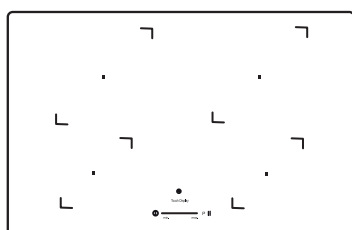
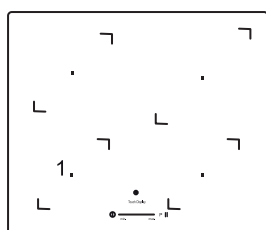




- D** **Gebrauchs- und Montageanweisung**  
**Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**
- F** **Mode d'emploi et instructions de montage**  
**Table de cuisson vitrocéramique à induction**
- I** **Avvertenze d'uso ed indicazioni di montaggio**  
**Piano di cottura in vetroceramica ad induzione**
- NL** **Gebruiks- en montageaanwijzing**  
**Keramische inductiekookplaat**



<b>Inhalt</b>	
<b>1 Allgemein</b> .....	<b>2</b>
1.1 Hier finden Sie... .....	2
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
<b>2 Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	<b>3</b>
2.1 Für Anschluss und Funktion .....	3
2.2 Für das Kochfeld allgemein .....	3
2.3 Für Personen .....	4
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung.....	5
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>6</b>
3.1 Bedienung durch Sensortasten .....	7
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld).....	7
<b>4 Bedienung</b> .....	<b>8</b>
4.1 Das Induktionskochfeld.....	8
4.2 Topferkennung .....	8
4.3 Betriebsdauerbegrenzung .....	8
4.4 Sonstige Funktionen .....	8
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion).....	8
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld .....	9
4.7 Energiespartipps .....	9
4.8 Kochstufen .....	9
4.9 Restwärmeanzeige .....	9
4.10 Tastenbetätigung .....	10
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten .....	10
4.12 Kochzone ausschalten .....	10
4.13 Kochfeld abschalten .....	10
4.14 STOP-Funktion .....	11
4.15 Recall-Funktion .....	11
4.16 Kindersicherung .....	12
4.17 Abschaltautomatik (Timer).....	13
4.18 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) .....	13
4.19 Ankochautomatik .....	14
4.20 Warmhaltefunktion (wenn vorhanden) .....	15
4.21 Powerstufe (Kochzonen mit Powerstufe).....	15
4.22 Powermanagement .....	15
<b>5 Reinigung und Pflege</b> .....	<b>16</b>
5.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	16
5.2 Spezielle Verschmutzungen .....	16
<b>6 Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>17</b>
<b>7 Montageanleitung</b> .....	<b>18</b>
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur..	18
7.2 Belüftung.....	18
7.3 Einbau.....	18
7.4 Elektrischer Anschluss.....	20
<b>8 Inbetriebnahme</b> .....	<b>21</b>
<b>9 Technische Daten</b> .....	<b>21</b>
<b>10 Außerbetriebnahme, Entsorgung</b> .....	<b>22</b>
10.1 Außerbetriebnahme .....	22
10.2 Verpackungs-Entsorgung .....	22
10.3 Altgeräte-Entsorgung .....	22

## 1 Allgemein

### 1.1 Hier finden Sie...

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

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

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

### 1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

## 2 Sicherheitshinweise und Warnungen

### 2.1 Für Anschluss und Funktion

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

### 2.2 Für das Kochfeld allgemein

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

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

- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

### 2.3 Für Personen

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




## 2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

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




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

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

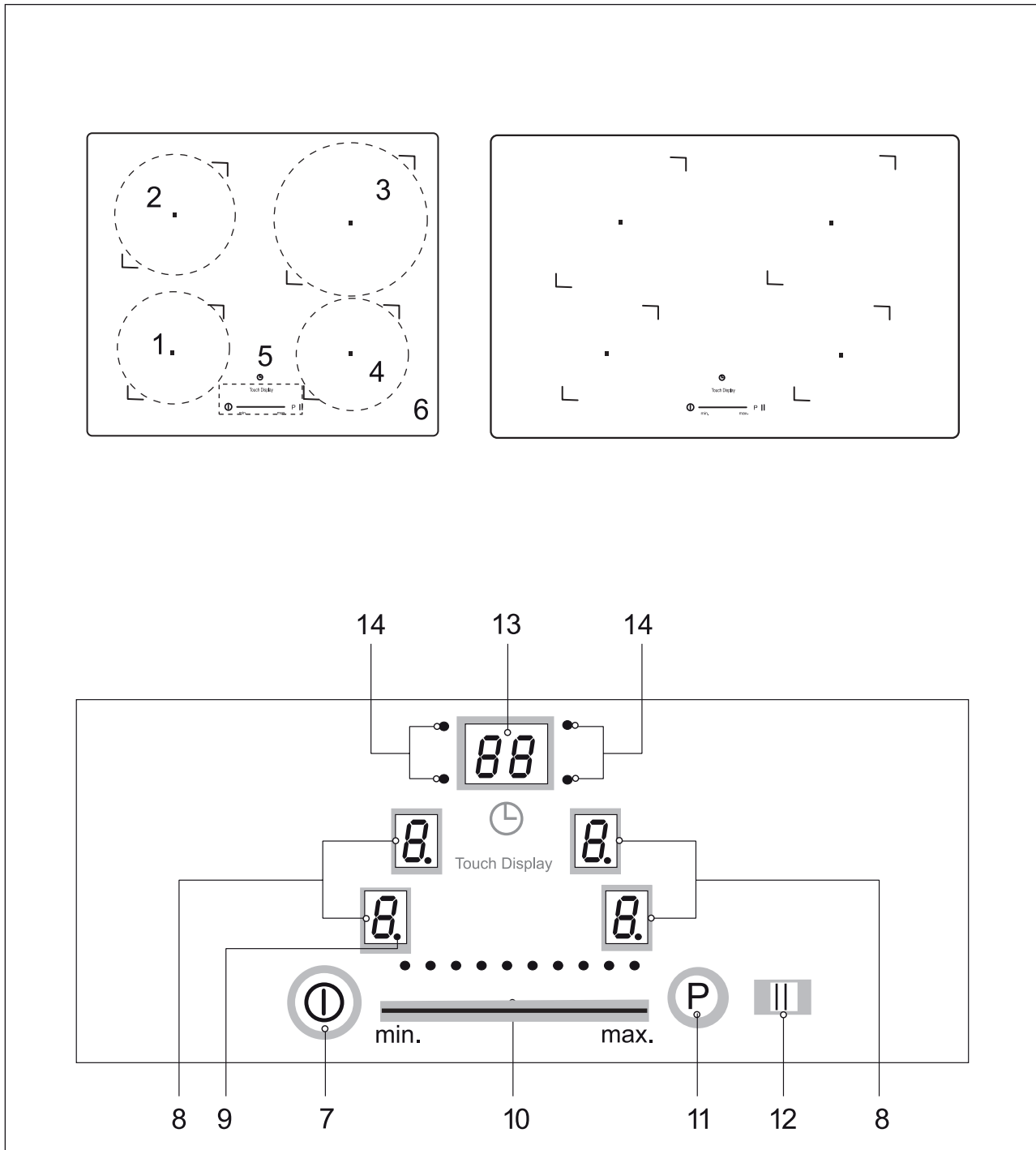
Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

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

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

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

## 3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Induktionskochzone vorne links</li> <li>2. Induktionskochzone hinten links</li> <li>3. Induktionskochzone hinten rechts</li> <li>4. Induktionskochzone vorne rechts</li> <li>5. Touch-Control Bedienfeld</li> <li>6. Glaskeramik-Kochfeld</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>7. Ein/Aus-Taste</li> <li>8. Kochstufen-Anzeige und Selektions-Taste</li> <li>9. Bereitschaftspunkt (Kochstufe)</li> <li>10. Sensorfeld mit LED</li> <li>11. Power-Taste</li> <li>12. STOP-Taste</li> <li>13. Timer-Anzeige und Timer-Taste</li> <li>14. Kontroll-Leuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld</li> </ul> |
|--|--|

### 3.1 Bedienung durch Sensortasten

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

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

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet.

Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

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

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

**H** .....Restwärme

**P** .....Powerstufe

**U** .....Topferkennung

**A** .....Ankochautomatik

**||** .....Stop-Funktion

**L** .....Kindersicherung (Child-Lock)

**U** .....Warmhaltefunktion

Wenn die Kochstufen-Anzeige  mit dem Finger berührt wird, so wird die entsprechende Kochzone selektiert. Der Bereitschaftspunkt (9) der gewählten Kochzone leuchtet.

#### Power-Taste **P** (11)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

#### STOP-Taste **||** (12)

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

#### Recall-Funktion **||** (12)

(Wiederherstellungsfunktion)

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

#### Timer-Anzeige und auch Taste (13)

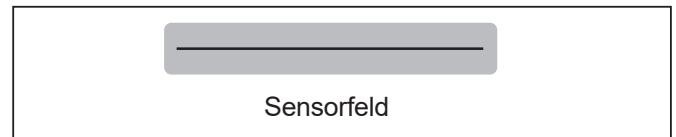
Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

Wenn die Timer-Anzeige mit dem Finger berührt wird, so wird der Timer aktiviert.

### 3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

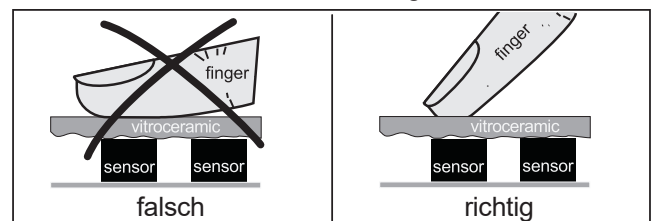
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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



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

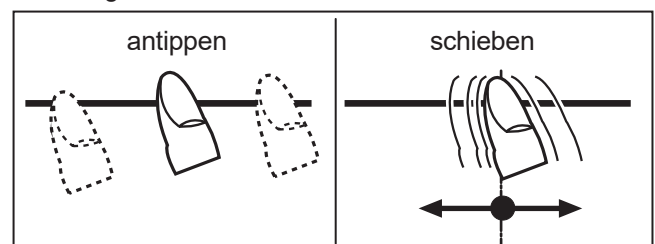
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/Sensorfelder der versehentlich reagieren.



#### Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

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

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



## 4 Bedienung

### 4.1 Das Induktionskochfeld


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


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

#### Vorteile des Induktionskochfeldes

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

### 4.2 Topferkennung

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

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

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

#### Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
160	110
160 P	110
200 P	120

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

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

### 4.3 Betriebsdauerbegrenzung


Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

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

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

#### Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
	2
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

### 4.4 Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion. Es ertönt ein Signalton und ER03 wird angezeigt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

### 4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden. Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig heruntergeregelt. Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 oder ER21 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

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



### 4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

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

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

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

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

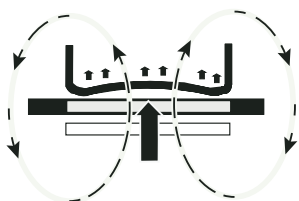
#### Magnettest:

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



#### Hinweis:

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



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

### 4.7 Energiespartipps

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

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

### 4.8 Kochstufen

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

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

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

### 4.9 Restwärmeanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

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

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

**4.10 Tastenbetätigung**

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

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

**4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten**

1. Ein-/Aus-Taste ① solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.

2. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige 0 (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.

3. Gleich anschließend das Sensorfeld ————— betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.

- ————— links ..... Kochstufe 0
- Mitte ..... Kochstufe 6
- rechts ..... Kochstufe 9

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“

Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das Sensorfeld ————— betätigen.

Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!

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

So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol U.

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

**4.12 Kochzone ausschalten**

5. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige 0 (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.

6. a) Das Sensorfeld ●———— ganz links betätigen, oder

b) auf dem Sensorfeld ←●———— den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern

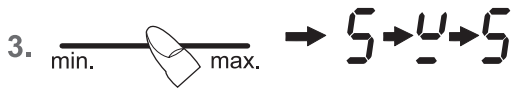
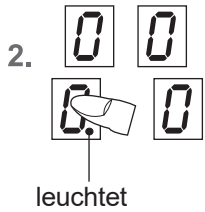
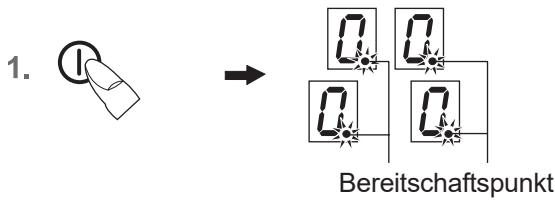
c) die Ein-/Aus-Taste ① der Kochzonen links oder rechts betätigen. Die entsprechenden Kochzonen werden ausgeschaltet.

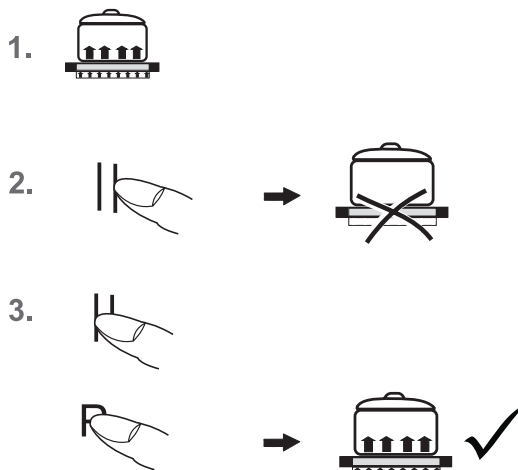
**4.13 Kochfeld abschalten**

7. Die Ein-/Aus-Taste ① betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung ausgeschaltet.

Hinweis:

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



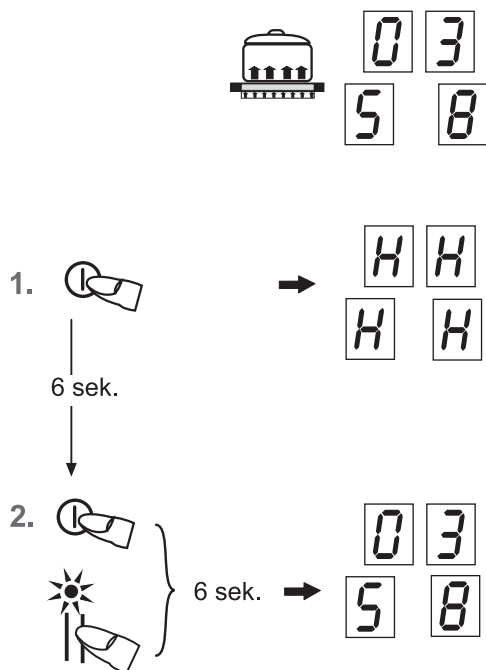


#### 4.14 STOP-Funktion ||

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

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

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



#### 4.15 Recall-Funktion ||

##### (Wiederherstellungsfunktion)

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

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

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

##### Wiederhergestellt werden:

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

##### Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)

### 4.16 Kindersicherung **L**

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

#### Kindersicherung einschalten

1. Ein-/Aus-Taste **⏻** betätigen, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf die Kochstufen-Anzeige vorne rechts **0** und die Power-Taste **P** gemeinsam gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die Kochstufen-Anzeige vorne rechts **0** betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein **L** für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

#### Kindersicherung ausschalten

4. Ein-/Aus-Taste betätigen **⏻**.
5. Gleich darauf die Kochstufen-Anzeige vorne rechts **0** und die Power-Taste **P** gemeinsam gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die Power-Taste **P** betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das **L** erlischt.

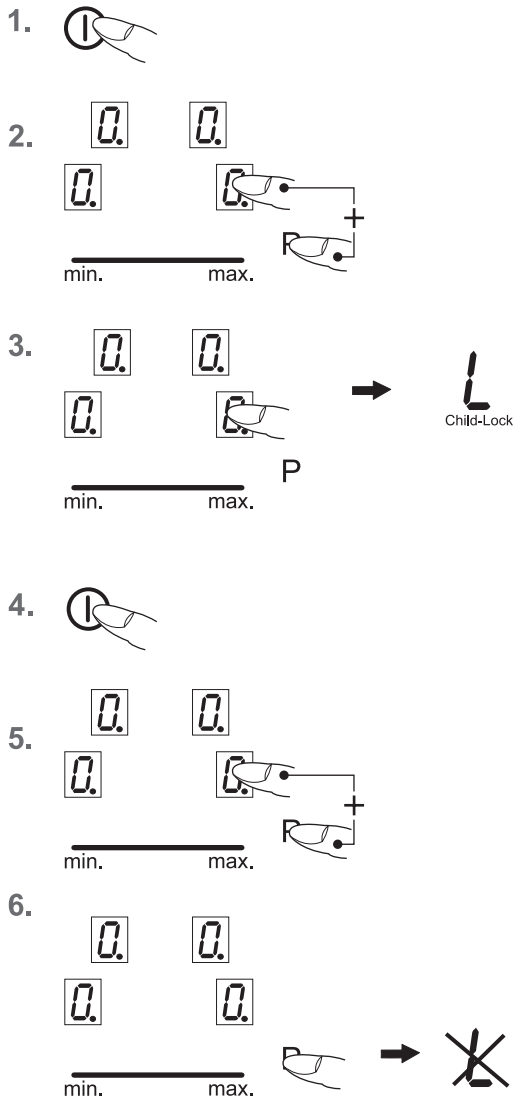
#### Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

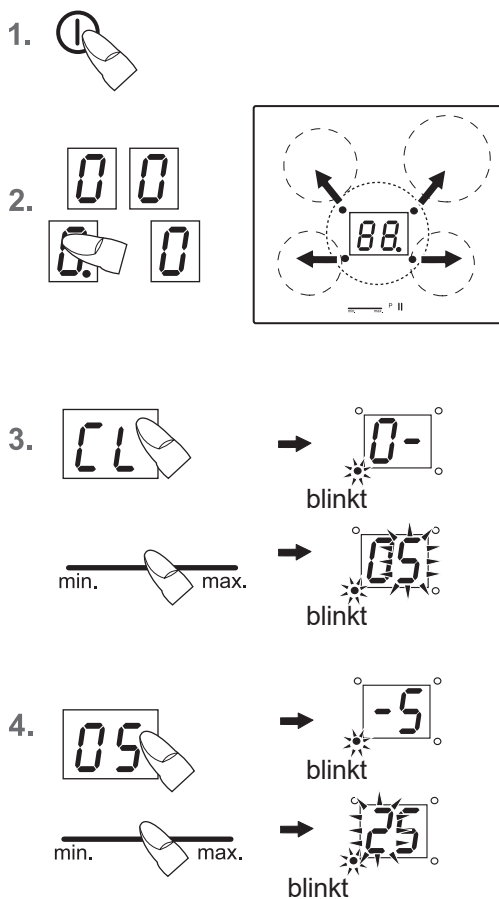
Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 eingeschaltet.

- Ein-/Aus-Taste **⏻** betätigen.
- Gleich darauf die Kochstufen-Anzeige vorne rechts **0** und die Power-Taste **P** gemeinsam gleichzeitig betätigen. Die Bereitschaftspunkte blinken. Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden. Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

#### Hinweis

Durch einen Netzausfall wird die aktivierte Kindersicherung nicht aufgehoben, d.h. sie bleibt erhalten.





