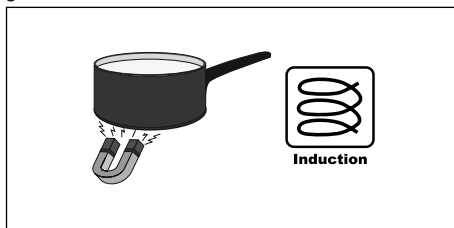
- Ø 160 mm: diamètre minimal de la casserole 90 mm.
- Ø 200 mm: diamètre minimal de la casserole 110 mm.
- Octa zone: diamètre minimal de la casserole 110 mm.

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre

que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.

Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à induction Bridge connectées doit mesurer au moins 230 mm.

⚠ Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.



## 7.4 Détection de casserole

- Le système de détection de casserole détecte automatiquement une casserole placée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.
- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.

## 7.5 Niveaux de cuisson

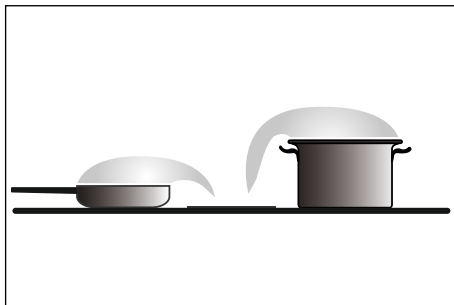
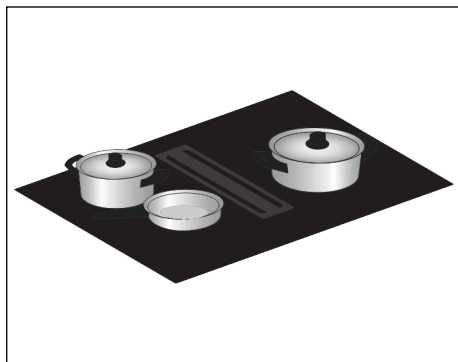
Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau 'boost' (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant et faisant glisser le curseur. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue.

Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

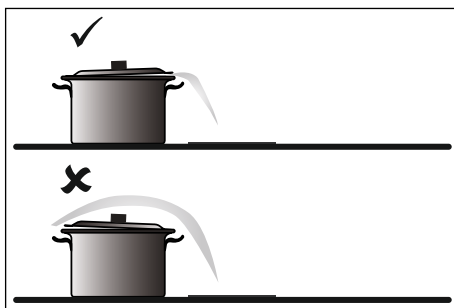
### Fonction Boost

- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 5 minutes). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulee.
- La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones de cuisson à induction Bridge sont connectées!


## 7.6 Utilisation du système d'aspiration



Cuisez de préférence avec un couvercle sur la casserole ; cela réduit les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Si vous le souhaitez, placez le couvercle sur la casserole à un angle avec l'ouverture du côté de l'échappement. Cela garantit une extraction optimale.



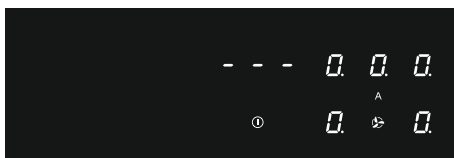
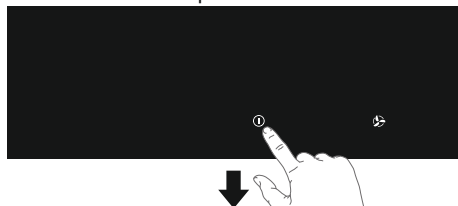
## 8. FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

 Veuillez lire attentivement le chapitre 'Avant la première utilisation' avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

### 8.1 Lancer la cuisson

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

- Tous les affichages s'allument; la table de cuisson induction est en mode veille.
- Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.



Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

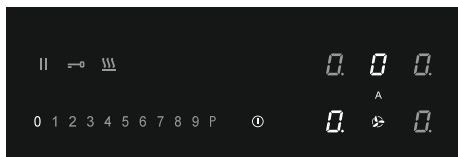
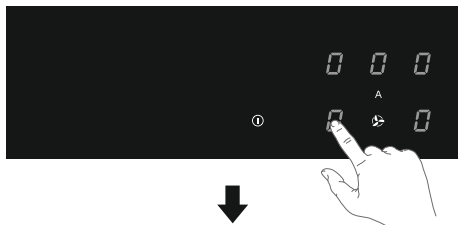
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.

- La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.

Tant que le point ne clignote pas, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

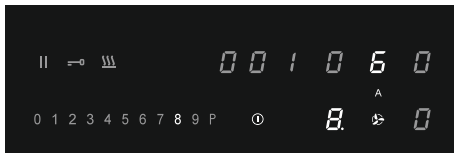
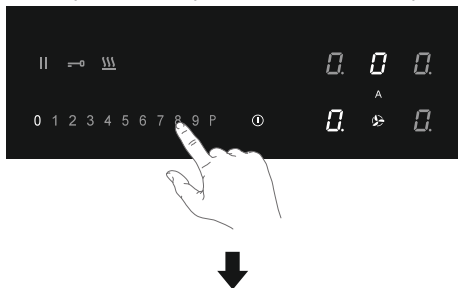
3. Lorsque le temps de réponse est écoulee ou

pendant la cuisson, activez la zone de cuisson en sélectionnant manuellement l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.



4. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.

- La zone de cuisson démarre au niveau réglé.
- L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche de la position 3. L'unité d'aspiration peut être mise en marche manuellement aux positions 1 et 2.
- L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche avec la vitesse d'aspiration nécessaire. Le mode d'aspiration automatique est actif par défaut.
- Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.
- Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique' pour désactiver le mode d'aspiration automatique. L'aspiration peut maintenant être réglée manuellement, si vous le souhaitez. Voir 'Utilisation de l'unité d'aspiration'.
- Après 10 secondes, le curseur s'éteint et le compteur du temps de cuisson est masqué.



## 8.2 Boost

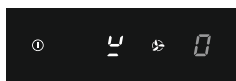
Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour un maximum de deux zones de cuisson côte à côte en même temps.

1. Appuyez sur le niveau de puissance P pour sélectionner la fonction Boost.

- Un 'P' s'affiche dans l'affichage.
- Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.

## 8.3 Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage:



- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.

## 8.4 Finir la cuisson

1. Réglez le niveau de puissance sur '0' pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche Marche/arrêt.

⚠ Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

## 8.5 Activation de la fonction de Préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

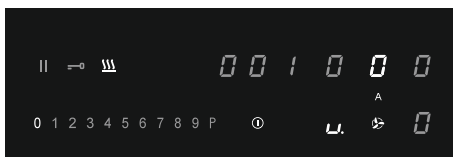
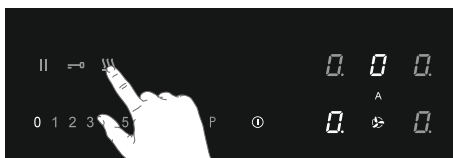
Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	pas disponible
P	pas disponible

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).
  - Un 'A' s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.
3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

## 8.6 Activation de la fonction de Maintien au chaud

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
  - Le '0' près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera clairement et vous entendrez un signal sonore unique.
3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.

- Le symbole de Maintien au chaud 'u' s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.



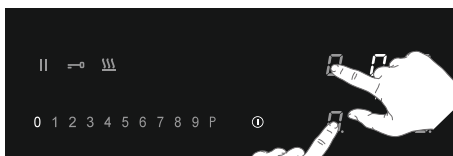
4. Réglez le niveau de puissance sur '0' ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

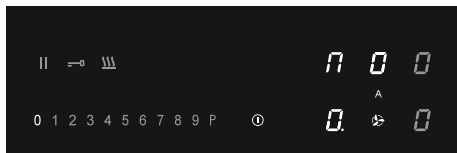
## 8.7 Connecter les zones de cuisson à induction Bridge

Deux zones de cuisson à induction Bridge peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson à induction Bridge avant et arrière (au moins 23 cm).

### Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

1. Allumez la table de cuisson.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches.
  - Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.





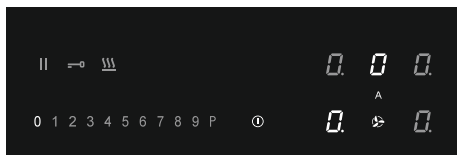
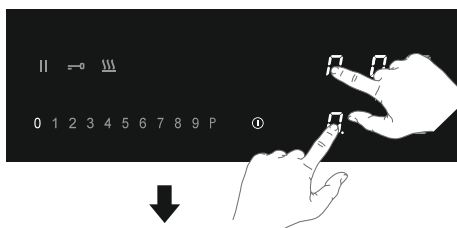
3. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.

- L'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance.

### Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.

- Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.

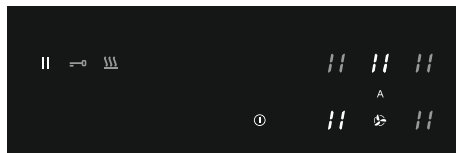
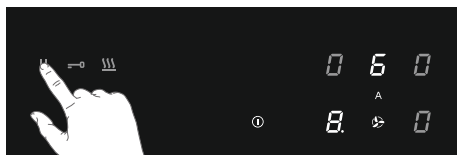


### 8.8 Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes); les minuteurs et les compteurs sont également mis en pause.

1. Appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde.

- Tous les affichages affichent le symbole de pause.



2. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote.

3. Appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes et le processus de cuisson reprend.

- La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.

### Fonction Rappel

En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 5 secondes.

- La touche Pause clignote.
- 2. Appuyez sur la touche Pause dans les 6 secondes.
- Les réglages précédents sont réactivés.

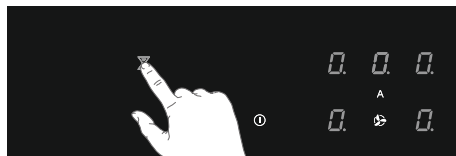
### 8.9 Utilisation du minuteur de cuisine

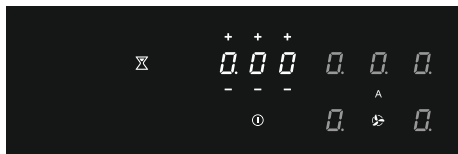
Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée et aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour activer le minuteur de cuisine.

- L'affichage du minuteur indique un '0.00'.





2. Utilisez la touche '+' ou '-' pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).

- La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
- Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.
- L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.
- Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.
- L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.

3. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.

- Le signal sonore s'arrête automatiquement après 4 minutes.

Appuyez sur l'affichage du minuteur, puis appuyez sur la touche '-' pour régler le temps sur '0.00' pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.

## 8.10 Utilisation du minuteur de cuisson

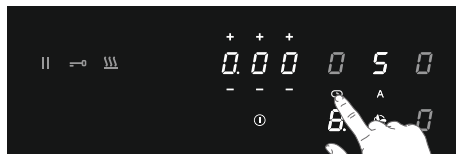
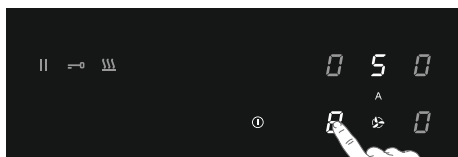
Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.

2. Appuyez sur l'affichage du minuteur.

- Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.



3. Utilisez la touche '+' ou '-' pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).

- La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
  - Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence. Le symbole de minuteur clignote lentement.
  - L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.
  - Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.
  - La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.
  - L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.
4. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.
- Le signal sonore s'arrête automatiquement après 4 minutes.

Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

### Modifier un temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur de cuisson.
2. Appuyez sur l'affichage du minuteur.
3. Utilisez la touche '+' ou '-' pour modifier le temps de cuisson.

### Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.

- Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
- Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.

- Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.

### Arrêter le minuteur de cuisson

Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini:

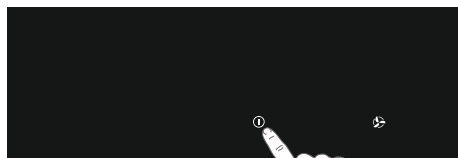
1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.

- Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
- 2. Appuyez sur la (les) touche(s) '-' pour régler le temps sur '0.00'.
- Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

## 8.11 Sécurité enfants

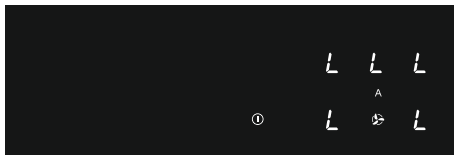
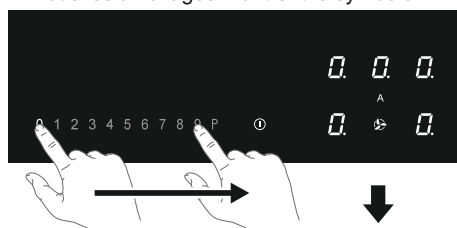
**Pour activer la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.**

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.



3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 0 à 9 le long du curseur.

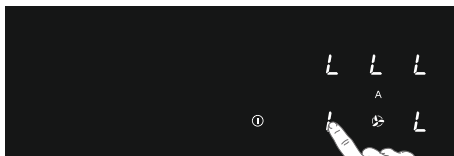
- Tous les affichages montrent le symbole 'L'.



La table de cuisson est maintenant verrouillée. Ceci empêche la mise en route inopinée de l'appareil. Après 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

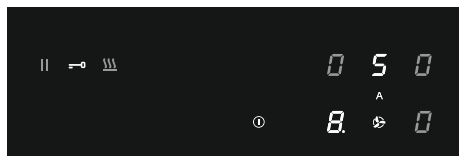
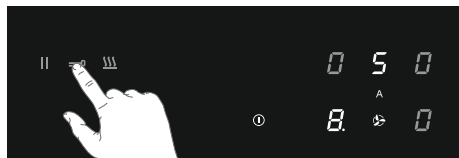
**Pour désactiver la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.**

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 9 à 0 le long du curseur.



## 8.12 Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
- La touche de verrouillage s'allume. Les réglages de la table de cuisson sont verrouillés pour permettre un nettoyage rapide.
2. Pour la désactiver, appuyez encore sur la touche de verrouillage.



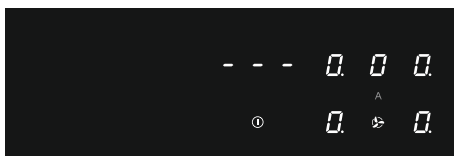
## 9. FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

**⚠** Par défaut, le mode d'aspiration automatique est actif; la touche s'allume plus intensément. En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.

Si la table de cuisson est éteinte l'unité d'aspiration fonctionnera en mode de suivi pendant encore 15 minutes.

### 9.1 Couper le mode aspiration automatique

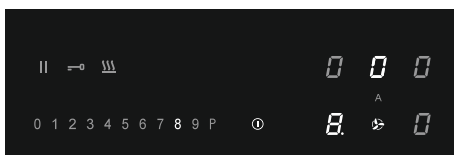
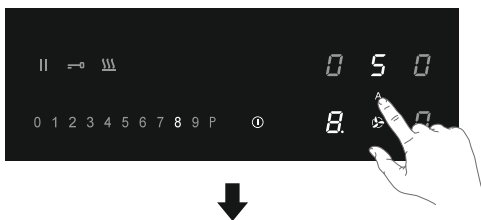
- Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
  - Tous les affichages s'allument; la table de cuisson à induction est en mode veille.
  - Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.
- Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique'.
  - La touche 'Mode aspiration automatique' n'est plus intensément éclairée; le mode aspiration automatique est désactivé.



### 9.2 Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson

Une zone de cuisson fonctionne (niveau 8) et le mode aspiration automatique est actif (niveau 5).

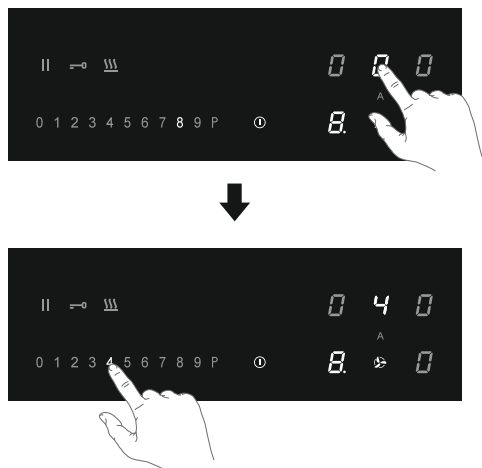
- Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique'.
  - La touche 'Mode aspiration automatique' n'est plus intensément éclairée. L'unité d'aspiration peut maintenant être réglée manuellement.





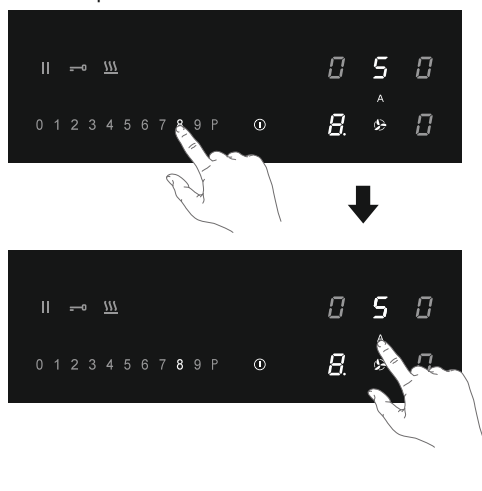
## 9.3 Allumer manuellement l'unité d'aspiration

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
  - L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.
2. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration dans les 6 secondes en touchant le curseur.
  - L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.
  - Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.

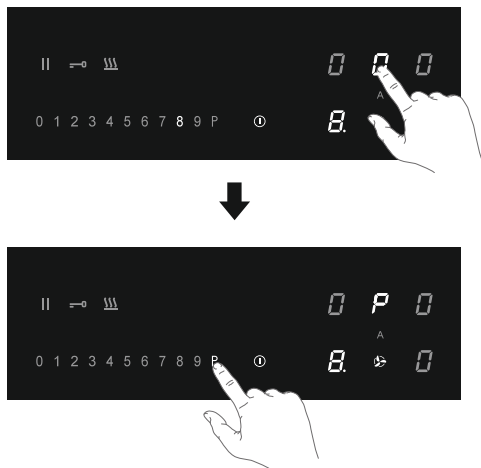


## 9.4 Boost

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique' pour couper l'aspiration automatique.



3. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
  - L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.
4. Appuyez sur le niveau P pour sélectionner la fonction 'Boost'.
  - L'unité d'aspiration s'allume au niveau de vitesse P (Boost).
  - 'P' est indiqué dans l'affichage.

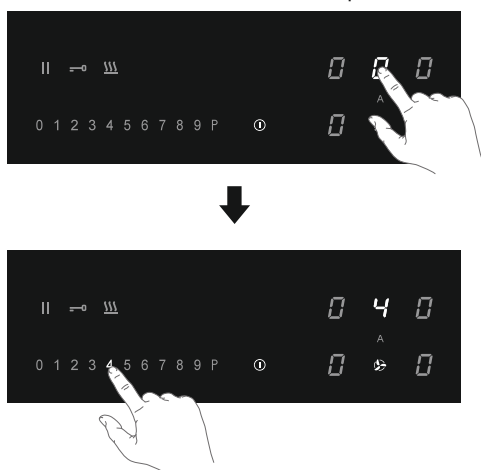


## 9.5 Définir un arrêt différé de quelques minutes

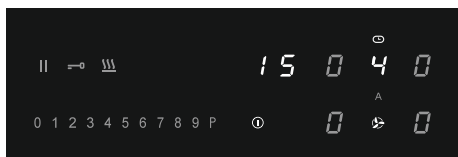
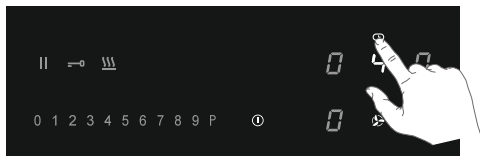
Utilisez cette fonction pour que l'unité d'aspiration s'éteigne avec un retard de quelques minutes.

⚠ Le mode aspiration automatique doit être désactivé.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche d'aspiration et définissez un niveau de vitesse d'aspiration.



- Appuyez sur l' affichage du minuteur.
  - Le symbole de minuteur de l'unité d'aspiration s'éclaire.
- Utilisez la touche '+' ou '-' pour régler l'arrêt différé.
  - Le compte à rebours des minutes commence automatiquement.
  - Une fois les minutes réglées écoulées, l'unité d'aspiration s'éteint.



## 9.6 Saturation du filtre à graisse

Après 100 heures de fonctionnement, le symbole du filtre à graisse est allumé; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à graisse (voir 'Entretien/Nettoyage des filtres'). L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours activée.

## 9.7 Saturation du filtre à odeurs

Après 200 heures de fonctionnement, un 'C' clignotant apparaît sur l'affichage de l'unité

d'extraction; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs. Par défaut, l'indication de saturation du filtre à odeurs est désactivée (lorsque l'aspiration fonctionne en mode conduit). Activez l'indication de saturation du filtre à odeurs si l'unité d'aspiration est installée comme application de recirculation.

### Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

- Appuyez sur la touche d'aspiration
- Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
  - Le symbole du filtre à odeurs 'C' s'allume intensément pendant 1 seconde.
  - Maintenant, le symbole 'C' s'allume sur l'affichage lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.

### Désactivation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

- Appuyez sur la touche d'aspiration
- Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
  - Le symbole du filtre à odeurs 'C' clignote deux fois.

## 9.8 Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

Réinitialiser la mémoire après avoir remplacé le filtre à graisse et/ou le filtre à odeurs.

- Allumez la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique' pendant 5 secondes.
  - Le symbole du filtre à graisse ou le symbole du filtre à odeurs s'éteindront et la mémoire recommencera à compter.

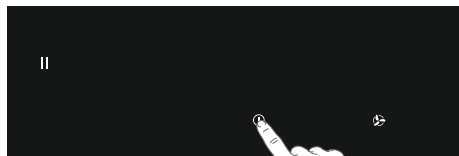
## 10. MENU UTILISATEUR

Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise.

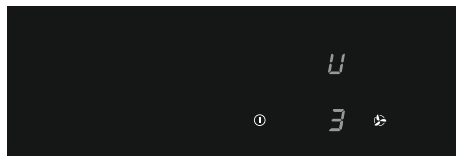
Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

- Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.

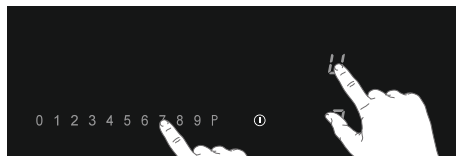
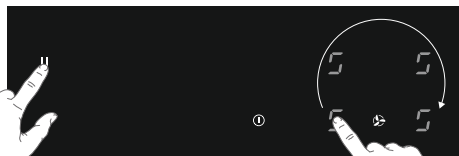
- La touche Pause clignote.
- Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
- Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).



↓ 2x



↓



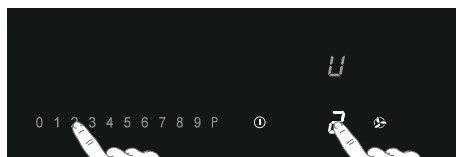
4. Relâchez la touche Pause.

- 'U' clignote en alternance avec un nombre entre 2 et 7 sur l'affichage de la zone de cuisson à l'arrière gauche.
- La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.

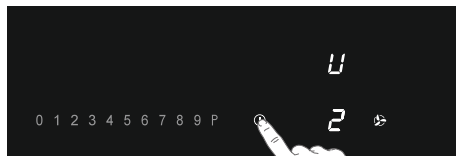
5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).

6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau)

7. Confirmez le réglage: appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.



↓



Code de menu	Description	Valeur de configuration
U2	Touche de volume sonore	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume du signal d'alarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours (activée ou désactivée)	0 - 1
U6	Détection de casserole (activée ou désactivée)	0 - 1
U7	Signal sonore du minuteur de cuisine	0 - 1 - 2

# 11. LIMITEUR DE PUISSANCE

**⚠ Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.**

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

- Le limiteur est réglé à 7400W par l'usine, mais il est possible de le changer à 2800W, 3500W ou 4500W.

## Configuration du limiteur de puissance

Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson!

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.

2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.

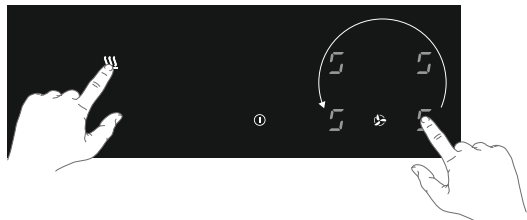
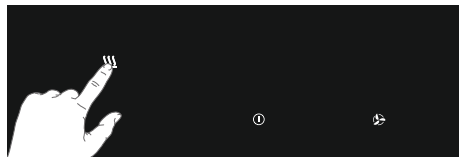
- La touche de maintien au chaud clignote.

• **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**

• **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**

3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.

4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse de saiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).



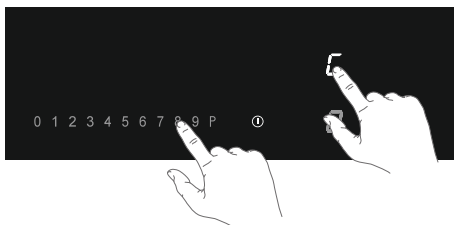
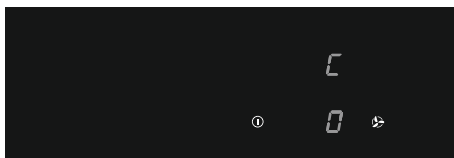
5. Relâchez la touche de maintien au chaud.

- 'C' clignote en alternance avec '0' dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.

- La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.

6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez '8' à l'aide du curseur.

