



OLAN-Haushaltsgeräte, Berlin Germany

www.kaiser-olan.de

225228 MB1



КСТ...

GLASKERAMIK INDUKTIONSKOCHFELD
GLASS CERAMIC INDUCTION HOB
PLAQUE DE CUISSON VITROCERAMIQUE A INDUCTION
PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE IN VETROCERAMICA
ENCIMERA DE VITROCERÁMICA POR INDUCCIÓN
ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können. Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

GB	18
F	34
I	50
E	66
RUS	82

Verpackungs-Entsorgung

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

Altgeräte-Entsorgung



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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet werden.

Hier finden Sie...

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

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

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

Sicherheitshinweise	3
Für Anschluss und Funktion	3
Für das Kochfeld	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten	4
Bedienung	5
Das Kochfeld	5
Topferkennung	5
Betriebsdauerbegrenzung	5
Sonstige Funktionen	5
Überhitzungsschutz (Induktion)	5
Geschirr für Induktionskochfeld	6
Energiespartipps	6
Kochstufen	6
Restwärmeanzeige	6
Tastenbetätigung	7
Kochfeld und Kochzone einschalten	7
Kochzone ausschalten	7
Kochfeld abschalten	7
STOP-Funktion	8
Kindersicherung	8
Abschaltautomatik (Timer)	9
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	9
Ankochautomatik	10
Powerstufe (Kochzonen mit P)	11
Zweikreisumschaltung bei Strahlungsheizkörpern (nicht bei Induktion)	11
Powermanagement	11
Reinigung und Pflege	12
Glaskeramik-Kochfeld	12
Spezielle Verschmutzungen	12
Was tun bei Problemen?	13
Montageanleitung	14
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	14
Belüftung	14
Einbau	14
Elektrischer Anschluss	17
Technische Daten	17
Inbetriebnahme	17

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.

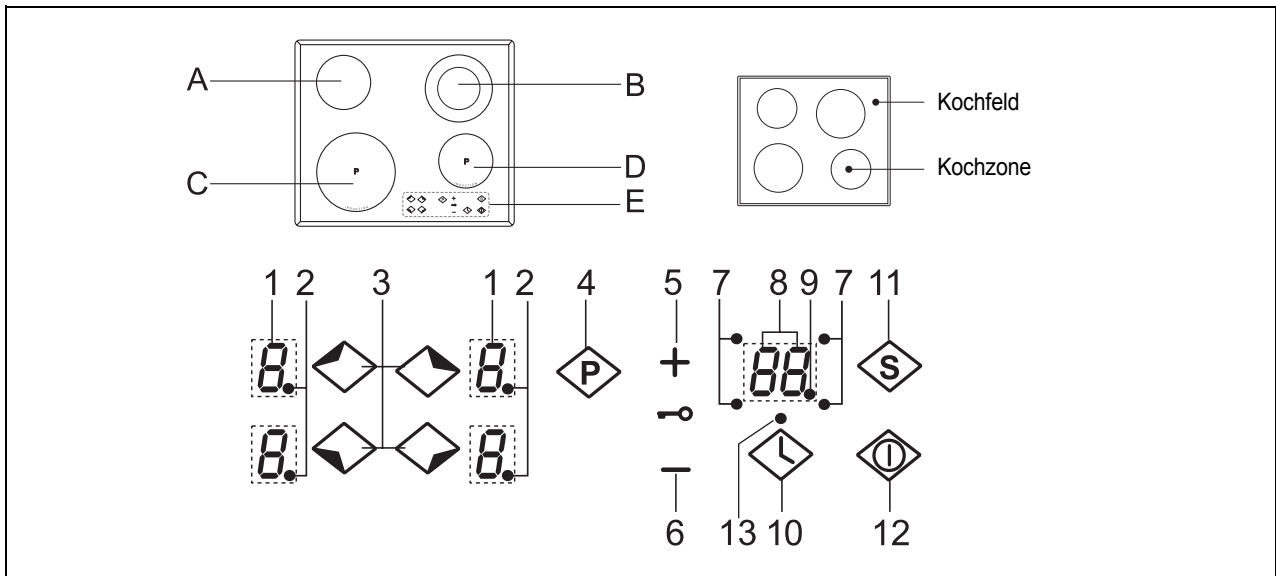
Für das Kochfeld

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung (Powerstufe) 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! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- 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 Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes 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.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- 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.

Für Personen

- **Vorsicht!**
Personen, die mit dem Umgang der Einbaukochfläche nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:**
Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- 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).



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

- A. Kochzone hinten links (Strahlungsheizkörper)*
- B. Kochzone hinten rechts (Strahlungsheizkörper)*
- C. Induktionskochzone vorne links
- D. Induktionskochzone vorne rechts
- E. Touch-Control Bedienfeld

* Bei diesem Modell sind die beiden hinteren Kochzonen mit Strahlungsheizkörpern ausgestattet (keine Induktionskochfläche!). Das Kochgeschirr muss keine magnetischen Eigenschaften haben!

- 1. Kochstufen-Anzeige
- 2. Bereitschaftspunkt (Kochzone)
- 3. Kochzonenauswahl-Taste
- 4. Power-Taste
Induktion: Powerstufe
Strahlungsheizkörper: Zweikreisumschaltung
- 5. Plus-Taste (erhöhen)
- 6. Minus-Taste (verringern)
- 7. Timer-Kontrollleuchte
- 8. Abschaltdauer-Anzeige
- 9. Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik
- 10. Timer-Selektions-Taste
- 11. STOP-Taste
- 12. Ein-/Aus-Taste
- 13. Kurzzeitwecker-Leuchte

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 (12)

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

Kochzonenauswahl-Taste (3)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Taste wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste + oder Minus-Taste – eine Kochstufe eingestellt werden kann.

Minus-Taste (6) / Plus-Taste (5)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen, der Abschaltautomatik und des Kurzzeitweckers vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht. Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Kochstufen-Anzeige (1)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

H	Restwärme
P	Powerstufe
<u>U</u>	Topferkennung
A	Ankochautomatik
STOP	Stop-Funktion
L	Kindersicherung (Child-Lock)

STOP-Taste (11)

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

Timer-Selektions-Taste (10)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

Das Kochfeld


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.

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)	Minstdurchmesser Topfboden (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Der Minstdurchmesser des Topfbodens ist bei einigen Modellen als Innenkreis auf der Kochzone abgebildet.

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).

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

Sonstige Funktionen

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

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

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

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 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel oder fehlende Abschirmung können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen.

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:

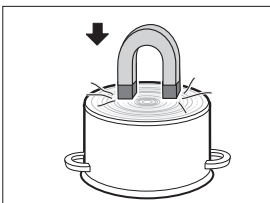
Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

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.



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!

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 Kochzonenendurchmesser.
- 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.

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	Warmhalten, 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)

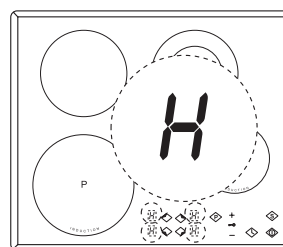
Restwärmeanzeige

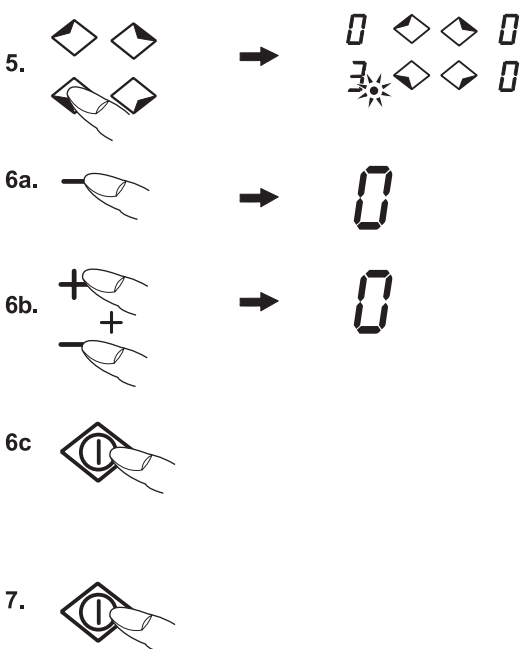
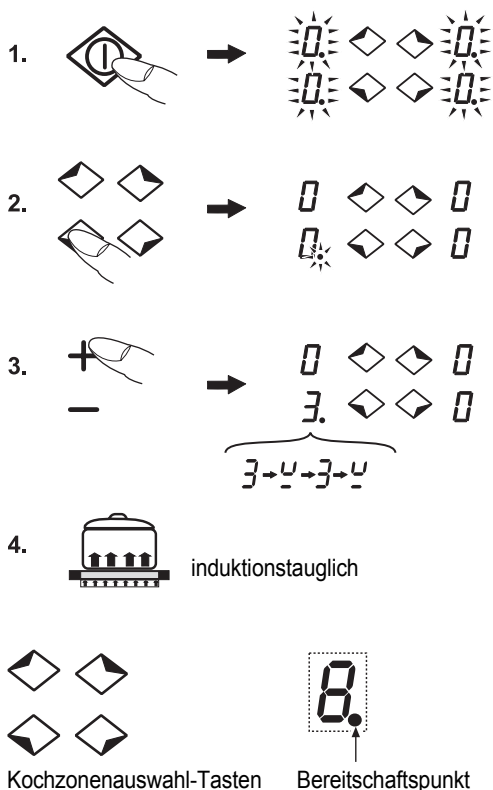
Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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.