Timer-Kontrollleuchte



### 4.17 Abschaltautomatik (Timer)

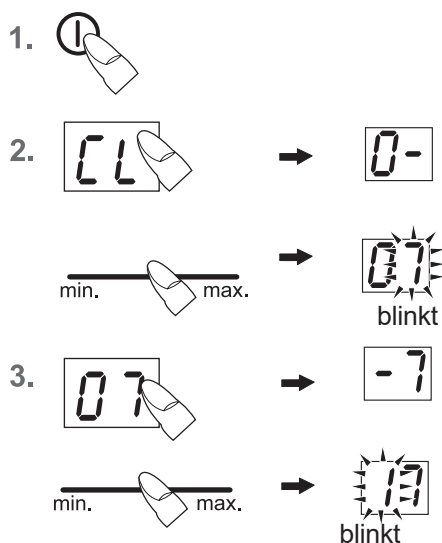
Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 01 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) **CL** betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. In der Timer-Anzeige erscheint CL.
3. Gleich darauf die Timer-Anzeige **CL** (als Taste) betätigen, um den Timer zu aktivieren. Die rechte Stelle zeigt **-**. Zum Einstellen der Zeit das Sensorfeld **\_\_\_\_\_** betätigen.
4. Die Timer-Anzeige **CL** (als Taste) erneut betätigen oder warten, bis die linke Stelle **-** zeigt. Zum Einstellen der Zeit das Sensorfeld **\_\_\_\_\_** betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

#### Hinweise

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

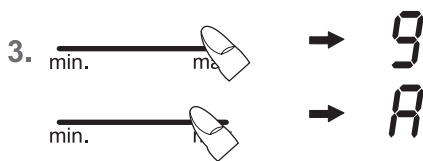
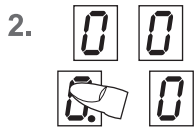
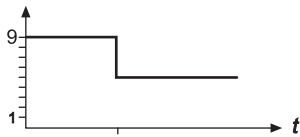
### 4.18 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)



1. Das Kochfeld einschalten.
2. Gleich darauf die Timer-Anzeige **CL** (als Taste) betätigen, um den Timer zu aktivieren. Die rechte Stelle zeigt **-**. Zum Einstellen der Zeit das Sensorfeld **\_\_\_\_\_** betätigen.
3. Die Timer-Anzeige **CL** (als Taste) erneut betätigen oder warten, bis die linke Stelle **-** zeigt. Zum Einstellen der Zeit das Sensorfeld **\_\_\_\_\_** betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

#### Hinweise:

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit die Timer-Anzeige (als Taste) betätigen.
- Wird über die Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet, schaltet sich auch der Kurzzeitwecker ab.



### 4.19 Ankochautomatik **A**

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

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

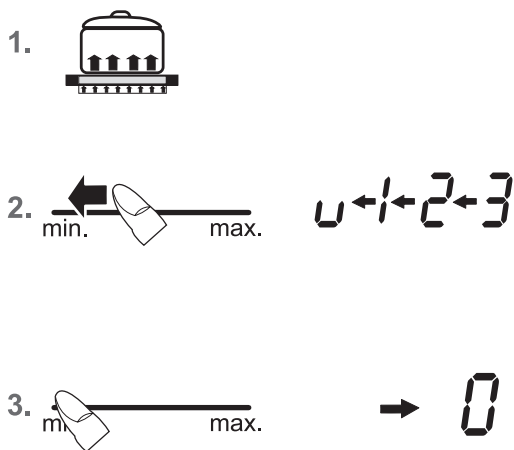
Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.
3. Das Sensorfeld rechts betätigen, um Kochstufe 9 direkt einzustellen. Gleich anschließend erneut das Sensorfeld rechts betätigen. Es erscheint das Symbol „A“.
4. Gleich anschließend auf dem Sensorfeld den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Fortkochstufe 1 bis 8 einzustellen. Die Ankochautomatik ist damit aktiviert. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
5. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol A erlischt.

#### Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe erhöht werden. Die Verringerung der Fortkochstufe schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe 9 und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe 9 erhalten.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	00:45
2	02:20
3	03:50
4	05:00
5	06:38
6	02:00
7	02:45
8	03:35
9	- :-

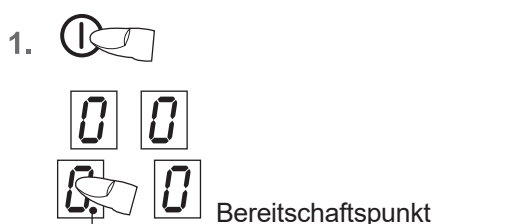


**4.20 Warmhaltefunktion U (wenn vorhanden)**

Mit der Warmhaltefunktion können fertige Speisen auf einer Kochzone warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Durch Antippen oder Schieben des Fingers auf dem Sensorfeld die Kochstufe verringern. Bei U stoppen; die Warmhaltefunktion ist eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten das Sensorfeld links betätigen.

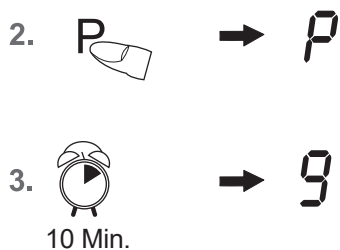
Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.



**4.21 Powerstufe P (Kochzonen mit Powerstufe)**

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

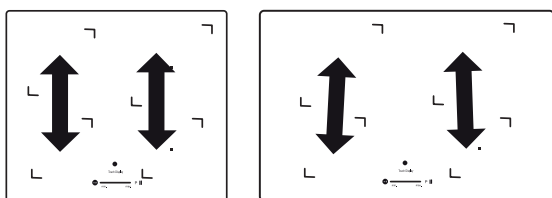
Die Powerstufe arbeitet für 10 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet (nur Kochzonen mit 3kW Leistung, siehe „Technische Daten“).



1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.
2. Power-Taste **P** einmal betätigen, um die Powerstufe zu aktivieren. Die Kochstufenanzeige zeigt ein **P**.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das **P** erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet (nur Kochzonen mit 3kW Leistung, siehe „Technische Daten“).

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe die Power-Taste betätigen.



Module (Powermanagement)

**4.22 Powermanagement**

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

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

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

## 5 Reinigung und Pflege

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

### 5.1 Glaskeramik-Kochfeld

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

#### Reinigung nach Gebrauch

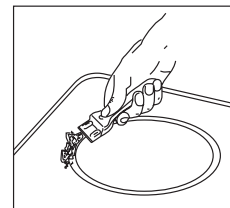
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

#### Wöchentliche Pflege

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

### 5.2 Spezielle Verschmutzungen

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



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

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

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

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

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



## 6 Was tun bei Problemen?

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

### Bitte beachten

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

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

### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

### Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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

### Es wird der Fehlercode ER03 angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

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

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen.

### Der Fehlercode E2 oder ER21 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

### Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

### Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

### Es erscheint das Topfzeichen ?

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

### Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

### Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

### Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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

### Pulsierendes Kochverhalten?

Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln. Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten.

Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar.

Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis.

### Abhilfe:

Möglichst auf Töpfe und Pfannen mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten.

Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Beim Kochen ohne Deckel geht sehr viel Energie verloren.

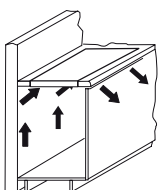
## 7 Montageanleitung

### 7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

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

### 7.2 Belüftung

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



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

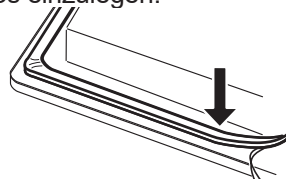
### 7.3 Einbau

#### Wichtige Hinweise

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

#### Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



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

#### Arbeitsplattenausschnitt

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

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

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.

mm

Typ	x3	x2
60	600 mm	560 mm ±1,0
80	800 mm	750 mm ±1,0

## Clipse

- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen.
- Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

## Wichtig:

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

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

Typ	x3	x2
60	600 mm	560 mm ±1,0
80	800 mm	750 mm ±1,0

## Lasche

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

## Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Ver-spannen besteht beim Einbau des Glaskeramik

## 7.4 Elektrischer Anschluss



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

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

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

### Anschlusswerte

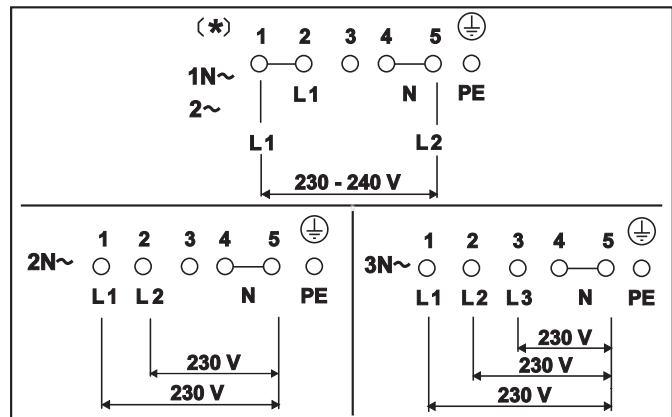
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

### Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

### Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss

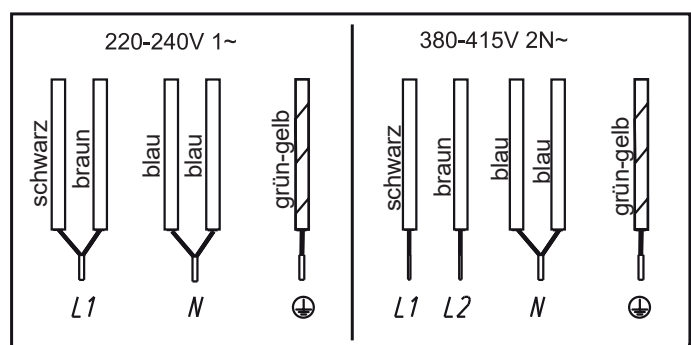


\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

### Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

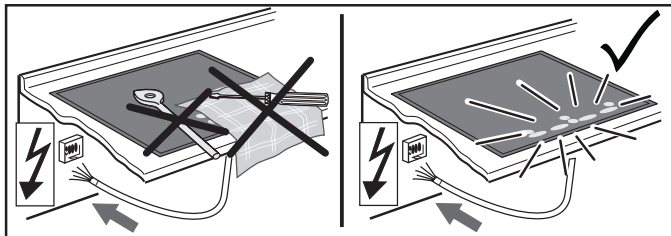
### Anschlussmöglichkeiten



### 8 Inbetriebnahme

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

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



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

### 9 Technische Daten

<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe ....mm	55 x 600 x 520
<b>Kochzonen</b>	
vorne links      Ø cm / kW	16/ 1,4
hinten links      Ø cm / kW	16/ 1,4 (2,0)*
hinten rechts    Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
vorne rechts     Ø cm / kW	16/ 1,4
Kochfeld .....kW	7,1

\* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe ....mm	55 x 800 x 520
<b>Kochzonen</b>	
vorne links      Ø cm / kW	16/ 1,4
hinten links      Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
hinten rechts    Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
vorne rechts     Ø cm / kW	16/ 1,4
Kochfeld .....kW	7,4

\* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

### Verordnung EU Nr 66/2014

Marke	Hornbach-Centa	
Modellkennung	Tiaki 80	
Art der Kochmulde	Einbau-Kochfeld	
Anzahl Kochzonen und/oder Kochflächen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Ø Kochzone I	mm	160
Ø Kochzone II	mm	220
Ø Kochzone III	mm	220
Ø Kochzone IV	mm	160
EC <sub>electric cooking</sub> I per kg	Wh/kg	175,8
EC <sub>electric cooking</sub> II per kg	Wh/kg	160,8
EC <sub>electric cooking</sub> III per kg	Wh/kg	178,7
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	175,6
EC <sub>electric hob</sub> per kg	Wh/kg	172,7

Marke	Hornbach-Centa	
Modellkennung	Tiaki 60	
Art der Kochmulde	Einbau-Kochfeld	
Anzahl Kochzonen und/oder Kochflächen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Ø Kochzone I	mm	160
Ø Kochzone II	mm	180
Ø Kochzone III	mm	220
Ø Kochzone IV	mm	160
EC <sub>electric cooking</sub> I per kg	Wh/kg	172,9
EC <sub>electric cooking</sub> II per kg	Wh/kg	182,7
EC <sub>electric cooking</sub> III per kg	Wh/kg	178,7
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	166,8
EC <sub>electric hob</sub> per kg	Wh/kg	175,3

## 10 Außerbetriebnahme, Entsorgung

### 10.1 Außerbetriebnahme


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

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

### 10.2 Verpackungs-Entsorgung

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

### 10.3 Altgeräte-Entsorgung

 Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können wertvolle, aber gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese Produkte keinesfalls im unsortierten Hausmüll, sondern an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.

HORNBACH ist in Deutschland verpflichtet:

- bei Neukauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes ein Altgerät der gleichen Art unentgeltlich im HORNBACH-Markt zurückzunehmen.
- auch ohne einen Neukauf bis zu 3 Elektro- oder Elektronik-Altgeräte der gleichen Geräteart (bis max. 25 cm Kantenlänge) unentgeltlich im HORNBACH-Markt zurückzunehmen.
- bei Lieferung eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen privaten Haushalt ein Altgerät der gleichen Art unentgeltlich abzuholen oder Ihnen die Rückgabe in Ihrer unmittelbaren Nähe zu ermöglichen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) oder an die örtlichen Behörden.

Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickengefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

**Table des matières**

<b>1 Généralités</b> .....	<b>23</b>
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	23
1.2 Utilisation conforme .....	23
<b>2 Consignes de sécurité et avertissements</b> .....	<b>24</b>
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement.....	24
2.2 Pour la table de cuisson en général .....	24
2.3 Pour les personnes .....	25
2.4 Explication des symboles et des consignes .....	26
<b>3 Description de l'appareil</b> .....	<b>27</b>
3.1 Commande par touches sensibles .....	28
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif) .....	28
<b>4 Utilisation</b> .....	<b>29</b>
4.1 La table de cuisson à induction .....	29
4.2 Détection de récipient .....	29
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement .....	29
4.4 Autres fonctions.....	29
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction) .....	29
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	30
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie .....	30
4.8 Niveaux de cuisson .....	30
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle .....	30
4.10 Utilisation des touches .....	31
4.11 Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	31
4.12 Arrêter la zone de cuisson.....	31
4.13 Arrêter la table de cuisson.....	31
4.14 Fonction STOP .....	32
4.15 Fonction Rétablissement .....	32
4.16 Sécurité enfants .....	33
4.17 Arrêt automatique (minuterie).....	34
4.18 Minuterie (sablier).....	34
4.19 Précuisson automatique .....	35
4.20 Fonction de maintien au chaud (si disponible) .....	36
4.21 Position Power (zones de cuisson avec Position Power).....	36
4.22 Powermanagement .....	36
<b>5 Nettoyage et entretien</b> .....	<b>37</b>
5.1 Table de cuisson vitrocéramique .....	37
5.2 Salissures résistantes .....	37
<b>6 Que faire en cas de problèmes ?</b> .....	<b>38</b>
<b>7 Instructions de montage</b> .....	<b>39</b>
7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine.....	39
7.2 Ventilation.....	39
7.3 Montage .....	39
7.4 Branchement électrique .....	41
<b>8 Mise en service</b> .....	<b>42</b>
<b>9 Caractéristiques techniques</b> .....	<b>42</b>
<b>10 Mise hors service, élimination</b> .....	<b>43</b>
10.1 Mise hors service .....	43
10.2 Élimination de l'emballage.....	43
10.3 Élimination des appareils hors service .....	43

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

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

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

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

**1.2 Utilisation conforme**

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

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

## 2 Consignes de sécurité et avertissements

### 2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

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

### 2.2 Pour la table de cuisson en général

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

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



- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (ustensiles de cuisine, torchons, etc.) sur les touches sensibles !
  - Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
  - Ne pas placer les récipients et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
  - Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
  - Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
  - En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité enfants.
  - Ne jamais utiliser la table de cuisson à induction lorsque le four encastré est en mode pyrolyse.
  - La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
- ### 2.3 Pour les personnes
- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
  - Les enfants devraient être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
  - Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
  - Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
  - Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).


## 2.4 Explication des symboles et des consignes


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


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


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

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :


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


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


	<p><b>ATTENTION</b> Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.</p>
--	--

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

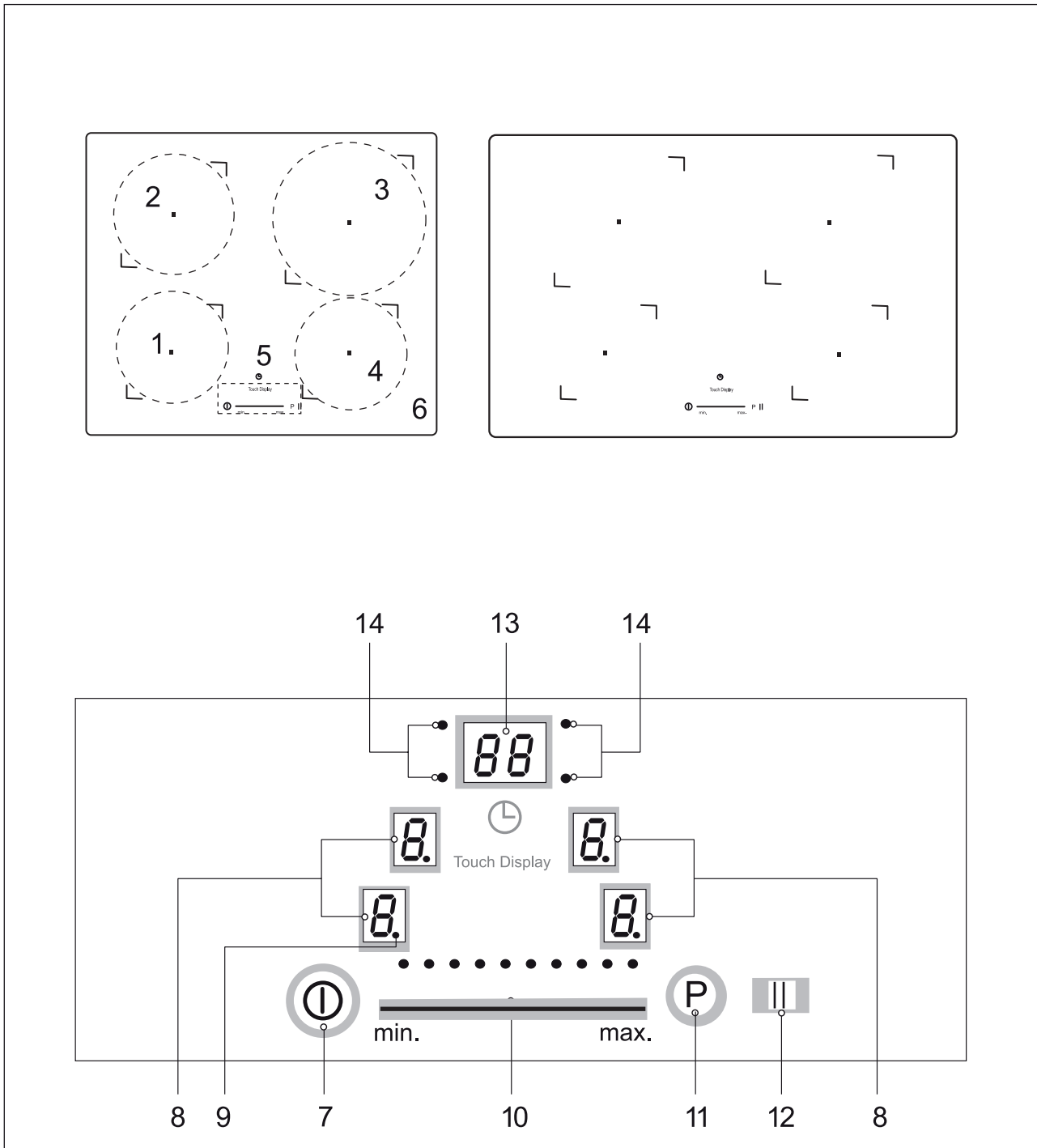
En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :

	<p><b>ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !</b> Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.</p>
---	---

	<p><b>PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !</b> Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures. Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.</p>
---	--

	<p><b>PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.</b> Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !</p>
---	---

## 3 Description de l'appareil



Le décor peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Panneau de commande Touch Control
6. Table de cuisson vitrocéramique

7. Touche Marche/Arrêt
8. Affichage de la position de cuisson et touche de sélection
9. Point de disponibilité (position de cuisson)
10. Champ sensible avec LED
11. Touche Power
12. Touche STOP
13. Affichage Timer et touche Timer
14. Témoin d'attribution de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique

### 3.1 Commande par touches sensibles

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

#### Touche Marche/Arrêt (7)


Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée.

Il s'agit du commutateur principal.

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

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou :

- H** ..... Chaleur résiduelle
- P** ..... Intensité de cuisson Power
- U** ..... Détection de récipient
- A** ..... Précuisson automatique
- ||** ..... Fonction STOP
- L** ..... Sécurité enfants (Child-Lock)
- U** ..... Fonction de maintien au chaud

Un effleurement de l'affichage de la position de cuisson  permet de sélectionner la zone de cuisson correspondante. Le point de disponibilité (9) de la zone sélectionnée s'allume.