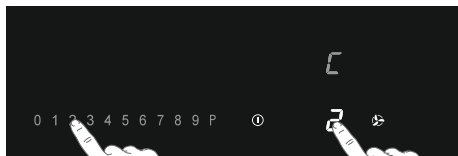
- 'C' clignote en alternance avec '8' dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.



7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (voir le tableau).

8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage s'éteignent.

- La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.



Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 12.1 Nettoyage

#### Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

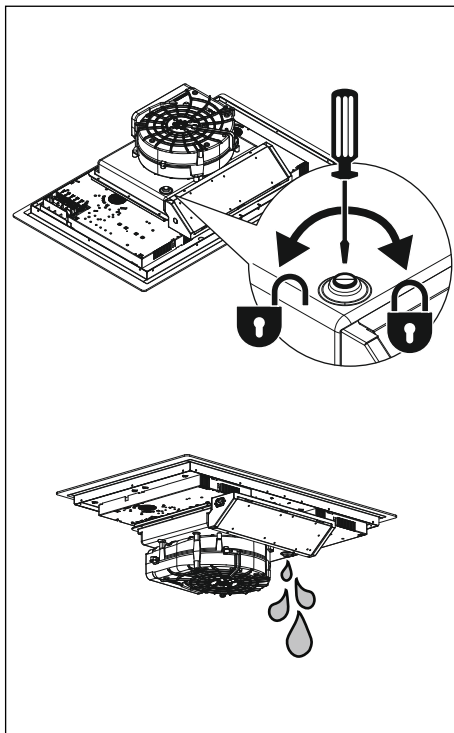
#### Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

**⚠ N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais des ustensiles agressifs, comme la paille de fer et les éponges métalliques.**

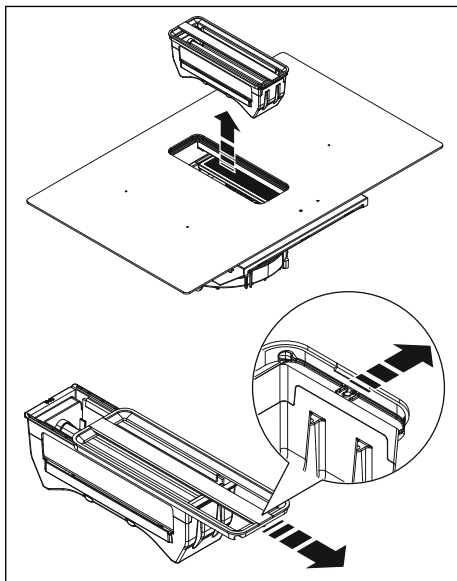
### 12.2 Récupérateur d'eau

Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.



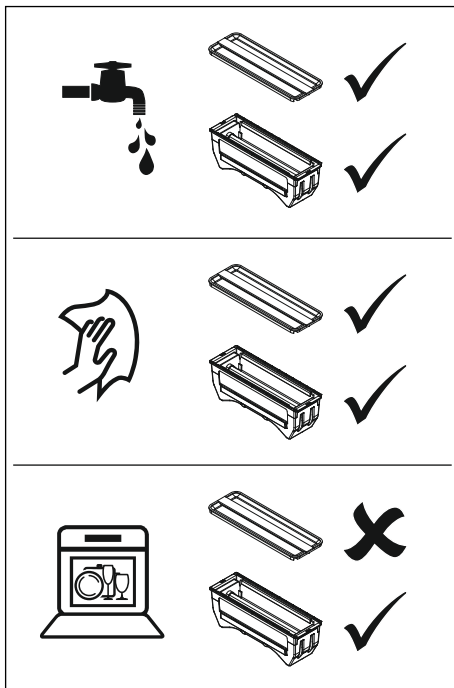
## 12.3 Nettoyage de la grille et des filtres

1. Retirer la grille avec filtre de l'entrée d'aspiration.
2. Faites délicatement glisser le filtre hors de la grille.



- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents!). Ne lavez pas la grille un lave-vaisselle.
- Nettoyez le filtre à graisse, s'il est utilisé, au moins une fois par semaine (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.

- Nettoyez le filtre avec un détergent non agressif, de préférence à la main ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.



### Filter à odeurs (utilisation en recirculation)

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Selon le type, le filtre peut être ou ne peut pas être régénéré. Reportez-vous à la notice livrée avec le filtre.

## 13. DIAGNOSTIC DES PANNES

### ⚠ ATTENTION!

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez et débranchez immédiatement la plaque de cuisson. Contactez ensuite le service après-vente.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est

défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site Web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche <b>u</b> .	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps qui a été réglé pour le minuteur est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.
<b>L</b> est indiqué dans l'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Voir le chapitre 'Fonctionnement de la table de cuisson/Sécurité enfants'.
<b>C</b> est indiqué dans l'affichage.	Saturation du filtre à odeurs.	Il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir 'Entretien/Nettoyage de la grille et des filtres').
Code d'erreur <b>ER 03</b> et un signal sonore continu.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur <b>Er21</b> .	Surchauffe.	Laissez la table de cuisson refroidir.
Code d'erreur <b>E2</b> .	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Ne chauffez pas de casseroles vides.
Code d'erreur <b>E3</b> .	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.

Code d'erreur <b>E8</b> .	Dysfonctionnement de l'unité d'aspiration. L'unité d'aspiration peut être bloquée.	Retirez les éventuels blocages et nettoyez l'unité d'aspiration.
Autres codes d'erreur.		Contactez ensuite le service après-vente.

## 14. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 14.1 Données techniques

Table de cuisson		
	Unité	Valeur
Type de produit		Encastré
Dimensions	Largeur	mm
	Profondeur	mm
	Hauteur	mm
Tension/fréquence d'alimentation	V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Puissance	W	7620
Poids	Kg	21
Unité d'aspiration		
Flux d'air max* - Installation avec évacuation	m <sup>3</sup> /h	450
Bruit max* - Installation avec évacuation	dBA	63
Puissance de l'unité d'aspiration	W	220

\* Vitesse maximale (hors boost)

### 14.2 Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

#### Mesures conformes à la norme EN60350-2

Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	210 x 190 mm
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE <sub>table de cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE <sub>table de cuisson électrique</sub> ) en Wh/kg	181



## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


### Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants:

- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation officielle.

 À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une

poubelle roulante barrée. Ce symbole signifie qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

### Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes applicables et aux exigences énumérées et Réglementations GB dans les normes référencées.

### ⚠ ATTENZIONE!

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE IL MANUALE PER ULTERIORI CHIARIMENTI!

### 1.1 Informazioni generali

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti alla mancata osservanza delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.

La garanzia non copre i danni causati da un errato collegamento, da un montaggio o da un utilizzo non corretto.

### ⚠ SUPERFICIE CALDA!

L'apparecchio e i suoi accessori si surriscaldano durante l'uso. Non toccare le parti calde. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

### ⚠ PERICOLO DI INCENDIO!

- ATTENZIONE! Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE! Cucinare con grasso o olio su un piano cottura, senza la dovuta attenzione, può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un eventuale incendio con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

### NOTA!

ATTENZIONE! Il processo di cottura deve essere sempre controllato. Anche un processo di cottura breve deve essere controllato costantemente.

### ⚠ ATTENZIONE!

Utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura predisposte dal produttore, indicate nel manuale di istruzioni oppure le protezioni integrate nell'apparecchio. Utilizzare

protezioni inadeguate può causare seri incidenti.

- Qualora sia previsto un cassetto, senza fondo intermedio, sotto l'apparecchio (vedere le istruzioni per l'installazione) questo non deve essere utilizzato per riporre oggetti/materiali altamente infiammabili.  
Assicurarsi che vi sia uno spazio libero di alcuni centimetri tra il fondo del piano cottura e il contenuto dell'eventuale cassetto.
- Il piano cottura può essere utilizzato solo per la preparazione dei cibi.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per l'uso domestico.
- Non riscaldare i barattoli di conserve chiusi sul piano cottura. Si crea un accumulo di pressione che determina l'esplosione dei barattoli. Questo potrebbe procurarvi ferite e ustioni.
- Non coprire mai il piano cottura con un panno o oggetti simili. Se il piano cottura è ancora caldo oppure acceso, si rischia di appiccare un incendio.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro. Il piano cottura potrebbe essere accidentalmente acceso o ancora caldo, con il rischio che gli oggetti si sciolgano, si surriscaldino o prendano fuoco.
- Non utilizzare piano cottura in ambienti con temperature inferiori a 5°C.
- Il piano cottura non deve essere collocato o utilizzato all'aperto.
- Quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, si sente un "odore di nuovo". Questo è normale, non c'è da preoccuparsi. Se la cucina è ben ventilata, l'odore sparirà presto.
- L'apparecchio non è stato concepito per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non aprire mai il rivestimento dell'apparecchio.
- Per quanto riguarda la sicurezza elettrica, l'apparecchio

non deve essere pulito con idropulitrici o pulitori a vapore.

- Il piano in ceramica è molto resistente ma non è infrangibile. Ad esempio, la caduta di un barattolo portaspezie o di un utensile appuntito potrebbe provocarne la rottura.
- Nel caso in cui si decida di non utilizzare più l'apparecchio a causa di un guasto, si consiglia di tagliare il cavo dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente. Consegnare l'apparecchio alla discarica del proprio comune.

### ⚠ ATTENZIONE!

#### **Rottura della lastra in vetroceramica**

- Spegnere immediatamente tutti i fornelli e qualsiasi elemento elettrico, infine isolare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non toccare la superficie del piano cottura.
- Non utilizzare il piano cottura.

### ⚠ ATTENZIONE!

#### **Per le famiglie con bambini o persone con esigenze particolari**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali oppure con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano controllati, che siano istruiti riguardo all'utilizzo sicuro e che ne comprendano i pericoli.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Non permettere ai bambini di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza il dovuto controllo.
- Non tenere oggetti che i bambini potrebbero trovare interessanti negli armadi sopra o dietro l'apparecchio.
- Le zone di cottura si riscaldano e rimangono calde per un po' di tempo. Tenere i bambini piccoli lontani dal piano cottura durante e subito dopo la cottura.

## **1.2 Piano cottura a induzione con cappa aspirante integrata**

- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura, perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non appena si toglie la pentola dal piano cottura, il processo di cottura si interrompe automaticamente. Abituatevi a spegnere manualmente la zona di cottura o il piano cottura per evitare accensioni accidentali dell'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura utilizzando i comandi e non affidarsi solo al rilevatore di pentole.
- Ricordare che se il piano cottura viene utilizzato con una regolazione alta, il tempo di riscaldamento sarà molto breve. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si seleziona una regolazione alta.
- Quando il piano cottura a induzione è in funzione, tenere lontano gli oggetti sensibili ai campi magnetici (carte di credito e bancarie, dischetti, orologi e oggetti simili). Consigliamo ai portatori di pacemaker di consultare prima il proprio cardiologo.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non mettere mai sul piano cottura prodotti confezionati in alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irrimediabilmente l'apparecchio.

### **⚠ ATTENZIONE!**

Pericolo di avvelenamento dovuto al riflusso dei gas di combustione!

- Non utilizzare mai l'apparecchio per aspirare l'aria quando si utilizza anche un fornello che consuma l'aria del locale, a meno che il locale non sia sufficientemente ventilato. Gli apparecchi di cottura che consumano aria nell'ambiente (come gli apparecchi a gas, olio, legna o carbone, i geysers, gli apparecchi per la produzione di acqua calda) aspirano l'aria di combustione dall'esterno e trasportano questi gas

all'esterno tramite lo scarico (ad es, una canna fumaria). In combinazione con una cappa aspirante attivata, l'aria viene prelevata dalla cucina e dai locali adiacenti. In questo modo, se il locale non è sufficientemente ventilato, si crea una pressione negativa. I gas velenosi che fuoriescono dalla canna fumaria o dallo scarico vengono quindi reimmessi nell'ambiente abitativo.

- Garantire sempre un'adeguata ventilazione!
- Quando l'unità di aspirazione e gli apparecchi alimentati con energia diversa da quella elettrica sono contemporaneamente in funzione, la pressione negativa nel locale non deve superare i 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- Devono essere rispettate le normative locali in materia di scarico dell'aria.

#### ⚠ SCOSSE ELETTRICHE!

Evitare il rischio di scosse elettriche; assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di pulirlo.

- Non utilizzare l'aspirazione se il filtro del grasso non è stato montato correttamente!
- Per evitare che il grasso caldo prenda fuoco, è necessario friggere solo sotto costante controllo.
- Pulire i filtri con regolarità.
- Seguire le istruzioni del manuale per la pulizia o la sostituzione dei filtri antigrasso e/o dei filtri a carbone!

#### ⚠ PERICOLO DI INCENDIO!

- Se non si seguono le istruzioni per la pulizia o la sostituzione dei filtri del grasso e/o a carbone, aumenta il rischio di incendio.
- I depositi di grasso nei filtri metallici possono causare un incendio. Non flambare mai su una zona di cottura con la cappa aspirante accesa. Le fiamme alte possono provocare un incendio. Utilizzare sempre l'apparecchio con il filtro antigrasso in metallo. Pulire regolarmente il filtro del grasso.
- Il grasso o l'olio surriscaldati possono provocare un

incendio. Sorvegliare sempre il riscaldamento di grassi e oli. Non spegnere mai il fuoco con l'acqua; utilizzare sempre una coperta, un coperchio o un piatto.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione

#### **ATTENZIONE!**

Questo apparecchio può essere collegato solo da un installatore specializzato.

Se le istruzioni e le avvertenze di sicurezza non vengono rispettate, il produttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni.

- Questo apparecchio può essere collegato solo da un installatore specializzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione, frequenza, natura e pressione del gas) siano compatibili con la regolazione dell'apparecchio.
- La tensione, la frequenza, la potenza, il tipo di gas e il paese per cui l'apparecchio è stato progettato sono indicate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni da trasporto.  
Non collegare un apparecchio danneggiato.
- Le pareti e il piano di lavoro intorno all'apparecchio devono essere resistenti al calore fino ad almeno 105°C.
- Il piano di lavoro in cui è inserito il piano cottura deve essere piatto.
- Le cappe aspiranti e gli altri apparecchi che aspirano i vapori di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro di apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (anche in altri locali) a causa del riflusso dei gas di combustione. Questi gas possono causare avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa aspirante o di un altro aspiratore di vapore, il funzionamento degli apparecchi con aspirazione dei fumi deve essere testato da una persona competente per garantire che non ci sia il riflusso dei gas di combustione.


### 2.2 Collegamento elettrico

#### **SCOSSA ELETTRICA!**

Questo apparecchio deve essere collegato alla messa a terra.

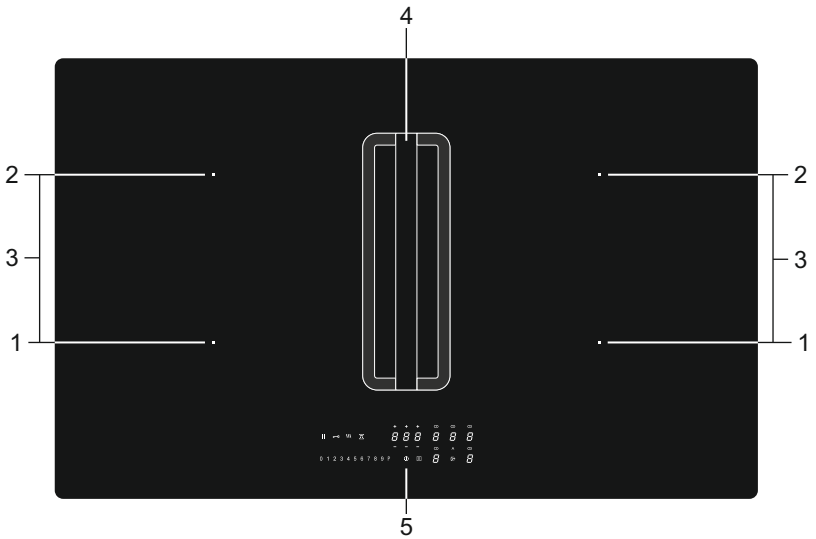
- Il collegamento elettrico deve essere

conforme sia alle normative nazionali sia quelle locali.

- Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico dell'abitazione preveda una messa a terra adeguata.
- La presa e la spina devono essere sempre facilmente accessibili.
- Qualora un apparecchio fisso non sia dotato di un cavo di alimentazione e di una spina, o di altri dispositivi di disconnessione dalla rete, con una separazione dei contatti in tutti i poli che consenta la disconnessione completa in condizioni di categoria di sovratensione III, devono essere integrati dei dispositivi di disconnessione nel cablaggio fisso, in conformità alle norme in materia di cablaggio. Questo vale anche per gli apparecchi con cavo di alimentazione e spina quando la spina non è accessibile dopo l'installazione dell'apparecchio. Per soddisfare questo requisito è necessario utilizzare un interruttore onnipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm, montato nel cablaggio fisso.
- Il cavo di alimentazione deve essere libero, senza passare attraverso un cassetto.
- Per il collegamento, utilizzare un cavo omologato con i diametri corretti e adatti al collegamento. Il rivestimento del cavo deve essere in gomma (preferibilmente del tipo H05V2V2 o H07V2V2).
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta identificativa sia conforme alla tensione della rete elettrica.
- Il collegamento deve essere adattato alla corrente e ai fusibili.
- L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica tramite un adattatore multiplo o un cavo di prolunga, altrimenti non è possibile garantirne l'utilizzo sicuro.
- Dopo l'installazione, le parti che conducono corrente elettrica e le parti isolate devono essere protette per evitare i contatti.
-  **ATTENZIONE!**  
Il mancato utilizzo di viti o elementi di fissaggio come descritto nelle istruzioni di

installazione può provocare scosse elettriche.

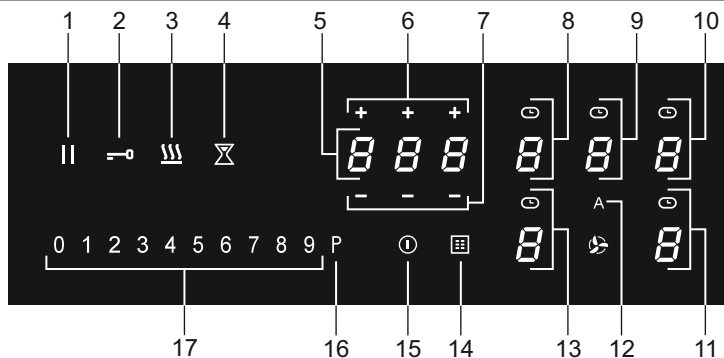
### 3. DESCRIZIONE



1. Zona di cottura anteriore 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zona di cottura posteriore 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zone di cottura collegate 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Unità di aspirazione
5. Pannello di controllo



## 4. PANNELLO DI CONTROLLO



1. Tasto di pausa
2. Tasto di blocco
3. Tasto per il riscaldamento
4. Tasto per la selezione dei minuti
5. Display del timer
6. Tasti più per il timer
7. Tasti meno per il timer
8. Tasto della zona di cottura posteriore sinistra (display zona di cottura) e simbolo del timer
9. Tasto dell'aspirazione (display dell'unità di aspirazione) e simbolo del timer
10. Tasto della zona di cottura posteriore destra (display zona di cottura) e simbolo del timer
11. Tasto della zona di cottura anteriore destra (display zona di cottura) e simbolo del timer
12. Tasto per la modalità di aspirazione automatica  
Per impostazione predefinita, la modalità automatica è attiva. Quando si seleziona una zona di cottura e si imposta un livello di potenza (>2), l'unità di aspirazione si attiva automaticamente e imposta il livello di aspirazione necessario.
13. Tasto della zona di cottura anteriore sinistra (display zona di cottura) e simbolo del timer
14. Simbolo del filtro antigrasso
15. Tasto On/Off
16. Tasto boost per una zona di cottura e per l'aspirazione
17. Controllo slide (da posizione 0 a posizione 9) per l'impostazione del valore in una zona di cottura e per l'aspirazione

## 5. INDICAZIONI SUL DISPLAY

### Display della zona di cottura



Livello di potenza; 1 = livello basso / 9 = livello alto.



Livello boost attivo.



Nessuna pentola (adatta) sulla zona di cottura (simbolo di rilevamento della pentola).



Indicatore di calore residuo; il piano cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura, che indica quelle ancora calde. Finché la zona di cottura è calda, l'indicatore "H" rimane acceso anche se il piano cottura è spento! Evitare di toccare la zona di cottura quando questo indicatore è acceso.

**Pericolo! Rischio di ustioni.**



Blocco di sicurezza per bambini attivo.



Funzione di riscaldamento automatico attiva.



Funzione di mantenimento in caldo attiva.



Funzione di pausa attiva.



Zone a induzione Bridge collegate attive.

### Display dell'unità di aspirazione



Livello di aspirazione: 1 = livello basso / 8 = livello alto.



Livelli boost attivi.



Indicazione della saturazione del filtro antiodori.

## Display del timer




Il timer non è stato impostato.



Il timer è stato impostato (1 ora e 25 minuti).


## 6. SICUREZZA

 Prima dell'uso, leggere le istruzioni di sicurezza.

### 6.1 Sicurezza termica

Un sensore misura continuamente la temperatura di alcune parti del piano cottura. Ogni zona di cottura è dotata di un sensore che misura la temperatura del fondo della pentola per evitare il rischio di surriscaldamento nel caso in cui una pentola sia asciutta. In caso di temperature troppo elevate, il livello di cottura verrà ridotto automaticamente o il piano cottura si spegnerà automaticamente.

### 6.2 Limitatore del tempo di cottura

 Il limitatore del tempo di cottura è una funzione di sicurezza dell'apparecchio. Si aziona se si dimentica di spegnere il piano cottura. A seconda del livello di potenza selezionato, il tempo di cottura sarà limitato come segue:

Livello di potenza	Tempo massimo di funzionamento in ore
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (poi passa di nuovo al livello 9)

### 6.3 Gestione della potenza

Due zone di cottura, una di fronte all'altra, si influenzano a vicenda. Quando entrambe le zone di cottura sono accese contemporaneamente, la potenza viene automaticamente ripartita tra di esse. Quando si seleziona la funzione boost, l'altra zona di cottura viene impostata su un valore leggermente inferiore. Se una zona di cottura è impostata su boost e si desidera impostare l'altra sul livello 9, la zona di cottura con boost passerà automaticamente a un livello inferiore. La funzione di riscaldamento automatico è disattivata.

## 7. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO

### 7.1 Utilizzo dei tasti a sfioramento e del controllo slider

Per ottenere i migliori risultati, posizionare la punta del dito su un tasto o sul controllo slide. Non è necessario esercitare alcuna pressione. I tasti a sfioramento reagiscono a una leggera pressione delle dita. Non toccare i comandi con altri oggetti.

### 7.2 Rumori di induzione

#### Un ticchettio

Ciò è dovuto al limitatore di capacità delle zone destra e sinistra. Il ticchettio può verificarsi anche a livelli più bassi.

#### Le pentole fanno rumore

Le pentole possono emettere un certo rumore durante la cottura. Questo è generato dall'energia che passa dal piano cottura alla

pentola. Ad alti livelli, questo è perfettamente normale per alcune pentole. Questo non danneggia né le pentole né il piano cottura.

### La ventola fa rumore

Per prolungare la vita utile dell'elettronica, l'apparecchio è dotato di una ventola. Quando si utilizza l'apparecchio in modo intenso, la ventola si attiva per raffreddare l'apparecchio e si avverte un ronzio. La ventola rimane in funzione per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.

## 7.3 Pentole adeguate

La cottura a induzione richiede una pentola con un fondo piatto e spesso (minimo 2,25 mm). Utilizzare pentole in materiale magnetico o pentole con fondo a sandwich. Le pentole migliori da utilizzare hanno il marchio di qualità Class Induction. Altre pentole offrono prestazioni inferiori. Le pentole in rame, alluminio o ceramica non sono adatte.

⚠ Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Un fondo vuoto o arrotondato può interferire con il funzionamento della protezione di cottura, causando un surriscaldamento dell'apparecchio. Questo potrebbe comportare dei danni. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o che bollono a secco.

⚠ Le pentole utilizzate su un piano cottura a gas non possono essere utilizzate su un piano a induzione.

⚠ Attenzione alle pentole di acciaio smaltato sottili! Se la pentola è troppo asciutta, lo smalto può danneggiarsi con le alte temperature. L'impostazione di un livello di potenza elevato può causare la deformazione del fondo della pentola.

### Diametro minimo della pentola

Il diametro minimo della pentola per ogni zona di cottura è il seguente:

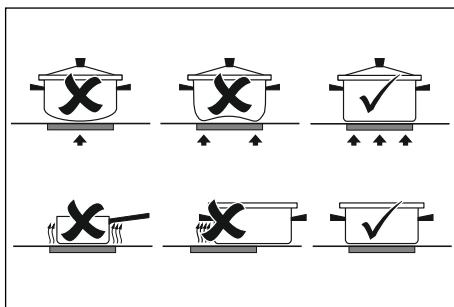
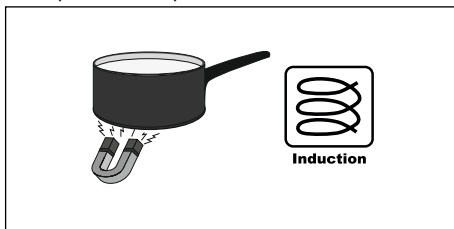
- Ø 160 mm: diametro minimo della pentola 90 mm.
- Ø 200 mm: diametro minimo della pentola 110 mm.
- Zona Octa: diametro minimo della pentola 110 mm.

I risultati migliori si ottengono utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona di cottura. Se una pentola è troppo piccola, la zona di cottura non funziona.