Tastenbetätigung

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

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

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

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste** solange betätigen, bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen. Die Bereitschaftspunkte blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. für vorne links). Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Mit der **Plus-Taste** **+** oder **Minus-Taste** **-** eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
4. Einen **metallischen Kochtopf** auf die Kochzone stellen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol . Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

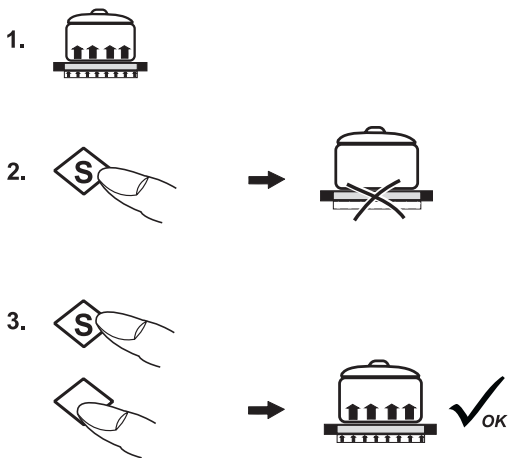
Bei Strahlungsheizkörpern muss das Kochgeschirr keine magnetischen Eigenschaften haben (nach Punkt 2 und 3 vorgehen).

Kochzone ausschalten

5. Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen.
6. a) **Minus-Taste** **-** mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) **Minus-Taste** **-** und **Plus-Taste** **+** gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder
c) **Ein-/Aus-Taste** betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten



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

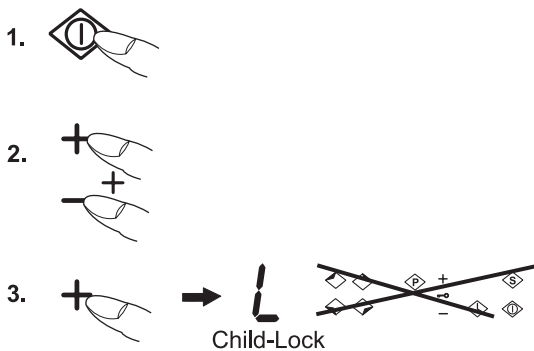


STOP-Funktion

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 zu 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, leuchten nacheinander die Buchstaben S-T-O-P oder S-T-O 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.




Kindersicherung

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 **Plus-Taste** **+** und **Minus-Taste** **-** gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Plus-Taste** **+** 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 **Plus-Taste** **+** und **Minus-Taste** **-** gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste** **-** betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

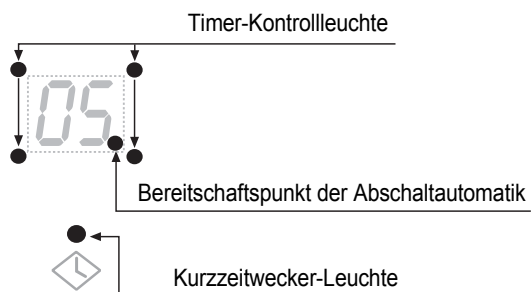
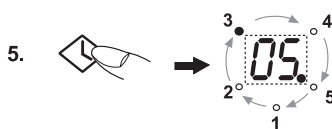
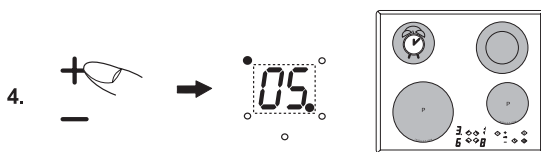
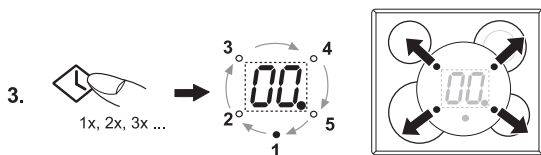
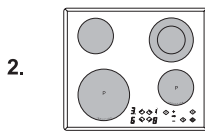
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

- **Ein-/Aus-Taste**  betätigen.
- Gleich darauf **Plus-Taste** **+** und **Minus-Taste** **-** gleichzeitig betätigen. Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden (dazu Kochzone auswählen und Kochstufe einstellen). Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

Hinweis

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



Abschaltautomatik (Timer)

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

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
3. Die **Timer-Selektions-Taste** betätigen. Der Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik leuchtet. Die Taste weiter betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Wichtig: Timer-Kontrollleuchten können nur blinken, wenn die Kochzonen vorher eingeschaltet wurden (Kochstufe größer 0).
4. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** **-** oder **Plus-Taste** **+** die Kochzeit von 1 bis 99 Minuten eingeben. Durch die Plus-Taste beginnt der Anzeigewert bei 01, durch die Minus-Taste bei 30. Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste wird die Einstellung zurückgesetzt (00).
5. Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Timer-Selektions-Taste** so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Anschließend durch die **Minus-Taste** **-** oder **Plus-Taste** **+** die gewünschte Zeit einstellen.
6. 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

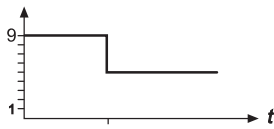
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Timer-Selektions-Taste** so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen (Timer-Kontrollleuchte blinkt) und Plus- und Minus-Taste gleichzeitig einmal betätigen.

Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

- Die **Timer-Selektions-Taste** betätigen, bis die Kurzzeitwecker-Leuchte über dieser Taste blinkt. Durch die **Minus-Taste** **-** oder **Plus-Taste** **+** die Zeit in Minuten einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweis:

Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld durch die **Ein-/Aus-Taste** einschalten.



- 1.
2. **9**
- 3.
4. **5**

Ankochautomatik

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

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt 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).

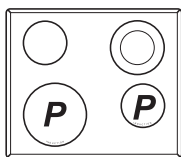
1. Eine Kochzone in Betrieb nehmen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen.
2. Kochstufe 9 einstellen. Durch erneutes Betätigen der **Plus-Taste +** wird die Ankochautomatik aktiviert.
Die Kochstufenanzeige zeigt abwechselnd A und 9.
Bei Induktion erscheint A und U, wenn kein Topf aufgesetzt wurde.
3. Gleich darauf durch die **Minus-Taste -** eine geringere Fortkochstufe 1 bis 8 wählen.
A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Hinweise

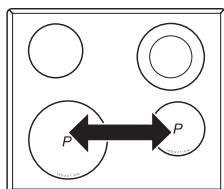
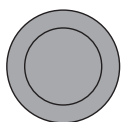
- Während der Ankochautomatik kann mit der Plus-Taste **+** die Fortkochstufe erhöht werden. Die Betätigung der Minus-Taste **-** schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe 9 und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe 9 erhalten.
- Falls eine hohe Kochstufe oder die Powerstufe eingeschaltet wird, kann eventuell die Ankochautomatik wegen Überschreitung der maximalen Leistung abgeschaltet werden (siehe Powermanagement).

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

Die Ankochzeiten sind bei Strahlungsheizkörpern um 20% erhöht.



1. →
2. →
3. →



Module (Powermanagement)

Powerstufe (Kochzonen mit P)

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

Die Powerstufe arbeitet für 10 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

1. Eine Kochzone muss eingeschaltet sein. Der Bereitschaftspunkt der Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen.
2. **Power-Taste** 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.

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe die **Minus-Taste** oder die **Power-Taste** betätigen.

Zweikreisumschaltung bei Strahlungsheizkörpern (nicht bei Induktion)

Zum Einschalten des äußeren Heizkreises die Kochzone auswählen (Bereitschaftspunkt leuchtet) und die **Power-Taste** betätigen.

Zum Abschalten die Taste erneut betätigen oder die Kochzone ausschalten.

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.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld 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!

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.

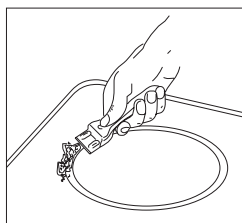
Wöchentliche Pflege

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.

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 Glasschaber 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.



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

Bitte beachten

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?


Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

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

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

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

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?

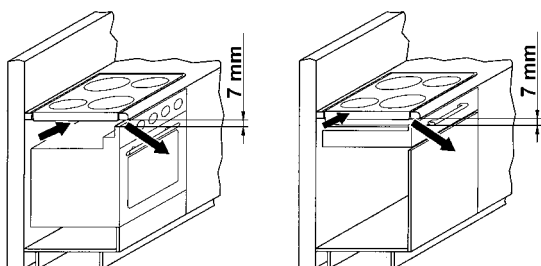
Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>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 40 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.

Belüftung

- Die Rückwand des Unterschranks muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Die vordere Traversenleiste des Möbels ist zu entfernen, damit eine Luftdurchlassöffnung von mind. 7mm unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht.



- Eventuelle Traversenleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbaugeräten der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

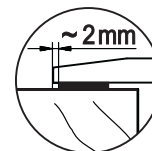
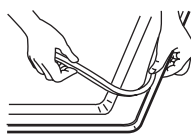
Einbau

Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben 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

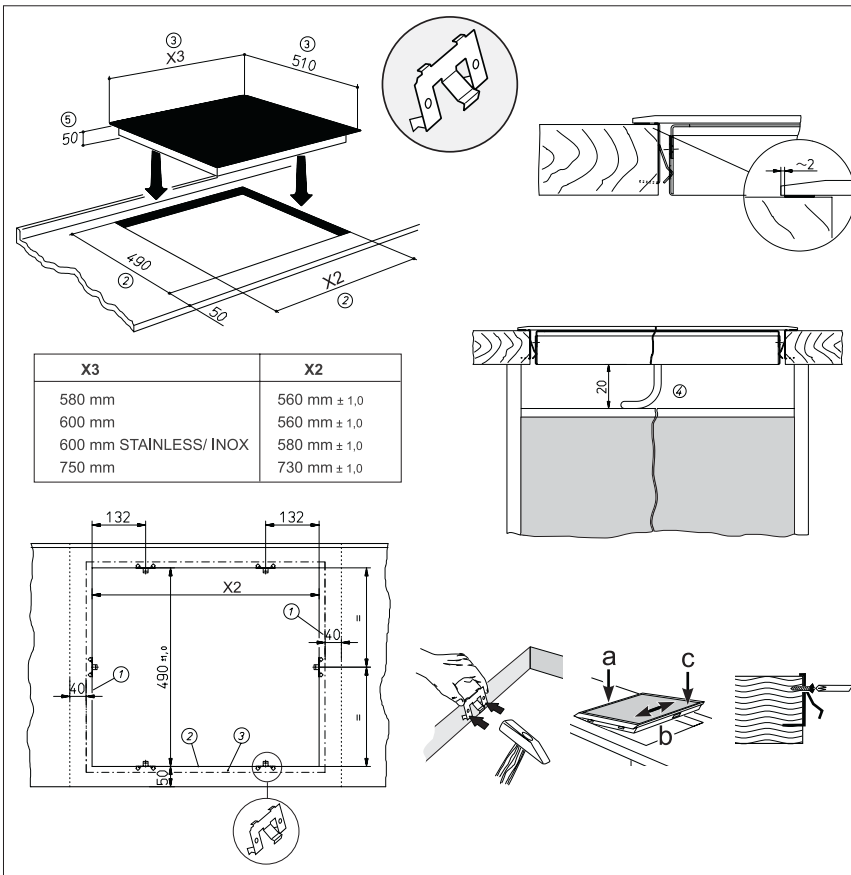
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

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.