#### Touche Power **P** (11)

L'intensité de cuisson Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction.

#### Touche STOP **||** (12)

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

#### Fonction Rétablissement **||** (12)

(fonction de rétablissement)

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

#### Affichage Timer et touche Timer (13)

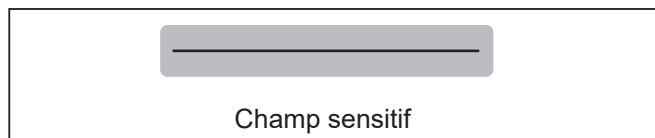
Pour programmer l'arrêt automatique ou la minuterie (sablier).

Un effleurement de l'affichage du Timer permet d'activer le Timer.

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

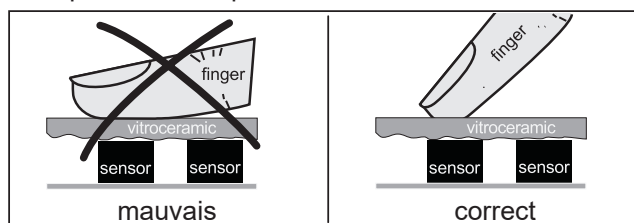
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensible détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (niveau de cuisson) en fonction du déplacement.

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



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

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

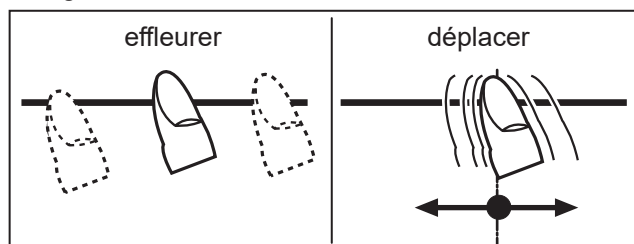


#### Effleurer le champ sensible ou déplacer le doigt posé

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

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

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



## 4 Utilisation

### 4.1 La table de cuisson à induction


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


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

#### Avantages de la table à induction

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

### 4.2 Détection de récipient

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

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

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

#### Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
160	110
160 P	110
200 P	120

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

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

### 4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

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


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

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

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

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

#### Limitation de la durée de fonctionnement

Niveau de cuisson sélectionné	Limitation de la durée de fonctionnement en heures
	2
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

### 4.4 Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas. Un signal sonore retentit et ER03 s'affiche. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirer l'objet posé sur les touches sensibles.

### 4.5 Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie. Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est. Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 ou ER21 s'affichent fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

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

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

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

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

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

#### Pour savoir si un récipient convient :

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

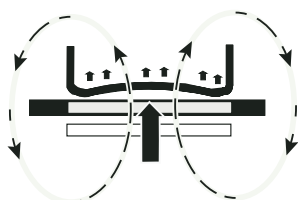
#### Test à l'aimant :

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



#### Remarque !

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



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

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

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

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

#### 4.8 Niveaux de cuisson

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

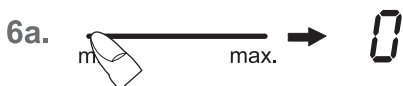
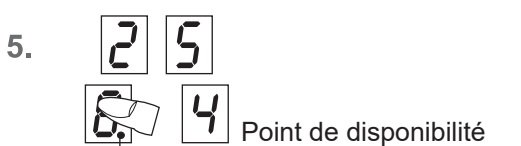
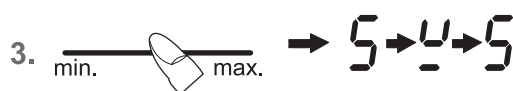
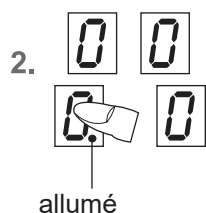
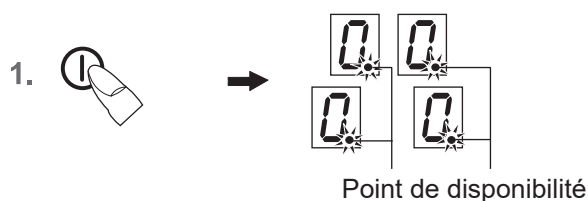
Niveau de cuisson	Indiqué pour
0	Position Arrêt, utilisation de la chaleur résiduelle
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités (puissance réduite)
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8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

Pour les récipients sans couvercle, la sélection d'un niveau de cuisson plus élevé peut s'avérer nécessaire.

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

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H. Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud. Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures !

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





#### 4.10 Utilisation des touches


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

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

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

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

2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner  l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.


3. Tout de suite après, actionner le champ sensible . Un niveau de cuisson est enclenché.

● .....à gauche.....intensité de cuisson 0

—●.....centre.....intensité de cuisson 6


.....●.....à droite.....intensité de cuisson 9

Voir paragraphe Informations importantes concernant le Slider (champ sensible)

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

Le point de disponibilité correspondant doit être allumé!


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

Tant qu'il n'y a pas de récipient posé sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre le niveau de cuisson réglé et le symbole .


Pour des raisons de sécurité, sans récipient posé, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes.


Respecter les indications données au chapitre « Détection de récipient ».

#### 4.12 Arrêter la zone de cuisson


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

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

b) Déplacer le doigt posé sur le champ sensible  vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0,

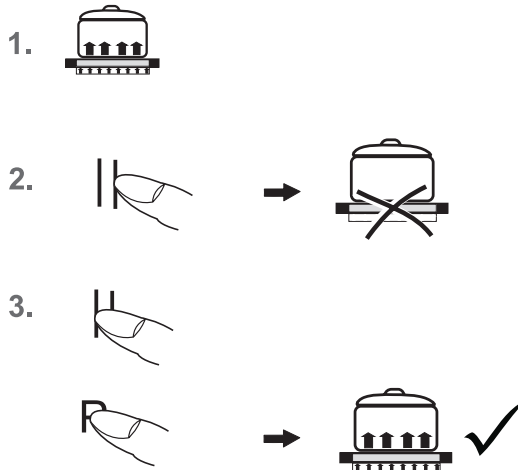
c) Actionner la touche Marche/Arrêt  de la zone de cuisson gauche ou droite. Toutes les zones de cuisson sont arrêtées.

#### 4.13 Arrêter la table de cuisson

7. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt . La table de cuisson s'éteint, indépendamment de son réglage.

Remarque !

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

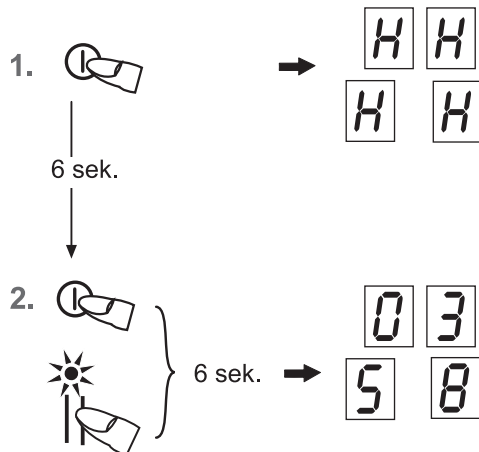
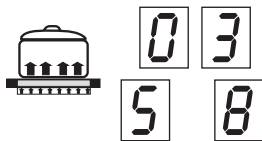


#### 4.14 Fonction STOP ||

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

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

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



#### 4.15 Fonction Rétablissement || (fonction de rétablissement)

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

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

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

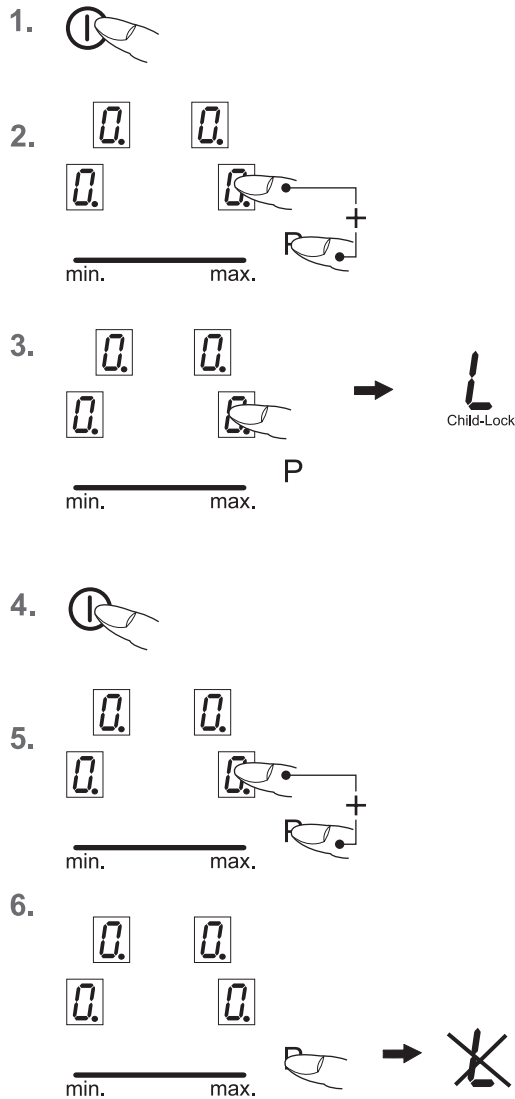
##### Seront rétablis

- Les niveaux de cuisson de toutes les zones de cuisson
- Les minutes et les secondes des minuteries programmées des zones de cuisson correspondantes
- Précuisson automatique
- L'intensité de cuisson Power

##### Ne seront pas rétablis

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





#### 4.16 Sécurité enfants **L**

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

##### Activer la sécurité enfants

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ⓘ pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Tout de suite après, actionner simultanément l'affichage de la position de cuisson avant droite 0. et la touche Power P.
3. Ensuite, actionner la touche de sélection de la zone de cuisson droite 0., afin d'activer la sécurité enfants.  
L'affichage des niveaux de cuisson indique un L pour Child-Lock (verrouillage) ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'arrête.

##### Désactiver la sécurité enfants

4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ⓘ.
5. Tout de suite après, actionner simultanément l'affichage de la position de cuisson avant droite 0. et la touche Power P.
6. Ensuite, appuyer sur la touche Power P, afin de désactiver la sécurité enfants. Le L s'éteint.

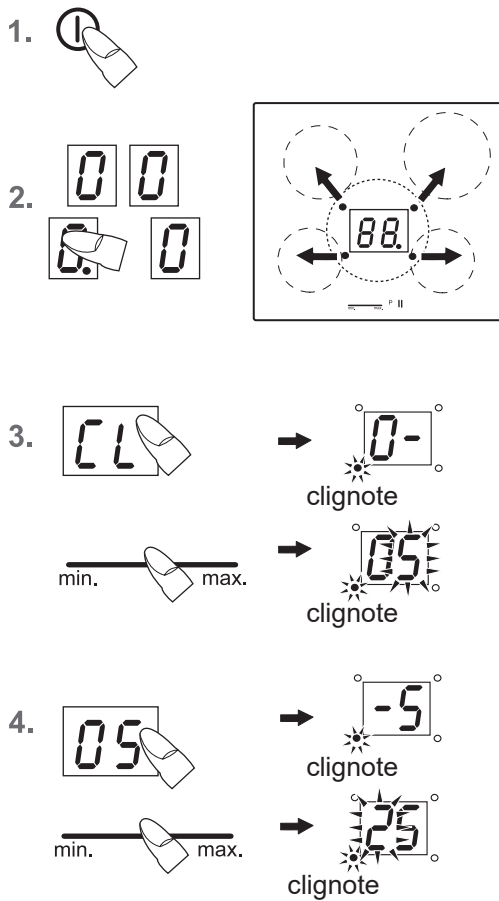
##### Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson

Condition : La sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.

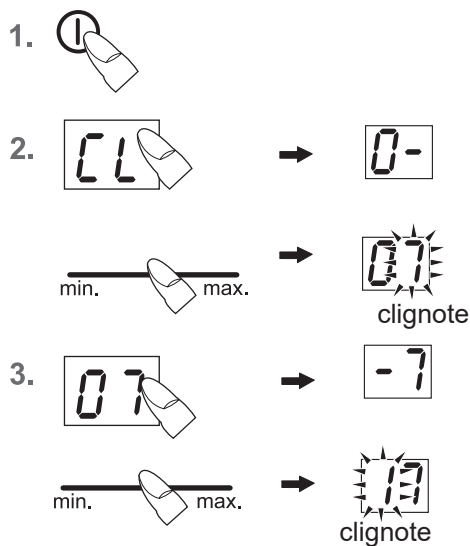
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ⓘ.
- Tout de suite après, actionner simultanément l'affichage de la position de cuisson avant droite 0. et la touche Power P. Les points de disponibilité clignotent.  
Maintenant l'utilisateur peut mettre en fonctionnement la zone de cuisson. Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

##### Remarque

Une coupure de courant ne désactive pas la sécurité enfants activée, c'est-à-dire, elle reste activée.



Témoin lumineux de la minuterie



#### 4.17 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 01 à 99 minutes.

- Mettre en marche la table de cuisson. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner le(les) niveau(x) de cuisson souhaité(s).
  - Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche 0). Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. L'affichage du Timer indique CL.
  - Tout de suite après, actionner l'affichage Timer (comme touche CL), afin d'activer le Timer. La position de droite affiche -. Pour régler l'heure, actionner le champ sensible \_\_\_\_\_.
  - Actionner à nouveau l'affichage Timer (comme touche CL) ou attendre jusqu'à ce que la position de gauche indique -. Pour régler l'heure, actionner le champ sensible \_\_\_\_\_.
- Au bout de quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé.
- Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit ; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

#### Consignes

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

#### 4.18 Minuterie (sablier)

- Mettre en marche la table de cuisson.
  - Tout de suite après, actionner l'affichage Timer (comme touche CL), afin d'activer le Timer. La position de droite affiche -. Pour régler l'heure, actionner le champ sensible \_\_\_\_\_.
  - Actionner à nouveau l'affichage Timer (comme touche CL) ou attendre jusqu'à ce que la position de gauche indique -. Pour régler l'heure, actionner le champ sensible \_\_\_\_\_.
- Au bout de quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit ; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

#### Consignes :

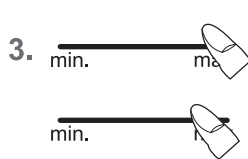
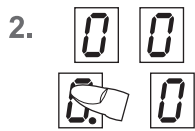
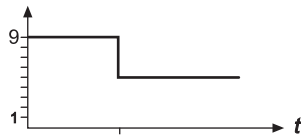
- La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table de cuisson vitrocéramique est arrêtée. Pour modifier le temps, actionner l'affichage Timer (comme touche).
- En arrêtant à l'aide de la touche Marche/Arrêt, la minuterie s'éteint également.

### 4.19 Précuisson automatique **A**

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

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

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



→ 9

→ A

→ 5

A → 5 → A

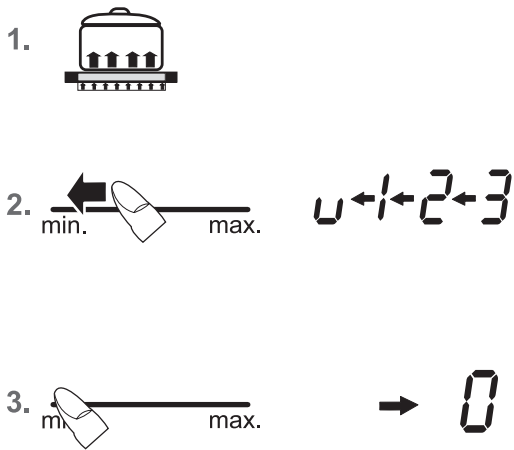


1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Pour choisir une zone de cuisson, actionner l'affichage des positions de cuisson (comme touche) . Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé.
3. Actionner le champ sensitif à droite pour régler directement la position de cuisson 9. Tout de suite après, actionner à nouveau le champ sensitif à droite. Le symbole A s'affiche.
4. Immédiatement après, déplacer le doigt posé sur le champ sensitif vers la gauche pour régler la position de cuisson 1 à 8. Le mode précuisson automatique est ainsi activé. A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
5. La précuisson automatique se déroule conformément à la programmation. Au bout d'un certain temps (voir tableau), la cuisson se poursuit avec le niveau de continuation de la cuisson. Le symbole A s'éteint.

Niveau de cuisson sélectionné	Précuisson automatique Temps (min:s)
1	00:45
2	02:20
3	03:50
4	05:00
5	06:38
6	02:00
7	02:45
8	03:35
9	- :-

#### Consignes

- Pendant la précuisson automatique, le niveau de poursuite de cuisson peut être augmenté. Une diminution de la position de poursuite de cuisson arrête la précuisson automatique.
- Si, après l'activation de la précuisson, la position 9 est maintenue pour terminer la cuisson, la précuisson automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuisson continue sur position 9.

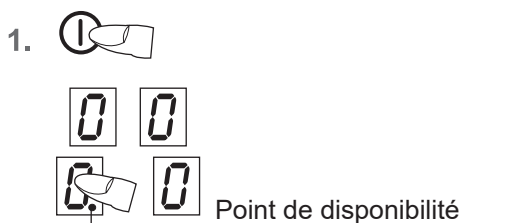


#### 4.20 Fonction de maintien au chaud U (si disponible)

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

1. Le récipient de cuisson est posé sur une zone de cuisson et un niveau de cuisson (p. ex. 3) est sélectionné.
2. Réduire la position de cuisson en effleurant ou en déplaçant le doigt sur le champ sensible ← ● —. Arrêter à U; la fonction maintien au chaud est activée.
3. Pour arrêter, actionner le champ sensible ● — à gauche.

La fonction de maintien au chaud est à disposition durant 120 minutes, ensuite la table de cuisson est arrêtée.



#### 4.21 Position Power P (zones de cuisson avec Position Power)

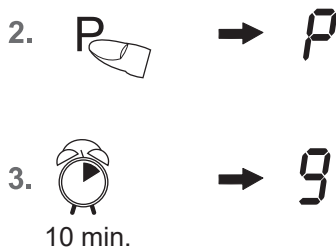
L'intensité de cuisson Power fournit une puissance supplémentaire aux zones de cuisson à induction. Une grande quantité d'eau peut très rapidement être portée à ébullition.

L'intensité de cuisson Power fonctionne pendant 10 minutes, ensuite, la zone de cuisson se remet automatiquement sur la position de cuisson 9 (uniquement les zones de cuisson d'une puissance de 3 kW, voir Caractéristiques techniques).

1. Mettre en marche la table de cuisson. Pour choisir une zone de cuisson, actionner [0]; l'affichage des positions de cuisson (comme touche). Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé.
2. Ensuite, appuyer sur la touche Power P, afin d'activer l'intensité de cuisson Power. L'affichage de la position de cuisson indique P.
3. Après 10 minutes, la fonction Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson se remet sur position 9 (uniquement les zones de cuisson d'une puissance de 3 kW, voir Caractéristiques techniques).

Remarque !

Pour couper prématurément l'intensité Power, actionner la touche Power.

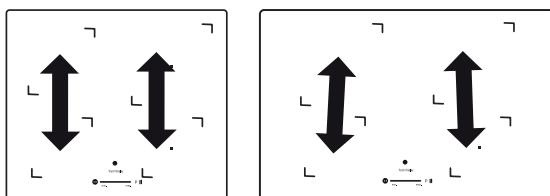


#### 4.22 Powermanagement

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

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

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



Module (Powermanagement)

## 5 Nettoyage et entretien

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

### 5.1 Table de cuisson vitrocéramique

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

#### Nettoyage après utilisation

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

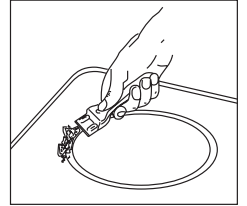
#### Entretien hebdomadaire

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

### 5.2 Salissures résistantes

Les **salissures importantes** et taches (taches de calcaire, taches brillantes

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



Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord être détremés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyer ensuite la surface vitrocéramique comme indiqué au paragraphe 2.

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

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

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

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

## 6 Que faire en cas de problèmes ?

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

### À noter

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

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

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

Contactez un Service Après-Vente technique ou un électricien !

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

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

**Le code d'erreur s'affiche et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.**

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

Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet.