Una pentola utilizzata sulle zone di cottura a induzione bridge collegate deve avere un

diametro di almeno 230 mm.

⚠ I granelli di sabbia potrebbero causare graffi che non è possibile rimuovere. Mettere sul piano cottura solo pentole con il fondo pulito. Si consiglia di sollevare le pentole e di non sposterle sul piano cottura.



## 7.4 Sistema di rilevamento della pentola

- Il sistema rileva automaticamente una pentola posizionata su una zona di cottura. Il display di questa zona di cottura si illumina più intensamente e il punto smette di lampeggiare.
- Se il piano cottura non rileva una pentola (ferrosa) dopo averla messa su una zona di cottura, il simbolo lampeggia sul display. Dopo 20 secondi, la zona di cottura si spegne.

## 7.5 Livelli di cottura

Le zone di cottura hanno 9 livelli e un livello 'boost' (P). Impostare il livello di cottura mediante il tocco e lo scorrimento sul controllo slide. Tramite il controllo slide, si cambia l'impostazione di cottura. Spostandosi verso destra, il livello aumenta, mentre spostandosi verso sinistra diminuisce. Allontanando il dito dal controllo slide, la zona di cottura inizia a funzionare al livello impostato.

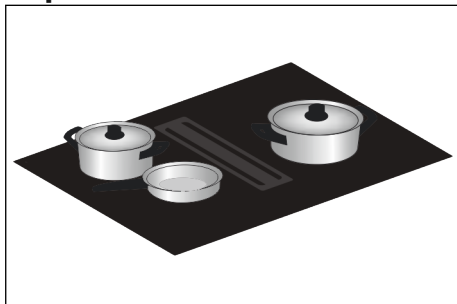
### Funzione Boost

- È possibile utilizzare la funzione 'boost' per

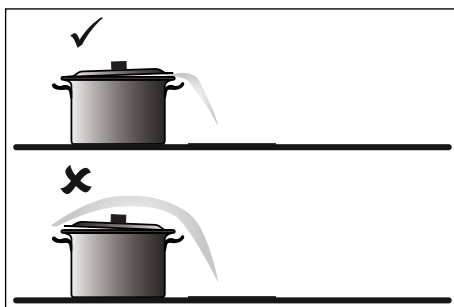
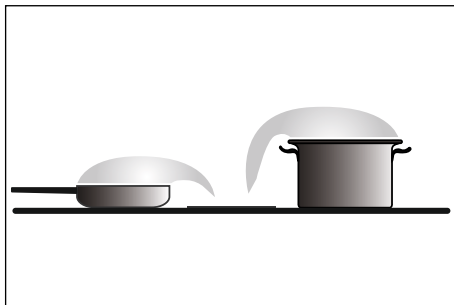
cuocere al massimo livello di cottura per un breve periodo di tempo (massimo 5 minuti). Dopo il tempo massimo boost, la potenza verrà ridotta all'impostazione 9.

- La funzione boost non è disponibile quando le zone di cottura a induzione bridge sono collegate!

## 7.6 Utilizzo del sistema di aspirazione



Cucinare preferibilmente con un coperchio sulla pentola, per ridurre sia gli odori di cottura che il consumo di energia. Eventualmente, posizionare il coperchio sulla pentola in modo obliquo, con l'apertura rivolta verso il lato di aspirazione. Questo garantisce un'aspirazione ottimale.

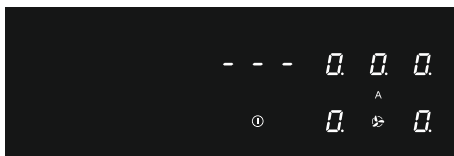
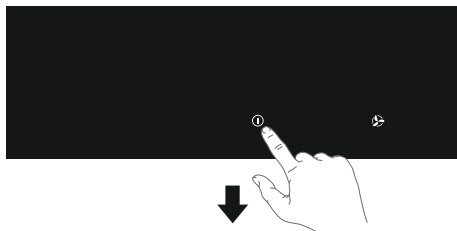


## 8. FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

**⚠** Prima di iniziare a cucinare, leggere attentamente il capitolo 'Prima della messa in servizio'. Questo previene un uso improprio del piano cottura.

### 8.1 Iniziare a cucinare

1. Toccare il tasto di On/Off finché non si sente un segnale acustico.
- Tutti i display si accendono; il piano cottura a induzione è in modalità stand-by.
  - Le zone di cottura e l'unità di aspirazione hanno un livello di potenza pari a zero.



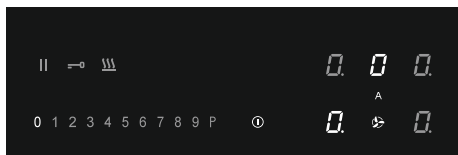
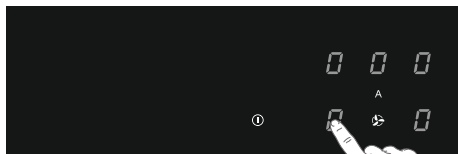
Se il piano cottura non viene utilizzato per 20 secondi, si spegne automaticamente.

2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura.

- La zona di cottura rileva automaticamente la pentola; il display di questa zona di cottura si illumina più intensamente e il punto smette di lampeggiare.

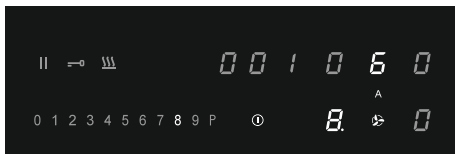
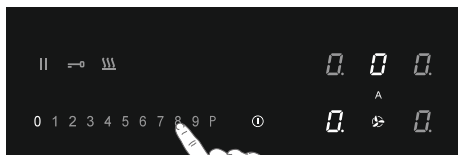
Finché il punto non lampeggia, la zona di cottura è selezionata e si può impostare il livello di potenza.

3. Al termine del tempo di reazione o durante la cottura, è possibile attivare la zona di cottura selezionando manualmente il display della relativa zona di cottura.



4. Entro 10 secondi, impostare il livello di potenza toccando il controllo slide.

- La zona di cottura si avvia al livello impostato.
- L'unità di aspirazione si accende automaticamente dalla posizione 3. L'unità di aspirazione può essere accesa manualmente in posizione 1 e 2.
- L'unità di aspirazione si attiva automaticamente al livello di aspirazione necessario. Per impostazione predefinita, la modalità di aspirazione è attiva.
- Impostare un livello superiore o inferiore con il controllo slide.
- Impostare un livello superiore o inferiore con il controllo slide.
- Toccare il tasto "Modalità di aspirazione automatica" per disattivare questa modalità. A questo punto è possibile impostare manualmente la cappa aspirante. Vedere "Funzionamento dell'unità di aspirazione".
- Dopo 10 secondi il controllo slide si spegne e il timer di cottura viene nascosto.



## 8.2 Boost

Con la funzione boost è possibile cuocere per un massimo di 5 minuti al livello di cottura più alto. È possibile utilizzare la funzione boost per un massimo di due zone di cottura affiancate contemporaneamente.

1. Toccare il livello di potenza P per selezionare la funzione boost.

- Sul display appare "P".
- Dopo il tempo massimo boost, la potenza verrà ridotta al livello 9.

## 8.3 Simbolo di rilevamento della pentola

Quando sul display appare il simbolo di rilevamento della pentola:



- la pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura. La zona di cottura non funziona se la pentola non è adatta.

## 8.4 Terminare la cottura

1. Impostare il livello di potenza su "0" per spegnere la zona di cottura.
2. Spegnere il piano cottura toccando il tasto On/Off.

⚠ Il simbolo **H** comparirà sul display della zona di cottura troppo calda per essere toccata. Il simbolo scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico; se si desidera riscaldare altre pentole utilizzando la zona di cottura ancora calda.

## 8.5 Attivare la funzione di riscaldamento automatico

Questa funzione imposta la zona di cottura al massimo livello per portare rapidamente la

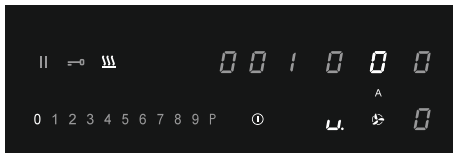
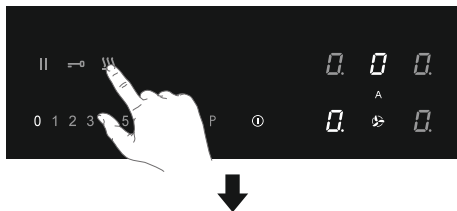
pentola a temperatura richiesta. Dopo un certo intervallo di tempo, il livello di potenza torna al livello stabilito. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1 a 8.

Livello di potenza	Tempo di riscaldamento automatico (secondi)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	non disponibile
P	non disponibile

1. Accendere il piano cottura e selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Toccare il controllo slide per almeno 3 secondi al livello desiderato (da 1 a 8).
  - Sul display appare una "A" che si alterna al livello di potenza selezionato. Al termine del tempo di riscaldamento automatico, la zona di cottura passa automaticamente al livello selezionato, che viene visualizzato in modo continuo sul display.
3. Per interrompere la funzione di riscaldamento automatico, selezionare la zona di cottura e toccare il controllo slide.

## 8.6 Attivare la funzione di mantenimento in caldo

1. Accendere il piano cottura e mettere una pentola adatta su una zona di cottura.
2. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.
  - Lo "0" della zona di cottura selezionata si illumina in modo evidente e viene emesso un singolo segnale acustico.
3. Toccare il tasto di mantenimento in caldo.
  - Sul display appare il simbolo "u" per il mantenimento in caldo. È selezionata la funzione di mantenimento in caldo.



4. Impostare il livello di potenza su "0" o toccare il tasto di mantenimento in caldo per disattivare questa funzione.

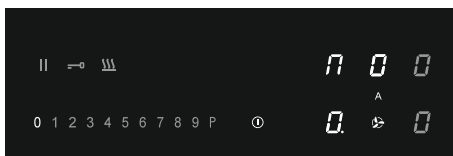
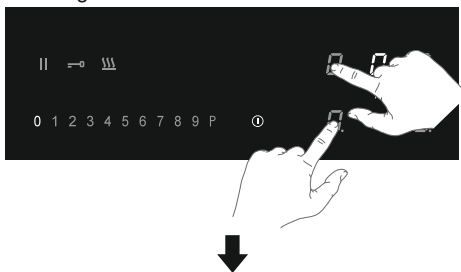
## 8.7 Connessione delle zone di cottura a induzione bridge

Possono essere collegate tra loro due zone di cottura a induzione bridge. In questo modo si crea un'unica grande zona che può essere utilizzata, ad esempio, con una piastra grill o una pentola per il pesce allo stesso livello di potenza.

La pentola deve essere sufficientemente grande da coprire il centro della zona di cottura a induzione bridge anteriore e posteriore (almeno 22 cm).

### Connessione delle zone di cottura a induzione bridge

1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare contemporaneamente i tasti della zona di cottura a sinistra o a destra.
  - Il display della zona di cottura posteriore mostra un simbolo di collegamento per indicare che le due zone di cottura sono collegate.

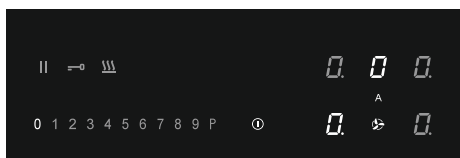
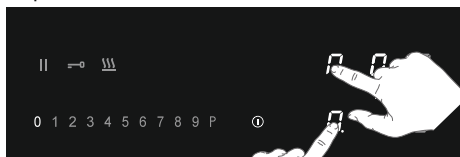


3. Impostare il livello di potenza toccando il controllo slide.
  - Il livello di potenza della cottura frontale.

## Disconnessione delle zone di cottura a induzione bridge

1. Toccare contemporaneamente i tasti delle zone di cottura collegate.

- sul display scompare il simbolo di collegamento della zona di cottura posteriore.

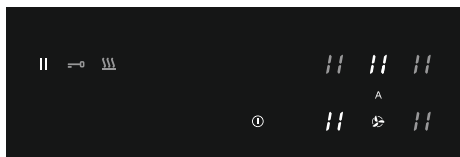
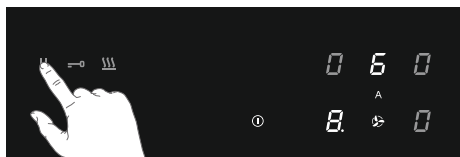


## 8.8 Pausa di cottura

Questa funzione interrompe temporaneamente l'attività di cottura (massimo 10 minuti); anche i timer vengono messi in pausa.

1. Toccare il tasto di pausa per almeno 1 secondo.

- Tutti i display mostrano il simbolo di pausa.



2. Per continuare la cottura, toccare il tasto di pausa per almeno 1 secondo finché non lampeggia.

3. Toccando un qualsiasi altro tasto entro 10 secondi, il processo di cottura continua.

- Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 10 minuti se nel frattempo non viene disattivata la funzione di pausa.

## Funzione di richiamo

Se il piano cottura è stato spento accidentalmente con il tasto On/Off, tutte le impostazioni possono essere ripristinate con la funzione di richiamo.

1. Toccare nuovamente il tasto On/Off, entro 5 secondi.

- Il tasto di pausa lampeggia.
- 2. Toccare il tasto di pausa entro 6 secondi.
- Le impostazioni precedenti sono nuovamente attive.

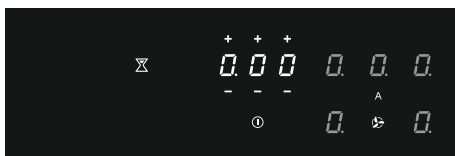
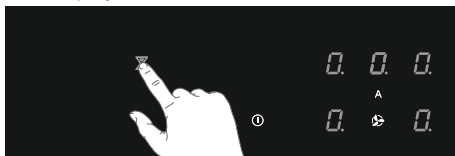
## 8.9 Utilizzo del contatore dei minuti

Il contatore dei minuti non è collegato a una zona di cottura. Il contatore dei minuti non spegne una zona di cottura.

Il piano cottura è acceso e non è stato impostato alcun livello di potenza per nessuna zona di cottura.

1. Toccare il tasto per accendere il contatore dei minuti.

- Il display del timer mostra "0.00".



2. Utilizzare i tasti "+" oppure "-" per impostare l'ora desiderata (da 1 minuto a 9 ore e 59 minuti).

- La posizione sinistra del display del timer indica le ore, le altre posizioni i minuti.
  - Quando l'ora è impostata, inizia il conto alla rovescia.
  - Il display del timer visualizza il tempo rimanente.
  - Gli ultimi 10 minuti vengono visualizzati in minuti e secondi.
  - Allo scadere del tempo impostato, il timer lampeggia e l'allarme suona.
3. Toccare il display del timer per interrompere l'allarme.



- L'allarme si arresta automaticamente dopo 4 minuti.

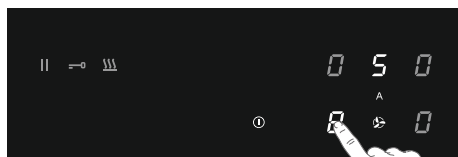
Toccare il display del timer, quindi toccare il tasto "-" per impostare l'ora su "0.00", in modo da spegnere il contatore dei minuti prima che sia trascorso il tempo.

## 8.10 Utilizzo del timer di cottura

Il timer di cottura è collegato a una zona di cottura. Al termine del tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Il piano cottura è acceso e per almeno una zona di cottura è stato impostato un livello di potenza.

1. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.
  2. Toccare il display del timer.
- Il simbolo del timer attivo si accende in modo evidente.



3. Utilizzare i tasti "+" oppure "-" per impostare l'ora desiderata (da 1 minuto a 9 ore e 59 minuti).

- La posizione sinistra del display del timer indica le ore, le altre posizioni i minuti.
- Quando l'ora è impostata, inizia il conto alla rovescia e il simbolo del timer lampeggia lentamente.
- Il display del timer visualizza il tempo rimanente.
- Gli ultimi 10 minuti vengono visualizzati in minuti e secondi.
- La zona di cottura selezionata si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.
- Allo scadere del tempo impostato, il timer

lampeggia e l'allarme suona.

4. Toccare il display del timer per interrompere l'allarme.

- L'allarme si arresta automaticamente dopo 4 minuti.

Tutte le zone di cottura possono avere un timer impostato. Il display mostra sempre il timer della zona di cottura con il tempo rimanente più breve.

### Modifica del tempo di cottura preimpostato

Il tempo di cottura può essere modificato anche durante la cottura.

1. Toccare il tasto della zona di cottura in questione.
2. Toccare il display del timer.
3. Utilizzare i tasti "+" oppure "-" per modificare il tempo di cottura.

### Controllo del tempo di cottura rimanente

1. Toccare il tasto della zona di cottura di cui si intende visualizzare il tempo rimanente.

- La zona collegata al timer è identificata dal simbolo del timer lampeggiante sopra il display della zona di cottura.
- Il timer mostra il tempo rimanente della zona di cottura selezionata.
- Negli ultimi 10 minuti di conto alla rovescia, il tempo rimanente viene indicato in minuti e secondi.

### Spegnimento del timer di cottura

Per spegnere il timer di cottura prima del termine del tempo impostato:

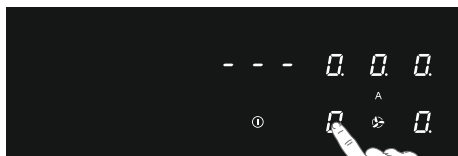
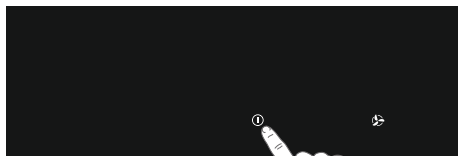
1. Toccare il tasto della zona di cottura di cui si desidera disattivare il timer.

- La zona collegata al timer è identificata dal simbolo del timer lampeggiante sopra il display della zona di cottura.
- 2. Toccare il tasto/i tasti "-" per impostare il tempo su "0.00".
- Il simbolo del timer non è più illuminato.

## 8.11 Blocco di sicurezza per bambini

**Per attivare il blocco di sicurezza per bambini, devono essere completate entro 10 secondi, le operazioni descritte.**

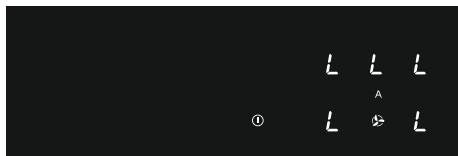
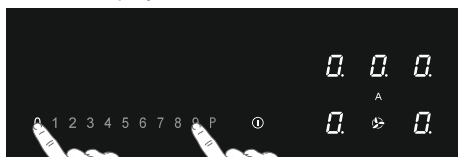
1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare uno dei tasti della zona di cottura per 3 secondi.



3 sec.

3. Rilasciare e far scorrere il dito da 0 a 9 lungo il controllo slide.

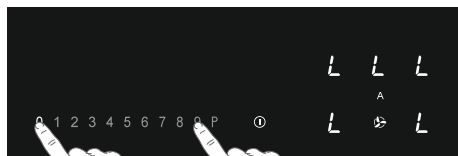
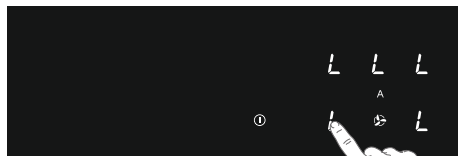
- Tutti i display mostrano il simbolo "L".



Il piano cottura ora è bloccato. Questo impedisce l'accensione accidentale. Dopo 20 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

**Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, devono essere completate entro 10 secondi, le operazioni descritte.**

1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare uno dei tasti della zona di cottura per 3 secondi.
3. Rilasciare e far scorrere il dito da 9 a 0 lungo il controllo slide.



3 sec.

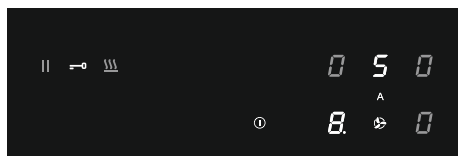


## 8.12 Funzione di blocco per una rapida pulizia durante la cottura


1. Toccare il tasto di blocco.

- Il tasto di blocco si accende in modo evidente; le impostazioni del piano cottura sono bloccate per consentire una pulizia rapida.

2. Dopo una rapida pulizia, toccare nuovamente il tasto di blocco per disattivare la funzione.



## 9. FUNZIONAMENTO DELL'UNITÀ DI ASPIRAZIONE

 Per impostazione predefinita, la modalità di aspirazione automatica è attiva; il tasto si

illumina più intensamente. In modalità di aspirazione automatica, il livello di aspirazione

si adatta automaticamente funzionamento delle zone di cottura.

Se il piano cottura viene spento, la cappa aspirante funziona in modalità follow-up per altri 15 minuti.

## 9.1 Disattivare la modalità di aspirazione automatica

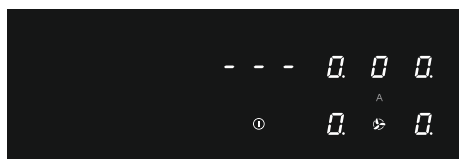
1. Toccare il tasto di On/Off finché non si sente un segnale acustico.

- Tutti i display si accendono; il piano cottura a induzione è in modalità stand-by.

- Le zone di cottura e l'unità di aspirazione hanno un livello di potenza pari a zero.

2. Toccare il tasto della "Modalità di aspirazione automatica".

- Il tasto della "Modalità di aspirazione automatica" ora è meno illuminato; la modalità automatica è disattivata.

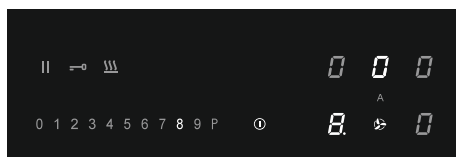
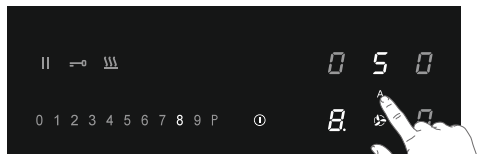


## 9.2 Disattivare la modalità di aspirazione automatica durante la cottura

È in funzione una zona di cottura (livello 8) ed è attiva la modalità di aspirazione automatica.

1. Toccare il tasto della "Modalità di aspirazione automatica".

- Il tasto "Modalità di aspirazione automatica" ora è meno illuminato. Ora l'unità di aspirazione può essere impostata manualmente.



## 9.3 Attivare manualmente l'unità di aspirazione

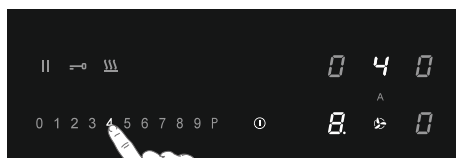
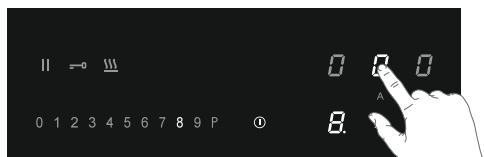
1. Toccare il tasto di aspirazione.

- Il display dell'unità di aspirazione si accende.

2. Impostare il livello di aspirazione entro 6 secondi toccando il controllo slide.

- L'unità di aspirazione si accende al livello impostato.

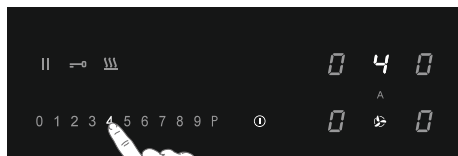
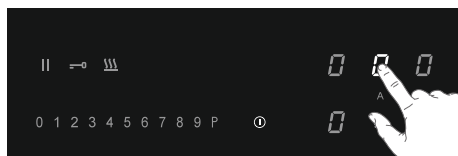
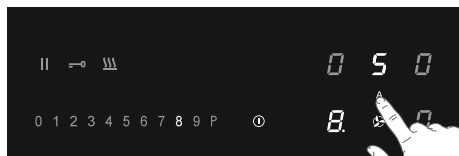
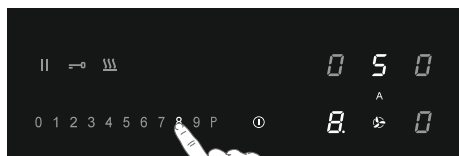
- Impostare un livello superiore o inferiore con il controllo slide.



## 9.4 Boost

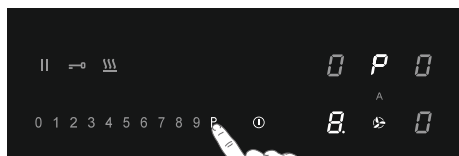
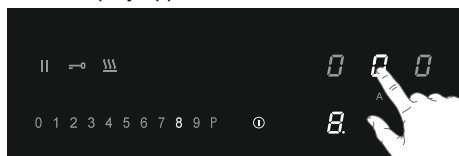
1. Accendere il piano cottura.

2. Toccare il tasto "Modalità di aspirazione automatica" per disattivare questa modalità.



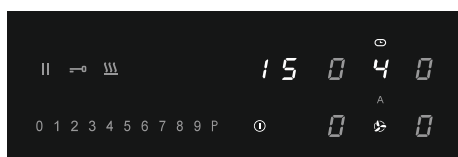
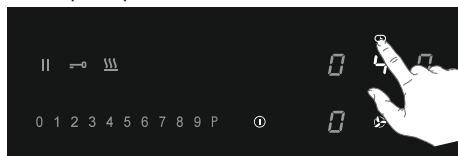
3. Toccare il tasto di aspirazione.

- Il display dell'unità di aspirazione si accende.
- 4. Toccare il livello P per selezionare la funzione 'Boost'.
- L'unità di aspirazione si attiva al livello P (boost).
- Sul display appare "P".