Clipse

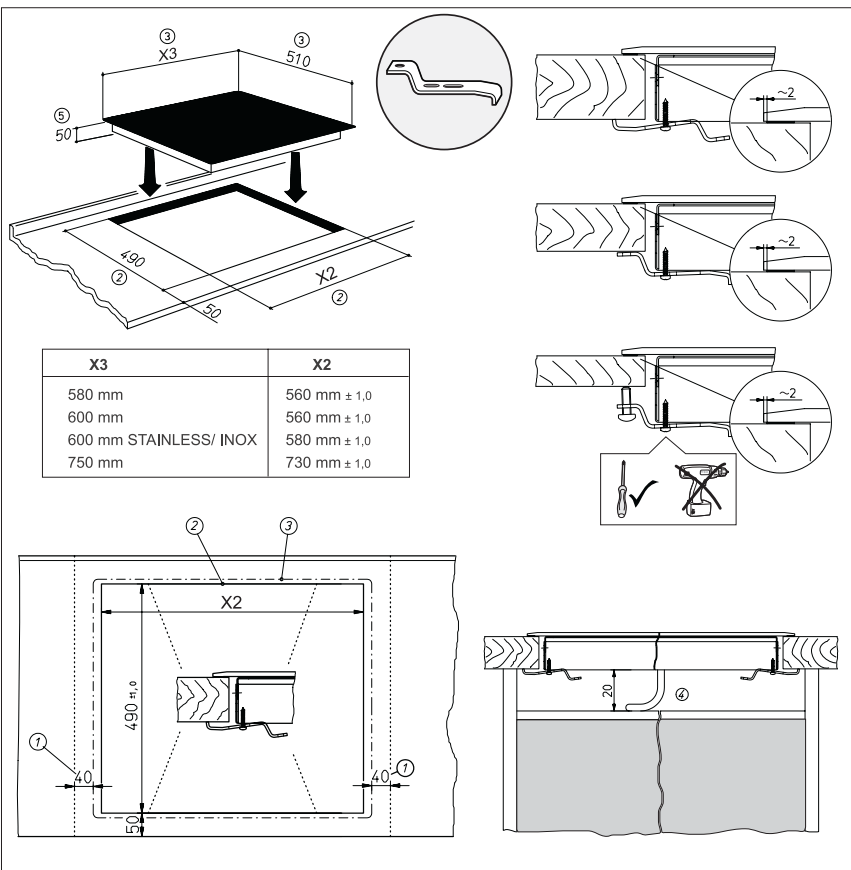


- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche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

Wichtig:

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

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



Lasche

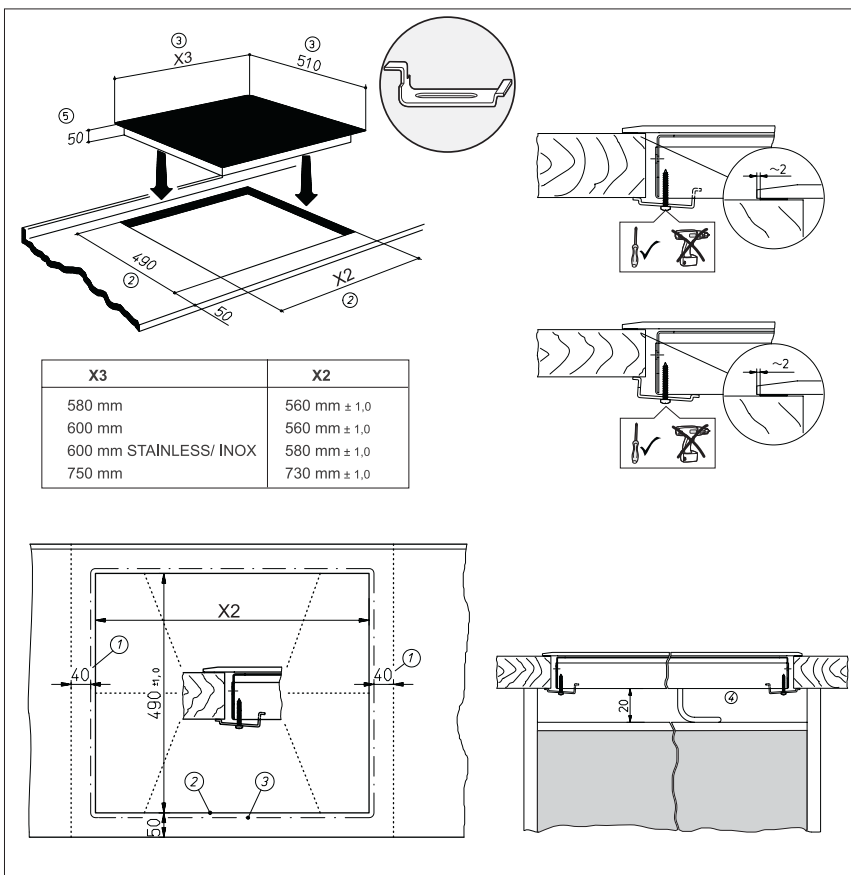


- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten. Zum Ausgleich muss eine metrische Schraube an der Lasche eingesetzt werden.

Wichtig:

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

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



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 Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

Wichtig:

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

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

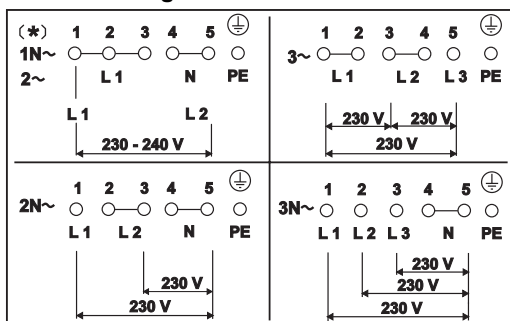
Elektrischer Anschluss

- **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.
- Zum Anschluss muss der Schalterteildeckel 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 VV-F entsprechen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.

Anschlusswerte

Netzspannung: 400-415V 2N~, 50-60 Hz
 Komponentennennspannung: 230 - 240V

Anschlussmöglichkeiten



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

Technische Daten

Abmessungen	
Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 600 x 510
Kochzonen	
hinten links Ø cm / kW	14,5/ 1,2
vorne links Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
vorne rechts Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
hinten rechts Ø cm / kW	18 bzw. 12/ 1,7 bzw. 0,7
Kochfeld, gesamt kW	6,6



* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

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.

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

Dear customer,

We thank you and congratulate you on your choice.

This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

May we wish you all the very best with your modern appliance!

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way. Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

Disposing of old appliances



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

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

Correct use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. Do not use the appliance for any other purpose.

For your information...

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

Should a fault arise, please first consult chapter "What to do if trouble occurs?". You can often fix minor problems yourself, without having to call in an engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

Safety instructions	19
Connection and operation.....	19
For the hob.....	19
For persons.....	19
Appliance description	20
Operating the hob with the touch keys.....	20
Operation	21
The hob.....	21
Pan recognition.....	21
Operating time limit.....	21
Other functions.....	21
Protection against overheating (induction).....	21
Cookware for induction hobs.....	22
How to cut power consumption.....	22
Power settings.....	22
Residual heat display.....	22
Operating the buttons.....	23
Switching on the hob and cooking zones.....	23
Switching off a cooking zone.....	23
Switching off the hob.....	23
STOP function.....	24
Childproof lock.....	24
Automatic switch-off (timer).....	25
Minute minder (egg timer).....	25
Automatic boost function.....	26
Power boost setting	
(cooking zones marked with a P).....	27
Dual circuit activation for radiant heating elements	
(not for induction).....	27
Power management.....	27
Cleaning and Care	28
Glass ceramic hob.....	28
Specific soiling.....	28
What to do if trouble occurs	29
Instructions for assembly	30
Safety instructions for kitchen unit fitters.....	30
Ventilation.....	30
Installation.....	30
Electrical connection.....	33
Technical data.....	33
Start of operation.....	33

Connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Fitting a mains socket, repairing and servicing the appliance are jobs that should be carried out by a qualified electrician according to valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.