**Le code d'erreur E2 ou ER21 s'affiche?**

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

Voir chapitre Protection en cas de surchauffe.

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Comportement de cuisson à impulsions ?**

Les éléments chauffants à induction ne peuvent réduire leur puissance que jusqu'à une certaine position de cuisson. En dessous de cette position de cuisson, l'élément chauffant commence à travailler par impulsions.

Cela signifie que l'élément chauffant à induction enclenche et déclenche à certains intervalles, indépendamment de la position de cuisson sélectionnée. Ce comportement de fonctionnement à impulsions est audible et, pendant la cuisson, visible par la formation/ disparition de bulles sur le fond de la casserole.

Le comportement de cuisson par impulsions sur certaines positions de cuisson est normal et n'a pas une influence négative sur le résultat de la cuisson.

**Remède :**

Utiliser idéalement des casseroles et poêles à fond épais qui garantissent une bonne accumulation et une bonne diffusion de la chaleur.

Dans la mesure du possible, toujours fermer les récipients à l'aide d'un couvercle adapté. Une cuisson à découvert fait perdre beaucoup d'énergie.

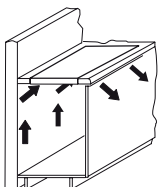
## 7 Instructions de montage

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

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

### 7.2 Ventilation

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



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

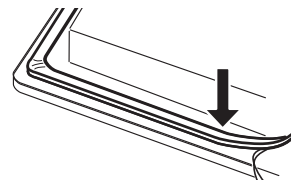
### 7.3 Montage

#### Consignes importantes

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

#### Joint d'étanchéité

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



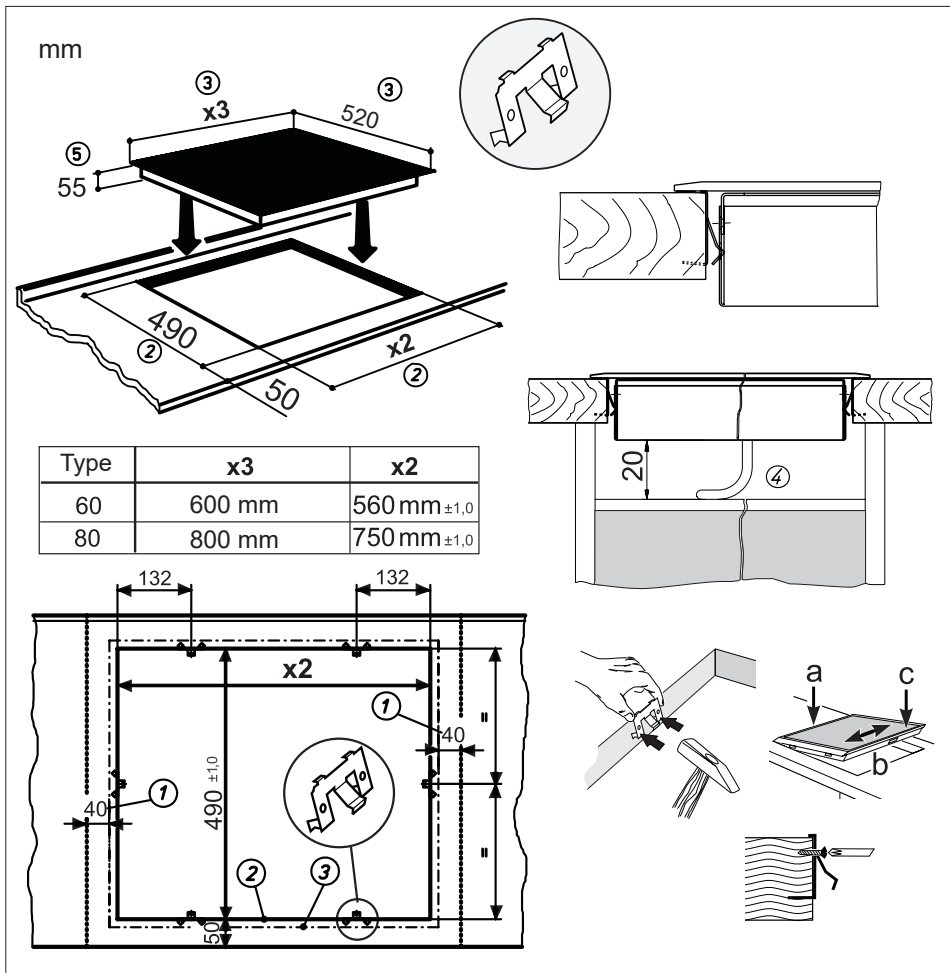
- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de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

#### Découpe du plan de travail

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

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

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.



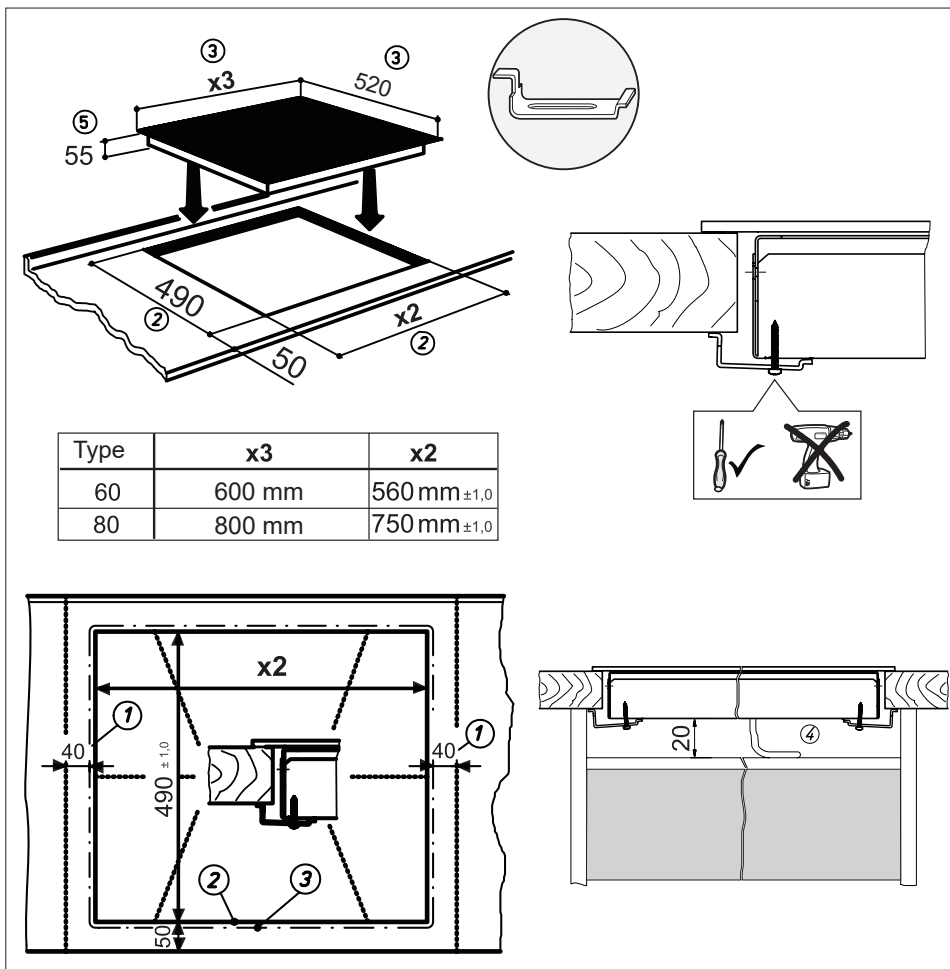
**Clips**

- Enfoncez les clips dans la découpe réalisée dans le plan de travail en respectant les écarts indiqués.
- Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.
- Important ! La butée horizontale des clips doit poser à fleur sur le plan de travail. (pour éviter le risque de fêlure).
- Posez alors la table de cuisson conformément à l'illustration gauche (a), centrez-la (b) et clipsez-la (c).
- Pour sécuriser les clips, des vis peuvent être utilisées.

**Important !**

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

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



**Languette**

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

**Important !**

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



### 7.4 Branchement électrique



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

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

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

**Puissance connectée**

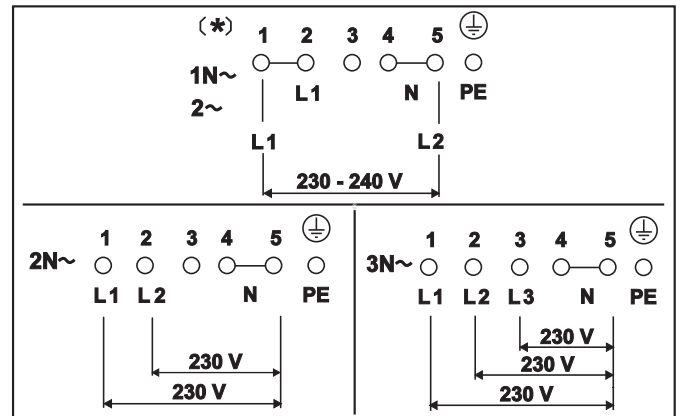
Tension secteur : 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tension nominale des composants: 220-240V

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

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

**Possibilités de branchement : raccordement 6 pôles**

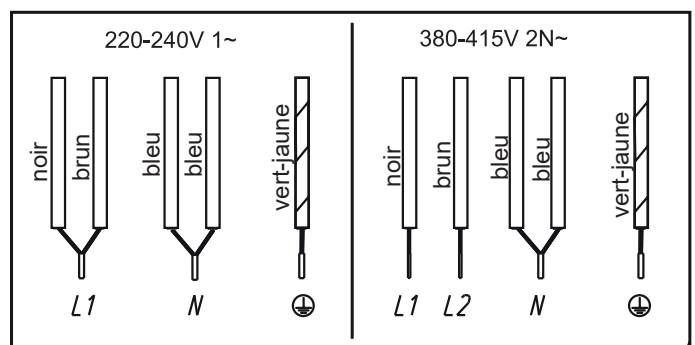


\* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

**Appareil livré avec cordon d'alimentation**

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

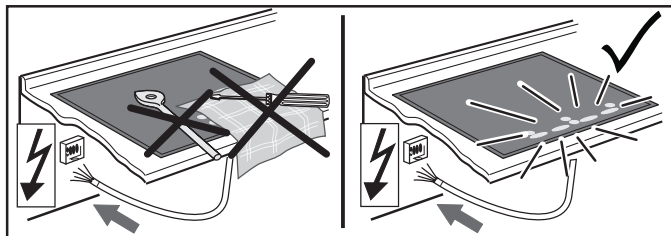
**Possibilités de branchement**



### 8 Mise en service

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

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



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

### 9 Caractéristiques techniques

<b>Dimensions de la table de cuisson</b>		
hauteur/ largeur/ profondeur	mm	55 x 600 x 520
<b>Zones de cuisson</b>		
avant gauche	Ø cm / kW	16/ 1,4
arrière gauche	Ø cm / kW	16/ 1,4 (2,0)*
arrière droite	Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
avant droite	Ø cm / kW	16/ 1,4
Table de cuisson.....	kW	7,1

\* Puissance, l'intensité Power étant activée

<b>Dimensions de la table de cuisson</b>		
hauteur/ largeur/ profondeur	mm	55 x 800 x 520
<b>Zones de cuisson</b>		
avant gauche	Ø cm / kW	16/ 1,4
arrière gauche	Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
arrière droite	Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
avant droite	Ø cm / kW	16/ 1,4
Table de cuisson.....	kW	7,4

\* Puissance avec l'intensité de cuisson Power activé

### Règlement UE N° 66/2014

Marque	Hornbach-Centa	
Identification du modèle	Tiaki 80	
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à encastrer	
Nombre de zones de cuisson et/ou de surfaces de cuisson	4	
Technique de chauffe	Induction	
Ø Zone de cuisson I	mm	160
Ø Zone de cuisson II	mm	220
Ø Zone de cuisson III	mm	220
Ø Zone de cuisson IV	mm	160
EC <sub>electric cooking</sub> I par kg	Wh/kg	175,8
EC <sub>electric cooking</sub> II par kg	Wh/kg	160,8
EC <sub>electric cooking</sub> III par kg	Wh/kg	178,7
EC <sub>electric cooking</sub> IV par kg	Wh/kg	175,6
EC <sub>electric hob</sub> par kg	Wh/kg	172,7

Marque	Hornbach-Centa	
Identification du modèle	Tiaki 60	
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à encastrer	
Nombre de zones de cuisson et/ou de surfaces de cuisson	4	
Technique de chauffe	Induction	
Ø Zone de cuisson I	mm	160
Ø Zone de cuisson II	mm	180
Ø Zone de cuisson III	mm	220
Ø Zone de cuisson IV	mm	160
EC <sub>electric cooking</sub> I par kg	Wh/kg	172,9
EC <sub>electric cooking</sub> II par kg	Wh/kg	182,7
EC <sub>electric cooking</sub> III par kg	Wh/kg	178,7
EC <sub>electric cooking</sub> IV par kg	Wh/kg	166,8
EC <sub>electric hob</sub> par kg	Wh/kg	175,3

## 10 Mise hors service, élimination

### 10.1 Mise hors service

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

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

### 10.2 Élimination de l'emballage

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

### 10.3 Élimination des appareils hors service



Le symbole « Poubelle barrée » impose une élimination séparée des vieux appareils électriques et électroniques (WEEE). Ces appareils peuvent contenir des substances précieuses, mais dangereuses et nocives pour l'environnement. Vous êtes légalement tenu de ne pas jeter ces produits dans les ordures ménagères non triées, mais de les remettre à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Cela contribue à la protection des ressources et de l'environnement.

HORNBACH s'engage en Allemagne à :

- lors de l'achat d'un nouvel appareil électrique ou électronique, HORNBACH s'engage à reprendre gratuitement un appareil usagé du même type dans un de ces magasins.
- de reprendre gratuitement dans votre magasin HORNBACH jusqu'à 3 appareils électriques ou électroniques usagés du même type (jusqu'à 25 cm de côté), même si vous n'en achetez pas un nouveau.
- collecter gratuitement un appareil électrique ou électronique usagé du même type ou de vous permettre de le rapporter près de chez vous en cas de livraison d'un nouvel appareil électrique ou électronique à un ménage privé.

Pour de plus amples informations, rendez-vous sur [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) ou contactez les autorités locales.

Ne laissez en aucun cas les enfants jouer avec des sacs en plastique et matériels d'emballage, puisque cela les expose à un risque de blessure ou d'étouffement. Rangez ces matières en lieu sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.

**Contenuto**

<b>1 Linee generali .....</b>	<b>44</b>
1.1 Qui trovate.....	44
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....	44
<b>2 Istruzioni di sicurezza e avvertenze.....</b>	<b>45</b>
2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....	45
2.2 Per il piano di cottura in generale.....	45
2.3 Per le persone .....	46
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze .....	47
<b>3 Descrizione dell'apparecchio .....</b>	<b>48</b>
3.1 Uso dei tasti a sensore .....	49
3.2 Informazioni relative allo Slider (campo di regolazione).....	49
<b>4 I comandi.....</b>	<b>50</b>
4.1 Il piano di cottura ad induzione.....	50
4.2 Rilevamento pentola .....	50
4.3 Limitazione della durata di funzionamento .....	50
4.4 Altre funzioni.....	50
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione).....	50
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	51
4.7 Consigli per il risparmio d'energia .....	51
4.8 Livelli di cottura.....	51
4.9 Indicatore del calore residuo .....	51
4.10 Comando a tasti .....	52
4.11 Accensione del piano e della zona di cottura....	52
4.12 Spegnimento della zona di cottura .....	52
4.13 Spegnimento del piano di cottura .....	52
4.14 Funzione STOP .....	53
4.15 Funzione di richiamo .....	53
4.16 Sicurezza per bambini .....	54
4.17 Spegnimento automatico (timer) .....	55
4.18 Orologio contaminuti .....	55
4.19 Cottura con avvio rapido .....	56
4.20 Funzione mantenimento al caldo (se presente)57	
4.21 Funzione Power (zona di cottura con Funzione Power).....	57
4.22 Gestione potenza .....	57
<b>5 Pulizia e manutenzione .....</b>	<b>58</b>
5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica .....	58
5.2 Particolari tipi di sporco .....	58
<b>6 Che fare in caso di problemi? .....</b>	<b>59</b>
<b>7 Istruzioni di montaggio .....</b>	<b>60</b>
7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina .....	60
7.2 Ventilazione .....	60
7.3 Incasso .....	60
7.4 Collegamento elettrico.....	62
<b>8 Messa in funzione.....</b>	<b>63</b>
<b>9 Dati tecnici .....</b>	<b>63</b>
<b>10 Messa fuori servizio, smaltimento .....</b>	<b>64</b>
10.1 Mettere fuori servizio .....	64
10.2 Smaltimento dell'imballo.....	64
10.3 Smaltimento degli apparecchi usati.....	64

**1 Linee generali****1.1 Qui trovate...**

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative la vostra sicurezza, l'uso, la cura e la manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio. Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

**1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso**

Il piano cottura è destinato unicamente alla preparazione di cibi in ambito domestico o in ambiti analoghi. Ambiti analoghi sono:

- l'utilizzo in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro analoghi
- l'utilizzo in aziende agricole
- l'utilizzo da parte di clienti negli hotel, nei motel e in altri tipici ambienti di dimora
- l'utilizzo in pensioni con servizio di prima colazione
- Il piano cottura non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti e deve essere utilizzato soltanto sotto sorveglianza.

## 2 Istruzioni di sicurezza e avvertenze

### 2.1 Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

### 2.2 Per il piano di cottura in generale

- A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il rispettivo tasto Meno e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Spegner l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sul piano cottura.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di ustionarsi!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione! Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.

- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

### 2.3 Per le persone

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
- Tenere sempre sotto sorveglianza tutti i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).


## 2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze

L'apparecchio è stato costruito secondo lo stato attuale della tecnica. Le macchine comportano tuttavia dei rischi che non sono evitabili sotto il profilo costruttivo.

Per garantire all'operatore una sicurezza sufficiente, vengono fornite in aggiunta avvertenze per la sicurezza che sono contrassegnate con i testi segnaletici qui di seguito descritti.

Solo se si presta attenzione a questi testi segnaletici è garantita una sufficiente sicurezza durante l'uso della macchina.