3. Toccare il display del timer.

- Il simbolo del timer dell'unità di aspirazione si accende in modo evidente.
- 4. Utilizzare i tasti "+" oppure "-" per selezionare il tempo di ritardo.
- Il conto alla rovescia si avvia automaticamente.
- L'unità di aspirazione si spegne dopo il tempo impostato.



## 9.5 Impostare il numero dei minuti di ritardo

Questa funzione consente di spegnere l'aspirazione con un determinato tempo di ritardo.

⚠ La modalità di aspirazione automatica deve essere spenta.

1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di aspirazione e impostare un livello di aspirazione.

## 9.6 Saturazione del filtro antigrasso

Dopo 100 ore di funzionamento, si accende il simbolo del filtro antigrasso; è necessario eseguire la manutenzione del filtro (vedere "Manutenzione/pulizia dei filtri"). L'indicazione di saturazione del filtro antigrasso è sempre attiva.

## 9.7 Saturazione del filtro antiodore

Dopo 200 ore di funzionamento, sul display dell'unità di aspirazione compare una "C" lampeggiante; è necessario eseguire la manutenzione del filtro antiodore.

Per impostazione predefinita, l'indicazione di saturazione del filtro antiodore è disattivata (quando l'aspirazione funziona in modalità canalizzata). Attivare l'indicazione di saturazione del filtro antiodore se l'unità di aspirazione è installata in modalità di ricircolo.

### Attivazione dell'indicazione di saturazione del filtro antiodore

1. Toccare il tasto di aspirazione.
  2. Toccare di nuovo il tasto di aspirazione per 5 secondi.
- Il segnale del filtro antiodore "C" si accende intensamente per 1 secondo.
  - Ora il simbolo "C" apparirà quando è

necessario eseguire la manutenzione del filtro antiodore.

### Disattivazione dell'indicazione di saturazione del filtro antiodore

1. Toccare il tasto di aspirazione.
  2. Toccare di nuovo il tasto di aspirazione per 5 secondi.
- Il simbolo del filtro antiodori "C" lampeggia due volte.

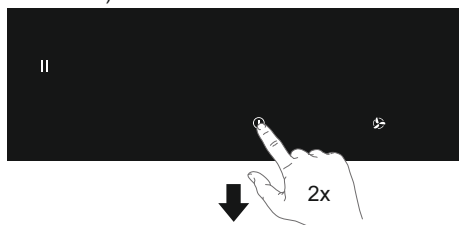
## 9.8 Reset di memoria per l'indicazione di saturazione del filtro

1. Accendere il piano cottura.
  2. Toccare il tasto "modalità di aspirazione automatica" per 5 secondi.
- Il simbolo del filtro antigrasso o del filtro antiodore si spegne e la memoria ricomincia il conteggio.

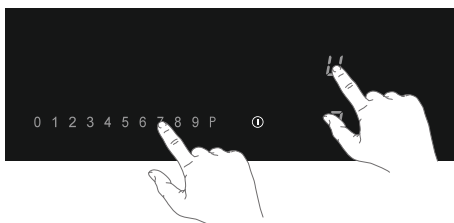
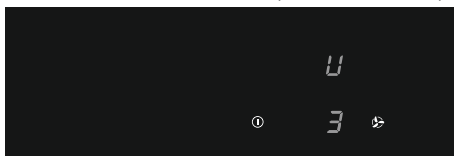
## 10. MENU UTENTE

Il menu utente consente di impostare i segnali del piano cottura come desiderato. Questo riguarda sia i segnali acustici (tono e volume) che quelli visivi.

1. Toccare due volte il tasto On/Off, entro tre secondi.
- Il tasto di pausa lampeggia.
2. Tenere premuto il tasto di pausa.
3. Quindi, toccare ogni tasto della zona di cottura in senso orario (iniziare con il tasto della zona di cottura sul lato anteriore sinistro).



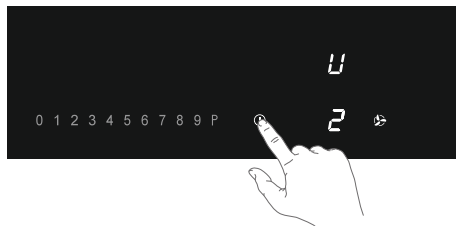
4. Rilasciare il tasto di pausa.
- La lettera "U" lampeggia insieme con un numero "0" sul display della zona di cottura posteriore sinistra.
- Il valore della configurazione viene visualizzato sul display della zona di cottura nella parte anteriore sinistra.
5. Toccare il tasto della zona di cottura posteriore sinistra e scegliere il numero corretto del codice menu (vedere la tabella).



6. Toccare il tasto della zona di cottura anteriore sinistra e selezionare il valore

corretto (vedere la tabella).

7. Confermare l'impostazione; tenere premuto il tasto On/Off finché non si sente un segnale acustico.



Codice menu	Descrizione	Valore di configurazione
U2	Volume del suono dei tasti	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume del segnale di allarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Livello di illuminazione del display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animazione del conto alla rovescia (attivato o disattivato)	0 - 1
U6	Detección de la sartén (activada o desactivada)	0 - 1
U7	Segnale acustico del timer per il conto alla rovescia	0 - 1 - 2

## 11. LIMITATORE DI POTENZA

**⚠ L'impostazione del limitatore di potenza deve essere eseguita esclusivamente da un installatore specializzato e autorizzato. Leggere attentamente le norme di sicurezza e le istruzioni di installazione.**

Il piano cottura è dotato di un limitatore di potenza. Se la potenza totale delle zone di cottura in funzione supera la potenza massima disponibile, la potenza viene automaticamente ridotta. Il display della zona di cottura, la cui potenza viene ridotta, lampeggia per la prima volta; il livello viene quindi ridotto automaticamente alla massima potenza disponibile.

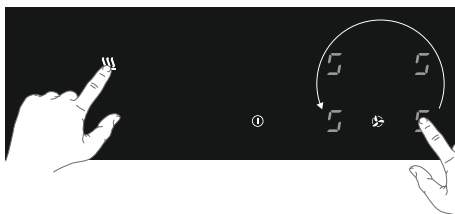
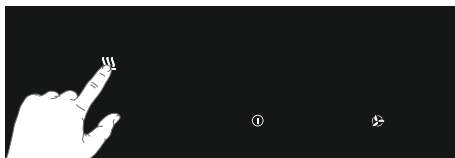
- Il limitatore è impostato in fabbrica a 7400W, ma è possibile modificarlo a 2800W, 3500W o 4500W.

### Configurazione del limitatore di potenza

Assicuratevi che non ci siano pentole o padelle sul piano cottura prima di iniziare!

1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale rimuovendo la spina dalla presa, togliendo il fusibile o disattivando l'interruttore automatico.
2. Ricollegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

- Il tasto di mantenimento in caldo lampeggia.
  - **Entro 2 minuti dal ricollegamento del piano cottura all'alimentazione elettrica, eseguire le seguenti operazioni.**
  - **Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano spente.**
3. Tenere premuto il tasto di mantenimento in caldo.
  4. Quindi, toccare ogni tasto della zona di cottura in senso antiorario (iniziare con il tasto della zona di cottura anteriore destra).

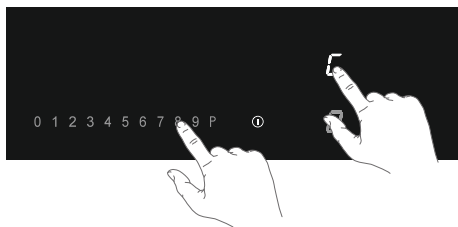
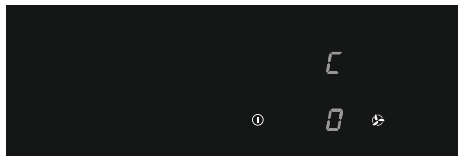


5. Rilasciare il tasto di mantenimento in caldo.

- La lettera “C” lampeggia insieme con “0” sul display della zona di cottura posteriore sinistra.
- Il valore della configurazione viene visualizzato sul display della zona di cottura nella parte anteriore sinistra.

6. Toccare il tasto della zona di cottura posteriore sinistra e selezionare “8” con il controllo slide.

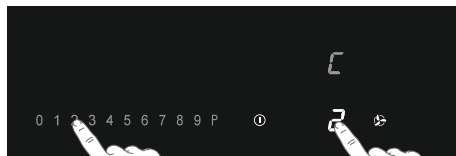
- La lettera “C” lampeggia insieme con “8” sul display della zona di cottura posteriore sinistra.



7. Toccare il tasto della zona di cottura anteriore sinistra e selezionare la limitazione di potenza desiderata con il controllo slide (vedere la tabella).

8. Tenere premuto il tasto On/Off finché tutti i segmenti del display scompaiono.

- Ora il piano cottura è pronto per l'uso con il limitatore.



Impostazione del controllo slide	Impostazione del limitatore di potenza
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

## 12. PULIZIA E CURA

### 12.1 Pulizia

#### Pulizia giornaliera

- Anche se le macchie di cibo non possono bruciare il vetro, si consiglia comunque di pulire il piano cottura subito dopo l'uso.
- L'ideale per la pulizia quotidiana è un panno umido con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o con un panno asciutto.

#### Macchie ostinate

- Le macchie più ostinate possono essere

rimosse anche con un detergente delicato come il detersivo per piatti.

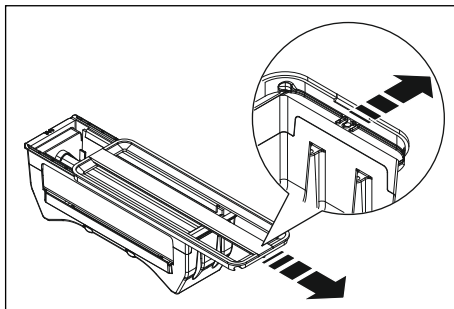
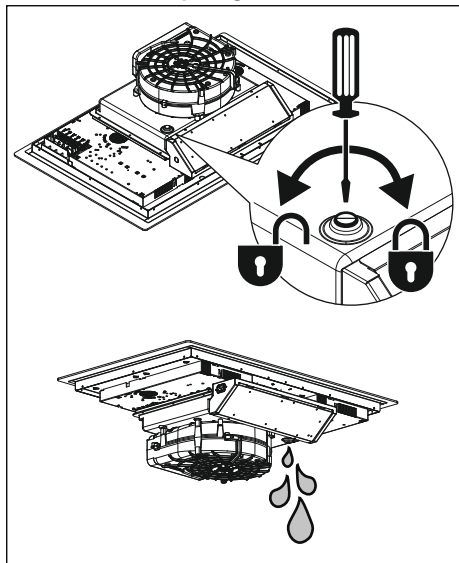
- Eliminare le macchie d'acqua e il calcare con l'aceto.
- I segni metallici (causati dallo spostamento delle pentole) potrebbero essere difficili da rimuovere. Sono disponibili agenti speciali.
- Utilizzare un raschietto per vetri per rimuovere il cibo eventualmente fuoriuscito.
- Anche la plastica e lo zucchero fusi si rimuovono meglio con un raschietto per vetri.

**⚠ Non utilizzare mai abrasivi. Lasciano**

graffi in cui possono accumularsi sporco e calcare. Non utilizzare mai oggetti appuntiti come lana d'acciaio o spatole.

## 12.2 Collettore dell'acqua

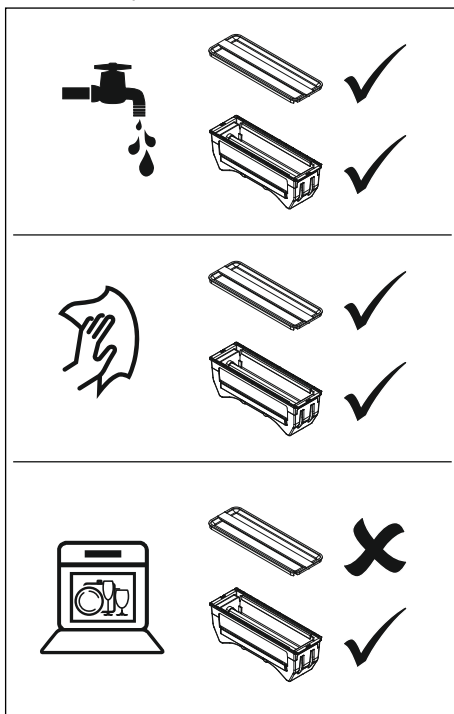
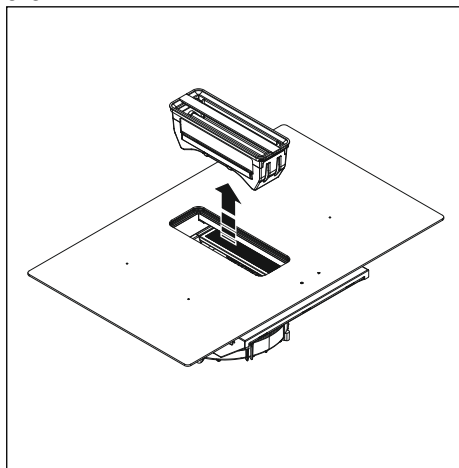
Si consiglia di controllare e svuotare il collettore dell'acqua ogni due settimane.



- Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detersivi!). Non lavare la griglia nella lavastoviglie.
- Pulire il filtro antigrasso, quando in uso, almeno ogni settimana (o quando il sistema di indicazione ne segnala la necessità). In questo modo si mantiene un buon funzionamento dell'aspirazione e si previene un potenziale rischio di incendio, causato da un eccessivo accumulo di grasso.
- Pulire il filtro con un detergente non aggressivo, preferibilmente a mano o in lavastoviglie, che deve essere impostata a bassa temperatura e con un ciclo breve.

## 12.3 Pulizia della griglia e dei filtri

1. Rimuovere la griglia dall'ingresso di aspirazione.
2. Estrarre con cautela il filtro antigrasso dalla griglia.





### Filtro antiodore (utilizzo in ricircolo)

#### **AVVERTENZA!**

A seconda del tipo, il filtro può o non può

essere rigenerato. Fare riferimento all'opuscolo fornito con il filtro.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### **ATTENZIONE!**

In caso di crepe nel piano di vetro (anche se piccole), spegnere immediatamente il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica.

Contattare il servizio di assistenza.

Se l'apparecchio non funziona correttamente,

non sempre significa che sia difettoso. Cercate di risolvere il problema da soli, controllando la tabella seguente. Per ulteriori informazioni, è possibile consultare il nostro sito web. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display si illumina quando il piano cottura viene attivato per la prima volta.	Questa è la routine di impostazione standard.	Funzionamento normale.
La ventola rimane in funzione per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.	Il piano cottura si raffredda.	Funzionamento normale.
Le prime volte che si utilizza il piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo apparecchio si sta riscaldando.	Si tratta di un fenomeno normale, che sparirà dopo qualche utilizzo. Ventilare la cucina.
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Questo è generato dall'energia che passa dal piano cottura alla pentola.	Ad alti livelli questo è perfettamente normale per alcune pentole. Questo non danneggia né le pentole né il piano cottura.
È stata attivata una zona di cottura, ma il display mostra <b>u</b> .	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o ha un diametro troppo piccolo.	Utilizzare una pentola adatta.
Una zona di cottura smette improvvisamente di funzionare e si sente un segnale.	Il tempo impostato per il timer è terminato.	Toccare il tasto sinistro o destro del timer per interrompere l'allarme.
Il piano cottura non funziona e sul display non compare nulla.	L'assenza di alimentazione elettrica è dovuta a un cavo difettoso o a un collegamento errato.	Controllare i fusibili o l'interruttore principale (quando non c'è la spina di collegamento).
Un fusibile scatta non appena il piano cottura viene acceso.	Il piano cottura è stato collegato in modo errato.	Contattare un installatore specializzato.
Sul display appare <b>L</b> .	È stato attivato il blocco di sicurezza per bambini.	Vedere il capitolo "Funzionamento del piano cottura/Blocco di sicurezza per bambini".
Sul display dell'unità di aspirazione appare <b>C</b> .	Saturazione del filtro antiodore.	È necessario eseguire la manutenzione del filtro antiodore (vedere "Pulizia della griglia e dei filtri").
Codice di errore <b>ER 03</b> e segnale acustico continuo.	Sono stati toccati due o più tasti contemporaneamente.	Non toccare più di un tasto per volta.
	Il pannello di controllo è sporco o è bagnato.	Pulire il pannello di controllo.

Codice di errore <b>ER21.</b>	Surriscaldamento.	Lasciare raffreddare il piano cottura.
Codice di errore <b>E2.</b>	Temperatura eccessiva dell'elemento a induzione. Potrebbero essere state utilizzate pentole vuote.	Non riscaldare pentole vuote.
Codice di errore <b>E3.</b>	Pentola sbagliata.	Utilizzare pentole adeguate.
Codice di errore <b>E8.</b>	Disfunzione dell'unità di aspirazione. L'unità di aspirazione potrebbe essere bloccata.	Rimuovere le eventuali ostruzioni e pulire l'unità di aspirazione.
Altri codici di errore.		Contattare il servizio di assistenza.

## 14. SPECIFICHE TECNICHE

### 14.1 Dati tecnici

Piano cottura			
		Unità	Valore
Tipo di prodotto			Integrato
Dimensioni	Altezza	mm	600/750/830
	Profondità	mm	510/520
	Altezza	mm	230
Tensione/frequenza di alimentazione		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Potenza		W	7620
Peso		Kg	21
Unità di aspirazione			
Flusso d'aria massimo* - Installazione con scarico		m³/h	450
Rumorosità massima* - Installazione con scarico		dBA	63
Potenza dell'unità di aspirazione		W	220

\* Livello massimo (boost escluso)

### 14.2 Informazioni ai sensi del regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni ai sensi della norma EN60350-2

Tipo di piano cottura	Piano cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura elettriche	4
Tecnologia di riscaldamento	Zone e aree di cottura a induzione
Per le zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura con riscaldamento elettrico	210 x 190 mm

Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg (EC <sub>piano cottura elettrico</sub> ) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg (EC <sub>piano cottura elettrico</sub> ) in Wh/kg	181

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE


### Smaltimento dell'imballaggio e dell'apparecchio

Per la produzione di questo apparecchio sono stati utilizzati materiali durevoli. Assicurarsi di smaltire responsabilmente l'apparecchio alla fine del suo ciclo di vita. Per maggiori informazioni rivolgersi alle autorità competenti.

L'imballaggio dell'apparecchio è riciclabile. Possono essere stati utilizzati i seguenti elementi:

- cartone;
- film di polietilene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma rigida PS).

Smaltire questi materiali in modo responsabile e in conformità alle normative vigenti.

 Per ricordare la necessità di smaltire separatamente gli elettrodomestici, il prodotto è

contrassegnato dal simbolo di una pattumiera barrata. Ciò significa che, al termine del suo ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto urbano. Deve essere portato in un centro di raccolta differenziata speciale del comune o presso un rivenditore che fornisce questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico evita le possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti da uno smaltimento inadeguato e consente di recuperare i materiali costituenti per ottenere un significativo risparmio di energia e di risorse.

#### Dichiarazione di conformità



Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni, i Regolamenti Europei applicabili, i Regolamenti GB e i requisiti elencati nelle norme citate.

## NL 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

### ⚠ WAARSCHUWING!

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

### 1.1 Algemeen

Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is. Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, verkeerde montage of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

### ⚠ HEET OPPERVLAK!

Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

### ⚠ BRANDGEVAAR!

- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

### LET OP!

VOORZICHTIG! Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik alleen kookplaat afscherming ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel. Gebruik alleen kookplaat afscherming die in de instructies van de kookplaat door de fabrikant worden beschreven. Het gebruik van ongeschikte kookplaat afscherming kan ongelukken veroorzaken.

- Wanneer onder het apparaat een lade toegestaan is (zie het installatievoorschrift), zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspaten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Gebruik het apparaat niet bij een temperatuur beneden 5 °C.
- Het apparaat mag niet in de buitenlucht geplaatst of gebruikt worden.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Open nooit de behuizing van het toestel.
- In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar.
- Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig

voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.

- Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

#### **⚠ WAARSCHUWING!**

#### **Keramische glasplaat gebroken**

- Schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan.
- Gebruik het toestel niet.

#### **⚠ WAARSCHUWING!**

#### **Huishoudens met kinderen en mensen met speciale behoeften**

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn.

- Laat kinderen niet met het toestel spelen.
- Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het toestel die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones/branders worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

#### **1.2 Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging**

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze heet kunnen worden.

- Zodra u de kookpan van een inductiekookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Schakel het kookplaatetelement na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en plaats nooit in aluminium verpakte producten op de kookplaat. Het aluminium zou kunnen smelten en uw toestel onherstelbaar beschadigen.

### ⚠ WAARSCHUWING!

Levensgevaar, gevaar voor vergiftiging door teruggezogen verbrandingsgassen!

- Gebruik het apparaat nooit met luchtafvoer tegelijk met een kooktoestel dat de lucht in de ruimte verbruikt, indien er niet voor voldoende ventilatie is gezorgd. Kooktoestellen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte van opstelling en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.
- In combinatie met een ingeschakelde afzuigunit wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken - zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.
- Zorg altijd voor voldoende ventilatie!

- Bij gelijktijdige werking van de afzuigunit en apparaten die andere energie dan elektriciteit gebruiken, mag de onderdruk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.
- When the extraction unit and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

### ⚠ ELEKTRISCHE SCHOK!

Vermijd de kans op een elektrische schok; zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het toestel reinigt.

- Gebruik de afzuigunit niet als het vetfilter niet of niet goed gemonteerd is!
- Frituren moet geschieden onder voortdurend toezicht om te voorkomen dat verhit vet in brand raakt.
- Reinig de filters op tijd.
- Volg de instructies van de handleiding voor het reinigen of vervangen van de vetfilters en/of koolstoffilters op!

### ⚠ BRANDGEVAAR!

- Er kan brand ontstaan als de instructies voor reiniging en vervanging van vetfilters en/of koolstoffilters niet worden uitgevoerd.
- Door vetafzettingen in de metalen vetfilters kan er brand ontstaan. Flambeer nooit op een kookzone met de afzuiging ingeschakeld. Door de hoge vlammen kan er brand ontstaan.
- Het toestel altijd gebruiken met de metalen vetfilters geplaatst.
- Metalen vetfilters regelmatig reinigen.
- Door oververhit vet of olie kan er brand ontstaan. Altijd toezicht houden bij het verhitten van vet en olie. Blus de



brand nooit met water; gebruik altijd een branddeken, deksel of bord.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie

#### **WAARSCHUWING!**

Dit apparaat mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

- Dit apparaat mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie, voor dat de lokale distributie voorwaarden (spanning, frequentie, gas soort en druk) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, de gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- Afzuigkappen en andere apparaten voor het afzuigen van kookdampen kunnen de veilige werking van apparaten die gas of andere brandstof verbranden (inclusief die in andere kamers) nadelig beïnvloeden door terugstroming van verbrandingsgassen.
- Deze gassen kunnen mogelijk leiden tot koolmonoxidevergiftiging.
- Na installatie van een afzuigkap of een andere afzuiging voor kookdampen, moet de werking van toestellen met rookgasafvoer worden getest door een bevoegd persoon om er zeker van te zijn dat de verbrandingsgassen niet terugstromen.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld apparaat niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op apparaten met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het apparaat. Door het toepassen van een meerpolege schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat wordt aan deze eis voldaan.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn (bijvoorbeeld type H05V2V2 of H07V2V2).
- Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het apparaat dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.

### 2.2 Elektrische aansluiting

#### **ELEKTRISCHE SCHOK!**

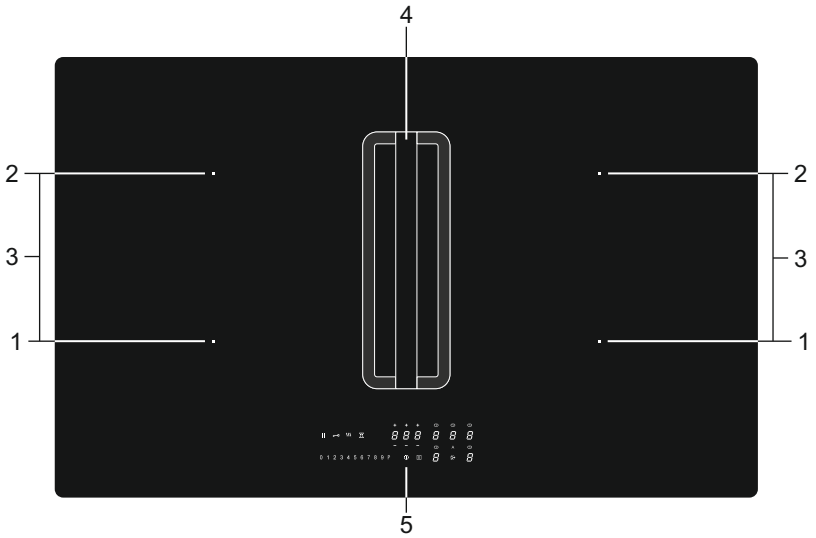
Dit apparaat moet worden geaard.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

#### **WAARSCHUWING!**

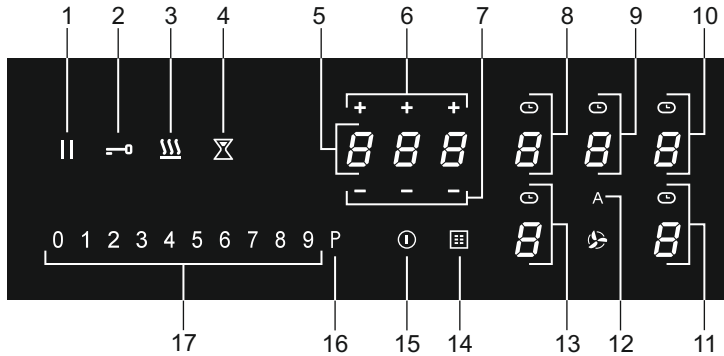
Het niet gebruiken van schroeven of bevestigingsmiddelen voor installatie zoals beschreven in het installatievoorschrift kan leiden tot elektrische schok.