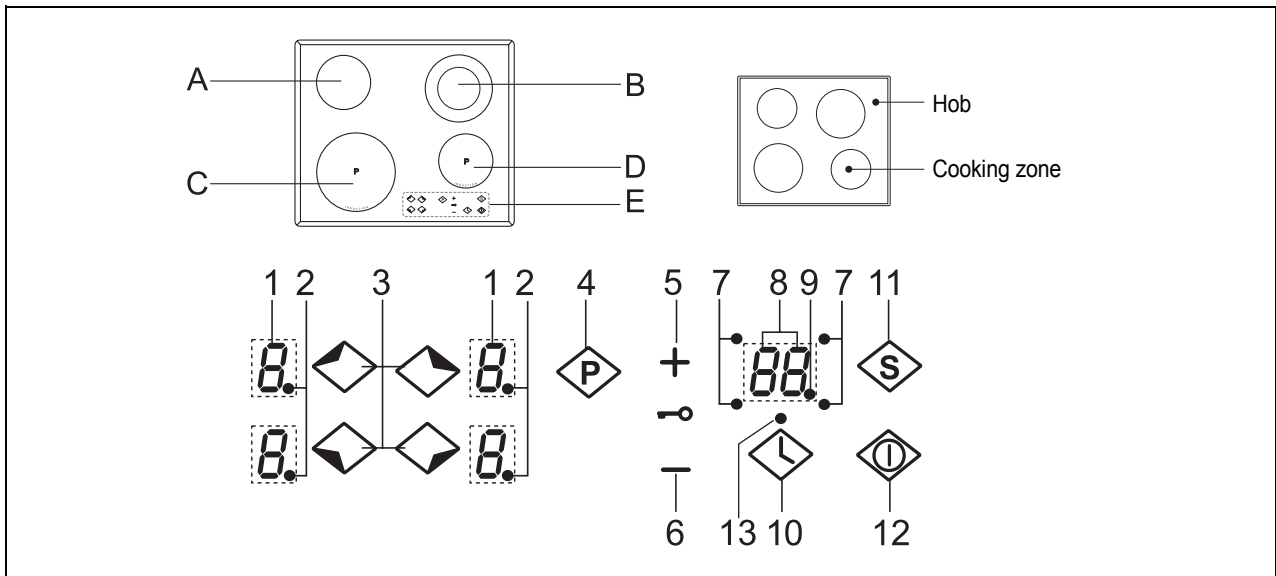
For the hob

- **Owing to the very fast reaction at the high power setting (power max.), do not use the induction hob without supervision!**
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.
- It is essential that you switch off a cooking zone after using it with the respective minus button and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always prepare meals with fats and oils under supervision. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic hob is extremely robust. Avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call the Customer service.
- Take care when working with home appliances! The connecting cable must not contact the hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.

- Do not put kitchen foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods, away from the hot cooking zone. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution, danger of burns.
Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor buttons clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF button.
- Hot pans should not cover the sensor keys, otherwise the appliance switches itself off automatically. In this case the oven automatically shuts off.
- If there are any pets in the apartment which could come near the hob, activate the childproof lock.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.

For persons

- **Caution!**
People who are not familiar with the built-in hob must only be allowed to operate it under supervision. Generally keep little children away from the appliance and never allow them to play with the appliance.
- **Attention!**
The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).



The decorative design may deviate from the illustrations.

- A. Cooking zone back left (radiant heating element)*
- B. Cooking zone back right (radiant heating element)*
- C. Induction cooking zone front left
- D. Induction cooking zone front right
- E. Touch-Control operating panel

* For this model the two cooking zones at the back are equipped with radiant heating elements (they are not induction-heated). Pots and pans do not need to have magnetic properties.

- 1. Power setting display
- 2. Stand-by dot (cooking zone)
- 3. Cooking zone selection button
- 4. Power button
Induction: Power boost
Radiant heating elements: Switching on the second element
- 5. Plus button (raise)
- 6. Minus button (lower)
- 7. Timer indicator lamp
- 8. Switch-off time display
- 9. Stand-by dot for the automatic switch-off device
- 10. Timer selection button
- 11. STOP button
- 12. ON/OFF button
- 13. Minute minder lamp

Operating the hob with the touch keys

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

ON/OFF button (12)

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

Cooking zone selection button (3)

Pressing one of the cooking zone selection buttons available will select a cooking zone, for which the plus button $+$ or the minus button $-$ may be used to set the cooking level.

Minus button (6) / Plus button (5)

These buttons are used to set the cooking levels, the automatic switch-off device and the minute minder. The minus button reduces the setting and the plus button raises it. The setting will be shown when both buttons are pressed simultaneously.

Power setting display (1)

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

H	Residual heat
P	Power boost setting
<u>U</u>	Pan recognition device
A	Automatic parboiling mode
STOP	Stop function
L	Childproof lock

STOP button (11)

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

Timer selection button (10)

For programming the automatic switch-off device (timer) and the minute minder.

The hob

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

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

Advantages of the induction hob

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

Pan recognition

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

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

If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, then the power supply will take place with less power.

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Minimum diameter of the base of a pot (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

The minimum diameter of the base of a pot is indicated as an inner circle on the cooking zones of some of the models.

Operating time limit

The induction hob has an automatic time limit function.

The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart), provided that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during the period of use.

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

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

Power setting	Operating time limit in hours
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Other functions

If two or more sensors are pressed at the same time – e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor button – no function is activated.

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

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

Protection against overheating (induction)

If the hob is used at full power for a lengthy period, the electronics may no longer be cooled to the necessary extent at room temperature.

To ensure that no excessive temperatures occur in the electronics, the power of the cooking zones may be reduced automatically.

Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

The reason may be that there are no openings for cooling purposes in the kitchen units or that there is no insulation. It may be necessary to check the installation of the hob.

Cookware for induction hobs

The cookware used for the induction cooking zone must be made of metal, have magnetic properties and a sufficient base area.

Only use pots with a base suitable for induction.

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

This is how to establish the suitability of a pot:

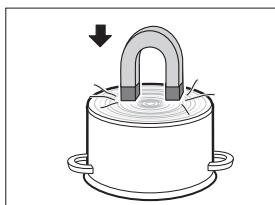
Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

Magnet test:

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

Note!

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



Take care when using simmering pans for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.

How to cut power consumption

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

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

Power settings

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

Cooking level	Suitable for
0	Off, using remaining heat
1-2	Keeping food warm, simmering small quantities of food (lowest setting)
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities, roasting larger pieces of meat through.
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power setting (greatest output)

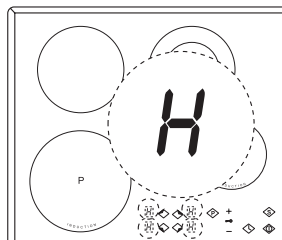
Residual heat display

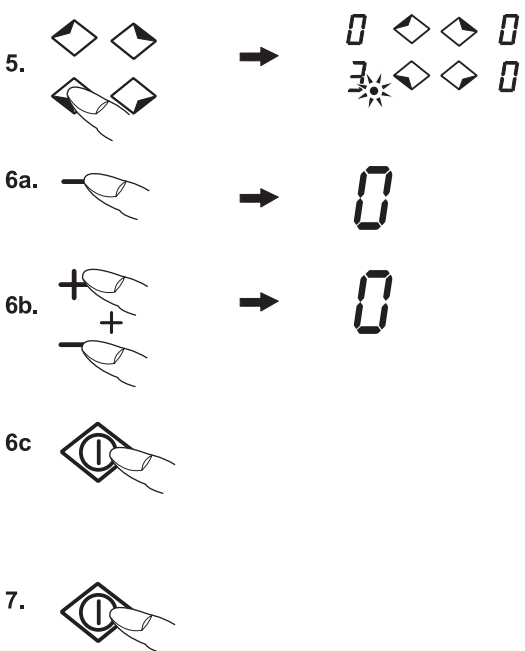
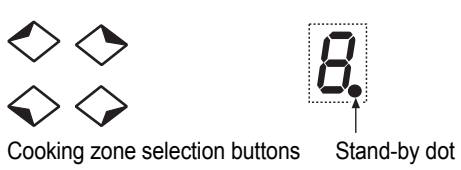
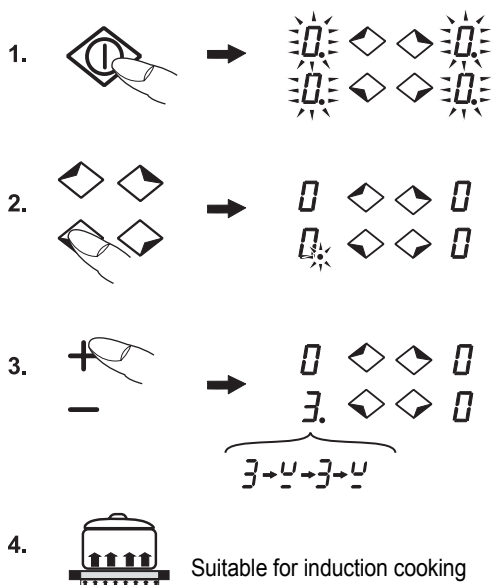
The glass ceramic hob is equipped with a H residual heat display.

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

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

The ceramic hob is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it only heats up due to the effect of heat reflected by the pan.





Operating the buttons

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

The pressing of a subsequent button must always **commence within 10 seconds**, otherwise the selection will be deleted.

The plus and minus buttons can be touched individually or be permanently pressed.

Switching on the hob and cooking zones

1. Press the **on/off button** until the power setting displays indicate 0. The stand-by dots will blink. The controls are ready for operation.
2. Then press a **cooking zone selection button** (e.g. for front left). The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Use the **plus button** or **minus button** to select a cooking level. The plus button will activate power setting 1 and the minus button power setting 9.
4. Put a **metal cooking pot** onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. As long as no metal cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol . If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the section on "Pan recognition".

Repeat items 2 to 4 in order to cook on other cooking zones at the same time.

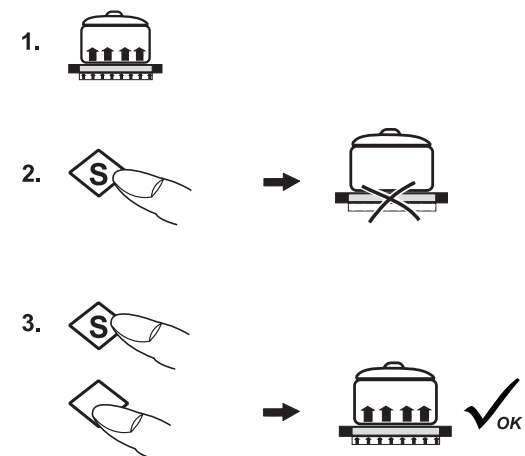
Cooking pots and pans will not need to have magnetic properties in the case of radiant heating elements (proceed according to items 2 and 3).