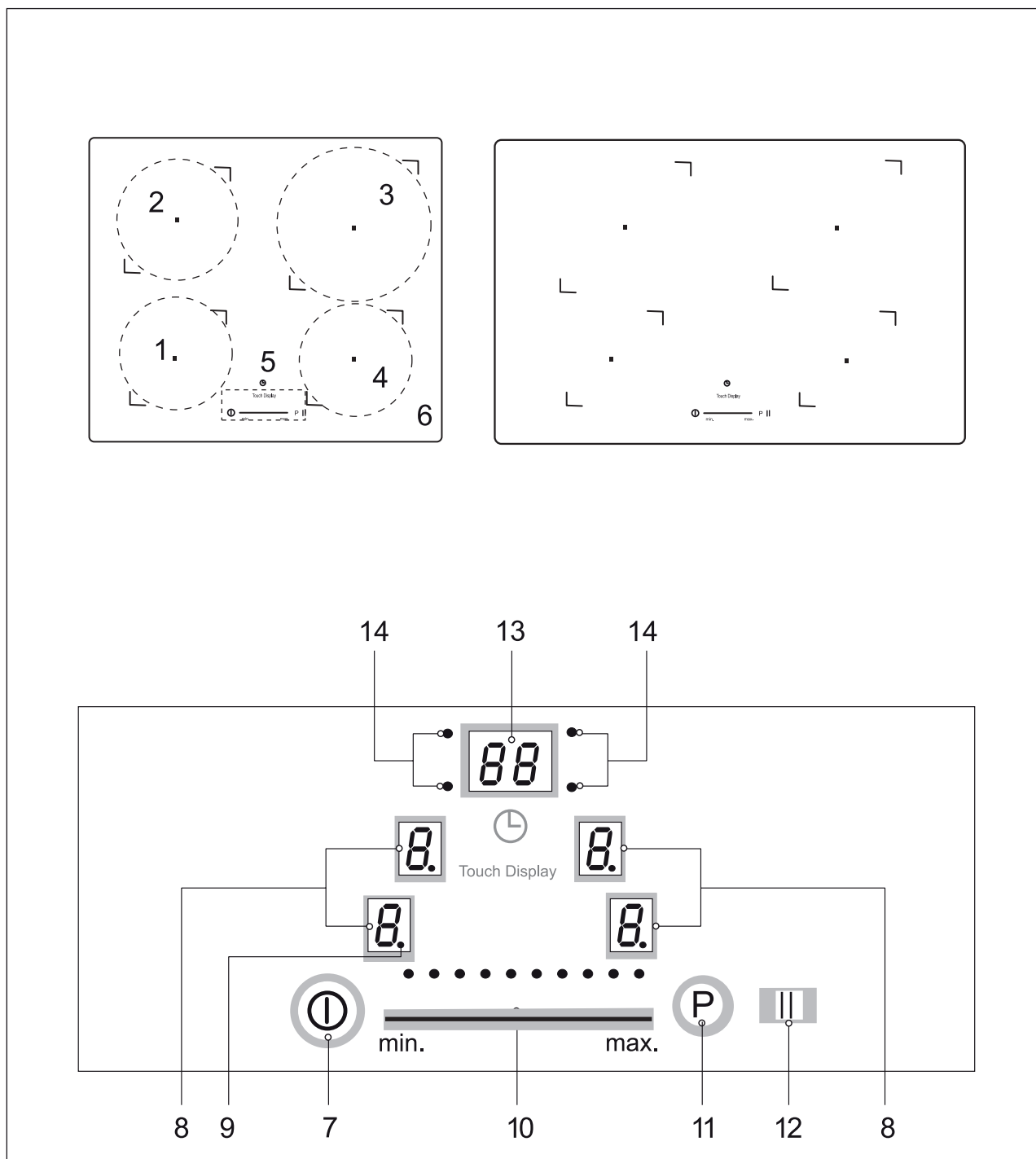
I testi segnaletici hanno diversi significati

	<p><b>PERICOLO!</b> Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
	<p><b>ATTENZIONE!</b> Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.</p>
	<p><b>ATTENZIONE!</b> Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.</p>
	<p><b>AVVERTENZA</b> Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.</p>

In più ci si trovano anche i seguenti simboli di pericolo:

	<p><b>ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!</b> Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.</p>
	<p><b>ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI!</b> Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissimi. Pericolo di scottatura o ustione Queste superfici rimangono caldi anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.</p>
	<p><b>RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD)</b> Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi!</p>

3 Descrizione dell'apparecchio



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

- 1. Zona di cottura ad induzione anteriore sinistra
- 2. Zona di cottura ad induzione posteriore sinistra
- 3. Zona di cottura ad induzione posteriore destra
- 4. Zona di cottura ad induzione anteriore destra
- 5. Pannello comandi Touch-Control
- 6. Piano di cottura in vetroceramica

- 7. Tasto di accensione/spegnimento
- 8. Indicazione del livello di cottura e tasto selettore
- 9. Punto della disponibilità (livello di potenza)
- 10. Campo sensorico con spia LED
- 11. Tasto Power
- 12. Tasto STOP
- 13. Indicazione del timer e tasto Timer
- 14. Spia di controllo per l'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano in vetroceramica.



### 3.1 Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vitroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vitroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico. Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

#### Tasto di accensione/spengimento (7)

Usarlo per accendere e spegnere il piano di cottura. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

#### Indicazione del livello di cottura (8) e tasto selettore

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

- H** ..... Calore residuo.
- P** ..... Livello Power
- U** ..... Rilevamento pentole
- A** ..... Cottura con avvio rapido
- ||** ..... Funzione Stop
- L** ..... Sicurezza bambini (child)
- U** ..... Funzione scaldavivande

Toccando l'indicazione del livello di cottura è selezionata la rispettiva zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità (9) della zona di cottura selezionata.

#### Tasto Power P (11)

La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari.

#### Tasto STOP || (12)

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP.

#### Funzione di richiamo || (12)

(Funzione di riabilitazione)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

#### Indicazione del timer (13) e anche tasto

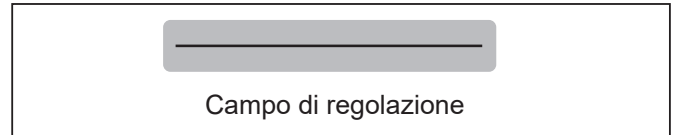
Per la programmazione dello spegnimento automatico o del timer contaminuti.

Toccando l'indicazione del timer è attivato il timer.

### 3.2 Informazioni relative allo Slider (campo di regolazione)

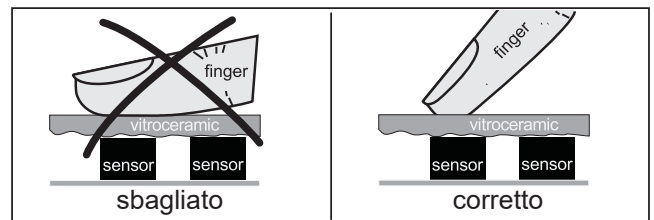
Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vitroceramica e in seguito scosso. Il campo di regolazione riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento.

La definizione «slider» [ingl. «slide»: scorrere, scivolare] verrà in seguito sostituita con campo sensorico.



#### Cosa si deve sapere durante l'uso?

Non appoggiare il dito troppo piatto sulla superficie perché altrimenti i sensori/tasti adiacenti potrebbero reagire per sbaglio.

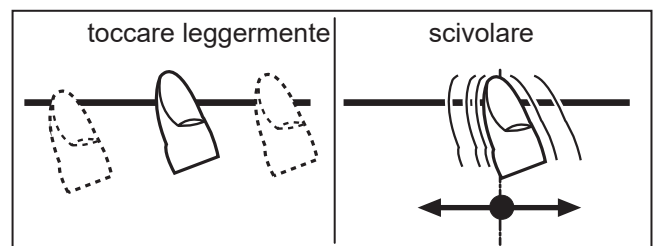


#### Toccare leggermente il campo di regolazione o far scorrere il dito appoggiato

Toccando leggermente il campo di regolazione con il dito, cambia il valore passo per passo.

Appoggiando il dito sul campo di regolazione e facendolo scorrere a destra o a sinistra cambia il valore in modo ininterrotto.

Più veloce il movimento più veloce il cambiamento del valore.



## 4 I comandi

### 4.1 Il piano di cottura ad induzione


Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola.


Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

#### Vantaggi del piano di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili).
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento,
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano
- Regolazione rapida e precisa dell'apporto di energia.

### 4.2 Rilevamento pentola

Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola o se la pentola dovesse essere troppo piccola, non è trasmessa alcuna energia. Il mancato funzionamento viene indicato dal lampeggiare del simbolo  sull'indicatore del livello di cottura.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza ed accende il piano al livello di cottura impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura; nell'indicatore del livello di cottura lampeggia il simbolo .

Qualora si dovesse attivare la funzione di riconoscimento pentola nonostante le dimensioni ridotte delle pentole o delle padelle appoggiate sulla zona di cottura, verrà trasmessa solo l'energia necessaria.

#### Limiti nel rilevamento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
160	110
160 P	110
200 P	120

Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona ad induzione non funziona. Per il più elevato rendimento, centrare sempre bene il recipiente al centro della zona di cottura.

Importante! A seconda della qualità della pentola può variare il diametro minimo che aziona la funzione «Rilevamento pentole».

### 4.3 Limitazione della durata di funzionamento

Il piano di cottura ad induzione ha un dispositivo automatico che limita la durata di funzionamento.


La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato (vedi tabella).

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata di funzionamento, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale acustico e visualizzata una H.

La funzione di spegnimento automatico ha in ogni modo precedenza rispetto al dispositivo di limitazione; la zona di cottura si spegne solo dopo che è terminato il tempo impostato per lo spegnimento automatico (è possibile, per esempio, uno spegnimento dopo 99 minuti e un livello di cottura 9).

#### Limitazione della durata di funzionamento

Livello di cottura impostato	Limitazione della durata di funzionamento, indicazione in ore
	2
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

### 4.4 Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione. Si sente un segnale acustico e viene visualizzato il codice d'errore ER03. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

### 4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata. Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2 o ER21, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente.

Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento. Controllare eventualmente l'incasso (vedi capitolo «Ventilazione»).

#### 4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la superficie di cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

Utilizzare solo pentole con fondi adatti per la cottura ad induzione.

Recipienti adatti	Recipienti inadatti
Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso	Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	
Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio inox, ferri e alluminio con fondo speciale	

#### Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

Eseguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertatevi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

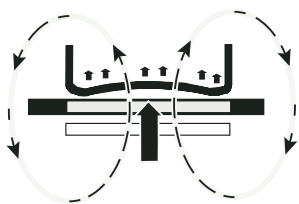
##### Test del magnete:

Avvicinare il magnete al fondo del vostro recipiente di cottura. Se il magnete viene attratto, potete utilizzare il recipiente sul piano di cottura a induzione.



##### Nota!

Durante l'utilizzo delle pentole per cottura ad induzione di alcuni produttori si possono sentire dei fruscii che sono da ricondurre alle modalità di fabbricazione delle pentole stesse.



Sbagliato: il fondo pentola è incurvato. L'elettronica non può rilevare esattamente la temperatura.

#### 4.7 Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura ad induzione in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti dai lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

#### 4.8 Livelli di cottura

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sono elencate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Livello di cottura	Idoneo per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
1-2	Proseguimento di cottura di quantità ridotte di cibo (potenza minima)
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi
6	Arrostitimento, soffritto con farina
7-8	Cottura al forno
9	Arrostire / rosolare, cuocere
P	Livello Power (potenza massima)

Se si utilizzano pentole senza coperchio, selezionare un livello di cottura superiore.

#### 4.9 Indicatore del calore residuo **H**

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H.

La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!


La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma è riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.


**4.10 Comando a tasti**


Per attivare il comando qui descritto si deve prima premere un tasto di selezione e quindi subito dopo un altro.

Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

**4.11 Accensione del piano e della zona di cottura**


1. Premere il tasto di accensione/spegnimento  (ca. 1 sec.) fino a che gli indicatori non mostrano 0 e si sente un breve segnale acustico. Il comando è pronto per l'uso.

2. Premere sull'indicatore del livello di cottura  (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.

3. Subito dopo azionare il campo di regolazione . Si accende la zona di cottura.


- .....a sinistra .....livello di cottura 0
- .....centro .....livello di cottura 6
- .....a destra .....livello di cottura 9

Vedi il capitolo «Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)»

Per cambiare il livello di cottura o per accendere un'altra zona di cottura toccare il rispettivo campo di regolazione .


Importante! Si deve accendere il punto della disponibilità della zona selezionata!

4. Mettere subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. La pentola viene riscaldata.


Fino a quando non si appoggia una pentola sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il livello di cottura impostato e il simbolo .


Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola» .

**4.12 Spegnimento della zona di cottura**


5. Premere sull'indicatore del livello di cottura  (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona selezionata deve accendersi.

6. a) Azionare il campo di regolazione  tutto a sinistra oppure

b) spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione  per impostare il grado di proseguimento di cottura fino a 0

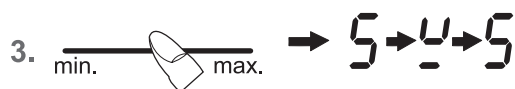
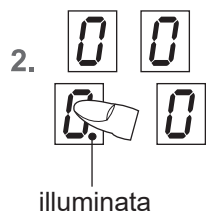
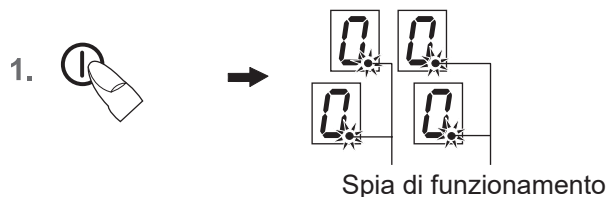
c) toccare il tasto di accensione / spegnimento  delle zone di cottura sinistra o destra. Le rispettive zone di cottura vengono spente.

**4.13 Spegnimento del piano di cottura**

7. Azionare il tasto di accensione/spegnimento . Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.

Nota!

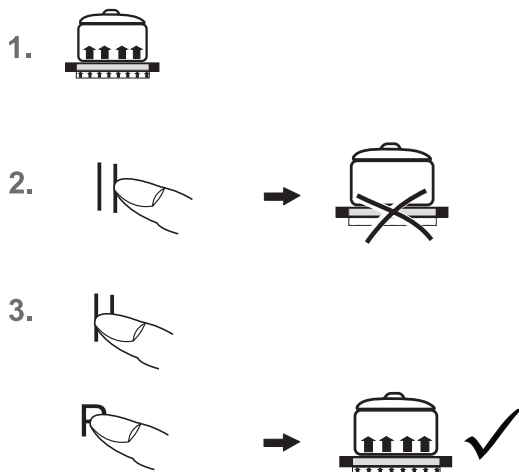
Spegnendo tutte le zone di cottura manualmente (livello di cottura 0) senza che in seguito venga azionato un ulteriore tasto/campo di regolazione, il piano di cottura si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi.



#### 4.14 Funzione STOP ||

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP (p.e. per andare a rispondere al telefono). Per poter poi riprendere il processo di cottura allo stesso livello di cottura, bisogna disattivare la funzione STOP. Il timer che era stato eventualmente impostato si blocca per poi riprendere da dove si era fermato.

Per motivi di sicurezza questa funzione è disponibile solo per 10 minuti, trascorsi i quali il piano di cottura viene spento.



1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di cottura desiderati.
2. Azionare il tasto STOP ||. Invece del livello di cottura, si accende il simbolo della pausa ||.
3. Si termina l'interruzione premendo innanzi tutto il tasto STOP || e quindi un altro tasto a piacere □ (ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento). Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti il piano di cottura si spegne.

#### 4.15 Funzione di richiamo ||

(Funzione di riabilitazione)

Dopo che si sarà spento involontariamente il piano di cottura è possibile riabilitare l'ultima impostazione.

La funzione può essere attivata soltanto dopo aver accesa almeno una zona di cottura.

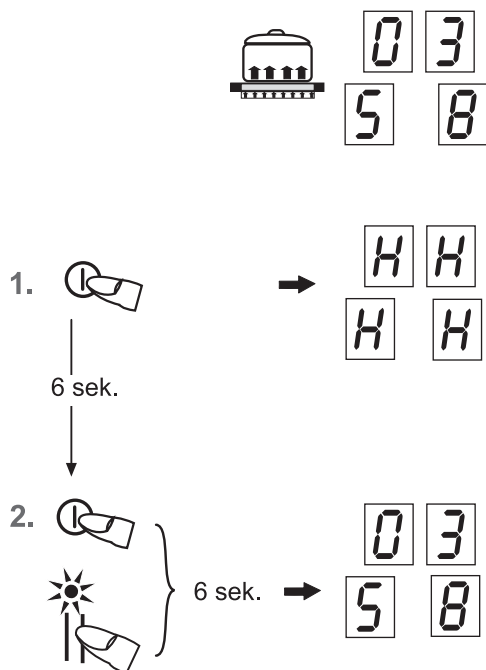
1. Il piano di cottura è stato spento involontariamente con il tasto di accensione/spegnimento ①
2. Dopo lo spegnimento, premere di nuovo il tasto di accensione/spegnimento ① entro 6 secondi. Lampeggia l'indicazione del tasto STOP. Premere subito dopo il tasto STOP ||. I livelli di cottura originali vengono riabilitati. Il processo di cottura continua.

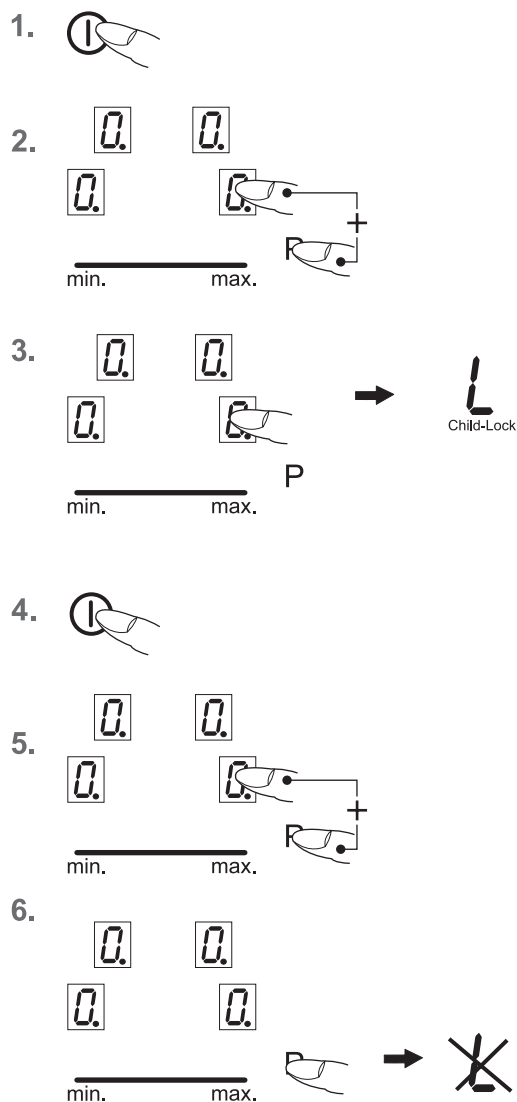
**Vengono riabilitati:**

- I livelli di cottura di tutte le zone di cottura
- I minuti e i secondi dei timer programmati delle zone di cottura
- Cottura con avvio rapido
- Funzione Power

**Non vengono riabilitati:**

- Contatore della limitazione della durata di funzionamento (ricomincia da 0)





#### 4.16 Sicurezza per bambini **L**

Questo dispositivo di sicurezza serve per prevenire un'accensione involontaria o non appropriata del piano di cottura ad induzione da parte dei bambini. Il dispositivo blocca i comandi.

##### Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il tasto di accensione/spegnimento Ⓚ per accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente l'indicatore del livello di cottura anteriore destro 0 e il tasto Power P .
3. Premere poi solo il tasto selettore della zona di cottura anteriore a destra 0 per attivare la sicurezza bambini.

Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

##### Disattivazione della sicurezza bambini

4. Premere il tasto di accensione/spegnimento Ⓚ ..
5. Premere quindi contemporaneamente l'indicatore del livello di cottura anteriore destro 0 e il tasto Power P .
6. Premere poi solo il tasto Power P per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

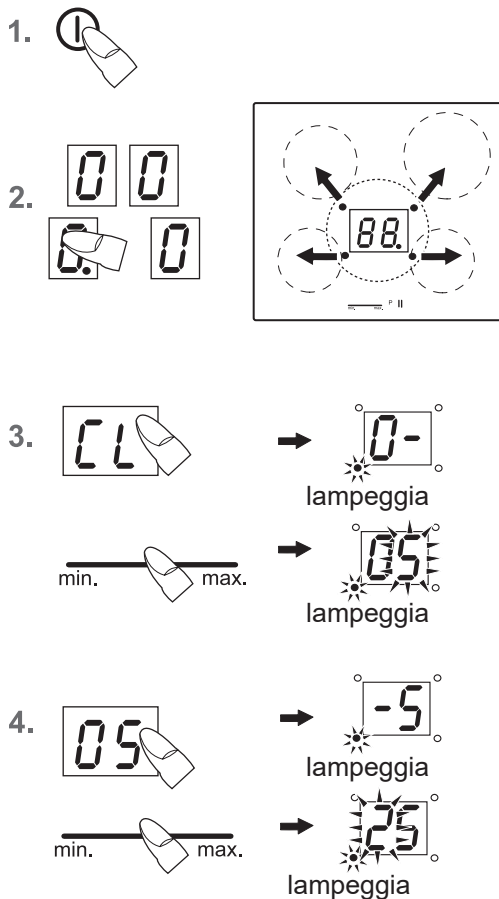
##### Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

Il presupposto è che sia attiva la sicurezza bambini (vedi punti 1-3).

- Premere il tasto di accensione/spegnimento Ⓚ .
- Premere quindi contemporaneamente l'indicatore del livello di cottura anteriore destro 0 e il tasto Power P . Lampeggiano i punti della disponibilità. A questo punto si può accendere una zona di cottura. Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.

##### Indicazione

Una caduta di corrente non provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata, quindi rimane attiva.