### 3. BESCHRIJVING



1. Kookzone voorzijde 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kookzone achter 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Gekoppelde kookzones 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Afzuigunit
5. Bedieningspaneel

## 4. BEDIENINGSPANEEL



1. Pauzetoets
2. Vergrendelingstoets
3. Warmhoudtoets
4. Eierwekkertoets
5. Timerdisplay
6. Plus-toets timer
7. Min-toets timer
8. Kookzonetoets links achter (display kookzone) en timersymbool
9. Afzuigtoets (display afzuigunit) en timersymbool
10. Kookzonetoets rechts achter (display kookzone) en timersymbool
11. Kookzonetoets rechts voor (display kookzone) en timersymbool
12. Toets Automatische afzuigmodus  
Standaard is de automatische modus actief. Wanneer een kookzone wordt gekozen en een vermogensniveau (>2) is ingesteld, wordt de afzuigunit automatisch ingeschakeld met de vereiste afzuigsnelheid.
13. Kookzonetoets links voor (display kookzone) en timersymbool
14. Vetfiltersymbool
15. Aan/uit-toets
16. Boost-toets voor een kookzone en voor de afzuiging
17. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:  
het instellen van een waarde voor een kookzone en voor de afzuiging

## 5. MELDINGEN OP HET DISPLAY

### Display kookzone



Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.



Boostniveau actief.



Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).



Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator 'H' ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**



Kinderslot actief.



Automatische verhitting actief.



Warmhoudfunctie actief.



Pauzefunctie actief.



Gekoppelde Bridge inductie zones actief.

### Display afzuigunit



Afzuigsnelheid: 1 = lage stand / 8 = hoge stand.



Boostniveau actief.



Indicatie verzadiging geurfilter.

## Display timer




Timer niet ingesteld.



Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten).


## 6. VEILIGHEID

 Lees de veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

### 6.1 Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt de kookstand van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

### 6.2 Kookduurbegrenzer

 De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van het gekozen vermogensniveau wordt de kookduur als volgt begrensd:

Vermogensniveau	Maximale gebruikstijd (in uren, minuten)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (schakelt dan terug naar stand 9)

### 6.3 Vermogensregeling

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Wanneer de boostfunctie wordt gekozen, wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan. De automatische opwarmfunctie wordt uitgeschakeld.

## 7. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### 7.1 Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

### 7.2 Inductiegeluiden

#### Een tikkend geluid

Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones.

Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

#### Pannen maken geluid

Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij

hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

### De ventilator maakt geluid

Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.


## 7.3 Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. De beste pannen om te gebruiken hebben het Class Induction-keurmerk. Andere pannen leveren lagere prestaties.

Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.

 Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

 Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

 Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.


### Minimale pandiameter

De minimale pandiameter per zone is als volgt:

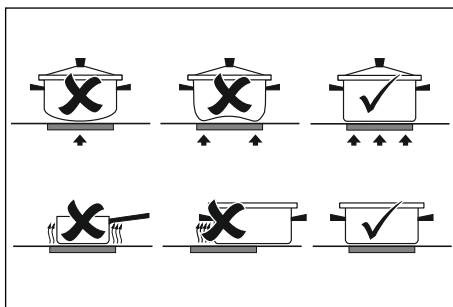
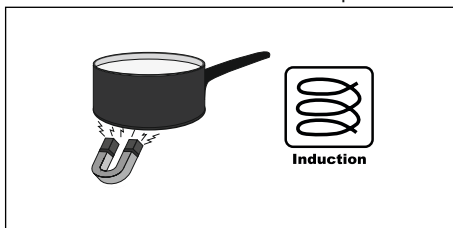
- Ø160 mm: minimale pandiameter 90 mm.
- Ø200 mm: minimale pandiameter 110 mm.
- Octa zone: minimale pandiameter 110 mm.

Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.

Op gekoppelde Bridge inductie kookzones moet de minimale pandiameter 230 mm zijn.

 Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de

kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.



## 7.4 Pandetectie

- Het pandetectiesysteem detecteert automatisch een pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.
- Als de kookplaat, na plaatsing van een pan op een kookzone, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 20 seconden uit.

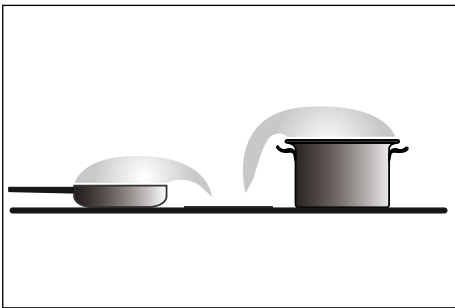
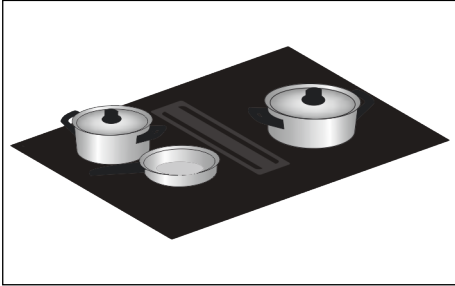
## 7.5 Vermogensniveaus

De kookzones hebben 9 niveaus en een boostniveau (P). Stel het vermogensniveau in door de regelaar aan te raken. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

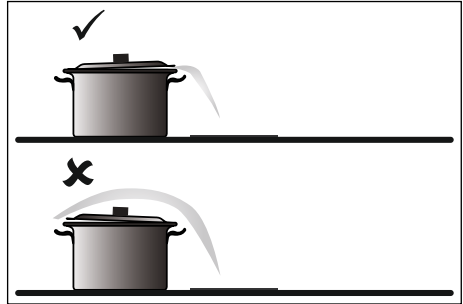
### Boostfunctie

- Met de boostfunctie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op de hoogste vermogensstand koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
- De boostfunctie is niet beschikbaar wanneer de Bridge inductie kookzones gekoppeld zijn!

## 7.6 Gebruik van de afzuigunit



Kook bij voorkeur met een deksel op de pan; dit vermindert kookgeuren en energieverbruik. Plaats indien gewenst het deksel in een hoek op de pan met de opening naar de afzuigzijde. Dit zorgt voor een optimale afzuiging.

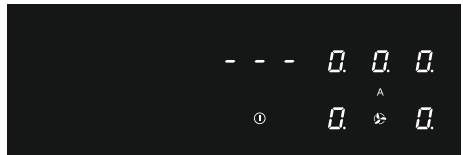
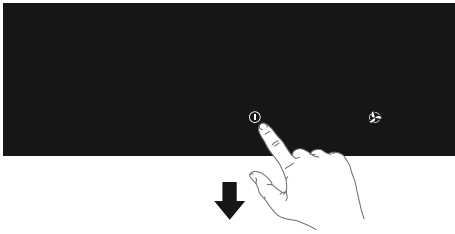


# 8. BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

**⚠** Lees het hoofdstuk «Voor het eerste gebruik» zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

## 8.1 Bereiding starten

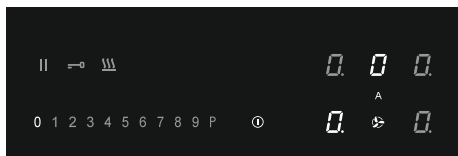
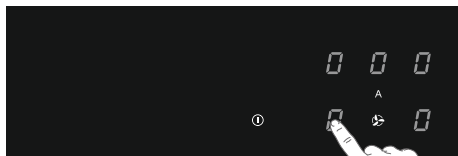
1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
  - De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.
  - De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.



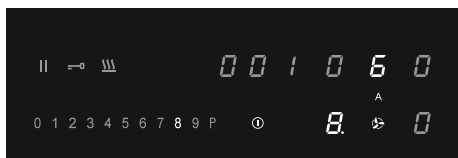
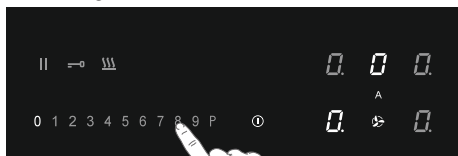
- Als de kookplaat 20 seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
    - De kookzone detecteert de pan automatisch; het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.

Zolang de punt niet knippert, is de kookzone geselecteerd en kan het vermogensniveau worden in gesteld.

3. Wanneer de response tijd is verstreken, of tijdens het koken, activeert u de kookzone door de display van de gewenste kookzone handmatig te selecteren.



4. Stel binnen 10 seconden het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
  - De kookzone start op het ingestelde niveau.
  - De afzuigunit schakelt automatisch in vanaf stand 3. De afzuigunit is op stand 1 en 2 handmatig in te schakelen.
  - De afzuigunit schakelt automatisch in met de vereiste afzuigsnelheid. De automatische modus staat standaard op 'actief'.
  - Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.
  - Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan om de automatische modus uit te schakelen. De afzuigmodus kan nu, indien gewenst, handmatig worden ingesteld. Zie 'Bediening van de afzuigunit'.
  - Na 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en de kookduur teller wordt verborgen.



## 8.2 Boost

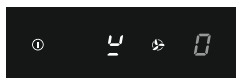
U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken. De boostfunctie kan voor maximaal twee naast

elkaar liggende kookzones tegelijk gebruikt worden.

1. Raak vermogensniveau P aan om de boostfunctie te selecteren.
  - 'P' verschijnt op het display.
  - Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

## 8.3 Pandetectiesymbool


Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:



- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.  
De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

## 8.4 Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op '0' om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan/uit-toets aan te raken.

 Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als deze te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

## 8.5 De automatische opwarmfunctie inschakelen

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1	48
2	144
3	230

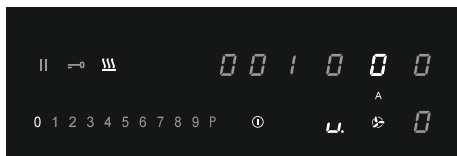
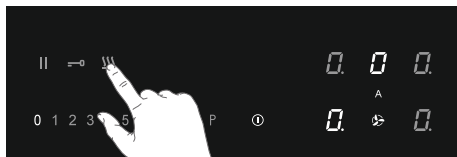


4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan (van 1 t/m 8).
  - In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau. Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.
3. Stop de automatische opwarmfunctie door de kookzone te selecteren en de schuifregelaar aan te raken.

## 8.6 De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
  - De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele pieptoon.
3. Raak de warmhoudtoets aan.
  - Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.



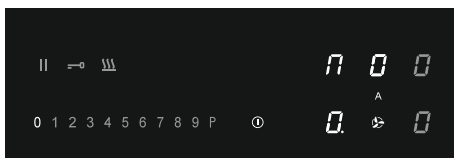
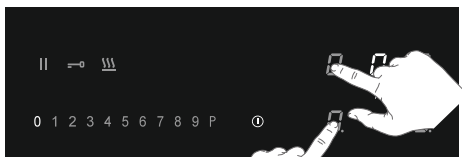
4. Zet het vermogensniveau op '0' of raak de warmhoudtoets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

## 8.7 De Bridge-inductiekookzones koppelen

Twee Bridge-inductiezones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 23 cm).

### Koppeling van Bridge-inductiekookzones

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde aan.
  - Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.

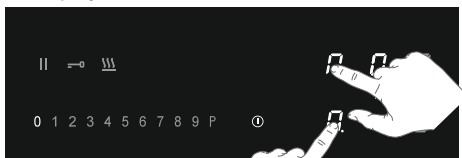


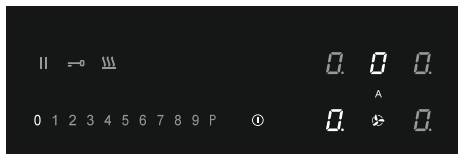
3. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.

- Het display van de voorste kookzone toont het vermogensniveau.

### Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones

1. Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
  - Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.



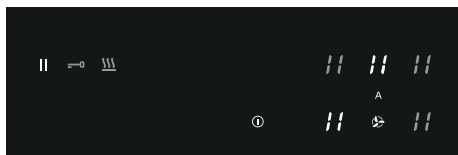
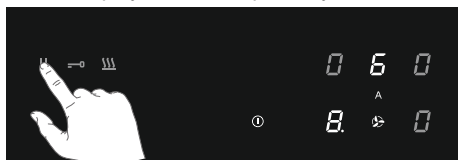


## 8.8 Koken pauzeren

Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); timers en tellers worden ook gepauzeerd.

1. Raak minstens 1 seconde de pauzetoets aan.

- Alle displays tonen het pauzesymbool.



2. Raak, om door te gaan met koken, minstens 1 seconde de pauzetoets aan totdat deze knippert.

3. Raak binnen 10 seconden een willekeurige toets aan en het kookproces wordt vervolgd.

- De kookplaat wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als de pauzefunctie tussendoor niet wordt beëindigd.

### Herstelfunctie

Als de kookplaat met de aan/uit-toets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen alle instellingen worden teruggezet met behulp van de herstelfunctie.

1. Raak binnen 5 seconden opnieuw de aan/uit-toets aan.

- De pauzetoets knippert.
- 2. Raak binnen 6 seconden de pauzetoets aan.
- De vorige instellingen zijn weer actief.

## 8.9 De eierwekker gebruiken

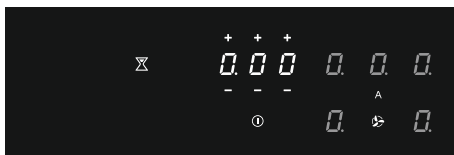
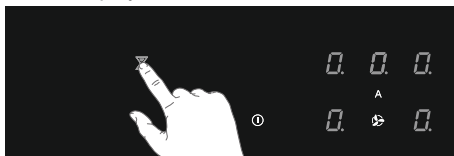
De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De eierwekker schakelt de

kookzone niet uit.

De kookplaat is ingeschakeld en er is voor geen enkele kookzone vermogen ingesteld.

1. Raak de eierwekkertoets aan om de eierwekker in te schakelen.

- Het display van de timer toont '0.00'.



2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).

- De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.
  - Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen.
  - Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.
  - De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.
  - De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
3. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.
- Het alarm stopt automatisch na 4 minuten.

Raak het timerdisplay aan en raak vervolgens de toets '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

## 8.10 De timer gebruiken

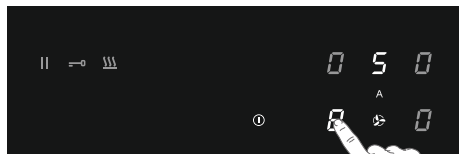
De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

De kookplaat is ingeschakeld en voor minimaal één kookzone is het vermogen ingesteld.

1. Raak de gewenste kookzonetoets aan.

2. Raak het timerdisplay aan.

- Het timersymbool van de actieve kookwekker licht helder op.



3. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).

- De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.
  - Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen en het timersymbool knippert langzaam.
  - Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.
  - De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.
  - De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
  - De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
4. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.
- Het alarm stopt automatisch na 4 minuten.

Alle kookzones kunnen een ingestelde timer hebben. Het display toont altijd de tijd van de kookzone met de kortst resterende tijd.

### De vooraf ingestelde tijd wijzigen

U kunt de tijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de betreffende kookzonoets aan.
2. Raak het timerdisplay aan.
3. Gebruik de toets '+' of '-' om de tijd te wijzigen.

### De resterende tijd controleren

1. Druk op de kookzonoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.

- Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende timersymbool boven het kookzonedisplay.

- De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.
- Tijdens de laatste 10 minuten van de looptijd wordt de resterende tijd in minuten en seconden weergegeven.

### De timer uitschakelen

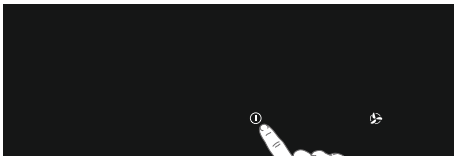
Om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak de kookzonoets aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
- Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende timersymbool boven het kookzonedisplay.
2. Raak de toets(en) '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00'.
- Het timersymbool is nu niet meer helder verlicht.

## 8.11 Kinderslot

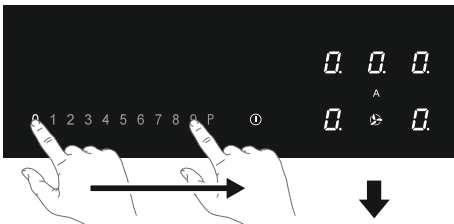
**Om het kinderslot in te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.**

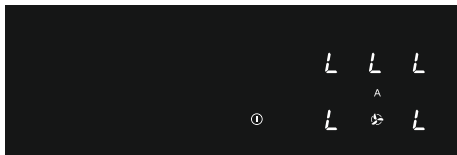
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonoets 3 seconden aan.



3. Laat de toets los en schuif van 0 naar 9 over de schuifregelaar.

- Alle displays tonen het symbool 'L'.

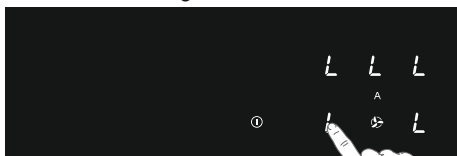




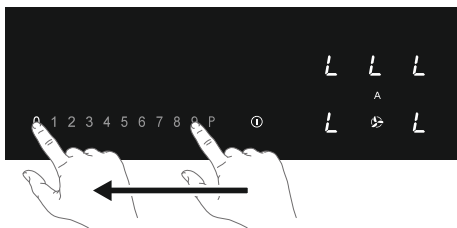
De kookplaat is nu vergrendeld. Onbedoeld inschakelen van het toestel wordt hiermee voorkomen. Na 20 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

**Om het kinderslot uit te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.**

1. Schakel de kookplaat in.
  2. Raak een willekeurige kookzonoets 3 seconden aan.
  3. Laat de toets los en schuif van 9 naar 0 over de schuifregelaar.
- Het symbool 'L' verdwijnt in alle displays; het kinderslot is nu gedeactiveerd.

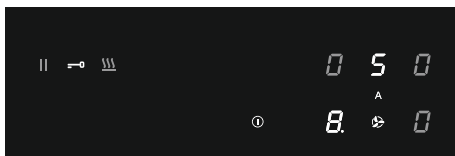


3 sec.



## 8.12 Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging tijdens het koken

1. Raak de vergrendelingstoets aan.
  - De vergrendeltoets licht op; de instellingen van de kookplaat zijn vergrendeld voor een snelle reiniging.
2. Raak de vergrendelingstoets weer aan na de snelle reiniging om de functie uit te schakelen.



## 9. BEDIENING VAN DE AFZUIGUNIT

**⚠** Standaard is de automatische afzuigmodus actief; de toets is fel verlicht. In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.

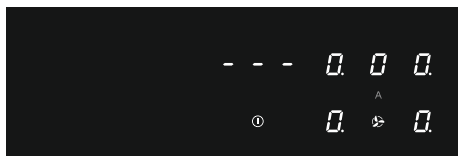
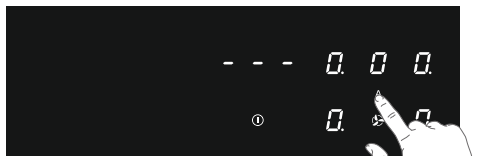
Als de kookplaat wordt uitgeschakeld dan werkt de afzuigunit nog 15 minuten in nalooptestand.

### 9.1 De automatische afzuigmodus uitschakelen

1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een

geluidssignaal hoort.

- De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.
  - De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.
2. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.
    - De toets 'Automatische afzuigmodus' is nu minder fel verlicht; de automatische afzuigmodus is uitgeschakeld.

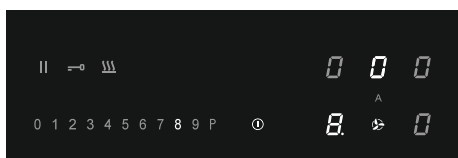
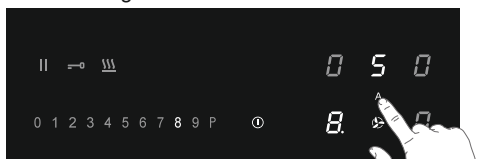


## 9.2 De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens het koken

Een kookzone is ingeschakeld (in dit voorbeeld stand 8) en de automatische afzuigmodus is actief.

1. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.

- De toets 'Automatische afzuigmodus' is nu minder fel verlicht. De afzuigunit is nu handmatig in te stellen.



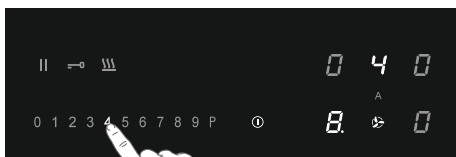
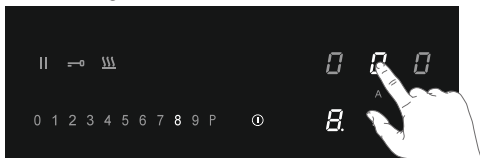
## 9.3 Handmatig de afzuigunit inschakelen

1. Raak de afzuigtoets aan.

2. Het display van de afzuigunit licht op. Stel binnen 6 seconden de afzuigunit in door de schuifregelaar aan te raken.

- De afzuigunit schakelt in op het ingestelde niveau.

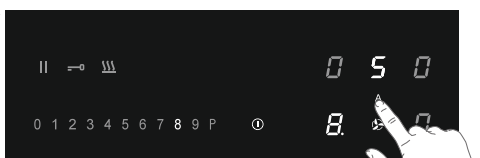
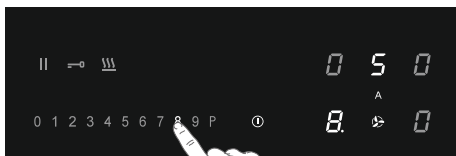
- Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.



## 9.4 Boost

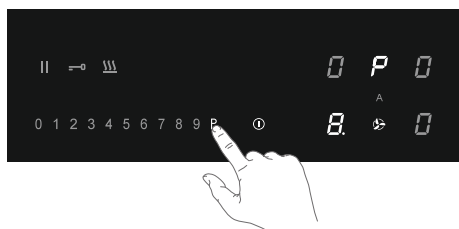
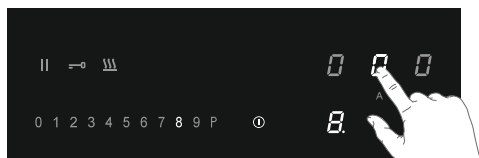
1. Schakel de kookplaat.

2. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan om de automatische afzuigmodus uit te schakelen.



3. Raak de afzuigtoets aan.

- Het display van de afzuigunit licht op.
- 4. Raak niveau P aan om 'Boost' te selecteren.
- De afzuigunit schakelt in op niveau P (Boost).
- 'P' verschijnt op het display.

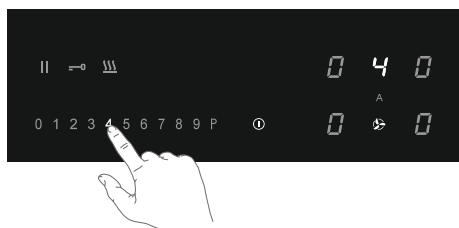
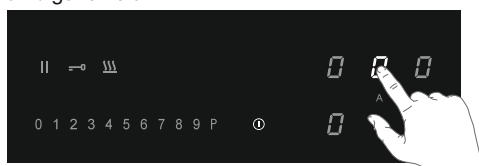


## 9.5 Instellen van een aantal minuten vertragingstijd

Gebruik deze functie om de afzuigunit met een vertraging van een aantal minuten uit te schakelen.

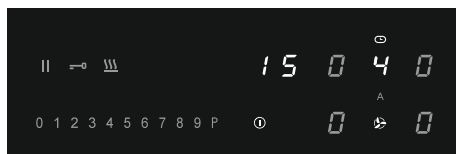
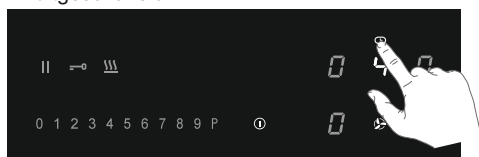
⚠ De automatische afzuigmodus moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de afzuigtoets aan en stel een afzuigsnelheid in.



3. Raak het timerdisplay aan.
  - Het timersymbool van de afzuigunit licht helder op.
4. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste vertragingstijd in te stellen.
  - De tijd begint automatisch af te tellen.
  - De afzuigunit wordt na de ingestelde tijd

uitgeschakeld.



## 9.6 Verzadiging van het vetfilter

Na 100 bedrijfsuren wordt het vetfiltersymbool verlicht; onderhoud van het vetfilter is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Filters reinigen'). De indicatie voor verzadiging van het vetfilter is altijd ingeschakeld.

## 9.7 Verzadiging van het geurfilter

Na 200 bedrijfsuren verschijnt een knipperende 'C' in het display van de afzuigunit; onderhoud van het geurfilter is noodzakelijk.

De indicatie voor verzadiging van het geurfilter is standaard uitgeschakeld (wanneer de afzuigunit wordt gebruikt met uitblaat naar buiten). Activeer de indicatie van het geurfilter als de afzuigunit is geïnstalleerd als recirculatie toepassing.

### Indicatie verzadiging van het geurfilter activeren

1. Raak de afzuigtoets aan.
2. Raak vervolgens gedurende 5 seconden nogmaals de afzuigtoets aan.
  - Het geurfiltersymbool 'C' licht gedurende 1 seconde op.
  - Wanneer onderhoud van het geurfilter noodzakelijk is, zal het symbool 'C' gaan branden in de display.