Switching off a cooking zone

5. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up. It may be necessary to press the **cooking zone selection button**.
6. a) Press the **minus button** several times until the power setting display shows 0, or
b) press the **minus button** and the **plus button** once at the same time. The cooking zone is switched off direct irrespective of the power setting or
c) press the **on/off button** . The entire hob will be switched off (all of the cooking zones are switched off).

Switching off the hob

7. Press the **on/off button** . The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

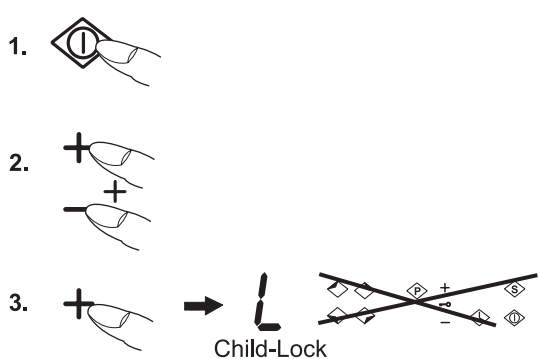


STOP function

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

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

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the **STOP button** . The letters S-T-O-P or S-T-O will be shown one after another instead of the cooking levels previously selected.
3. The interruption is ended by firstly pressing the **STOP button** and then pressing any **other button** (except the on/off button). The second button must be pressed within 10 seconds, otherwise the hob will switch off.



Childproof lock

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

Switching on the child-safety lock

1. Press the **on/off button** in order to switch on the childproof lock.
2. Then immediately press the **plus button** **+** and the **minus button** **-** simultaneously.
3. Then press the **plus button** **+** in order to activate the childproof lock. The power setting displays will indicate an L for child lock, the controls will be inaccessible and the hob will switch off.

Switching off the childproof lock

4. **Press the on/off button** .
5. Then immediately press the **plus button** **+** and the **minus button** **-** simultaneously.
6. Then press the **minus button** **-** in order to deactivate the childproof lock. The L will go off.

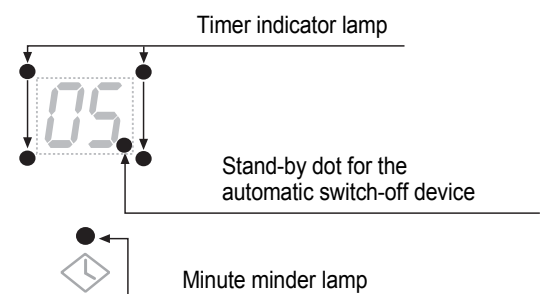
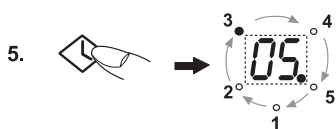
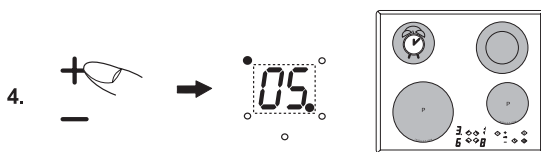
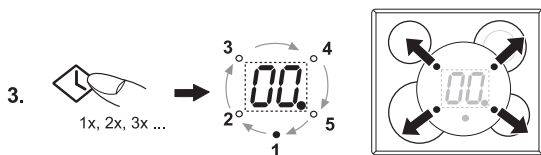
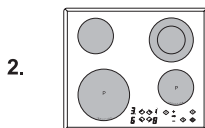
De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

This is only possible if the childproof lock has been switched on in accordance with items 1-3.

- Press the **on/off button** .
- Then immediately press the **plus button** **+** and the **minus button** **-** simultaneously.
Now the user will be able to switch on a cooking zone (to do so, select a cooking zone and set the power level).
When the hob is switched off the childproof lock will be activated again (switched on).

Note!

In the event of a power cut the childproof lock will be cancelled, i.e. deactivated.



Automatic switch-off (timer)

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after a stipulated period of time. Cooking times ranging from 1 minute to 99 minutes can be set.

1. Switch on the hob.
2. Switch on one or more cooking zones and set the required power settings.
3. Press the **timer selection button** . The standby dot of the timer will light up. Press the button again until the timer indicator lamp of the required cooking zone blinks. Important! Timer indicator lamps can only blink if the cooking zones have already been switched on (power setting higher than 0).
4. Then immediately use the **minus button** **-** or the **plus button** **+** to set the cooking time at between 1 and 99 minutes. With the plus button the display will commence at 01, and with the minus button it will commence at 30. The setting will be reset if the plus and minus buttons are pressed simultaneously (00).
5. In order to program the automatic-switch-off device for another cooking zone, press the **timer selection button** repeatedly until the timer indicator lamp for the required cooking zone blinks. Then use the **minus button** **-** or the **plus button** **+** to set the required time.
6. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any button (except for the on/off button).

Please note

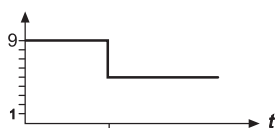
- In order to check the time that has lapsed (automatic-switch-off device) press the **timer selection button** repeatedly until the timer indicator lamp for the required cooking zone blinks. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: select the respective cooking zone (timer indicator lamp blinks) and press the plus and minus buttons once at the same time.

Minute minder (egg timer)

- Press the **timer selection button** until the minute minder lamp blinks with this button. Use the **minus button** **-** or the **plus button** **+** to set the time in minutes.
- Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any button (except for the on/off button).

Note!

The minute minder remains in operation when the induction cooker is switched off. Switch the hob on with the **on/off button** to adjust the time.



1. →
2. **9**
3. → **A→9→A**
4. **5**

Automatic boost function

Parboiling takes place at power level 9 with the automatic boost function. After a certain time the power level will switch down automatically to a lower simmering setting (1 to 8).

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

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

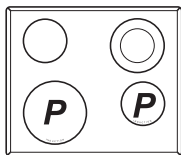
1. Switch a cooking zone on. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up. It may be necessary to press a **cooking zone selection button**.
2. Select power setting 9. Pressing the **plus button +** again will activate the automatic boost function.
The power level setting will indicate A and 9 alternately.
In the case of induction, an A and will be shown if no pot has been placed on the cooking zone.
3. Then immediately use the **minus button -** to select a lower simmering setting from 1 to 8.
A and the selected simmering setting will blink alternately.
4. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting.

Please note

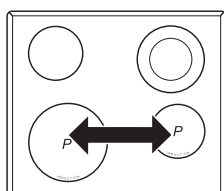
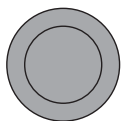
- While the automatic boost function is in operation, the plus button can be used to **+** raise the simmering power setting. Pressing the minus button **-** will switch the automatic boost function off.
- If, after activating the automatic boost function, the power level is left at level 9 and no lower simmering setting is selected, the automatic boost function will be switched off automatically after 10 seconds and the cooking level will remain at 9.
- If a higher cooking setting or the power boost setting is activated, the automatic boost function may switch off if the maximum power level is exceeded (see power management).

Power setting	Automatic boost function Time (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Heating-up time will be 20% longer for radiant heating elements.



1. →
2. →
3. →



Modules (power management)

Power boost setting (cooking zones marked with a P)

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

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

1. A cooking zone must be switched on. The stand-by dot of the cooking zone must light up. It may be necessary to press the **cooking zone selection button**.
2. Press the **power button** once in order to activate the power boost setting. The power display will show a P.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The P will go off and the power level will switch down to 9.

Note!

In order to terminate the power boost setting press the **minus button** or the **power button** .

Dual circuit activation for radiant heating elements (not for induction)

In order to switch on the outer heating circuit select the cooking zone (stand-by dot lights up) and press the **power button** .

In order to switch the function off press the button again or switch the cooking zone off.

Power management

For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level.

If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module.

The display of this cooking zone will initially blink; the maximum possible power setting will subsequently be shown constantly.



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

Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

Weekly clean

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

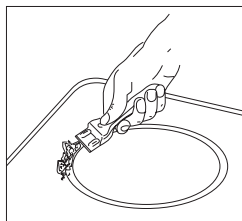
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

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

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



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

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

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.



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

Please note

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

But there are some problems described below that you can fix yourself.

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!


You can't switch your induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Have the sensor buttons been locked (child safety device), i.e. an L is shown in the display?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on "Cookware for induction hobs".

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

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

Remedy: clean the surface or remove the item.

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

Error code E2 is indicated?

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

See the section on thermal cut-off.

Error code U400 is indicated?

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

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

The pot sign appears ?

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

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

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

Is the cookware you are using making noises?

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

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

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

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

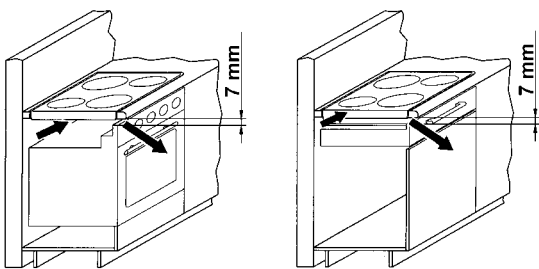
If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Disconnect fuse immediately and call Customer Service.

Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (>75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they can become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 40 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

Venilation

- The back wall of the bottom cabinet must be open in the area of the cut-out in order to provide for air circulation.
- The front transverse strip of the unit must be removed so that an air flow opening of at least 7 mm is created below the worktop across the full width of the appliance.



- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.
- The distance between induction hob and kitchen furniture resp. built-in unit must provide for sufficient ventilation of the induction.
- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.

Installation

Important

- If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate bottom must be inserted at a minimum distance of 20 mm in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The intermediary shelf may only be removed by tools.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are placed directly next to or above the hob.

Sealing of cooking zone

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



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

Working surface cut-out

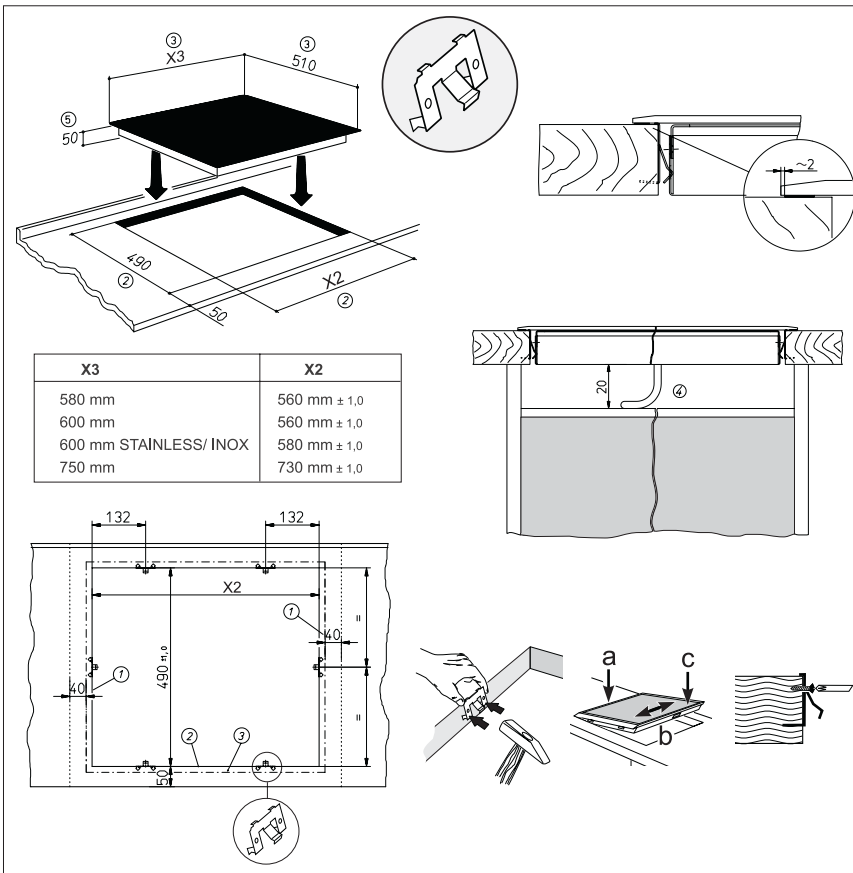
Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated.

The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel.

Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

The glass ceramic hob is fastened with clips or with brackets.



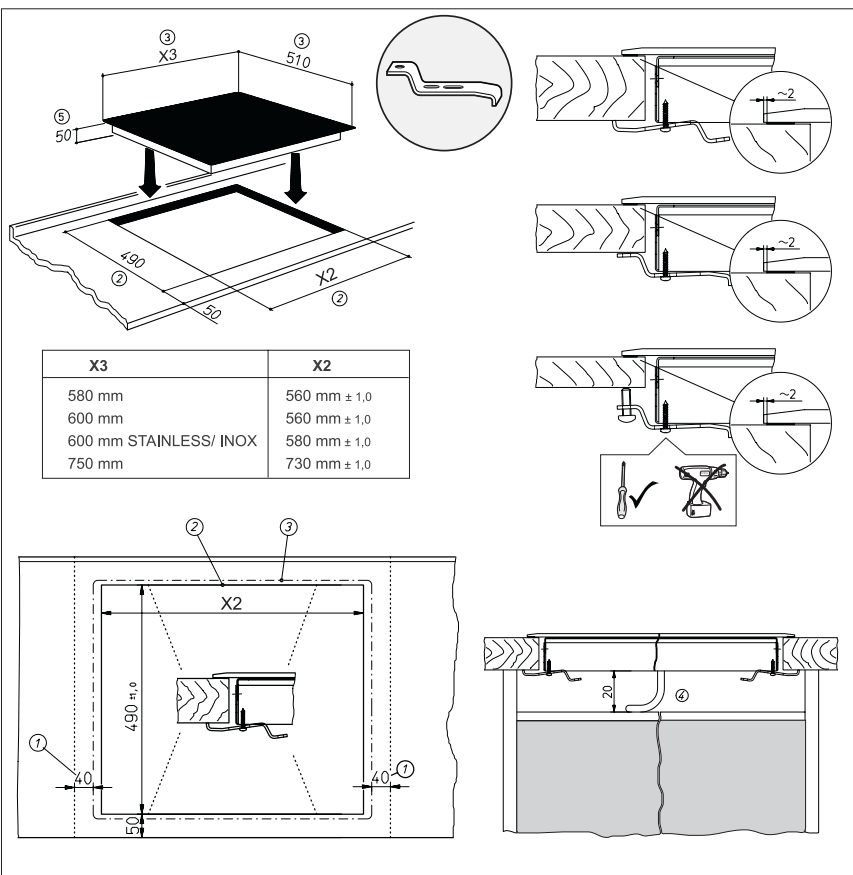
Clips

- Drive the clips into the worktop cut-out at the intervals indicated. It is not necessary to adjust the height due to the horizontal stop motion device.
- Important! The horizontal drive of the clips must be flush with the worktop (avoid the risk of breaks).
- Position the hob according to the illustration on the left side (a), align it (b) and insert the clips (c).
- Screws may be used to fasten the clips.

Important!

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

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



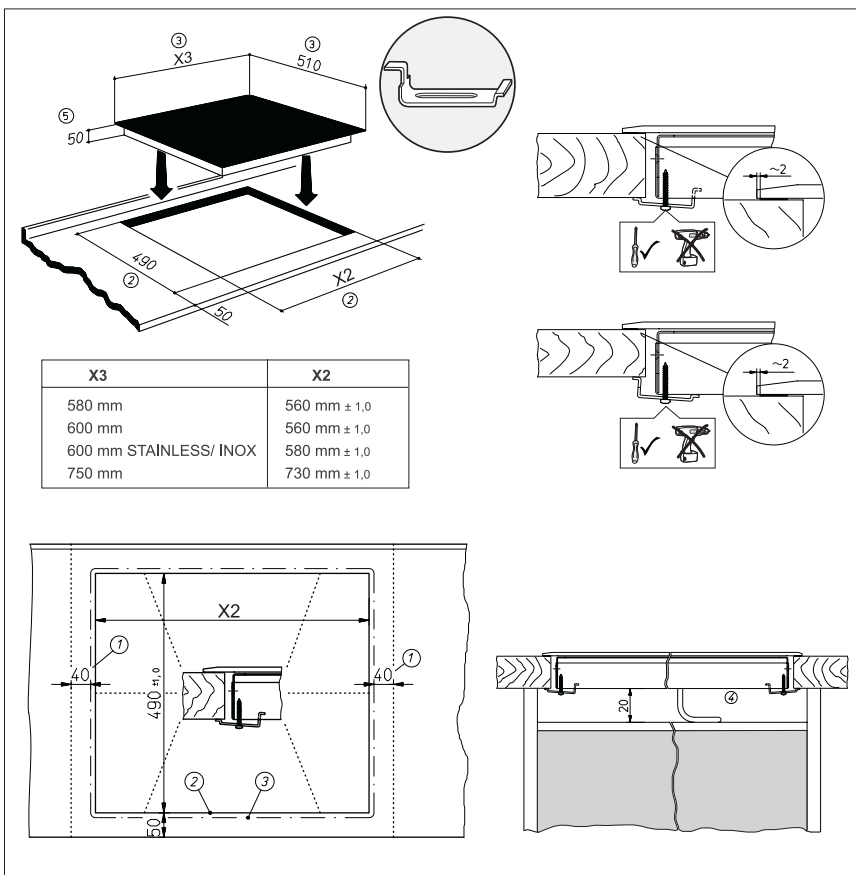
Bracket

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

Important!

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

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



Bracket



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

Important!

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

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

Electrical connection

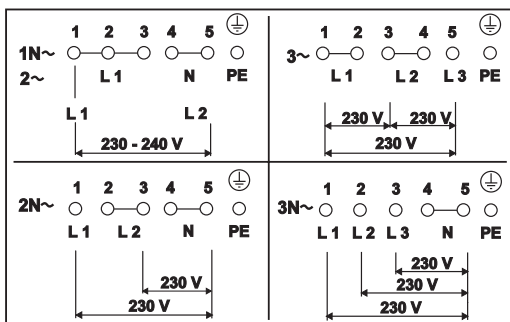
- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices.
- When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- To connect the appliance, unscrew the switchbox cover on the underside of the appliance to access the terminal block. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least H05 VV-F.
- If the excess cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention! Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.

Power supply

Mains voltage: 400-415V 2N~, 50-60 Hz

Component rated voltage: 230 - 240V

Electrical connections



Technical data

Dimensions		
Hob Height/ Width/ Depth	mm	50 x 600 x 510
Cooking zones		
Back left	Ø cm / kW	14.5/ 1.2
Front left	Ø cm / kW	21/ 2.3 (3.2)*
Front right	Ø cm / kW	14.5/ 1.4 (1.8)*
Back right	Ø cm / kW	18 or 12/ 1.7 or 0.7
Hob, total	kW	6.6



* Power when the power boost function is activated

Start of operation

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

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

Cher client,

merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit, développé avec soin et fabriqué avec des matières de toute première qualité, a été soigneusement rodé pour satisfaire toutes Vos exigences d'une cuisson parfaite. Veuillez lire attentivement les instructions simples portées sur cette notice qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation.