Indicazione timer



#### 4.17 Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 01 e 99 minuti.

1. Accendere il piano di cottura. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di cottura desiderato.
2. Premere sull'indicatore del livello di cottura (usarlo come tasto) **CL** per selezionare una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona selezionata deve accendersi. Nel display compare CL.
3. Per attivare l'orologio contaminuti premere quindi l'indicazione del timer **CL** (come tasto Timer). Appare **-** a destra. Per impostare l'ora premere il rispettivo campo di regolazione \_\_\_\_\_.
4. Premere di nuovo sull'indicatore del timer (usarlo come tasto) **CL** e aspettare fino a che non appare **-** a sinistra. Per impostare l'ora premere il rispettivo campo di regolazione \_\_\_\_\_. Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso.  
La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato. Viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione / spegnimento).

#### Indicazioni

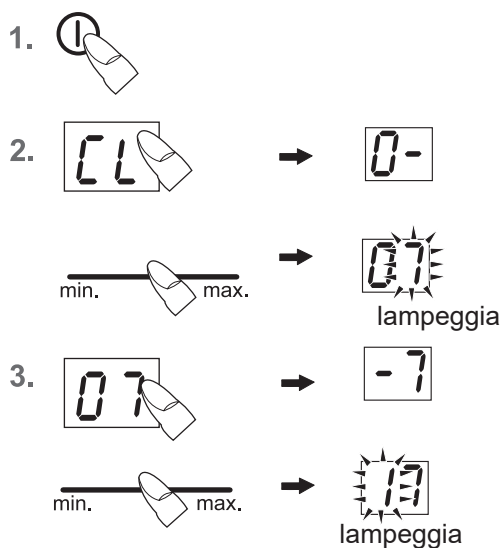
- Ripetere i passi 2 a 4 per programmare lo spegnimento automatico per un'altra zona di cottura.
- Premere sull'indicatore del livello di cottura (usarlo come tasto) per controllare il tempo decorso (spegnimento automatico). Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, Selezionare la rispettiva zona di cottura e cancellare il tempo premendo l'indicatore timer (usarlo come tasto) (0).
- Quando sono programmate diverse zone di cottura con spegnimento automatico, nell'indicazione del timer è indicata sempre la zona di cottura con il tempo più breve.

#### 4.18 Orologio contaminuti

1. Accendere il piano di cottura.
2. Per attivare l'orologio contaminuti premere quindi l'indicazione del timer **CL** (come tasto Timer)..Appare **-** a destra. Per impostare l'ora premere il rispettivo campo di regolazione \_\_\_\_\_.
3. Premere di nuovo sull'indicatore del timer (usarlo come tasto) **CL** e aspettare fino a che non appare **-** a sinistra. Per impostare l'ora premere il rispettivo campo di regolazione \_\_\_\_\_. Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso.  
Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione/ spegnimento).

#### Indicazioni:

- L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spento il piano di cottura. Premere sull'indicatore del livello di potenza (usarlo come tasto) per modificare il tempo.
- Spegnendo tramite il tasto di accensione/spegnimento, si spegne anche l'orologio contaminuti.

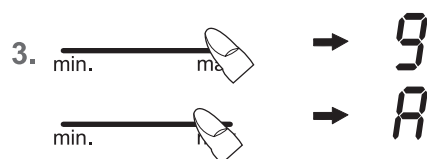
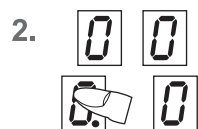
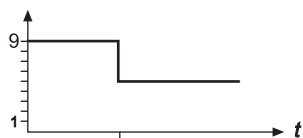


### 4.19 Cottura con avvio rapido **A**

Con questa funzione la cottura inizia al livello 9 per poi diminuire automaticamente (da 8 a livello 1) trascorso un determinato periodo di tempo.

Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il livello per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura automatica con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).





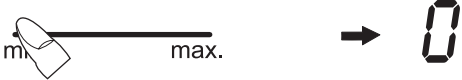
1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere sull'indicatore del livello di cottura (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona selezionata deve accendersi.
3. Sfiocare il lato destro del campo di regolazione per impostare direttamente il livello di cottura 9. Premere quindi di nuovo il lato destro del campo di regolazione . Viene visualizzato il simbolo A.
4. Subito dopo spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione per impostare il grado di proseguimento di cottura da 1 a 8. La cottura con avvio rapido è attiva. La A e il grado per il proseguimento di cottura selezionato lampeggiano ad intermittenza.
5. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di cottura impostato. Il simbolo A si spegne.

Livello di cottura impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:45
2	02:20
3	03:50
4	05:00
5	06:38
6	02:00
7	02:45
8	03:35
9	- : -

#### Indicazioni



- Si può aumentare il livello di cottura successiva selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido. Se si diminuisce il livello di cottura, la cottura con avvio rapido si disattiva.
- Se dopo che si è attivata la funzione di cottura con avvio rapido, non si seleziona un livello di cottura inferiore a 9 per il proseguimento di cottura, la funzione si disattiva automaticamente dopo 10 secondi e rimane il grado di cottura 9.



1. 
2. 
3. 

#### 4.20 Funzione mantenimento al caldo **U** (se presente)

Con questa funzione scaldavivande è possibile mantenere in caldo dei cibi già pronti. La zona di cottura funziona a potenza minima.

1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di cottura (ad es. 3).
2. Diminuire il livello di potenza toccando o facendo scivolare il dito sul campo di regolazione . Fermarsi a **U**; la funzione scaldavivande è ora attiva.
3. Per disattivarla, sfiorare il lato sinistro del campo di regolazione .

Questa funzione è disponibile solo per 120 minuti, al termine dei quali il piano di cottura si spegne.

1.   



2.  → **P**

3.   
10 minuti → **9**

#### 4.21 Funzione Power **P** (zona di cottura con Funzione Power)

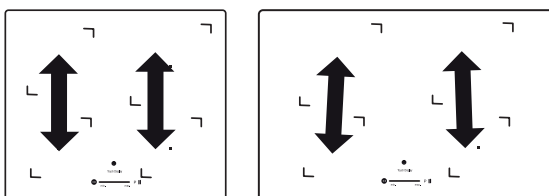
La funzione Power mette a disposizione delle zone di cottura ad induzione delle potenze supplementari. Si può, per esempio, far bollire velocemente una grande quantità d'acqua.

La funzione Power rimane attiva per 10 minuti, al termine dei quali la cottura proseguirà al grado 9 (solo zone di cottura con potenza 3kW, vedi Dati tecnici).

1. Accendere il piano di cottura. Premere sull'indicatore del livello di cottura  (usarlo come tasto) per selezionare una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona selezionata deve accendersi.
2. Premere una volta il tasto Power **P** per attivare la relativa funzione Power. L'indicatore del livello di potenza visualizza **P**.
3. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. **P** scompare e la cottura proseguirà sul grado 9 (solo zone di cottura da 3kW di potenza, vedi Dati tecnici).

Nota!

Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta premere il tasto Power.



Moduli (gestione potenza)

#### 4.22 Gestione potenza

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima. Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.

## 5 Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare la superficie di cottura prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fare attenzione a strofinare soltanto brevemente sul tasto di accensione/spegnimento, per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

### 5.1 Dimensioni del piano di cottura in vetroceramica

**Importante!** Per la pulizia non utilizzare mai detersivi aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

#### Pulizia dopo l'uso

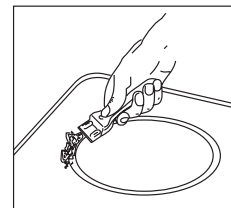
1. Pulire sempre il piano di cottura quando è sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Per la pulizia servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugare quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

#### Manutenzione settimanale

2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto normale per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore. Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e antisporco. Tutte le impurità rimangono sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugare quindi la superficie con un panno pulito. Fare attenzione a che non rimangano resti di detersivo sulla superficie di cottura perché avrebbero un effetto aggressivo quando la si riscalda e potrebbero quindi modificarne la struttura.

### 5.2 Particolari tipi di sporco

Eliminare lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura, quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usare un detersivo comune reperibile in commercio e procedere come descritto al punto 2.



Rimuovere inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminare quindi quanto rimane servendosi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

Rimuovere immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuare quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovere quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta, infatti, di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Lo sfregamento dei fondi delle pentole sulla superficie potrebbe causare la **formazione di aree lucide**, specialmente se le pentole sono d'alluminio o se si sono utilizzati detersivi non appropriati. La loro rimozione, abbastanza difficile, può essere eseguita con comuni detersivi. Pulire quindi, se necessario, più volte il piano. L'utilizzo di detersivi aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

## 6 Che fare in caso di problemi?

Modifiche e riparazioni all'apparecchio non a regola d'arte possono essere pericolose, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe provocare danni alla persona e all'apparecchio. Fare pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

### Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

### Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

#### I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

#### Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- Verificare che non sia scattato il fusibile domestico.
- Controllare che sia stato collegato il cavo di alimentazione.
- Viene visualizzata una L? Controllare che non sia attiva la sicurezza bambini.
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuovere l'oggetto.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

#### Viene visualizzato il codice d'errore ER03 ed emesso un breve segnale acustico?

Si è in presenza di un azionamento dei tasti a sensore causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti, pulire la superficie o rimuovere l'oggetto.

#### È visualizzato il codice di errore E2 o ER21?

L'elettronica è troppo calda. Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento».

#### È visualizzato il codice d'errore U400?

Il piano di cottura non è stato collegato in modo corretto. I comandi si disattivano dopo 1 sec. e viene emesso un segnale acustico. Collegare la corretta tensione di alimentazione.

#### È visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

Si è in presenza di un difetto tecnico. Mettersi in contatto con il Servizio Tecnico.

#### È visualizzato il simbolo ?

È stata accesa una zona di cottura, ma non vi è stata ancora appoggiata una pentola (riconoscimento pentola). La zona si riscalderà solo in presenza della pentola.

#### Continua ad essere visualizzato il simbolo nonostante sia stata appoggiata una pentola sulla zona di cottura?

La pentola non è idonea alla cottura ad induzione o ha un fondo troppo piccolo.

#### Le pentole usate emettono rumori?

I rumori sono dovuti a motivi tecnici. Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.

#### Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura?

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

#### Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

#### Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

#### Comportamento di cottura a intermittenza?

I corpi riscaldanti a induzione riescono a regolare la loro potenza solo fino a un determinato livello di potenza. Al di sotto di questo livello di potenza, il corpo riscaldante comincia a funzionare ciclicamente.

Ciò significa che il corpo riscaldante a induzione si accende e si spegne in base a livello di potenza selezionato in un determinato intervallo di tempo. Questo comportamento ciclico è udibile e diventa visibile durante la cottura tramite l'aumento e la diminuzione di bollicine sul fondo della pentola.

Il comportamento di cottura a intermittenza con determinati livelli di potenza è normale e non ha ripercussioni negative sul risultato di cottura.

#### Rimedio:

Fare attenzione a scegliere quanto più possibile padelle con un fondo spesso e quindi con un buon immagazzinamento e una buona distribuzione del calore.

Quando possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto. La cottura senza coperchio comporta la dispersione di moltissima energia.

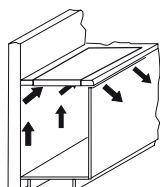
## 7 Istruzioni di montaggio

### 7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

### 7.2 Ventilazione

- Il piano di cottura ad induzione è dotato di un ventilatore che si accende e spegne automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori di temperatura dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Se la potenza di una zona di cottura aumenta e riduce automaticamente (v. il capitolo Protezione contro il surriscaldamento), questo significa che possibilmente il raffreddamento non risulta sufficiente. Occorre aprire la parete posteriore del mobile nell'area dell'apertura del piano di lavoro e di rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.



Raccomandiamo uno spazio anteriore di almeno 5 mm, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.

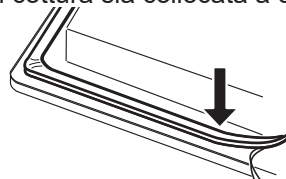
### 7.3 Incasso

#### Avvertenze importanti

- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Realizzando il montaggio sopra un cassetto, si deve prestare attenzione che possibilmente non ci sono oggetti appuntiti. Questi oggetti potrebbero angolarsi alla parte inferiore del piano di cottura e bloccare il cassetto.
- Se si trova una parete intermedia al di sotto del piano di cottura essa deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura per garantire una circolazione ottimale dell'aria attorno al piano di cottura.
- Il montaggio del piano di cottura sopra refrigeratori, lavastoviglie e lavatrici o asciugatori non è permesso.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore sotto o in diretta prossimità del piano di cottura.

#### Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.



- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

#### Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati. La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e a filo con il perimetro dell'intaglio. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

Il piano di cottura va fissato o con delle clip oppure con delle linguette.

mm

Modello	x3	x2
60	600 mm	560 mm $\pm 1,0$
80	800 mm	750 mm $\pm 1,0$

① Distanza minima dalle pareti adiacenti  
 ② Misure d'incasso  
 ③ Misure esterne del piano di cottura  
 ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore  
 ⑤ Altezza d'incasso

**Le clip**

- Inserire le clip nell'intaglio del piano di lavoro alle distanze indicate.
- L'inserimento orizzontale non necessita di un'ulteriore regolazione in altezza.
- Importante! L'inserimento orizzontale delle clip deve combaciare con lo stesso livello del piano di lavoro (evitare il rischio di rotture).
- Montare il piano di cottura a sinistra (a), centrarlo (b) e bloccarlo con le clip (c) come da disegno.
- Per fissare le clip si possono utilizzare delle viti.

**Importante!**

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

- ① Distanza minima dalle pareti adiacenti
- ② Misure d'incasso
- ③ Misure esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore
- ⑤ Altezza d'incasso

Modello	x3	x2
60	600 mm	560 mm $\pm 1,0$
80	800 mm	750 mm $\pm 1,0$

① Distanza minima dalle pareti adiacenti  
 ② Misure d'incasso  
 ③ Misure esterne del piano di cottura  
 ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore  
 ⑤ Altezza d'incasso

**Linguetta**

- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette nei fori previsti con le viti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare mai utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili.

**Importante!**

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura ad induzione in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

## 7.4 Collegamento elettrico



### ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.

- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze. Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.

### Valori di collegamento

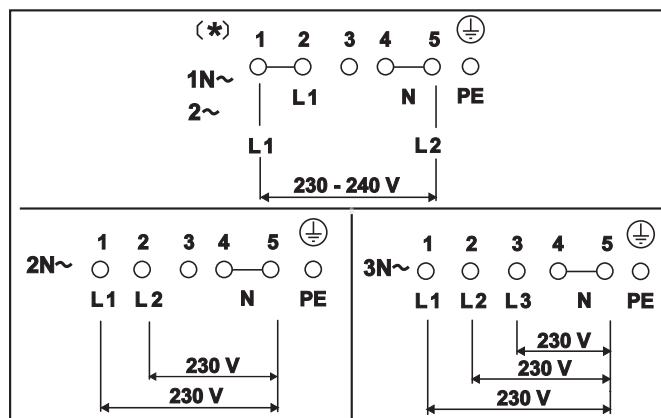
Tensione di rete 380-415V 2N~, 50/60Hz

Tensione nominale dei componenti 220-240V

### Nessun cavo di collegamento in dotazione di fabbrica.

- Per il collegamento occorre togliere il coperchio della scatola di collegamento situata sul fondo dell'apparecchio, per arrivare al morsetto di collegamento. Dopo il collegamento il coperchio dovrà essere nuovamente fissato e il cavo di collegamento dovrà essere assicurato con il morsetto fermacavo.
- La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05RR-F.

### Possibilità di collegamento: collegamento a 6 poli

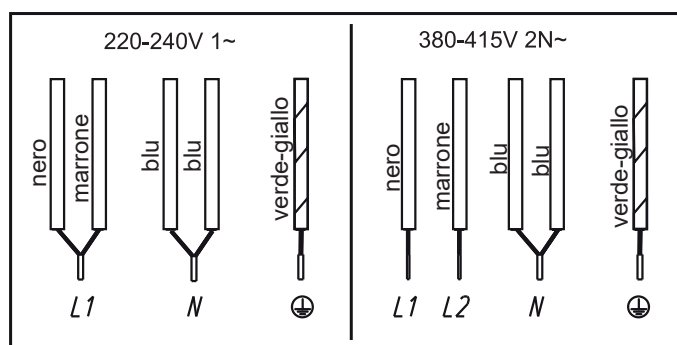


\* In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

### Collegamento da parte della fabbrica

- Il piano di cottura è dotato in sede di fabbricazione di un cavo di linea resistente al calore.
- Il collegamento va effettuato in conformità allo schema di collegamento, tranne il cavo è dotato di una spina.
- Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale. Per evitare l'esposizione a rischi, la sostituzione deve essere effettuata unicamente dal produttore o dal suo servizio clienti.

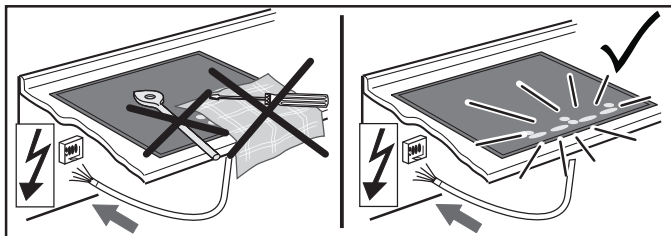
### Possibilità di collegamento



### 8 Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

Importante! Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori durante il collegamento alla rete elettrica!



Pulire la superficie di cottura con una spugna umida e quindi asciugarla.

### 9 Dati tecnici

<b>Dimensioni del piano di cottura</b>	
Altezza /larghezza /profondità mm	55 x 600 x 520
<b>Zone di cottura</b>	
anteriore sinistra Ø cm / kW	16/ 1,4
posteriore sinistra Ø cm / kW	16/ 1,4 (2,0)*
posteriore destra Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
anteriore destra Ø cm / kW	16/ 1,4
Piano di cottura kW	7,1

\* Potenza con funzione Power attiva

<b>Dimensioni del piano di cottura</b>	
Altezza /larghezza /profondità mm	55 x 800 x 520
<b>Zone di cottura</b>	
anteriore sinistra Ø cm / kW	16/ 1,4
posteriore sinistra Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
posteriore destra Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
anteriore destra Ø cm / kW	16/ 1,4
Piano di cottura..... kW	7,4

\* Potenza con funzione Power attiva

### Regolamento UE n. 66/2014

Marchio	Hornbach-Centa	
Identificativo del modello	Tiaki 80	
Tipo di piano cottura	Piano cottura integrato	
Numero di zone di cottura e/o di superfici di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Ø Zona di cottura I	mm	160
Ø Zona di cottura II	mm	220
Ø Zona di cottura III	mm	220
Ø Zona di cottura IV	mm	160
EC <sub>electric cooking</sub> I per kg	Wh/kg	175,8
EC <sub>electric cooking</sub> II per kg	Wh/kg	160,8
EC <sub>electric cooking</sub> III per kg	Wh/kg	178,7
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	175,6
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	172,7

Marchio	Hornbach-Centa	
Identificativo del modello	Tiaki 60	
Tipo di piano cottura	Piano cottura integrato	
Numero di zone di cottura e/o di superfici di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Ø Zona di cottura I	mm	160
Ø Zona di cottura II	mm	180
Ø Zona di cottura III	mm	220
Ø Zona di cottura IV	mm	160
EC <sub>electric cooking</sub> I per kg	Wh/kg	172,9
EC <sub>electric cooking</sub> II per kg	Wh/kg	182,7
EC <sub>electric cooking</sub> III per kg	Wh/kg	178,7
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	166,8
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	175,3

## 10 Messa fuori servizio, smaltimento

### 10.1 Mettere fuori servizio

Quando l'apparecchio un giorno cessa il suo servizio giornaliero, avviene la sua messa fuori servizio.

- Per evitare scosse elettriche, spegnere il fusibile di casa.
- Dopo lo smontaggio, smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

### 10.2 Smaltimento dell'imballo

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

### 10.3 Smaltimento degli apparecchi usati



Il simbolo del "bidone sbarrato" indica che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) devono essere smaltiti separatamente. Tali

apparecchiature possono contenere delle sostanze preziose che tuttavia sono pericolose e nocive per l'ambiente. Siete legalmente obbligati a non smaltire questi prodotti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati ma presso un punto di raccolta autorizzato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. In questo modo si contribuirà alla salvaguardia delle risorse e dell'ambiente.