### Indicatie verzadiging van het geurfilter deactiveren

1. Raak de afzuigtoets aan.
2. Raak vervolgens gedurende 5 seconden nogmaals de afzuigtoets aan.
  - Het geurfiltersymbool 'C' knippert twee maal.

## 9.8 Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging

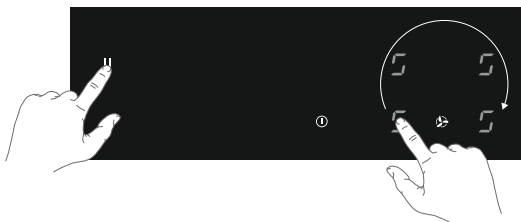
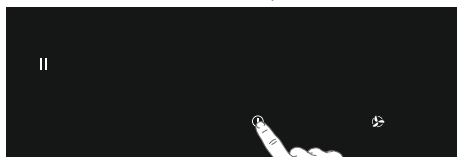
Reset het geheugen na het terugplaatsen van het vetfilter en/of het geurfilter.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak gedurende 5 seconden de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.
  - Het symbool van het vetfilter of geurfilter gaat uit en het geheugen start opnieuw met tellen.

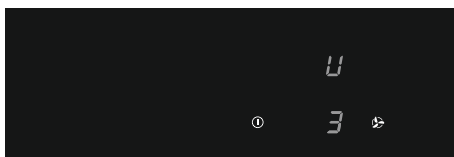
## 10. GEBRUIKERSMENU

In het gebruikersmenu kan de gebruiker de signaleringen van de kookplaat naar wens instellen. Het gaat hierbij om zowel akoestische (toon en volume) als visuele signaleringen.

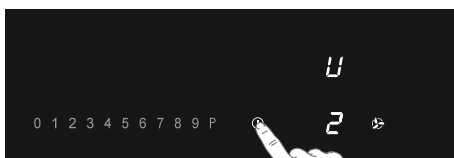
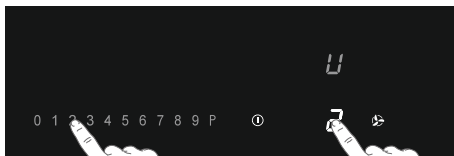
1. Raak binnen drie seconden de aan/uit-toets twee keer aan.
  - De pauzetoets knippert.
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).



4. Laat de pauzetoets los.
  - 'U' knippert afwisselend met een nummer '0' op het display van de kookzone links achter.
  - De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.
5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).



6. Raak de kookzonetoets van de kookzone links voor aan en kies de juiste waarde (zie tabel).
7. Bevestig de instelling door de aan/uit-toets aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort.



Menucode	Beschrijving	Configuratiewaarde
U2	Volume geluidssignaal toetsen	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume geluidssignaal alarm	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lichtsterkte display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Aftelanimatie (aan of uit)	0 - 1
U6	Pandetectie (aan of uit)	0 - 1
U7	Geluidssignaal na aftellen timer	0 - 1 - 2

## 11. VERMOGENSBEGRENZER

**⚠ Het instellen van de vermogensbegrenzer mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.**

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

- De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 2800W, 3500W of 4500W.

### Configuratie van de vermogensbegrenzer

Controleer voordat u begint of er geen pannen op de kookplaat staan.

1. Koppel het toestel los van de hoofdvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.

2. Sluit het toestel weer aan op de stroomvoorziening.

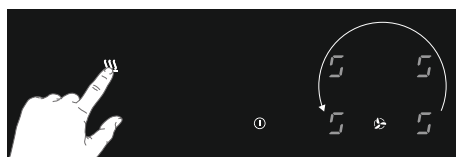
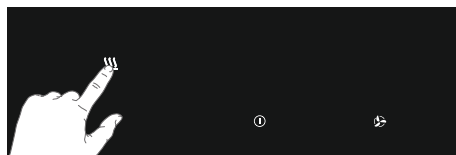
- De warmhoudtoets knippert.

• **Voer, binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**

- **Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.**

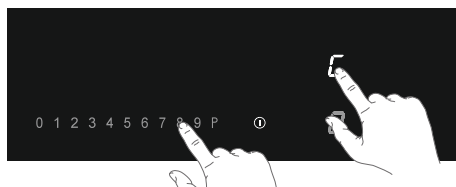
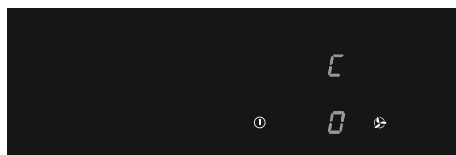
3. Raak de warmhoudtoets aan en houd deze vast.

4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets rechts voor).



5. Laat de warmhoudtoets los.

- 'C' knippert afwisselend met '0' op het display van de kookzone links achter.
  - De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.
6. Raak de kookzonetoets links achter aan en kies '8' met behulp van de schuifregelaar.
- 'C' knippert afwisselend met '8' in het display van de kookzone links achter.





7. Raak de kookzonetoets links voor aan en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met de schuifregelaar (zie tabel).
8. Raak vervolgens de aan/uit-toets aan en houd vast totdat alle segmenten van het display zijn verdwenen.

- De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.



Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

## 12. ONDERHOUD EN REINIGING

### 12.1 Reiniging

#### Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.

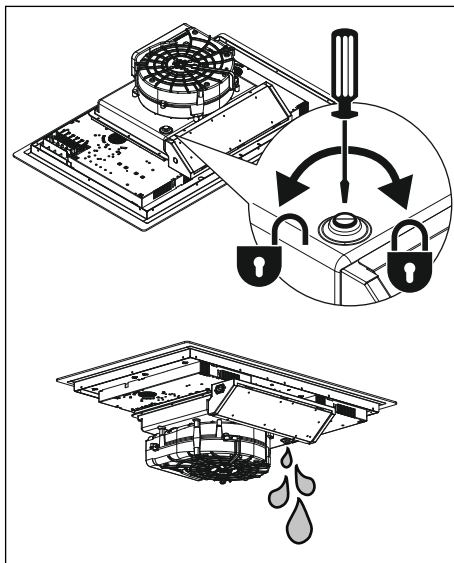
#### Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (veroorzaakt door het schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.

**⚠ Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen als staalwol of schuurponsjes.**

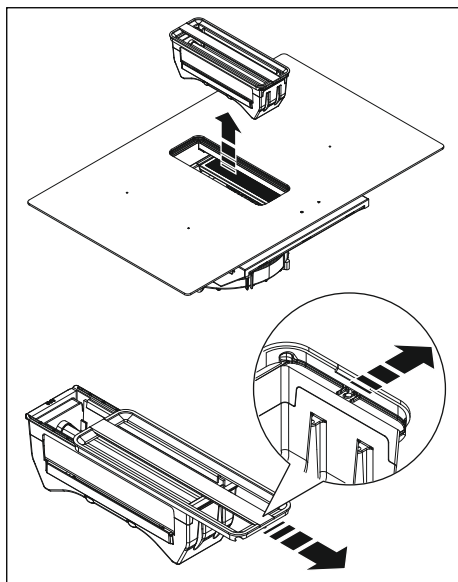
### 12.2 Waterreservoir

Aanbevolen wordt om het waterreservoir elke twee weken te controleren en leeg te maken.

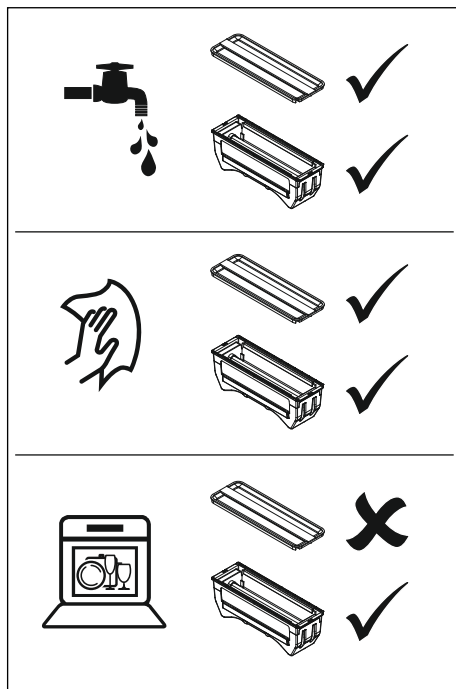


### 12.3 Rooster en filters reinigen

1. Verwijder het rooster met filter uit de afzuiginlaat.
2. Schuif het filter voorzichtig van het rooster af.



- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!). Reinig het rooster niet in een vaatwasser.
- Reinig het vetfilter, indien in gebruik, minimaal eenmaal per week (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is). Dit zorgt ervoor dat de afzuigunit goed blijft werken en voorkomt mogelijk brandgevaar door ophoping van vet.
- Reinig het vetfilter met een niet-agressief reinigingsmiddel, bij voorkeur met de hand of in de vaatwasser. De vaatwasser moet worden ingesteld op een lage temperatuur en een kort programma.



#### Koolstoffilters (recirculatiegebruik)

#### ⚠ WAARSCHUWING!

Afhankelijk van het type kan het filter wel of niet opnieuw worden gegenereerd. Raadpleeg de bijsluiters bij het filter.

## 13. PROBLEMEN OPLOSSEN

### ⚠ Let op

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit en koppelt u deze los van het elektriciteitsnet. Neem contact op met de serviceafdeling.

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de

onderstaande tabel te raadplegen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem blijft bestaan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.

De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont <u>u</u> .	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een geluidssignaal.	De ingestelde tijd van de timer is verstreken.	Raak de linker of rechter timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen netvoeding vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker wordt gebruikt).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
<b>L</b> verschijnt op het display.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie hoofdstuk 'Bediening van de kookplaat/Kinderslot'.
<b>C</b> verschijnt op het display van de afzuigunit.	Verzadiging van het geurfilter.	Onderhoud van het geurfilter is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Rooster en filters reinigen').
Foutcode <b>ER03</b> en ononderbroken pieptoon.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode <b>ER21</b> .	Oververhitting.	Laat de kookplaat afkoelen.
Foutcode <b>E2</b> .	Oververhitting van de sensor van de kookzone. Mogelijk is er een lege pan gebruikt.	Geen lege pannen verwarmen.
Foutcode <b>E3</b> .	Verkeerde pan.	Gebruik een geschikte pan.
Foutcode <b>E8</b> .	Defect van de afzuigunit, de afzuigunit kan verstopt zijn.	Eventuele verstoppingen verwijderen en de afzuigunit reinigen.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de serviceafdeling.

## 14. TECHNISCHE SPECIFICATIES

### 14.1 Technische gegevens

Kookplaat			
		Unit	Waarde
Producttype			Ingebouwd
Afmetingen	Breedte	mm	600/750/830
	Diepte	mm	510/520
	Hoogte	mm	230
Spanning/frequentie		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Vermogen		W	7620
Gewicht		Kg	21
Afzuigunit			
Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitlaat		m <sup>3</sup> /h	450
Geluidsniveau max* - Installatie met luchtuitlaat		dBA	63
Vermogen afzuigunit		W	220

\* Maximale snelheid (zonder boost)

### 14.2 Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

#### Metingen volgens EN60350-2

Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm	210 x 190 mm
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC <sup>elektrische kookplaat</sup> ) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg (EC <sup>elektrische kookplaat</sup> ) in Wh/kg	181

## 15. MILIEUBESCHERMING


### Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.

 Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak

aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

### Verklaring van conformiteit



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten en GB-verordeningen in de normen waarnaar wordt verwezen.

### ⚠️ AVISO!

LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO E GUARDE-O PARA REFERÊNCIA FUTURA

### 1.1 Informações de carácter geral

O fabricante não assume qualquer tipo de responsabilidade por qualquer dano resultante da inobservância das instruções de segurança e dos avisos.

Os danos provocados pela ligação e montagem incorrectas, bem como pela utilização indevida não estão cobertos pela garantia.

### ⚠️ SUPERFÍCIE QUENTE!

Este aparelho e as partes acessíveis aquecem durante a sua utilização. Não toque nas superfícies quentes.

Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças com menos de 8 anos, a não ser que estejam permanentemente vigiadas.

### ⚠️ PERIGO DE INCÊNDIO!

- AVISO: Perigo de incêndio: não coloque objectos sobre as superfícies de confecção.
- AVISO: Cozinhar alimentos com gorduras ou óleos sem vigilância pode ser perigoso e dar origem a um incêndio.
- NUNCA tente apagar um incêndio com água. Deve sim desligar o aparelho e depois cobrir a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.

### NOTA!

CUIDADO! O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

### ⚠️ AVISO!

Utilize apenas as protecções concebidas ou indicadas pelo fabricante da placa de indução nas instruções de utilização,

ou ainda as protecções instaladas no aparelho. A utilização de protecções inapropriadas pode provocar acidentes.

- Se for permitida a instalação de uma gaveta por baixo do aparelho (consulte as instruções de instalação), não a utilize para guardar objectos ou materiais altamente inflamáveis se não existir uma distância mínima de segurança.

Certifique-se de que existe uma distância mínima de alguns centímetros entre a parte inferior da placa e os objectos guardados na gaveta.

- A placa só deve ser utilizada para a preparação de alimentos.
- Este electrodoméstico destina-se unicamente a ser utilizado em ambiente doméstico.
- Não aqueça latas fechadas na placa. O aumento da pressão fará com que as latas rebentem. Pode provocar ferimentos ou queimaduras.
- Nunca cubra o electrodoméstico com um pano ou qualquer outra coisa semelhante. Se o aparelho ainda estiver quente ou ligado, existe o perigo de incêndio.
- Não utilize o electrodoméstico como superfície de trabalho. O aparelho pode ser ligado acidentalmente ou ainda estar quente, o que significa que os objectos podem derreter, aquecer ou incendiar.
- Não utilize o electrodoméstico com temperaturas inferiores a 5°C.
- O electrodoméstico não deve ser colocado nem utilizado no exterior.
- Quando utilizar a placa pela primeira vez, notará um cheiro a novo. Não se preocupe, é normal. Se a cozinha estiver bem ventilada, o cheiro desaparece rapidamente.
- O electrodoméstico não se destina a ser ligado a partir de um temporizador externo nem a partir de um sistema de comando à distância separado.
- Nunca abra a caixa do electrodoméstico.
- Relativamente à segurança eléctrica, o aparelho não deve

ser limpo com máquinas a vapor ou de alta pressão.

- Não obstante a superfície de cerâmica ser extremamente resistente, não é inquebrável. A superfície pode partir se, por exemplo, cair um frasco de especiarias ou um utensílio pontiagudo.
- Se decidir não utilizar o electrodoméstico devido a uma anomalia, retire a ficha da tomada e depois o cabo. Entregue o electrodoméstico no local destinado à deposição de resíduos do seu município para ser eliminado.

### ⚠ AVISO!

#### **Placa de vitrocerâmica partida**

- Desligue imediatamente todos os focos e os elementos de aquecimento eléctrico e desligue o electrodoméstico da corrente.
- Não toque na superfície do aparelho.
- Não utilize o aparelho.

### ⚠ AVISO!

#### **Casas com crianças e pessoas com necessidades especiais.**

Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

- Não permita que as crianças brinquem com o electrodoméstico.
- Não permita que as crianças limpem ou façam a manutenção do electrodoméstico se não forem vigiadas.
- Não guarde objectos que possam despertar o interesse das crianças nos armários que se encontram por cima ou atrás do electrodoméstico.
- As zonas de cozedura/focos aquecem durante a utilização e mantêm-se quentes durante algum tempo. Mantenha as



crianças pequenas afastadas da placa durante e logo a seguir à confecção.

## **1.2 Placa de indução com exaustor integrado**

- Não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas na superfície da placa de cozedura porque podem ficar quentes.
- Quando retira o recipiente da placa, o processo de cozedura pára automaticamente. Adquirir o hábito de desligar a zona de cozedura ou a placa manualmente para não ligar o aparelho inadvertidamente.
- Depois de utilizar o aparelho, desligue o foco da placa com o controlo e não confie apenas no detector de recipiente.
- Lembre-se que se utilizar uma potência alta, o tempo de aquecimento é muito rápido. Não deixe a placa sem vigilância quando está a utilizar um foco com uma potência alta.
- Enquanto a placa de indução estiver ligada, mantenha os objectos magnetizáveis afastados da placa (cartões bancários, CD, relógios, etc.). Para as pessoas portadoras de pacemakers, é aconselhável consultarem primeiro o cardiologista.
- Nunca utilize papel de alumínio para cozinhar e nunca coloque produtos embalados em alumínio na placa. O alumínio derreteria e danificaria irreparavelmente o seu electrodoméstico.

### **⚠ AVISO!**

Perigo de vida ou intoxicação/envenenamento provocada pelo retorno dos gases de combustão!

- Nunca utilize o exaustor se estiver a usar um aparelho de combustão aberta no mesmo espaço, a não ser que este esteja suficientemente ventilado. Electrodomésticos que extraem o ar do espaço (tais como, aparelhos de aquecimento a gás, óleo, madeira ou carvão, esquentadores, caldeiras) extraem o ar de combustão do

espaço e conduzem os gases de escape através de um sistema de escape (por exemplo, chaminé).

Juntamente com o exaustor ligado, o ar é extraído da cozinha e das divisões que lhe são contíguas. Isto cria uma pressão negativa se o caudal de ar for insuficiente. Os gases de combustão nocivos da chaminé ou da conduta de saída voltam para a habitação.

- Providenciar sempre ventilação adequada!
- Quando o exaustor e os electrodomésticos alimentados por energia que não a electricidade estiverem a funcionar em simultâneo, a pressão negativa na sala não deve exceder 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- Cumprir os regulamentos locais em matéria de descarga do ar para o exterior.

#### ⚠ CHOQUE ELÉCTRICO!

Evite o risco de choque eléctrico; certifique-se de que o electrodoméstico está desligado antes de o limpar.

- Não utilize o exaustor se o filtro de gorduras não tiver sido instalado correctamente!
- O óleo e a gordura sobreaquecidos podem inflamar e incendiarem o exaustor; por isso, vigie sempre a fritura dos alimentos.
- Mantenha os filtros limpos.
- Siga as instruções do manual para limpar ou substituir os filtros de-gorduras e/ou os filtros de carvão!

#### ⚠ PERIGO DE INCÊNDIO!

- Existe o risco de incêndio se não forem seguidas as instruções de limpeza ou de substituição dos filtros de gorduras e/ou os filtros de carvão.
- A acumulação de gordura nos filtros metálicos pode provocar um incêndio. Não pode flamejar numa zona de cozedura com o exaustor ligado. O exaustor ligado aspira as chamas e pode dar origem a um incêndio. Utilize sempre o electrodoméstico com o filtro de gorduras metálico. Limpe o filtro de gorduras regularmente.

- Óleos e gorduras sobreaquecidos podem desencadear um incêndio. Vigie sempre a cozedura de alimentos com gorduras e óleos. Nunca apague um incêndio com água; utilize sempre uma manta antifogo, uma tampa ou um prato.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

Este electrodoméstico só deve ser ligado por um técnico devidamente qualificado.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos decorrentes da inobservância das instruções de segurança e dos avisos.

- Este electrodoméstico só deve ser ligado por um técnico devidamente qualificado.
- Antes da instalação, certifique-se de que o fornecimento de energia eléctrica local (tensão, frequência, tipo e pressão do gás) e os dados do electrodoméstico são compatíveis.
- Os dados sobre a tensão, frequência, potência, tipo de gás e país para o qual o electrodoméstico foi concebido estão indicados na respectiva placa de identificação.
- Verifique o electrodoméstico para se certificar de que não apresenta nenhum dano provocado pelo transporte. Não ligue um electrodoméstico danificado.
- As paredes e a bancada que rodeiam o aparelho devem ser resistentes ao calor até, pelo menos, 105°C.
- A bancada na qual a placa está instalada deve ser plana.
- Exaustores e outros aparelhos que aspiram os vapores da cozedura podem afectar a segurança de funcionamento dos aparelhos que queimam gás ou outro combustível (incluindo os que se encontram noutras salas) através do refluxo de gases de combustão. Estes gases podem conduzir à intoxicação por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de vapor e de fumos, o funcionamento dos aparelhos de combustão deve ser testado por um técnico qualificado, de modo a garantir que não existe refluxo dos gases de combustão.

### 2.2 Ligação eléctrica

#### CHOQUE ELÉCTRICO!

Este electrodoméstico tem de ser ligado à terra.

- A ligação eléctrica deve estar em conformidade com os regulamentos nacionais e locais.
- Para equipamentos de classe I, verifique se a instalação eléctrica da sua casa está ligada à terra.
- A tomada e a ficha devem estar sempre acessíveis.
- Se um electrodoméstico fixo não possuir um cabo de alimentação e uma ficha ou outras formas para o desligar da corrente eléctrica em todos os pólos através de dispositivos separadores em situações de sobretensão para equipamentos de categoria III, o dispositivo de corte tem de estar integrado na cablagem fixa, de acordo com as normas de segurança eléctrica aplicáveis à cablagem e às ligações eléctricas.
- Isto também se aplica aos electrodomésticos que possuem um cabo de alimentação e uma ficha quando esta não pode ser acedida depois da instalação do aparelho. A utilização de um interruptor de corte geral omnipolar instalado na cablagem fixa, com uma distância de contacto mínima de 3 mm, cumprirá este requisito.
- O cabo de alimentação deve ficar pendurado e solto e não deve passar por uma gaveta.
- Para proceder à ligação, utilize um cabo aprovado de diâmetro apropriado. O revestimento do cabo deve ser de borracha (tipo H05V2V2 ou H07V2V2, de preferência).
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação está em conformidade com a tensão da rede eléctrica.
- A ligação deve ser ajustada à corrente e aos fusíveis.
- Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou

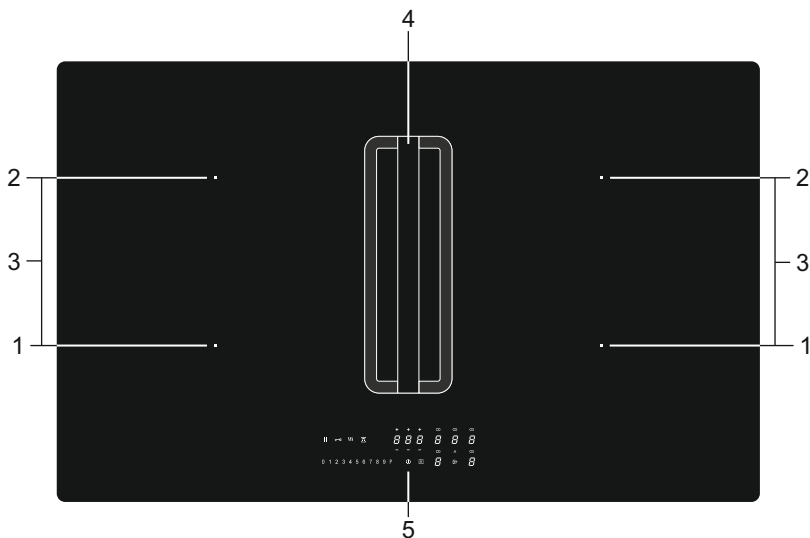
adaptadores para ligar o electrodoméstico à corrente, uma vez que a utilização segura do aparelho não está garantida.

- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.

• **⚠ AVISO!**

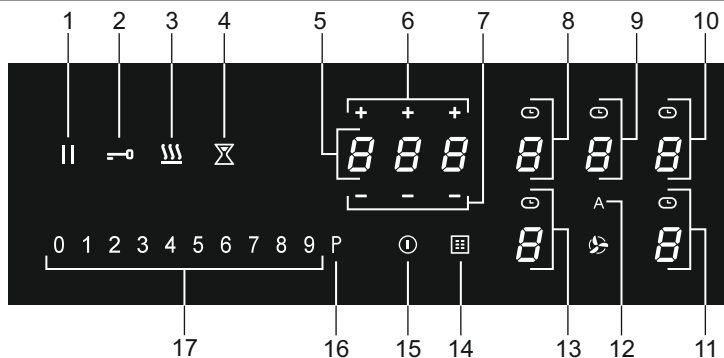
A não utilização de parafusos ou de fixadores, tal como descrito nas instruções de instalação, pode resultar em choque eléctrico.

### 3. DESCRIÇÃO



1. Zona de cozedura da frente 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zona de cozedura de trás 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zonas de cozedura interligadas 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Exaustor
5. Painel de comandos

## 4. PAINEL DE COMANDOS



1. Tecla de pausa
2. Tecla de bloqueio
3. Tecla manter quente
4. Tecla indicador do temporizador
5. Temporizador
6. Tecla + do temporizador
7. Tecla - do temporizador
8. Tecla da zona de cozedura de trás, lado esquerdo (visor da zona de cozedura) e símbolo do temporizador
9. Tecla do exaustor (visor do exaustor) e símbolo do temporizador
10. Tecla da zona de cozedura de trás, lado direito (visor da zona de cozedura) e símbolo do temporizador
11. Tecla da zona de cozedura da frente, lado direito (visor da zona de cozedura) e símbolo do temporizador
12. Tecla modo automático de exaustão  
Por defeito, o modo automático é activado. Quando é seleccionada uma zona de cozedura e é definido um nível de potência (>2), o exaustor liga automaticamente e define o nível de exaustão necessário.
13. Tecla da zona de cozedura da frente, lado esquerdo (visor da zona de cozedura) e símbolo do temporizador
14. Símbolo do filtro de gorduras
15. Tecla On/Off
16. Tecla Boost para uma zona de cozedura e para a exaustão
17. Barra deslizante táctil (de 0 a 9) para:  
definir um valor para uma zona de cozedura e para a exaustão

## 5. INDICADORES

### Zona de cozedura



Nível de potência; 1 = baixa / 9 = alta.