Nous vous souhaitons une entière et pleine satisfaction quant à l'utilisation de cet appareil moderne.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Élimination de l'emballage

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

Élimination des appareils hors service



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

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuez à la protection de l'environnement et à la santé humaine. L'élimination non appropriée des déchets nuit à l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée qu'à la préparation des repas de tous les jours, c'est-à-dire, elle est conçue pour une utilisation domestique. Ne pas l'utiliser de façon inappropriée.

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-mêmes 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.

Consignes de sécurité	35
Pour raccordement et fonctionnement.....	35
Pour la table de cuisson.....	35
Pour les personnes.....	35
Description de l'appareil	36
Commande par touches sensibles.....	36
Utilisation	37
La table de cuisson.....	37
Détection des récipients.....	37
Limitation de la durée de fonctionnement.....	37
Autres fonctions.....	37
Protection en cas de surchauffe (induction).....	37
Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	38
Conseils pour économiser de l'énergie.....	38
Positions de cuisson.....	38
Indicateur de chaleur résiduelle.....	38
Utilisation des touches.....	39
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson.....	39
Arrêter la zone de cuisson.....	39
Arrêter la table de cuisson.....	39
Fonction STOP.....	40
Sécurité enfants.....	40
Arrêt automatique (minuterie).....	41
Minuterie (sablier).....	41
Précuisson automatique.....	42
Position Power (zones de cuisson avec P).....	43
Mise en circuit du cercle extérieur pour les résistances rayonnantes (ne s'applique à l'induction).....	43
Powermanagement.....	43
Nettoyage et entretien	44
Table de cuisson vitrocéramique.....	44
Salissures résistantes.....	44
Que faire en cas d'anomalie?	45
Instructions de montage	46
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine.....	46
Ventilation.....	46
Montage.....	46
Raccordement électrique.....	49
Caractéristiques techniques.....	49
Mise en service.....	49

Pour raccordement et 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 applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

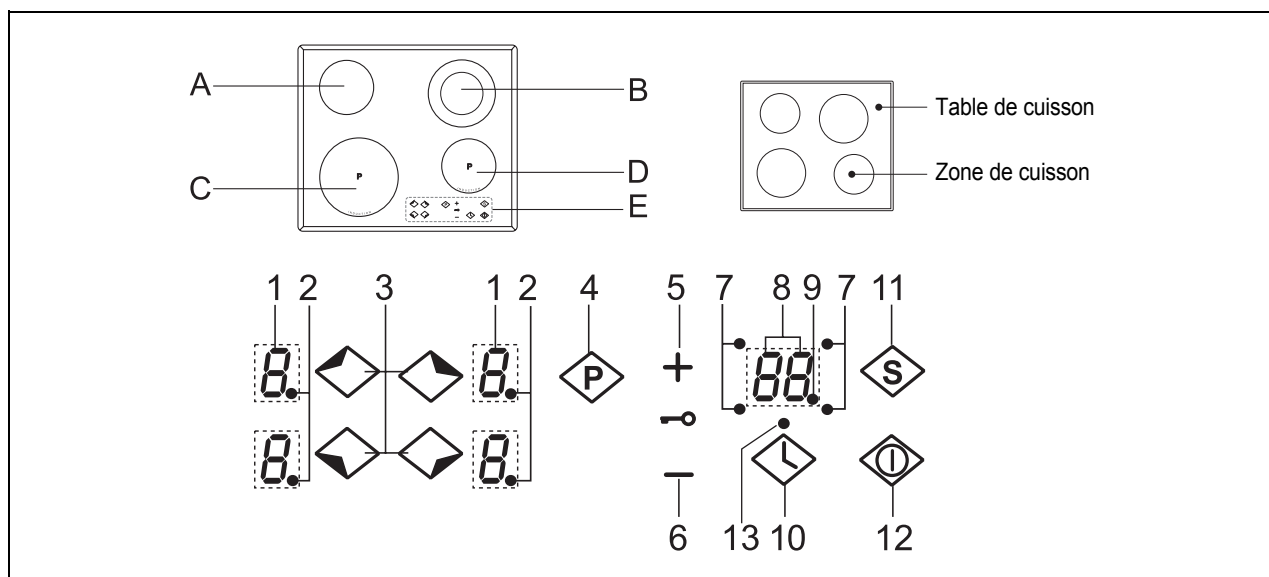
Pour la table de cuisson

- **La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance (position «Power»), ne pas la laisser sans surveillance !**
- Pendant la cuisson, prendre garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Eviter de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la zone 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 ! Poser un couvercle et arrêter la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Eviter toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez 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 pas poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Ne jamais se servir de la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.

- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, par 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 pas déposer 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, risques de brûlures.
Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boîtes de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !
- Maintenir les touches sensibles propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets, tels que casseroles, torchons, etc., sur les touches sensibles !
Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche d'Arrêt !
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensibles. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- 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 sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.

Pour les personnes

- **Attention!**
Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les tables de cuisson encastrées peuvent utiliser ces dernières uniquement sous surveillance. Par principe, tenir hors de portée des enfants en bas âge et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention!**
Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- 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).



Le décor peut être différent de celui illustré.

- A. Zone de cuisson arrière gauche (résistance rayonnante)*
- B. Zone de cuisson arrière droite (résistance rayonnante)*
- C. Zone de cuisson à induction avant gauche
- D. Zone de cuisson à induction avant droite
- E. Bandeau de commande Touch Control

* Pour ce modèle, les deux zones de cuisson à l'arrière sont équipées de résistances rayonnantes (pas de zone de cuisson à induction !). Il n'est pas nécessaire que les récipients de cuisson disposent de propriétés magnétiques !

- 1. Affichage des allures de cuisson
- 2. Point de disponibilité (zone de cuisson)
- 3. Touche de sélection zone de cuisson
- 4. Touche Power
Induction: Intensité «Power»
Résistance rayonnante: Utilisation du double circuit de cuisson
- 5. Touche Plus (augmenter)
- 6. Touche Moins (réduire)
- 7. Voyant de contrôle minuterie
- 8. Affichage durée d'arrêt
- 9. Point de disponibilité de l'arrêt automatique
- 10. Touche de sélection minuterie
- 11. Touche STOP
- 12. Touche Marche/Arrêt
- 13. Voyant minuterie (sablier)

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: effleurer brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque toucher correctement effectué est confirmé par un signal sonore. Par la suite, la touche sensible Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche/Arrêt (12)

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

Touche de sélection zones de cuisson (3)

L'appui sur l'une des touches de sélection zones de cuisson, vous permet de sélectionner une zone de cuisson à disposition, pour la laquelle, ensuite, avec la touche Plus + ou Moins - vous pouvez régler une position de cuisson.

Touche Moins (6) / Touche Plus (5)

Ces touches permettent de régler les positions de cuisson, l'arrêt automatique et la minuterie (sablier). Avec la touche Moins, vous diminuez la valeur affichée, avec la touche Plus vous l'augmentez. La valeur affichée peut être effacée en appuyant simultanément sur les deux touches.

Affichage de la position de cuisson (1)

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

H	Chaleur résiduelle
P	Position Power
<u>U</u>	Détection des récipients
A	Précuisson automatique
STOP	Fonction Stop
L	Sécurité enfants (Child-Lock)

Touche STOP (11)

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

Touche de sélection minuterie (10)

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

La table de cuisson


La surface de cuisson est composée d'une table 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(s),
- Sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- Transmission à haut rendement de l'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- Montée en température très rapide,
- Le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- Réglage rapide et extrêmement précis de l'adduction d'énergie.

Détection des récipients

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

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

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

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum du fond de casserole (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Le diamètre minimum du fond de casserole est, pour certains modèles, indiqué comme cercle intérieur sur la zone de cuisson.

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 la position 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 à 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 (par ex. : arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

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

Autres fonctions

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

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

Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou mettre en marche ou arrêter la zone de cuisson.

Protection en cas de surchauffe (induction)

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

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est.

Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, E2 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Une ventilation manquante ou insuffisante dans le meuble ou l'absence de déflecteurs peut en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant.

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:

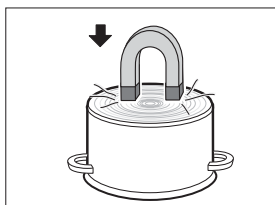
Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

Test à l'aimant :

Approchez l'aimant du fond de votre récipient. 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.



Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!

Conseils pour économiser de l'énergie

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

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond ; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la suppression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.

- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

Positions de cuisson

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

Intensité	Indiquée pour
0	Position Arrêt
1-2	Maintenir au chaud, 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	Position Power (puissance max.)