In Germania, la ditta HORNBAACH:

- è obbligata a ritirare gratuitamente presso un punto vendita HORNBAACH un vecchio dispositivo nel momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico dello stesso tipo.
- è obbligata a ritirare gratuitamente presso un punto vendita HORNBAACH fino a 3 vecchi dispositivi elettrici o elettronici (con una lunghezza bordo max. di fino a 25 cm) anche senza l'acquisto di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico.
- è obbligata, nel momento della consegna di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico a un cliente privato, di ritirare gratuitamente un vecchio dispositivo dello stesso tipo o di consentire la sua restituzione nelle immediate vicinanze.

Per ulteriori informazioni consultare [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com), oppure rivolgersi alle autorità locali.

Non far giocare i bambini con le buste di plastica e i materiali di imballaggio dell'apparecchio perché rischiano lesioni o soffocamento. Conservare questi materiali in un luogo sicuro o smaltirli nel rispetto dell'ambiente.



## Inhoud

<b>1 Algemene opmerkingen</b> .....	<b>65</b>
1.1 Hier vindt u...	65
1.2 Reglementair gebruik .....	65
<b>2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen</b> .....	<b>66</b>
2.1 Voor aansluiting en werking .....	66
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen .....	66
2.3 Voor personen .....	67
2.4 Symbool- en instructieverklaring .....	68
<b>3 Beschrijving van het toestel</b> .....	<b>69</b>
3.1 Bediening met sensortoetsen .....	70
3.2 Wat u moet weten over de slider (sensorveld).....	70
<b>4 Bediening</b> .....	<b>71</b>
4.1 Het inductiekookveld .....	71
4.2 Panherkenning .....	71
4.3 Gebruiksduurbepering .....	71
4.4 Andere functies.....	71
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie) .....	71
4.6 Kookgerei voor inductiekookplaat .....	72
4.7 Tips om energie te besparen.....	72
4.8 Kookstanden .....	72
4.9 Restwarmteweergave .....	72
4.10 Bediening van de toetsen.....	73
4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen .....	73
4.12 Kookzone uitschakelen .....	73
4.13 Kookplaat uitschakelen .....	73
4.14 STOP-functie .....	74
4.15 Recall-functie .....	74
4.16 Kinderbeveiliging .....	75
4.17 Automatische uitschakeling (timer).....	76
4.18 Kookwekker (eierwekker) .....	76
4.19 Automatisch aankoken .....	77
4.20 Warmhoudfunctie (indien aanwezig) .....	78
4.21 Powerstand (kookzones met Powerstand).....	78
4.22 Powermanagement .....	78
<b>5 Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>79</b>
5.1 Keramische kookplaat .....	79
5.2 Speciale verontreinigingen .....	79
<b>6 Wat te doen bij problemen?</b> .....	<b>80</b>
<b>7 Montagehandleiding</b> .....	<b>81</b>
7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur.....	81
7.2 Ventilatie .....	81
7.3 Montage .....	81
7.4 Elektrische aansluiting.....	83
<b>8 Inbedrijfstelling</b> .....	<b>84</b>
<b>9 Technische gegevens</b> .....	<b>84</b>
<b>10 Buitenbedrijfstelling, afvoer</b> .....	<b>85</b>
10.1 Buitenbedrijfstelling .....	85
10.2 Verwijderen van de verpakking .....	85
10.3 Verwijderen van oude apparaten.....	85

**1 Algemene opmerkingen****1.1 Hier vindt u...**

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

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

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

**1.2 Reglementair gebruik**

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

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

## 2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

### 2.1 Voor aansluiting en werking

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

### 2.2 Voor de kookplaat in het algemeen

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

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

- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensortoetsen plaatsen!
- Als pannen tot over de sensortoetsen overkoken, is het raadzaam om op de UIT-toets te drukken.
- Hete pannen niet in de buurt van de sensortoetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.
- Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensortoetsen te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2).
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

### 2.3 Voor personen

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

## 2.4 Symbool- en instructieverklaring

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

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

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

De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:

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

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

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

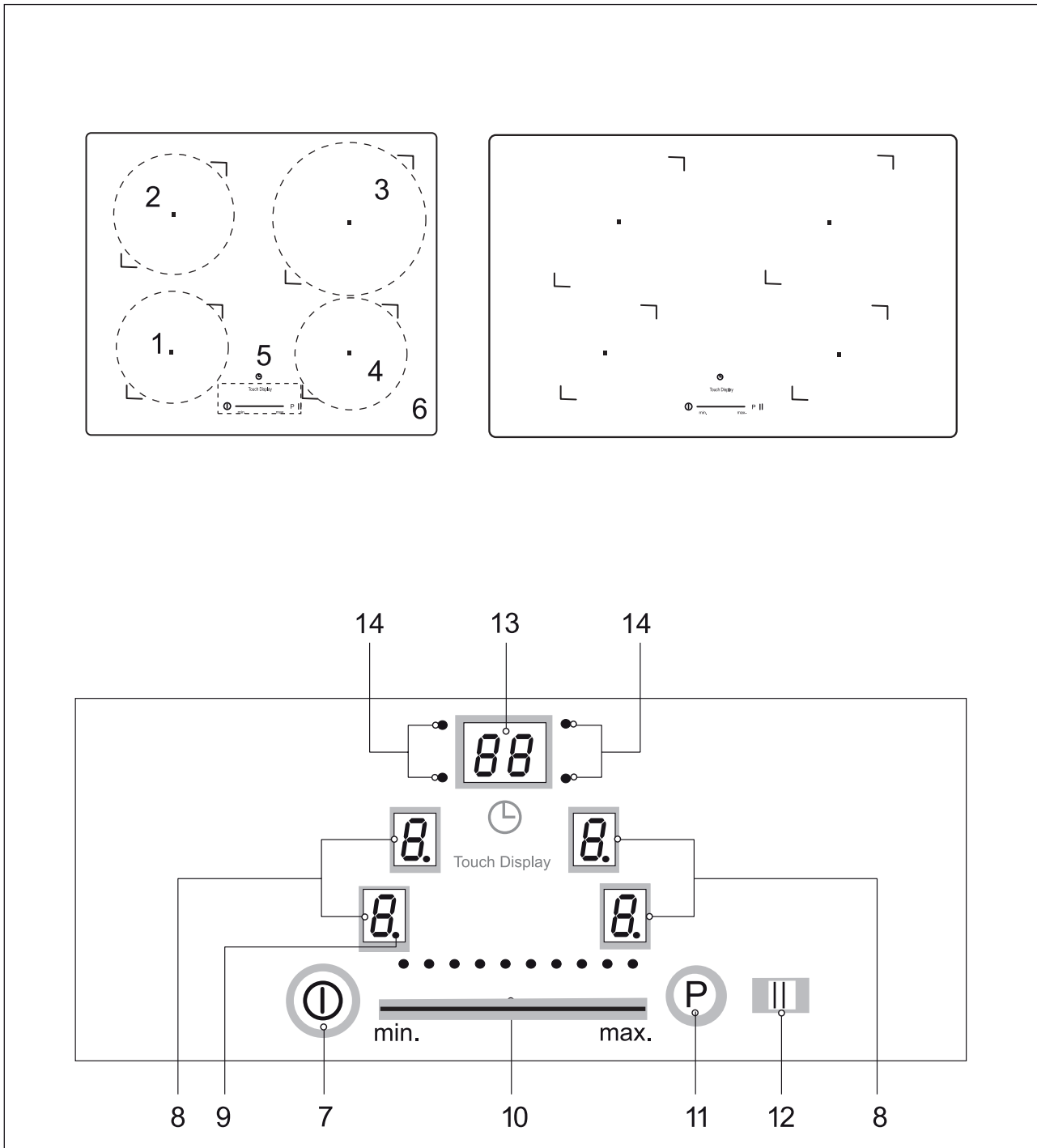
	<p><b>OPGELET</b></p> <p>Opmerking die op een mogelijk gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.</p>
--	--

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

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

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

## 3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Inductiekookzone links voor
2. Inductiekookzone links achter
3. Inductiekookzone rechts achter
4. Inductiekookzone rechts voor
5. Touch-control-bedieningsveld
6. Keramische kookplaat

7. Aan/Uit-toets
8. Kookstandweergave en selectietoets
9. Gereedheidsstip (kookstand)
10. Sensorveld met LED
11. Power-toets
12. STOP-toets
13. Timer-weergave en timer-toets
14. Controlelampje voor het aanwijzen van de kookzonepositie op de keramische kookplaat

### 3.1 Bediening met sensortoetsen

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt met touch-control-sensortoetsen. De sensortoetsen functioneren als volgt: met de vingertop kort een symbool op het keramische oppervlak aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd. In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensortoets het woord 'toets' gebruikt.

#### Aan/Uit-toets ① (7)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld.

De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

#### Kookstandweergave en ook toets (8)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

**H** ..... Restwarmte

**P** ..... Powerstand

**U** ..... Panherkenning

**A** ..... Automatisch aankoken

**||** ..... Stop-functie

**L** ..... Kinderbeveiliging (Child-Lock)

**U** ..... Warmhoudfunctie

**Als de kookstandweergave  met de vinger wordt aangeraakt, wordt de bijbehorende kookzone geselecteerd. De gereedheidsstip (9) van de gekozen kookzone brandt.**

#### Power-toets **P** (11)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking.

#### STOP-toets **||** (12)

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

#### Recall-functie **||** (12)

(Herstelfunctie)

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

#### Timer-weergave en ook toets (13)

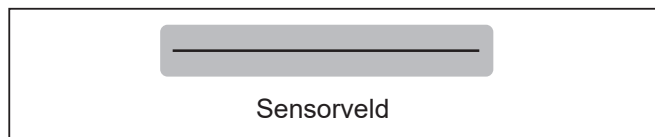
Om de automatische uitschakeling of de kookwekker te programmeren.

Als de timer-weergave met de vinger wordt aangeraakt, wordt de timer geactiveerd.

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

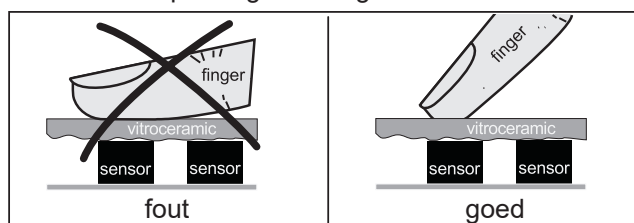
De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangetoonde waarde (kookstand) volgens de beweging.

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



#### Waarop moet u bij de bediening letten?

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

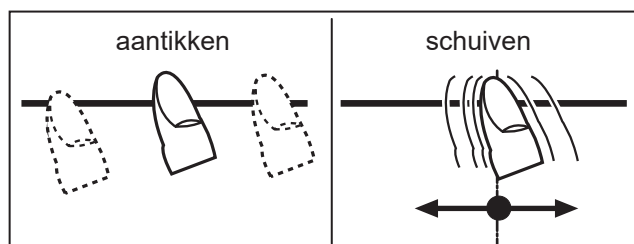


#### Sensorveld aantikken of de vinger verschuiven

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

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

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de aanwijzing verandert.



## 4 Bediening

### 4.1 Het inductiekookveld


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


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

#### Voordelen van het inductiekookveld

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

### 4.2 Panherkenning

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

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

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

#### Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimum-diameterpanbodem (mm)
160	110
160 P	110
200 P	120

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

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

### 4.3 Gebruiksduurbepering

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering.


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

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

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

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

#### Gebruiksduurbepering

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

### 4.4 Andere functies

Als één of meer sensortoetsen langer of tegelijk worden ingedrukt (bijv. door een per ongeluk op de sensortoetsen geplaatste pan), wordt er niet geschakeld. U hoort een signaaltoon en in het display verschijnt ER03. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

### 4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)

Als de kookplaat langdurig op vol vermogen wordt gebruikt, kan bij een hoge kamertemperatuur de elektronica niet meer voldoende worden gekoeld. Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt evt. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd. Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig E2 of ER21 verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

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

#### 4.6 Kookgerei voor inductiekookplaat

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

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

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

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

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

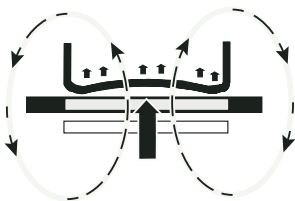
#### Magneetttest:

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



#### Opmerking:

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



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

#### 4.7 Tips om energie te besparen

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

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

#### 4.8 Kookstanden

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

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

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

#### 4.9 Restwarmteweergave H

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

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

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

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



### 4.10 Bediening van de toetsen

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

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

### 4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen

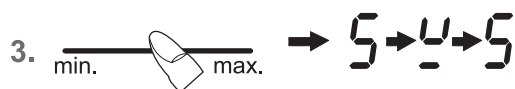
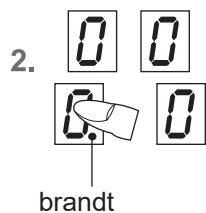
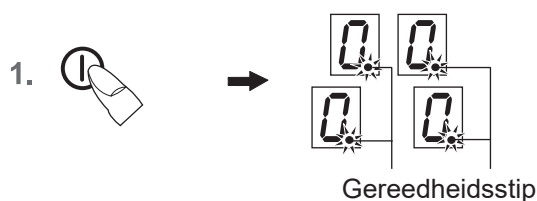
1. Zolang op de Aan/Uit-toets ① drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandweergaven 0 aantonen en een kort signaal te horen is. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave 0 (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone brandt.
3. Meteen daarna het sensorveld \_\_\_\_\_ aanraken. Er wordt een kookstand ingeschakeld.

- \_\_\_\_\_ links ..... kookstand 0
- ● \_\_\_\_\_ centrum ..... kookstand 6
- ● \_\_\_\_\_ rechts ..... kookstand 9

Zie hoofdstuk Wat u moet weten over de slider (sensorveld)  
Om de kookstand te veranderen of om een andere kookzone in te schakelen moet u het bijbehorende sensorveld \_\_\_\_\_ aanraken.

Belangrijk: de bijbehorende gereedheidsstip moet branden!

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



### 4.12 Kookzone uitschakelen

5. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave 0 (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone moet branden.
6. a) Het sensorveld ● \_\_\_\_\_ uiterst links aanraken of  
b) de op het sensorveld ← ● \_\_\_\_\_ geplaatste vinger naar links verschuiven om de kookstand op 0 te verlagen  
c) op de Aan/Uit-toets ① drukken. De bijbehorende kookzones worden uitgeschakeld.

### 4.13 Kookplaat uitschakelen

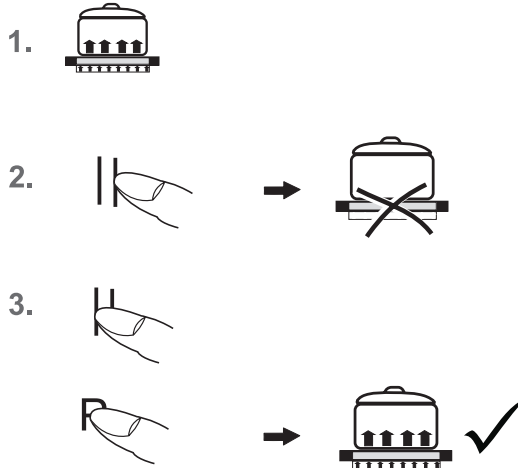
7. Op de Aan/Uit-toets ① drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Opmerking:

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

#### 4.14 STOP-functie ||

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



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

#### 4.15 Recall-functie ||

##### (Herstelfunctie)

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

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

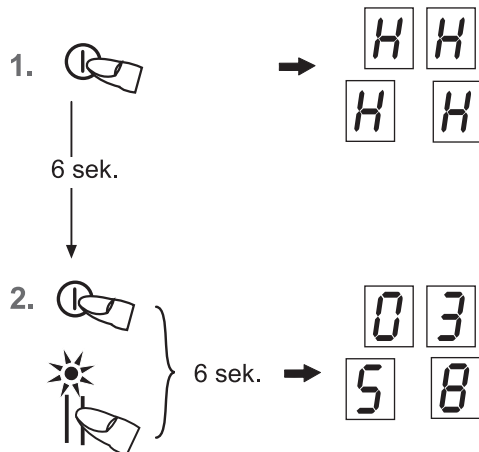
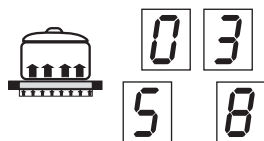
1. De kookplaat werd per ongeluk met de Aan/Uit-toets ① uitgeschakeld.
2. Binnen 6 seconden na het uitschakelen opnieuw op de Aan/Uit-toets ① drukken. De led van de STOP-toets knippert. Meteen daarna op de STOP-toets || drukken. De oorspronkelijke kookstanden zijn weer ingesteld. Het kookproces wordt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

##### Hersteld worden

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

##### Niet hersteld worden




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





### 4.16 Kinderbeveiliging

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

#### Kinderbeveiliging inschakelen



1. Op de Aan/Uit-toets  drukken om de kookplaat in te schakelen.
2. Meteen daarna de kookstandweergave rechts voor  en de Power-toets **P** gelijktijdig aanraken.
3. Vervolgens op de kookstandweergave rechts voor  drukken om de kinderbeveiliging te activeren. In de kookstandweergaven verschijnt een L voor Child-Lock; de bediening is geblokkeerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

#### Kinderbeveiliging uitschakelen

4. Op de Aan/Uit-toets drukken .
5. Meteen daarna de kookstandweergave rechts voor  en de Power-toets **P** gelijktijdig aanraken.
6. Vervolgens op de Power-toets **P** drukken om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De L verdwijnt.

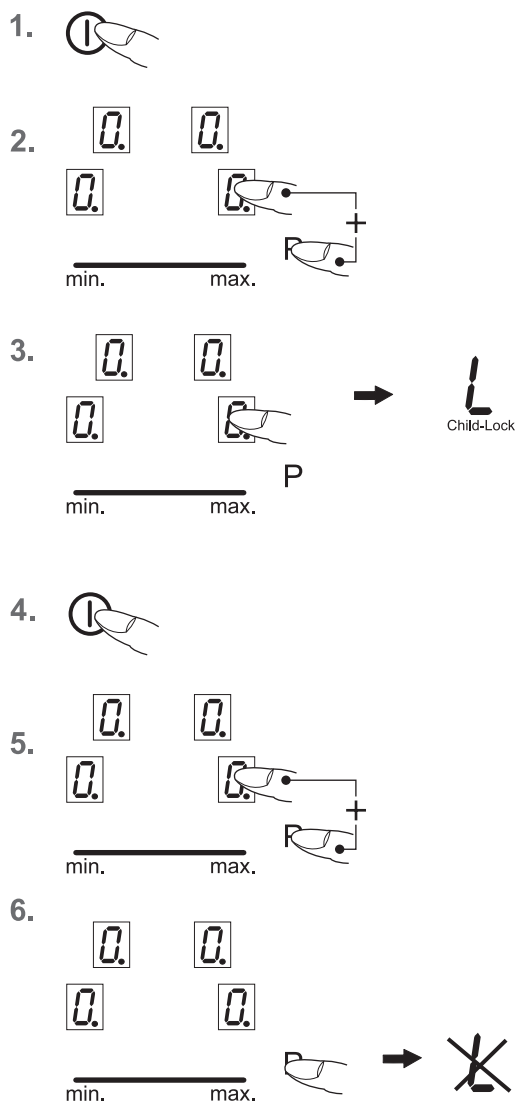
#### Kinderbeveiliging slechts voor één kookproces uitschakelen

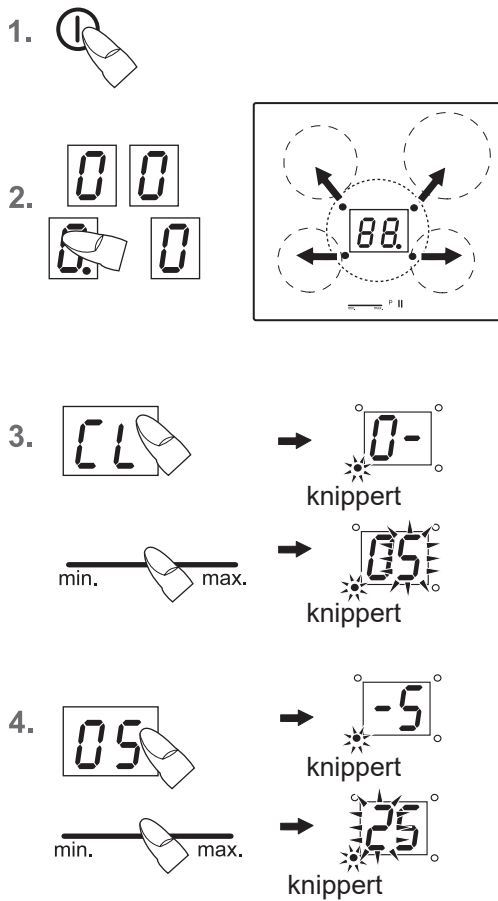
Voorwaarde: de kinderbeveiliging is volgens punt 1-3 ingeschakeld.