Boost activado.



Sem recipiente (adequado) na zona de cozedura (símbolo de detecção de recipiente).



Indicador de calor residual; A placa possui um indicador de calor residual para cada zona de cozedura para indicar as que continuam quentes. Ainda que a placa esteja desligada, o indicador 'H' continua aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente! Não toque enquanto este indicador estiver aceso. **Perigo! Queimaduras.**



Bloqueio de segurança para crianças activado.



Função de aquecimento automático activada.



Função Manter Quente activada.



Função Pausa activada.



Função Ponte das zonas de aquecimento activada.

### Exaustor



Nível de velocidade do exaustor: 1 = baixo/ 8 = alto.



Níveis de Boost activados.



Indicação de saturação do filtro de odores.

## Temporizador



O temporizador não foi definido.



O temporizador foi definido (1 hora e 25 minutos).

## 6. SEGURANÇA

⚠ Ler as instruções de segurança antes de utilizar.

### 6.1 Segurança da temperatura

Existe um sensor que mede permanentemente a temperatura de certas zonas da placa. Cada zona de cozedura possui um sensor que mede a temperatura do fundo da panela para evitar o risco de sobreaquecimento quando a panela está vazia. No caso de temperaturas muito altas, o nível de aquecimento reduz automaticamente ou a placa desliga-se automaticamente.

### 6.2 Limitador de tempo de cozedura

⚠ O limitador de tempo de cozedura é uma função de segurança. Entra em funcionamento se se esquecer de desligar a placa. Consoante o nível de potência escolhido, o tempo de cozedura será limitado da seguinte forma:

Nível de potência	Tempo máximo de funcionamento (em horas, minutos)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (depois volta para o nível 9)

### 6.3 Gestão da energia

Duas zonas de cozedura, uma à frente da outra, influenciam-se mutuamente. Quando as duas zonas de cozedura são ligadas ao mesmo tempo, a energia é automaticamente partilhada entre elas. Quando a função Boost está seleccionada, a outra zona de cozedura será ajustada para um nível um pouco mais baixo. Se uma zona de cozedura estiver definida como boost e pretender definir a outra como nível 9, a zona de cozedura com boost irá automaticamente para um nível mais baixo. A função de aquecimento automático é desactivada.

## 7. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### 7.1 Utilização das teclas e da barra deslizante táctil

Coloque a ponta do dedo numa tecla ou na barra deslizante táctil para alcançar os melhores resultados. Não tem de exercer nenhuma pressão. As teclas tácteis só respondem a uma leve pressão da ponta do dedo.

Não toque nos comandos com outros objectos.

### 7.2 Ruídos da placa de indução

#### Tique-taque

Este ruído é emitido pelo limitador de capacidade nas zonas da esquerda e da direita. O tique-taque também pode ser

produzido pelos níveis mais baixos de cozedura.

### Ruído emitido pelos recipientes

Os recipientes podem fazer algum barulho durante a confecção dos alimentos. Este ruído é provocado pela energia que passa da placa para o recipiente. É normal acontecer com alguns recipientes quando os níveis de potência são elevados. Nem os recipientes nem a placa ficam danificados.

### Ruído emitido pelo ventilador

Para aumentar a vida útil dos componentes electrónicos, o aparelho está equipado com um ventilador. Se utilizar a placa consecutivamente, o ventilador de arrefecimento liga e emite um zumbido. O ventilador funciona durante vários minutos após a placa ter sido desligada.

## 7.3 Recipientes apropriados

A cozedura com aquecimento por indução requer um recipiente cujo fundo seja o mais plano espesso possível (mínimo 2,25 mm). Utilize recipientes com fundo magnético ou com fundo multicamada. Os melhores recipientes possuem o rótulo de qualidade Classe de Indução. Qualquer outro tipo de recipiente proporciona um desempenho inferior. Os recipientes de cobre, alumínio ou cerâmica não são apropriados.

⚠ Utilize apenas recipientes com fundo plano. Um fundo côncavo ou arredondado pode interferir com o funcionamento da protecção de sobreaquecimento se o recipiente estiver vazio. Neste caso, o electrodoméstico pode ficar danificado. Excluem-se da garantia, os danos decorrentes da utilização de recipientes que não são adequados ou cuja água transbordou durante a fervura.

⚠ Os recipientes utilizados numa placa a gás não podem ser utilizados numa placa de indução.

⚠ Tenha cuidado com os recipientes de base fina e de aço esmaltado! O esmalte pode ficar danificado quando se utilizam níveis de potência elevados em recipientes com pouca água. Os níveis de potência elevados podem deformar o fundo do recipiente.

### Diâmetro mínimo do recipiente

Diâmetro mínimo do recipiente por zona:

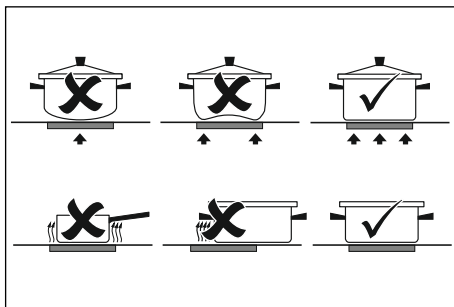
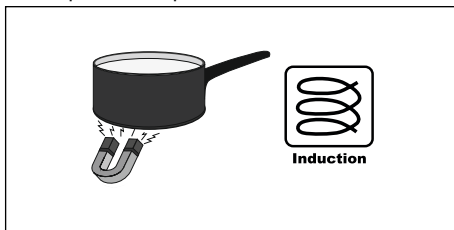
- Ø 160 mm: diâmetro mínimo do recipiente 90 mm.

- Ø 200 mm: diâmetro mínimo do recipiente 110 mm
- Zona Octa: diâmetro mínimo do recipiente 110 mm.

Os resultados da confecção serão melhores se utilizar um recipiente com o mesmo diâmetro da zona de cozedura. Se um recipiente for muito pequeno, a zona de cozedura não funcionará.

A base de um recipiente colocado na ponte das zonas de aquecimento interligadas deve ter um diâmetro de pelo menos 230 mm.

⚠ Grãos de areia podem provocar riscos impossíveis de eliminar. Coloque apenas recipientes com a base limpa na placa. Levante os recipientes da placa e não os deslize.



## 7.4 Detecção do recipiente

- Esta função detecta automaticamente um recipiente colocado numa zona de cozedura. O visor desta zona de cozedura acende de forma mais intensa e o indicador deixa de piscar.
- Se a placa não detectar um recipiente (ferro) colocado numa zona de cozedura, o símbolo de detecção de recipiente começa a piscar. Após 20 segundos, a zona de cozedura desliga.

## 7.5 Níveis de potência

As zonas de cozedura têm 9 níveis e uma função 'Boost' (P). Defina o nível de potência tocando e deslizando a barra deslizante táctil.

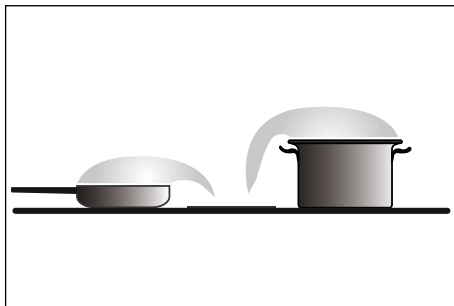
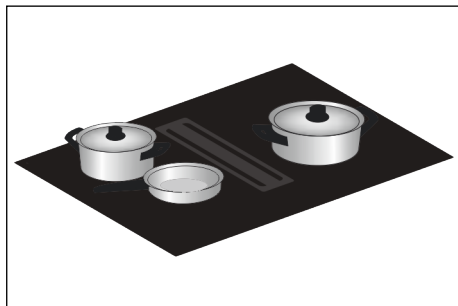


Desta forma, o nível de potência é alterado. Se deslizar a barra para a direita, a potência aumenta, se deslizar a barra para a esquerda, a potência diminui. Quando retira o dedo da barra deslizante táctil, a zona de cozedura começa a funcionar na potência definida.

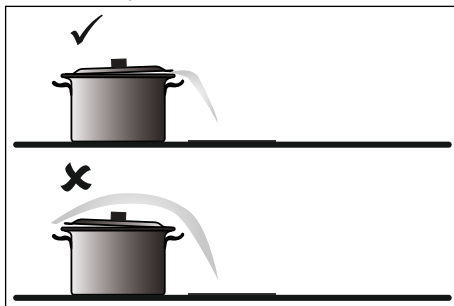
### Função BOOST

- Pode utilizar a função "BOOST" para seleccionar a função de aquecimento rápido (máx. 5 minutos). Terminado o tempo, a potência passa para o nível 9.
- A função Boost não está disponível quando a ponte das zonas de aquecimento estão interligadas!


## 7.6 Utilização do sistema de ventilação da placa



De preferência, cubra o recipiente com uma tampa para reduzir os odores e o consumo de energia. Se pretender, coloque a tampa no recipiente pretendido de lado, com a abertura para a zona de tiragem. Desta forma, a exaustão é otimizada.

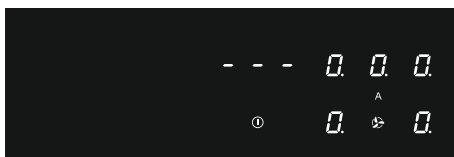
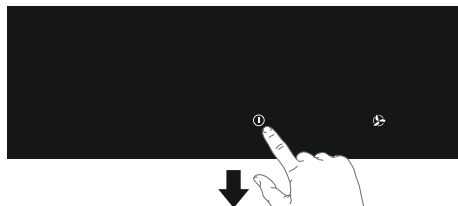


## 8. FUNCIONAMENTO DA PLACA

 Leia com atenção o capítulo "Antes da primeira utilização" antes de começar a cozinhar. Esse capítulo pretende evitar a utilização incorrecta da placa.

### 8.1 Começar a cozinhar

1. Toque e mantenha o dedo na tecla liga/desliga até ouvir um sinal sonoro.
- Todos os visores acendem; a placa de indução está no modo de espera.
  - O nível de potência das zonas de cozedura e do exaustor está no zero.



Se a placa não for utilizada no espaço de 20 segundos, desliga automaticamente.

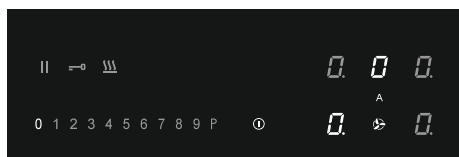
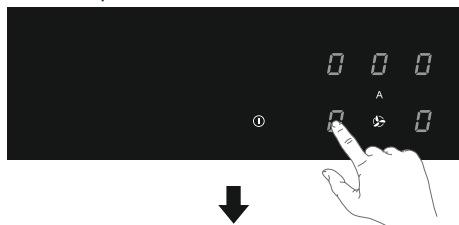
2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura.

- A zona de cozedura detecta automaticamente o recipiente; o visor desta zona de cozedura acende de forma mais intensa e o indicador deixa de piscar.

Enquanto o indicador não estiver a piscar, seleccione a zona de cozedura e o nível de potência.

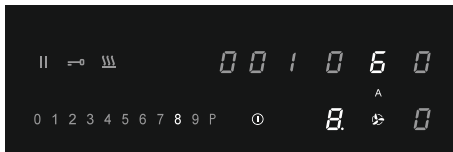
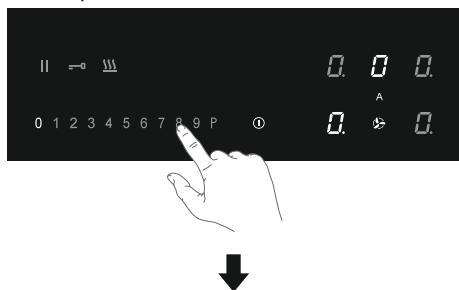
3. Terminado o tempo de resposta ou durante a cozedura, pode ligar a zona de cozedura

seleccionando manualmente o visor da zona de cozedura pretendida.



4. No prazo de 10 segundos, defina o nível de potência tocando na barra deslizante táctil.

- A zona de cozedura começa a funcionar no nível definido.
- O exaustor liga automaticamente na posição 3. Pode ligar o nível de exaustão manualmente nas posições 1 e 2.
- O exaustor liga automaticamente com a velocidade de exaustão necessária. Por defeito, o modo de exaustão automática é activado.
- Defina um nível superior ou inferior com a barra deslizante táctil.
- Toque na tecla 'Modo de exaustão automática' para desligar o modo de exaustão automática. Se pretender, já pode definir manualmente o nível de exaustão. Ver 'Funcionamento do exaustor'.
- Após 10 segundos, a barra deslizante táctil desliga e o contador do tempo de cozedura desaparece.



## 8.2 Boost

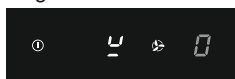
Pode utilizar a função "Boost" para cozinhar no modo rápido (5 minutos no máximo). Pode utilizar a função Boost para, no máximo, duas zonas de cozedura interligadas ao mesmo tempo.

1. Toque no nível de potência P para seleccionar a função Boost.

- A letra 'P' surge no visor.
- Decorrido o tempo máximo de boost, a potência reduz para o nível 9.

## 8.3 Símbolo de detecção do recipiente

Quando o símbolo de detecção do recipiente surge no visor:



- não colocou um recipiente na zona de cozedura correcta ou;
- o recipiente que está a utilizar não é próprio para uma placa de indução ou;
- o diâmetro da base do recipiente é demasiado pequeno ou não está devidamente centrado na zona de cozedura. A zona de cozedura não funciona se não for utilizado um recipiente adequado.

## 8.4 Terminar a confecção

1. Defina o nível de potência '0' para desligar a zona de cozedura.
2. Desligue a placa de indução tocando na tecla Ligar/Desligar.

⚠ O símbolo H surgirá no visor da zona de cozedura para indicar que está demasiado quente para ser tocada. O indicador desaparece depois da superfície ter arrefecido o suficiente. Esta função também pode ser utilizada para poupar energia, dado que pode aquecer outros recipientes porque a zona de cozedura ainda está quente.

## 8.5 Ligar a função de aquecimento automático

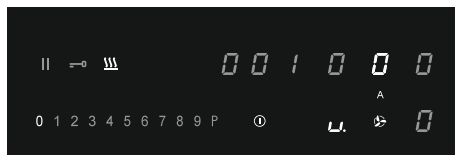
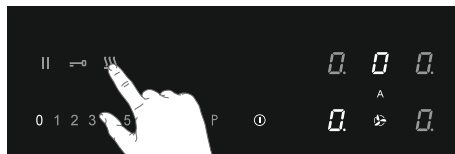
Esta função permite colocar a zona de cozedura no nível de potência mais elevado, de modo a que o recipiente atinja rapidamente a temperatura necessária. Após um determinado tempo, o nível de potência volta ao nível definido. Esta função está disponível para os níveis de potência de 1 a 8.

Nível de potência	Tempo de aquecimento automático (segundos)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	não disponível
P	não disponível

1. Ligue a placa e seleccione a zona de cozedura pretendida.
2. Toque e mantenha o dedo na barra deslizante táctil pelo menos 3 segundos no nível de potência pretendido (de 1 a 8).
  - A letra 'A' e o nível de potência seleccionados surgem no visor. Terminado o tempo de aquecimento automático, a zona de cozedura muda automaticamente para o nível seleccionado, que será visualizado no visor.
3. Para parar a função de aquecimento automático, seleccione a zona de cozedura e toque na barra deslizante táctil.

## 8.6 Ligar a função Manter Quente

1. Ligue a placa e coloque um recipiente adequado numa zona de cozedura.
2. Toque na tecla da zona de cozedura pretendida.
  - O '0' da zona de cozedura seleccionada acende e é emitido um bip.
3. Toque na tecla Manter Quente.
  - O símbolo Manter Quente 'u' surge no visor. A função Manter Quente está seleccionada.



4. Defina o nível de potência '0' ou toque na tecla Manter Quente para desligar esta função.

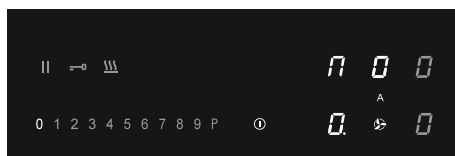
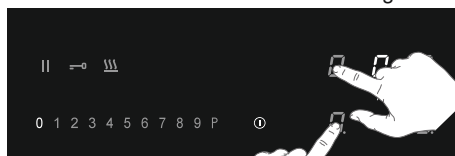
## 8.7 Ligar a ponte das zonas de cozedura

Podem ser interligadas duas zonas de cozedura. Isto permite criar uma grande zona de confeção com o mesmo nível de potência, que pode ser utilizada com um grelhador ou com uma frigideira.

O diâmetro da base do recipiente deve ser suficiente para cobrir os focos das zonas de cozedura da frente e de trás que estão interligadas (pelo menos 22 cm).

### Ligar a ponte das zonas de cozedura

1. Ligue a placa.
2. Toque ao mesmo tempo nas teclas das zonas de cozedura da direita e da esquerda.
  - No visor da zona de cozedura de trás surge o símbolo de ligação para indicar que as duas zonas de cozedura estão interligadas.



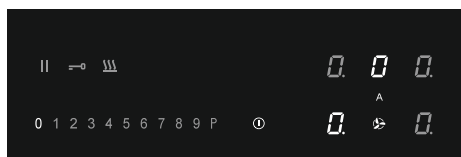
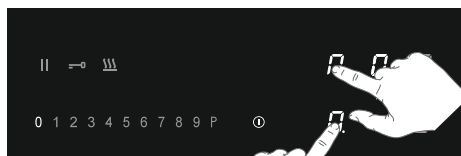
3. Defina o nível de potência tocando na barra deslizante tátil.

- O visor da zona de cozedura da frente indica o nível de potência.

### Desligar a ponte das zonas de cozedura

1. Toque ao mesmo tempo nas teclas das zonas de cozedura interligadas.

- O símbolo de ligação desaparece no visor da zona de cozedura de trás.

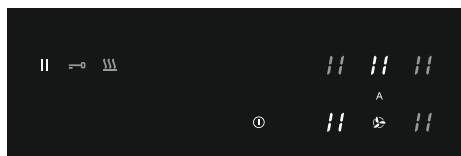
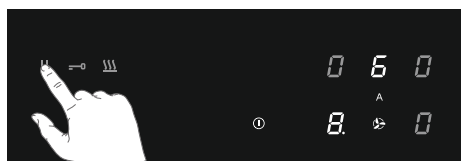


## 8.8 Colocar a confecção em standby

Esta função interrompe temporariamente a cozedura (máx. 10 minutos); os temporizadores também ficam em standby.

1. Toque na tecla Pausa pelo menos 1 segundo.

- Todos os visores apresentam o símbolo de Pausa.



2. Para continuar a cozinhar, toque na tecla Pausa durante pelo menos 1 segundo até começar a piscar.

3. Toque em qualquer outra tecla nos 10 segundos que seguem para o processo de cozedura continuar.

- A placa desliga-se automaticamente ao fim de 10 minutos se a função Pausa não tiver sido desligada entretanto.

### Função Recall

Se a placa tiver sido desligada acidentalmente com a tecla ligar/desligar, todas as configurações podem ser repostas utilizando a função Recall.

1. Toque novamente na tecla ligar/desligar nos próximos 5 segundos.

- A tecla Pausa pisca.

2. Toque na tecla Pausa nos próximos 6 segundos.

- As definições anteriores estão novamente activadas.

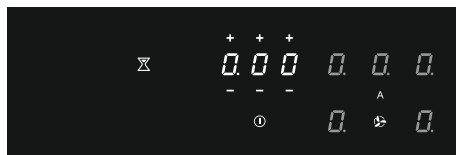
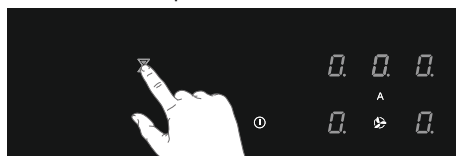
## 8.9 Utilizar o temporizador

O temporizador não está ligado a uma zona de cozedura. O temporizador não desliga uma zona de cozedura.

A placa está ligada e o nível de potência não foi definido para nenhuma zona de cozedura.

1. Toque na tecla Temporizador para o ligar.

- O visor do temporizador indica '0.00'.



2. Utilize a tecla '+' ou '-' para definir o tempo pretendido (de 1 minuto a 9 horas e 59 minutos).

- No visor do temporizador, surge a indicação das horas e dos minutos.

- Depois de definir o tempo, tem início a contagem decrescente.

- O visor do temporizador apresenta o tempo que falta.

- Os últimos 10 minutos são apresentados em minutos e segundos.
  - Terminado o tempo definido, o temporizador pisca e o alarme emite um bip.
3. Toque no visor do temporizador para parar o alarme.
    - O alarme pára automaticamente 4 minutos depois.

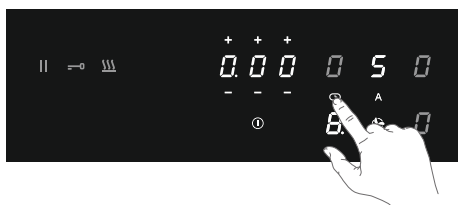
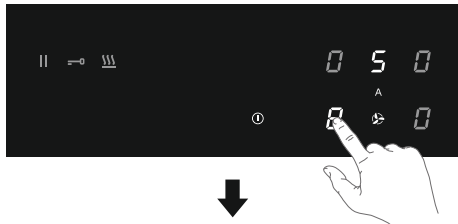
Toque no visor do temporizador e depois na tecla '-' até colocar o tempo em '0,00' para desligar o temporizador antes de o tempo ter terminado.

## 8.10 Utilizar o temporizador de confecção

O temporizador de confecção está ligado a uma zona de cozedura. Decorrido o tempo definido, a zona de cozedura desliga automaticamente.

A placa está ligada e o nível de potência foi definido para pelo menos uma zona de cozedura.

1. Toque na tecla da zona de cozedura pretendida.
  2. Toque no visor do temporizador.
- O símbolo do temporizador acende de forma mais intensa.



3. Utilize a tecla '+' ou '-' para definir o tempo pretendido (de 1 minuto a 9 horas e 59 minutos).
  - No visor do temporizador, surge a indicação das horas e dos minutos.
  - Depois de definir o tempo, tem início a contagem decrescente e o símbolo do temporizador pisca lentamente.
  - O visor do temporizador apresenta o tempo

que falta.

- Os últimos 10 minutos são apresentados em minutos e segundos.
  - Decorrido o tempo definido, a zona de cozedura desliga automaticamente.
  - Terminado o tempo definido, o temporizador pisca e o alarme emite um bip.
4. Toque no visor do temporizador para parar o alarme.
    - O alarme pára automaticamente 4 minutos depois.

Todas as zonas de cozedura podem ter um temporizador definido. O visor apresenta o tempo que falta para terminar a confecção na zona de cozedura.

### Alterar o tempo de cozedura pré-definido

O tempo de cozedura pode ser alterado a qualquer momento durante a confecção.

1. Toque na tecla da respectiva zona de cozedura.
2. Toque no visor do temporizador.
3. Utilize a tecla '+' ou '-' para alterar o tempo.

### Verificar o tempo que falta para terminar a confecção

1. Toque na tecla da zona de cozedura para seleccionar a zona onde pretende ver o tempo que falta.

- Uma zona ligada ao temporizador de cozedura é identificada por um símbolo de temporizador intermitente situado acima do visor da zona de cozedura.
- O temporizador apresenta o tempo que falta para a zona de cozedura seleccionada.
- Os últimos 10 minutos são apresentados em minutos e segundos.

### Desligar o temporizador de cozedura

Se pretender desligar o temporizador de cozedura antes do fim do tempo pré-definido:

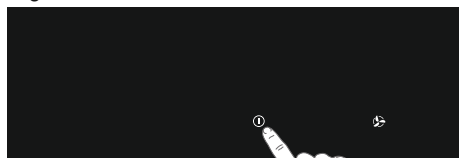
1. Toque na tecla da zona de cozedura para seleccionar a zona onde pretende desligar o temporizador de cozedura.
  - Uma zona ligada ao temporizador de cozedura é identificada por um símbolo de temporizador intermitente situado acima do visor da zona de cozedura.
2. Toque na (s) tecla(s) '-' para colocar o tempo em '0.00'.
  - O símbolo do temporizador apaga.

## 8.11 Bloqueio de segurança para crianças

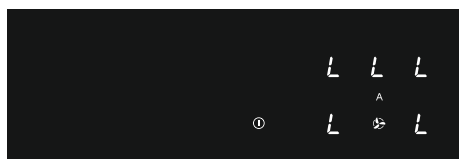
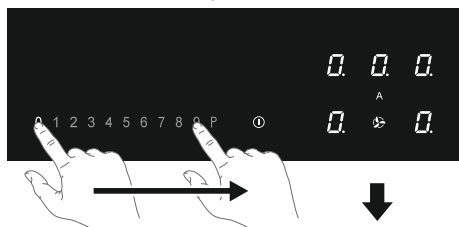
Para activar o bloqueio de segurança para crianças, os passos que se seguem devem

ser efectuados no espaço de 10 segundos.

1. Ligue a placa.
2. Toque e mantenha o dedo em qualquer uma das teclas da zona de cozedura durante 3 segundos.



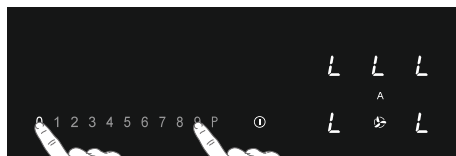
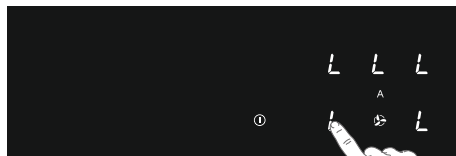
3. Solte e deslize o dedo na barra táctil de 0 a 9.
- Todos os visores apresentam o símbolo 'L'.