- Op de Aan/Uit-toets  drukken.
- Meteen daarna de kookstandweergave rechts voor  en de Power-toets **P** gelijktijdig aanraken. De gereedheidsstippen knipperen. Nu kan door de gebruiker een kookzone ingeschakeld worden. Na het uitschakelen van de kookplaat is de kinderbeveiliging weer actief (ingeschakeld).

#### Opmerking

Door een stroomstoring wordt de geactiveerde kinderbeveiliging niet opgeheven, d.w.z. ze blijft behouden.





Controlelampje timer



#### 4.17 Automatische uitschakeling (timer)

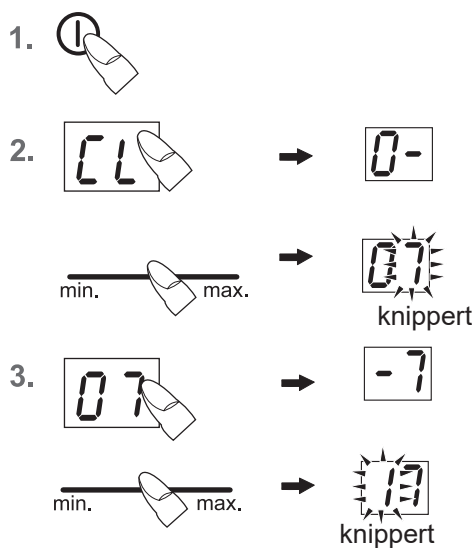
Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 01 tot 99 minuten worden ingesteld.

1. De kookplaat inschakelen. Een of meer kookzones inschakelen en gewenste kookstanden kiezen.
2. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) **[0]** aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone moet branden. In de timer-weergave verschijnt **CL**.
3. Meteen daarna op de timer-weergave (als toets) **[CL]** drukken om de timer te activeren. Op de rechterpositie verschijnt **-**. Om de tijd in te stellen het sensorveld **—————** aanraken.
4. Opnieuw op de timer-weergave (als toets) **[CL]** drukken of wachten tot op de linkerpositie **-** verschijnt. Om de tijd in te stellen het sensorveld **—————** aanraken. Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

#### Opmerkingen

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

#### 4.18 Kookwekker (eierwekker)



1. De kookplaat inschakelen.
2. Meteen daarna op de timer-weergave (als toets) **[CL]** drukken om de timer te activeren. Op de rechterpositie verschijnt **-**. Om de tijd in te stellen het sensorveld **—————** aanraken.
3. Opnieuw op de timer-weergave (als toets) **[CL]** drukken of wachten tot op de linkerpositie **-** verschijnt. Om de tijd in te stellen het sensorveld **—————** aanraken. Na enkele seconden wordt de waarde overgenomen en de tijd begint te lopen. Na afloop van de tijd is er een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Aan/Uit-toets) te drukken.

#### Opmerkingen:

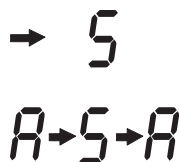
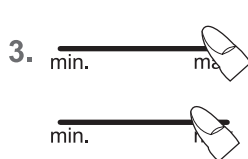
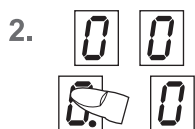
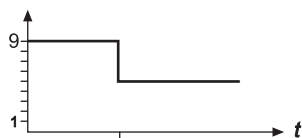
- De kookwekker blijft ook dan in werking als de keramische kookplaat uitgeschakeld is. Om de tijd te veranderen, de timer-weergave (als toets) aanraken.
- Als met de Aan/Uit-toets wordt uitgeschakeld, wordt ook de timer uitgeschakeld.

### 4.19 Automatisch aankoken **A**

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

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

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


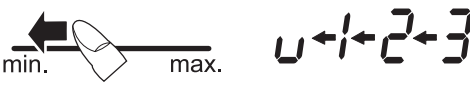
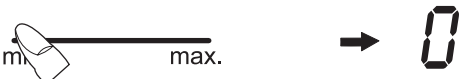


1. De kookplaat inschakelen.
2. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone moet branden.
3. Het sensorveld rechts aanraken om kookstand 9 direct in te stellen. Meteen daarna het sensorveld rechts aanraken. Het symbool A verschijnt.
4. Meteen daarna de op het sensorveld geplaatste vinger naar links verschuiven om de doorkookstand 1 tot 8 in te stellen. Het automatisch aankoken is zo geactiveerd. A en de gekozen doorkookstand knipperen afwisselend.
5. Het automatisch aankoken verloopt volgens de programmering. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces op de doorkookstand voortgezet. Het symbool A dooft uit.

Ingestelde kookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	00:45
2	02:20
3	03:50
4	05:00
5	06:38
6	02:00
7	02:45
8	03:35
9	- :-



#### Opmerkingen

- Tijdens het automatisch aankoken kan de doorkookstand verhoogd worden. Door de doorkookstand te verlagen wordt het automatisch aankoken uitgeschakeld.
- Behoudt men na activering van het automatisch aankoken de stand 9 en kiest men geen lagere kookstand, wordt het automatisch aankoken na 10 sec. automatisch uitgeschakeld en stand 9 blijft behouden.



1. 
2. 
3. 

#### 4.20 Warmhoudfunctie U (indien aanwezig)

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

1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
2. Door aantikken of verschuiven van de vinger op het sensorveld  de kookstand verlagen. Bij U stoppen; de warmhoudfunctie is ingeschakeld.
3. Om uit te schakelen links op het sensorveld  drukken.



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


1.   


#### 4.21 Powerstand P (kookzones met Powerstand)

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductiekookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht.

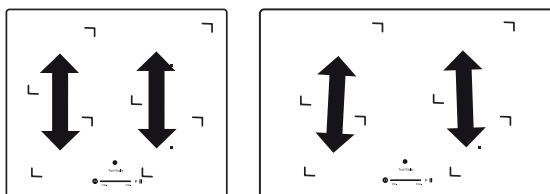
De powerstand werkt gedurende 10 minuten, vervolgens wordt automatisch naar kookstand 9 teruggeschakeld (alleen kookzones met 3 kW vermogen, zie Technische gegevens).

2.  → P
3.  → 9  
10 min.

1. De kookplaat inschakelen. Om een kookzone te selecteren, de kookstandweergave  (als toets) aanraken. De gereedheidsstip van de gekozen kookzone moet branden.
2. Vervolgens één keer op de power-toets P drukken om de powerstand te activeren. In de kookstandweergave verschijnt P.
3. Na 10 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De P dooft uit en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld (alleen kookzones met 3kW vermogen, zie Technische gegevens).

Opmerking:

Om de powerstand vroeger uit te schakelen, op de Power-toets drukken.



Modules (powermanagement)

#### 4.22 Powermanagement

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

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone.

De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

## 5 Reiniging en onderhoud

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de Aan/Uit-toets wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

### 5.1 Keramische kookplaat

**Belangrijk!** Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars enz.

#### Reiniging na gebruik

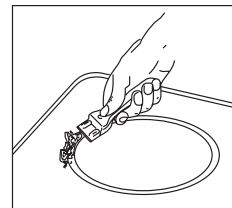
1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

#### Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermend laagje dat water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op deze laag zitten en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

## 5.2 Speciale verontreinigingen

**Sterk verontreinigingen** en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.



**Overgekookte spijzen** eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

**Ingebrande suiker** en gesmolten kunststof verwijdert u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

**Zandkorrels** die mogelijk tijdens het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

**Kleurveranderingen** van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

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

## 6 Wat te doen bij problemen?

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

### Denk eraan

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

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

#### De zekeringen vallen meermaals uit?

Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

#### De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Is de kinderbeveiliging ingeschakeld, d.w.z. wordt er een L aangetoond?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Servies voor inductiekookplaat”.

#### De foutcode ER03 wordt aangetoond en er is gedurende een bepaalde tijd een signaal te horen.

Er is een permanente activering van de touch-control-sensortoetsen door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen.

#### De foutcode E2 of ER21 wordt getoond?

De elektronica is te heet. De inbouwsituatie van de kookplaat controleren, in het bijzonder op voldoende ventilatie letten.

Zie hoofdstuk Oververhittingsbeveiliging.

#### De foutcode U400 wordt getoond?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. De besturing wordt na 1s uitgeschakeld en er is een continu signaal te horen. De correcte netspanning aansluiten.

#### Er wordt een foutcode (ERxx of Ex) getoond?

Er is een technisch defect. A.u.b. contact opnemen met de service.

#### Het pansymbool verschijnt?

Er werd een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan wordt opgezet (panherkenning). Pas dan wordt er energie afgegeven.

#### Het pansymbool blijft verschijnen, hoewel er een pan werd opgezet?

De pan is niet geschikt voor inductie of heeft een te kleine diameter.

#### De gebruikte kookpannen maken geluid?

Dat heeft een technische oorzaak; er bestaat geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pan.

#### De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

#### De kookplaat maakt geluiden (klikgeluiden)?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

#### De kookplaat heeft barsten of breuken?

Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

#### Pulserend kookgedrag?

De inductie-elementen kunnen hun vermogen slechts tot op een bepaalde kookstand reduceren. Onder deze kookstand begint het verwarmingselement in fasen te werken.

Dat betekent dat het inductie-element naargelang van de gekozen kookstand in een bepaald interval in- en weer uitgeschakeld wordt. Dit ritmisch gedrag is hoorbaar en wordt bij het koken door het opstijgen en verdwijnen van luchtbellens op de panbodem zichtbaar.

Het pulserend kookgedrag op bepaalde kookstanden is normaal en heeft geen negatieve invloed op het kookresultaat.

#### Oplossing:

Indien mogelijk potten en pannen met een dikke bodem en dus een goede warmteaccumulatie en -verdeling gebruiken.

Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten. Bij het koken zonder deksel gaat zeer veel energie verloren.



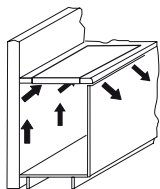
## 7 Montagehandleiding

### 7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (min. 75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

### 7.2 Ventilatie

- De inductiekookplaat is voorzien van een ventilator die automatisch aan- en uitgaat. Als de temperatuurwaarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden, start de ventilator met lage snelheid. Wordt de inductiekookplaat intensief gebruikt, dan schakelt de ventilator over naar een hogere snelheid. Als de elektronica voldoende is afgekoeld, reduceert de ventilator zijn snelheid en schakelt automatisch uit.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn, zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Als het vermogen van een kookzone regelmatig vanzelf gereduceerd of uitgeschakeld wordt (zie hoofdstuk 'Oververhittingsbeveiliging'), is de koeling waarschijnlijk onvoldoende. In dat geval is het aanbevolen de achterwand van de onderkast ter hoogte van de uitsparing in het werkblad te openen en de voorste dwarslijst van het meubel over de gehele breedte van de kookplaat te verwijderen, zodat een betere luchtcirculatie mogelijk is.



Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt vooraan een luchtspleet van 5 mm aanbevolen.

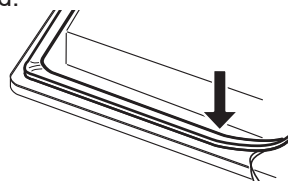
### 7.3 Montage

#### Belangrijke opmerkingen

- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om voldoende ventilatie van de kookplaat te garanderen.
- De kookplaat mag niet boven koelkasten, vaatwassers, wasmachines of droogkasten worden ingebouwd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast of onder de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

#### Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.



- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich evt. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven! Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

#### Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd. De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.

De keramische kookplaat wordt ofwel met clips of met plaatstrips bevestigd.

mm

Type	x3	x2
60	600 mm	560 mm ±1,0
80	800 mm	750 mm ±1,0

1 40 490 ±1,0 132 132 x2 2 50 3 4 20 4 5 55 520 3 2 490 50 x2

a b c

**Clips**

- De clips op de aangegeven afstanden in de uitsparing van het werkblad inslaan.
- Door de horizontale aanslag is geen aanpassing in de hoogte nodig.
- Belangrijk: de horizontale aanslag van de clips moet vlak op het werkblad liggen (breukgevaar vermijden).
- De kookplaat volgens de afbeelding links inzetten (a), justeren (b) en vastclipsen (c).
- Om de clips te zekeren kunnen schroeven worden gebruikt.

**Belangrijk:**

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

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

Type	x3	x2
60	600 mm	560 mm ±1,0
80	800 mm	750 mm ±1,0

1 40 490 ±1,0 40 1 2 50 3 4 20 4 5 55 520 3 2 490 50 x2

**Plaatstrip**

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

**Belangrijk:**

Als de glazen plaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

### 7.4 Elektrische aansluiting



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

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

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

**Aansluitwaarden**

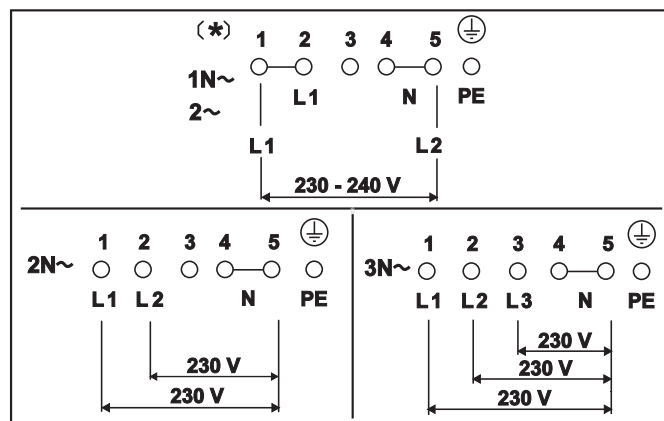
Netspanning: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

**Geen aansluitkabel standaard aanwezig**

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

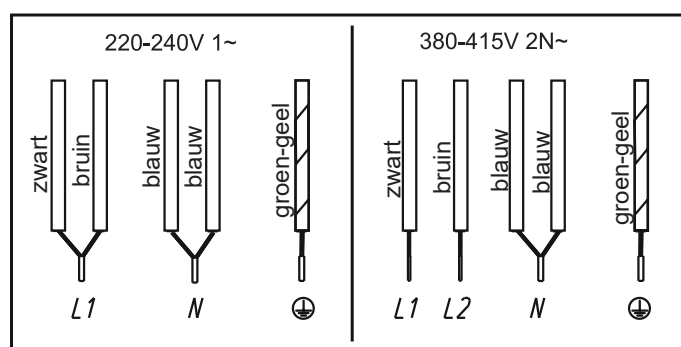
**Aansluitingsmogelijkheden: 6-polige aansluiting**



**Aansluitkabel standaard aanwezig**

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

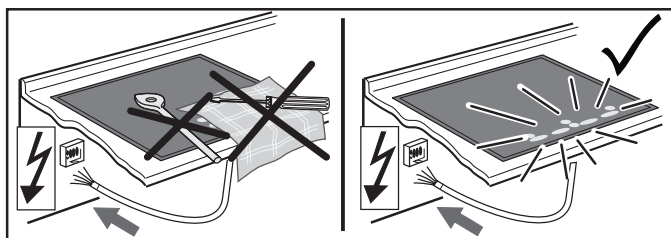
**Aansluitingsmogelijkheden**



## 8 Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Belangrijk: bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



Met een sponsje en wat afwasmiddel even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

## 9 Technische gegevens

<b>Afmetingen kookplaat</b>		
hoogte/ breedte/ dieptemm		55 x 600 x 520
<b>Kookzones</b>		
links voor	Ø cm / kW	16/ 1,4
links achter	Ø cm / kW	16/ 1,4 (2,0)*
rechts achter	Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
rechts voor	Ø cm / kW	16/ 1,4
Kookplaat .....	kW	7,1

\* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

<b>Afmetingen kookplaat</b>		
hoogte/ breedte/ dieptemm		55 x 800 x 520
<b>Kookzones</b>		
links voor	Ø cm / kW	16/ 1,4
links achter	Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
rechts achter	Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*
rechts voor	Ø cm / kW	16/ 1,4
Kookplaat .....	kW	7,4

\* Vermogen bij ingeschakelde powerstand

## Verordening EU nr. 66/2014

Merk		Hornbach-Centa
Modelaanduiding		Tiaki 80
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken		4
Verwarmingstechniek		Inductie
Ø kookzone I	mm	160
Ø kookzone II	mm	220
Ø kookzone III	mm	220
Ø kookzone IV	mm	160
EC <sub>electric cooking</sub> I per kg	Wh/kg	175,8
EC <sub>electric cooking</sub> II per kg	Wh/kg	160,8
EC <sub>electric cooking</sub> III per kg	Wh/kg	178,7
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	175,6
EC <sub>electric hob</sub> per kg	Wh/kg	172,7

Merk		Hornbach-Centa
Modelaanduiding		Tiaki 60
Type kookplaat		Inbouwkookplaat
Aantal kookzones en/of kookoppervlakken		4
Verwarmingstechniek		Inductie
Ø kookzone I	mm	160
Ø kookzone II	mm	180
Ø kookzone III	mm	220
Ø kookzone IV	mm	160
EC <sub>electric cooking</sub> I per kg	Wh/kg	172,9
EC <sub>electric cooking</sub> II per kg	Wh/kg	182,7
EC <sub>electric cooking</sub> III per kg	Wh/kg	178,7
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	166,8
EC <sub>electric hob</sub> per kg	Wh/kg	175,3

## 10 Buitenbedrijfstelling, afvoer

### 10.1 Buitenbedrijfstelling

Als het apparaat ooit is uitgediend, vindt de buitenbedrijfstelling plaats.

- Schakel de zekering in de huisinstallatie uit om het risico op elektrische schokken uit te sluiten.
- Voer de kookplaat na de demontage milieuvriendelijk af.

### 10.2 Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

### 10.3 Verwijderen van oude apparaten



Het symbool van de „doorgestreepte vuilnisbak“ wijst op de noodzaak van afzonderlijke afvalverwijdering van afgedankte elektrische en elektronica-apparatuur (WEEE). Dergelijke apparaten kunnen waardevolle maar gevaarlijke en schadelijke stoffen bevatten. U bent wettelijk verplicht deze producten niet bij het ongesorteerde huisvuil mee te geven, maar in te leveren bij een officieel inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Hierdoor levert u een bijdrage aan de bescherming van bronnen en het milieu.

HORNBAACH is in Duitsland verplicht:

- bij aankoop van een nieuw elektrisch of elektronisch apparaat een oud apparaat van hetzelfde type gratis terug te nemen in een HORNBAACH winkel.
- ook zonder nieuwe aankoop tot 3 oude elektrische of elektronische apparaten van hetzelfde type (tot een maximale randlengte van 25 cm) gratis terug te nemen in een HORNBAACH winkel.
- bij afleveren van een nieuw elektrisch of elektronisch apparaat aan een particulier huishouden een oud apparaat van hetzelfde type gratis mee te nemen of inleveren voor u in uw directe omgeving mogelijk te maken.

Neem voor meer informatie contact op met [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) of de milieu-afdeling of milieustraat van uw gemeente.

Kinderen mogen nooit met plastic zakken en verpakkingsmaterialen spelen vanwege het gevaar van verwonding en verstikking. Bewaar dit materiaal op een veilige plaats of gooi het op milieuvriendelijke wijze weg.