A placa já está bloqueada. Esta acção impede a ligação involuntária da placa. A placa desliga automaticamente 20 segundos depois.

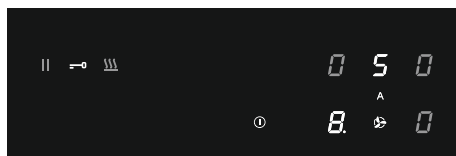
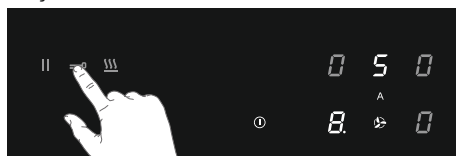
**Para desactivar o bloqueio de segurança para crianças, os passos que se seguem devem ser efectuados no espaço de 10 segundos.**

1. Ligue a placa.
2. Toque e mantenha o dedo em qualquer uma das teclas da zona de cozedura durante 3 segundos.
3. Solte e deslize o dedo na barra táctil de 0 a 9.



## 8.12 Função de bloqueio para limpeza rápida durante a confecção

1. Toque na tecla de bloqueio.
  - A tecla de bloqueio acende de forma intensa; as definições da placa ficam bloqueadas para permitir uma limpeza rápida.
2. Depois de efectuada a limpeza, toque novamente na tecla de bloqueio para desligar a função.



## 9. FUNCIONAMENTO DO EXAUSTOR

⚠ Por defeito, o modo de exaustão automática é activado; a tecla acende mais intensamente. No modo de exaustão automática, o nível de tiragem ajusta-se automaticamente ao tipo de utilização das zonas de cozedura.

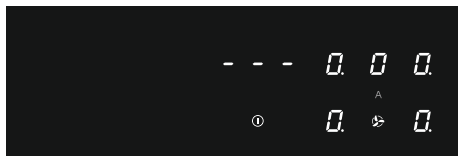
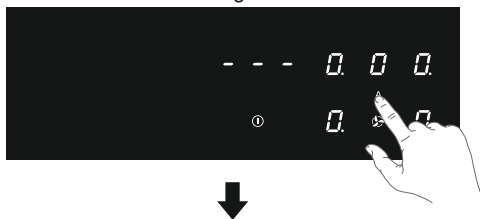
Se a placa estiver desligada, o exaustor funcionará no modo de monitorização durante mais 15 minutos.

### 9.1 Desligar o modo de exaustão automática

1. Toque e mantenha o dedo na tecla liga/desliga até ouvir um sinal sonoro.

- Todos os visores acendem; a placa de indução está no modo de espera.
  - O nível de potência das zonas de cozedura e do exaustor está no zero.
2. Toque na tecla 'Modo de exaustão automática'.

- A tecla 'Modo de exaustão automática' agora está menos iluminada; o modo de exaustão automática está desligado.

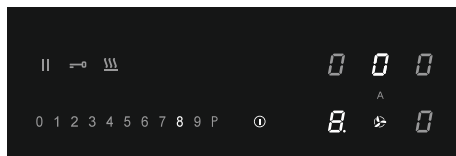
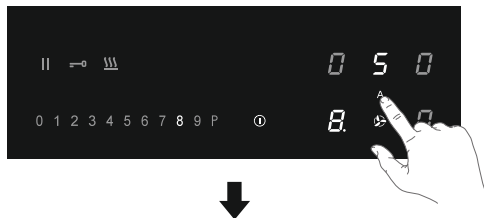


### 9.2 Desligar o modo de exaustão automática durante a cozedura

Está a funcionar uma zona de cozedura (nível 8) e o modo de exaustão automática está activado.

1. Toque na tecla 'Modo de exaustão automática'.

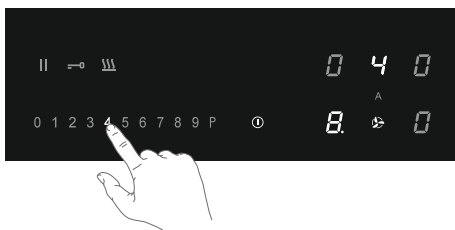
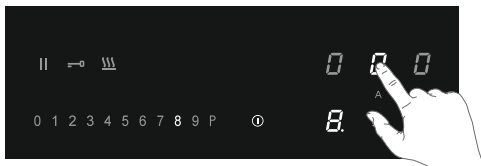
- A tecla 'Modo de exaustão automática' está menos iluminada. O exaustor já pode ser regulado manualmente.



### 9.3 Ligar manualmente o exaustor

1. Toque na tecla de exaustão.

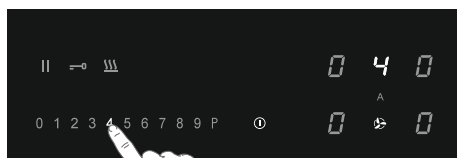
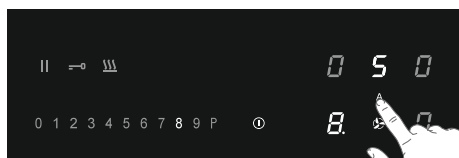
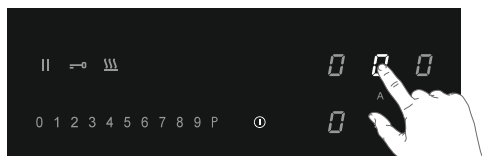
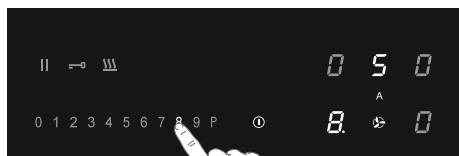
- O visor do exaustor acende.
2. Regule a velocidade do exaustor no espaço de 6 segundos na barra deslizante táctil.
- O exaustor liga com a velocidade de exaustão definida.
  - Defina um nível superior ou inferior com a barra deslizante táctil.



### 9.4 Boost

1. Ligue a placa.

2. Toque na tecla 'Modo de exaustão automática' para desligar esta função.

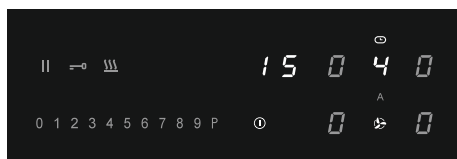
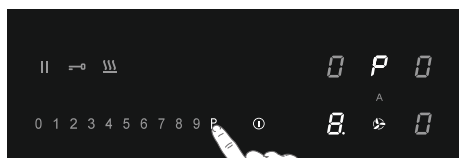
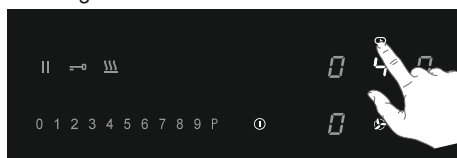
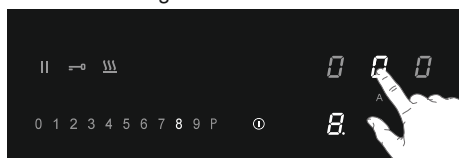


3. Toque na tecla de exaustão.

- O visor do exaustor acende.
- 4. Toque no nível P para selecionar "Boost".
- O exaustor liga à velocidade P (Boost).
- A letra 'P' surge no visor.

3. Toque no visor do temporizador.

- O símbolo do temporizador do exaustor acende de forma mais intensa.
- 4. Utilize a tecla '+' ou '-' para definir o tempo de atraso pretendido.
- A contagem decrescente é automaticamente iniciada.
- Terminado o tempo definido, o exaustor desliga.



## 9.5 Definir os minutos de atraso

Utilize esta função para desligar o exaustor com um atraso de alguns minutos.

**⚠** O modo de exaustão automática deve estar desligado.

1. Ligue a placa.
2. Toque na tecla de exaustão e defina o nível de velocidade do exaustor.

## 9.6 Saturação do filtro de gorduras

Após 100 horas de funcionamento, o símbolo do filtro de gorduras acende: é necessário efectuar a manutenção do filtro (ver 'Manutenção/Limpeza dos filtros'). O indicador de saturação do filtro de gorduras está sempre activado.



## 9.7 Saturação do filtro de odores

Após 200 horas de funcionamento, surge um 'C' intermitente no visor do exaustor, o que significa que é necessário proceder à manutenção do filtro de odores.

Por defeito, o indicador de saturação do filtro de odores está desactivado (quando a exaustão está a funcionar no modo de condução). Active o indicador de saturação do filtro de odores se o exaustor estiver a funcionar no modo de recirculação.

### Activar o indicador de saturação do filtro de odores

1. Toque na tecla de exaustão.
  2. Toque mais uma vez, sem soltar, na tecla de exaustão durante 5 segundos.
- O sinal do filtro de odores 'C' acende de forma intensa durante 1 segundo.
  - Neste momento, o símbolo 'C' surge quando é necessário proceder à manutenção do filtro de odores.

### Desactivar o indicador de saturação do filtro de odores

1. Toque na tecla de exaustão.
  2. Toque mais uma vez, sem soltar, na tecla de exaustão durante 5 segundos.
- O símbolo do filtro de odores 'C' pisca duas vezes.

## 9.8 Colocar a zero a memória da indicação de saturação do filtro

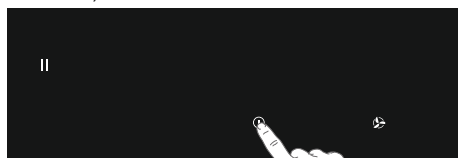
Coloque a zero a memória depois de substituir o filtro de gorduras e/ou o filtro de odores.

1. Ligue a placa.
  2. Toque e mantenha o dedo na tecla 'Modo de exaustão automática' durante 5 segundos.
- O símbolo do filtro de gorduras ou o símbolo do filtro de odores apaga e a memória recomeça a contagem.

## 10. MENU DO UTILIZADOR

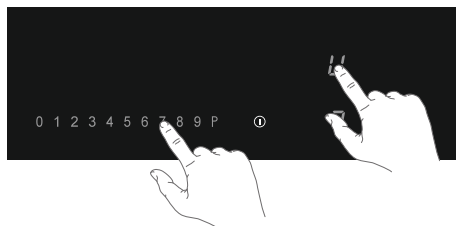
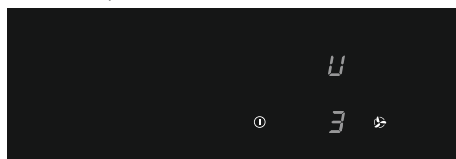
O menu do utilizador permite configurar os indicadores da placa. Trata-se de configurar os indicadores sonoros (som e volume) e visuais.

1. Toque na tecla ligar/desligar duas vezes no espaço de três segundos.
- A tecla Pausa pisca.
2. Toque e mantenha o dedo na tecla Pausa.
3. Depois, toque em cada uma das teclas da zona de cozedura no sentido dos ponteiros do relógio (comece pela tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente).

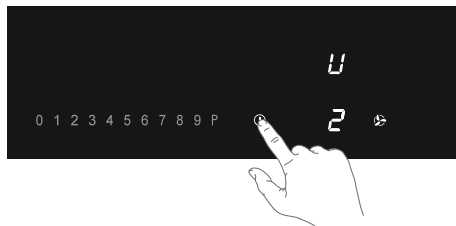


4. Solte a tecla Pausa.

- O símbolo 'U' pisca alternadamente com o número '0' no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás.
  - O valor configurado surge no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente.
5. Toque na tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás e seleccione o número correcto do código do menu (ver Quadro).



6. Toque na tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente e seleccione o valor correcto (ver tabela).
7. Confirme a configuração; toque e mantenha o dedo na tecla liga/desliga até ouvir um sinal sonoro.



Código do menu	Descrição	Valor de configuração
U2	Tecla volume do som	0 - 1 - 2 - 3
U3	Sinal de alarme de volume	0 - 1 - 2 - 3
U4	Visor do nível de iluminação	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
U5	Animação de contagem decrescente (ligada ou desligada)	0 - 1
U6	Deteção do recipiente (ligada ou desligada)	0 - 1
U7	Sinal sonoro temporizador de contagem decrescente	0 - 1 - 2

## 11. LIMITADOR DE POTÊNCIA

**⚠ A configuração do limitador de potência só deve ser efectuada por um técnico de instalação qualificado. Leia com atenção as normas de segurança e as instruções de instalação.**

A placa está equipada com um limitador de potência. Se a potência total das zonas de cozedura em funcionamento exceder a potência máxima disponível, a potência diminui automaticamente. O visor da zona de cozedura onde a potência está a ser reduzida pisca primeiro; a potência reduz automaticamente para o nível mais elevado disponível.

- A configuração de fábrica do limitador é de 7400 W, sendo, no entanto, possível alterá-la para 2800 W, 3500 W ou 4500 W.

### Configurar o limitador de potência

Certifique-se de que não existem recipientes na placa antes de começar!

1. Retire o cabo de alimentação da tomada, retire o fusível ou desligue o disjuntor para desligar o aparelho da corrente eléctrica.
2. Volte a ligar o cabo de alimentação.

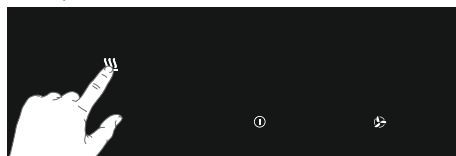
- A tecla Manter Quente pisca.

- Nos 2 minutos que se seguem à ligação da placa à corrente eléctrica, proceda da seguinte forma.

- Certifique-se de que todas as zonas de cozedura estão desligadas.

3. Toque e mantenha o dedo na tecla Manter Quente.

4. Toque depois em cada uma das teclas da zona de cozedura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (comece pela tecla da zona de cozedura do lado direito da parte da frente).





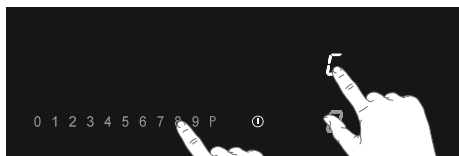
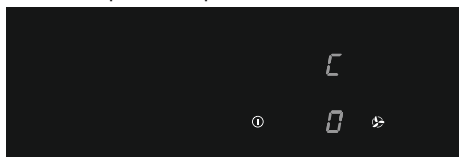
5. Solte a tecla Manter Quente.

- O símbolo 'C' pisca alternadamente com o número '0' no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás.

- O valor configurado surge no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente.

6. Toque na tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás e seleccione '8' utilizando a barra deslizante táctil.

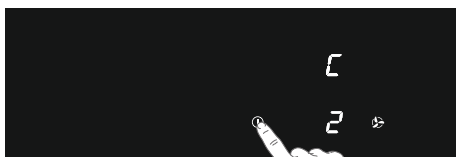
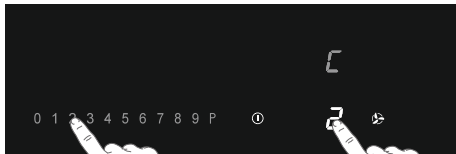
- O símbolo 'C' pisca alternadamente com o número '8' no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás.



7. Toque na tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente e seleccione o limite de potência pretendido com a barra deslizante táctil (ver tabela).

8. Toque e mantenha o dedo na tecla On/OFF até todos os LED apagarem.

- A placa está pronta a ser utilizada com o limitador de potência seleccionado activado.



Configuração da barra deslizante táctil	Configuração do limitador de potência
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### 12.1 Limpeza

#### Limpeza diária

- Muito embora os derrames de líquidos não se incendeiem, a placa deve ser limpa imediatamente depois de ser utilizada.
- Limpe com um pano húmido e um agente de limpeza suave.
- Seque com papel de cozinha ou com um pano macio seco.

#### Manchas persistentes

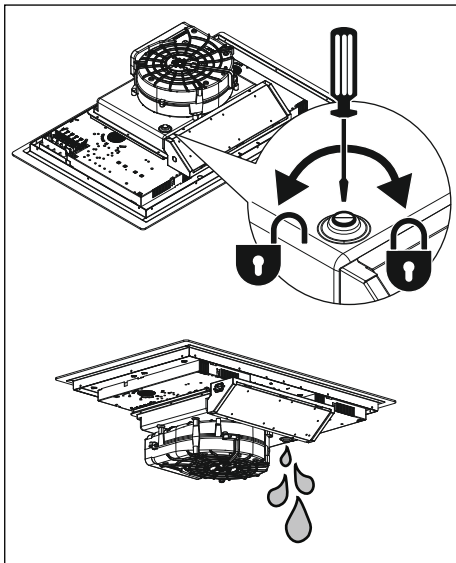
- As manchas persistentes também podem ser limpas com um agente de limpeza suave, como detergente para lavagem manual da louça.
- Limpe as manchas de água e os resíduos de calcário com vinagre.
- As manchas de alumínio (provocadas pela deslocação dos recipientes) podem ser difíceis de remover. Estão disponíveis agentes de limpeza específicos.

- Utilize um raspador para limpar os salpicos.
- Utilize também um raspador para remover plástico derretido e açúcar.

**⚠ Nunca utilize produtos abrasivos. Esses produtos deixam riscos onde a sujeira e o calcário se podem acumular. Nunca utilize palha de aço nem esfregões.**

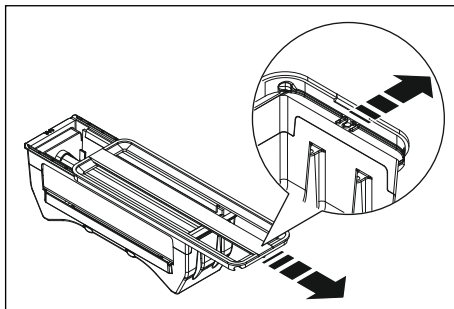
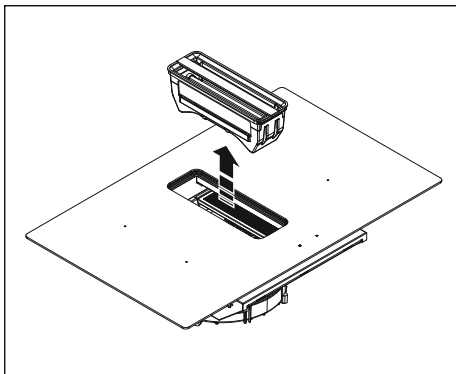
## 12.2 Colector de água

Verifique e despeje o colector de água de duas em duas semanas.

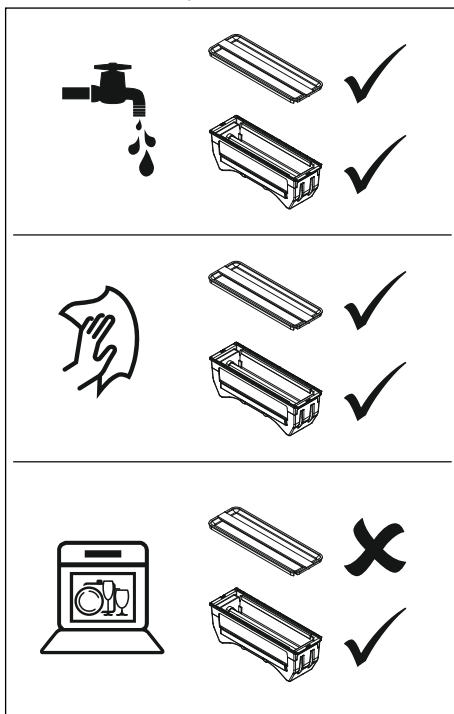


## 12.3 Limpeza da grelha e dos filtros

1. Retire a grelha da entrada de exaustão.
2. Retire com cuidado o filtro de gorduras da grelha.



- Limpe a grelha com água quente e sabão neutro, sem usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!). Não lave a grelha na máquina de lavar louça.
- Limpe o filtro de gorduras pelo menos todas as semanas (ou quando o indicador de saturação do filtro o indicar). A limpeza do filtro assegura o bom funcionamento do exaustor e evita o risco potencial de incêndio provocado pela acumulação excessiva de gordura.
- Limpe o filtro com detergentes suaves, de preferência à mão ou na máquina de lavar louça, seleccionando um ciclo de lavagem curto a uma temperatura baixa.



## Filtro de odores (funcionamento no modo de recirculação)



**AVISO!**

Dependendo do tipo, o filtro pode ser ou não regenerado. Consulte o folheto fornecido com o filtro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



**AVISO!**

Se vir uma fissura na superfície do vidro (por mais pequena que seja), desligue imediatamente a placa da corrente eléctrica. Contacte o serviço de assistência. Se o aparelho não funcionar correctamente,

nem sempre significa que está com um defeito. Tente resolver o problema consultando o quadro que se segue. Para mais informações, também pode visitar o nosso site. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência.

Problema	Causas possíveis	Solução
O visor acende quando a placa é ligada pela primeira vez.	Trata-se de uma rotina de instalação normal.	Funcionamento normal.
O ventilador funciona durante vários minutos após a placa ter sido desligada.	A placa está a arrefecer.	Funcionamento normal.
Nas primeiras vezes de utilização, a placa emana um ligeiro cheiro.	A nova placa está a aquecer.	O cheiro é normal e desaparecerá à medida que vai sendo utilizada. Areje a cozinha.
Os recipientes fazem barulho durante a confecção.	Este ruído é provocado pela energia que passa da placa para o recipiente.	É normal acontecer com alguns recipientes quando os níveis de potência são elevados. Nem os recipientes nem a placa ficam danificados.
Ligou uma zona de cozedura, mas no visor surge um <b>u</b> .	O recipiente que está a utilizar não é indicado para a placa de indução ou o diâmetro da base é pequeno.	Utilize um recipiente adequado.
Uma zona de cozedura pára de funcionar de repente e ouve-se um sinal.	O tempo definido no temporizador terminou.	Toque na tecla da esquerda ou da direita do temporizador para parar o alarme.
A placa não está a funcionar e não aparece nada no visor.	Não há corrente eléctrica devido a um cabo com defeito ou a ligação eléctrica não foi efectuada correctamente.	Verifique os fusíveis ou o interruptor eléctrico (na ausência de uma ficha).
Um fusível dispara quando se liga a placa.	A placa foi incorrectamente ligada.	Contacte um técnico de instalação qualificado.
<b>L</b> surge no visor.	O bloqueio de segurança para crianças está activado.	Consulte o capítulo 'Funcionamento da placa/Bloqueio de segurança para crianças'.
<b>C</b> surge no visor do exaustor.	Saturação do filtro de odores.	Proceda à manutenção do filtro de odores (ver «Limpeza da grelha e dos filtros»).
Código de erro <b>ER 03</b> e bip contínuo.	Premiu duas ou mais teclas ao mesmo tempo.	Toque apenas numa tecla de cada vez.
	O painel de controlo está sujo ou com água.	Limpe o painel de controlo.
Código de erro <b>ER21</b> .	Sobreaquecimento.	Deixe a placa arrefecer.

Código de erro <b>E2</b> .	Temperatura excessiva do elemento de indução. Podem ter sido utilizados recipientes vazios.	Não aqueça recipientes vazios.
Código de erro <b>E3</b> .	Recipiente inadequado.	Utilize recipientes apropriados.
Código de erro <b>E8</b> .	Anomalia de funcionamento do exaustor. O exaustor pode estar obstruído.	Retire eventuais obstruções e limpe o exaustor.
Outros códigos de erro.		Contacte o serviço de assistência.

## 14. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### 14.1 Dados técnicos

Placa			
		Unidade	Valor
Tipo de electrodoméstico			Encastrado
Dimensões	Largura	mm	600/750/830
	Profundidade	mm	510/520
	Altura	mm	230
Tensão/frequência de alimentação		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Potência		W	7620
Peso		Kg	21
Exaustor			
Débito máximo de ar* - Instalação do exaustor		m³/h	450
Ruído máximo* - Instalação do exaustor		dBA	63
Potência do exaustor		W	220

\* Velocidade máxima (sem boost)

### 14.2 Informações segundo o Regulamento (UE) 66/2014

Medições segundo a norma EN 60350-2

Tipo de placa	Placa de indução
Número de zonas e/ou áreas de cozedura aquecidas electricamente	4
Tecnologia de aquecimento	Zonas e áreas de cozedura por indução
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente	210 x 190 mm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg (EC <sub>piano cottura elettrico</sub> ) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg (EC <sub>placa eléctrica</sub> ) em Wh/kg	181

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS


### Eliminação da embalagem e do electrodoméstico

No fabrico deste electrodoméstico foram utilizados materiais duráveis. Elimine este aparelho de forma responsável no fim da sua vida útil. Para mais informações, informe-se junto das autoridades competentes.

Todo o material da embalagem é reciclável. Podem ter sido utilizados os seguintes materiais:

- cartão;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno sem CFC (espuma rígida PS).

Elimine estes materiais de forma responsável e de acordo com a legislação em vigor.

 O electrodoméstico está marcado com um símbolo indicativo da necessidade de recolha separada, constituído por um contentor do lixo

barrado com uma cruz. Isto significa que o produto não deve ser eliminado como resíduo sólido urbano no fim da sua vida útil. Deve ser entregue num centro de recolha selectiva de uma entidade gestora de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos ou numa empresa que preste este serviço.

A eliminação adequada de um electrodoméstico evita possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana e permite que os materiais que o constituem sejam valorizados, com vista a uma poupança considerável de energia e de recursos.

### Declaração de Conformidade



Declaramos que os nossos produtos cumprem os requisitos das Directivas, Decisões e Regulamentos da UE aplicáveis, os requisitos enumerados e os Regulamentos GB nas normas referenciadas.