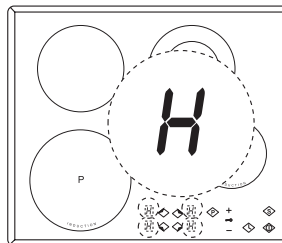
Indicateur de chaleur résiduelle

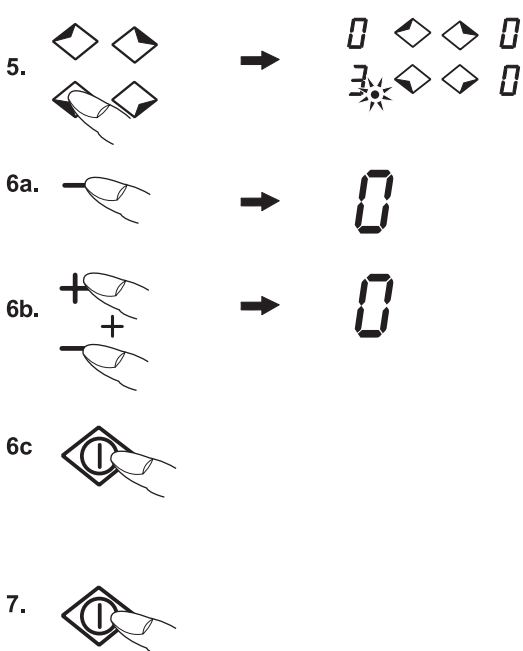
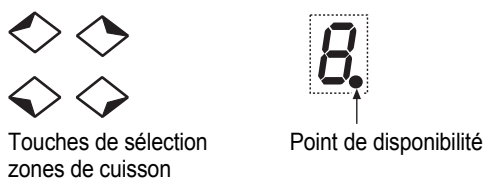
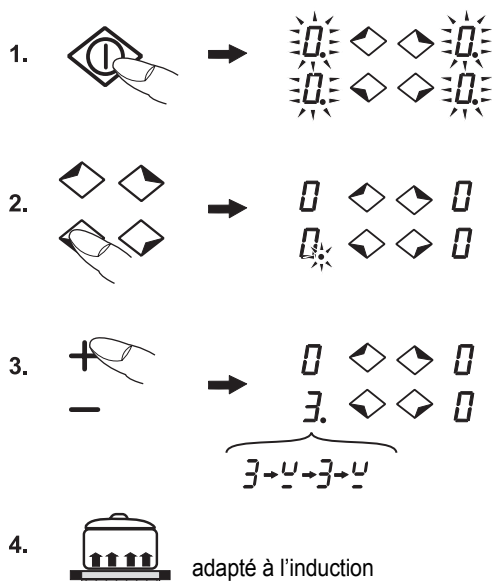
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

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.





Utilisation des touches

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

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

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

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

1. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0. Les points de disponibilité clignotent. La commande est prête à fonctionner.
2. Ensuite, appuyer sur une **touche de sélection zone de cuisson** (par ex. pour la zone avant gauche). Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Sélectionner une position de cuisson avec les touches **Plus +** ou **Moins -**.
Avec la touche Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9.
4. Poser une **casserole métallique** sur la zone de cuisson. La détection du récipient de cuisson active la bobine d'inductance.
Tant qu'il n'y a pas de casserole métallique posée sur la zone de cuisson, l'affichage alterne entre la zone de cuisson réglée et le symbole . Pour des raisons de sécurité, sans casserole posée, la zone de cuisson est arrêtée automatiquement après 10 minutes. Respecter les indications données au chapitre «Détection automatique du récipient de cuisson».

Pour cuisiner simultanément sur d'autres zones de cuisson, répéter les points 2 à 4.

Pour les résistances rayonnantes, il n'est pas nécessaire que les récipients de cuisson disposent de propriétés magnétiques (suivre points 2 et 3).

Arrêter la zone de cuisson

5. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
6. a) Actionner plusieurs fois la **touche Moins -** jusqu'à ce que l'affichage Position de cuisson indique 0 ou
b) appuyer une fois simultanément les **touches Moins -** et **Plus +**. La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou en appuyant sur la
c) **touche Marche/Arrêt** . Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

Arrêter la table de cuisson

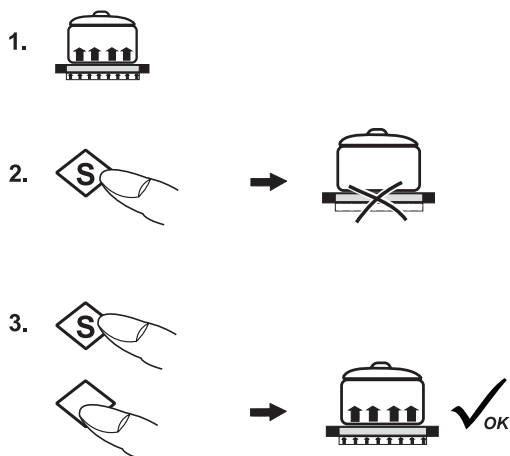
7. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** . La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

Fonction STOP

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

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

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activez la **touche STOP** . A la place des positions de cuisson sélectionnées, les lettres S-T-O-P ou S-T-O s'allument successivement.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche **STOP** sera appuyée, 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.



Sécurité enfants

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

Activer la sécurité enfants

1. Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Immédiatement après, appuyer simultanément les **touches Plus +** et **Moins -**.
3. Ensuite, appuyer sur la **touche Plus +**, afin d'activer la sécurité enfants. Child-Lock ; 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, appuyer simultanément sur les **touches Plus +** et **Moins -**.
6. Ensuite, appuyer sur la **touche Moins -**, afin de désactiver la sécurité enfants. Le L disparaît.

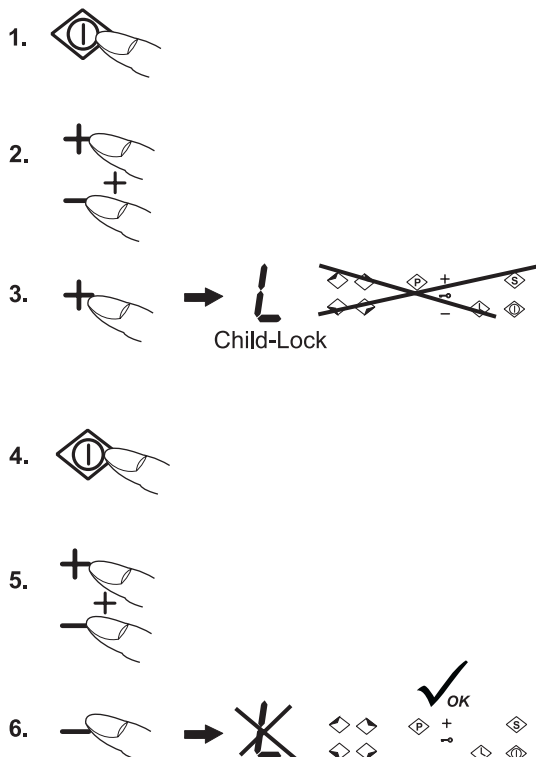
Annuler la sécurité enfants pour une seule cuisson


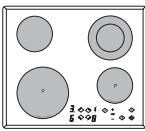
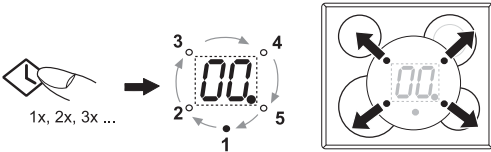

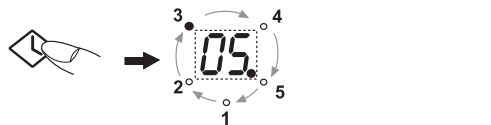

Condition : La sécurité enfants a été activée suivant les indications données sous les points 1 à 3.

- Appuyer sur la **touche Marche/Arrêt** .
- Tout de suite après, appuyer simultanément sur les **touches Plus +** et **Moins -**.
Maintenant, vous pouvez mettre en marche une zone de cuisson (pour cela, sélectionner la zone de cuisson et régler la position de cuisson).
Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

Remarque



En cas de coupure de courant, la sécurité enfants activée est supprimée, c'est-à-dire, elle est désactivée.

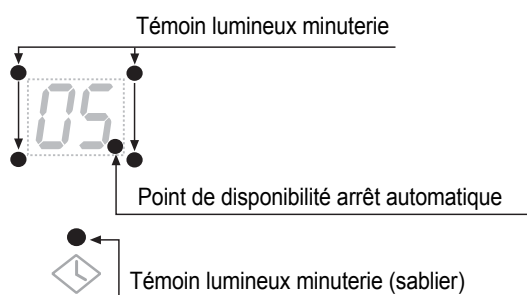


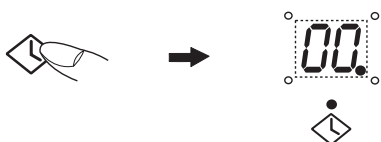

1. 
2. 
3.  1x, 2x, 3x ...
4. 
5. 
6. 

Arrêt automatique (minuterie)


L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Peuvent être réglés, des temps de cuisson allant de 1 à 99 minutes. Vous pouvez choisir entre 1 à 99 minutes.

1. Mettre en marche la table de cuisson.
2. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
3. Appuyer sur la **touche de sélection minuterie** . Le point de disponibilité de l'arrêt automatique s'allume. Continuer à appuyer sur la touche, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. Important: Les témoins lumineux des minuteries ne peuvent clignoter que lorsque les zones de cuisson ont été mises en marche au préalable (position de cuisson supérieure à 0).
4. Tout de suite après, entrer à l'aide des **touches Moins —** ou **Plus +** la durée de cuisson réglable entre 1 à 99 minutes. Avec la touche Plus, la valeur affichée commence à 01, avec la touche Moins à 30. En appuyant simultanément sur les touches Plus et Moins, le réglage est remis à zéro (00).
5. Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la **touche de sélection minuterie** , jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. Ensuite, régler le temps souhaité en appuyant sur la **touche Moins —** ou la **touche Plus +**.
6. 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).




1. 
2. 


Conseils!

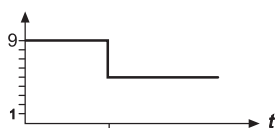
- Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la **touche de sélection minuterie** , jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : sélectionner la zone de cuisson concernée (le témoin lumineux minuterie clignote) et appuyer simultanément une fois sur les touches Plus et Moins.

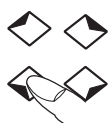


Minuterie (sablier)

- Appuyer sur la **touche de sélection minuterie** , jusqu'à ce que le voyant minuterie (sablier) clignote au-dessus de cette touche. La **touche Moins —** ou **Plus +** permet de régler le temps en minutes.
- 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).

Remarque :

La minuterie (sablier) reste activée, même quand la table à induction est arrêtée. Pour modifier le temps, mettre la table de cuisson en marche en appuyant sur la **touche Marche/Arrêt** .



1.  → 
2. **9**
3.  → **A → 9 → A**
4. **5**

Précuisson automatique

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, régler seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson automatiquement à la position plus basse.

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

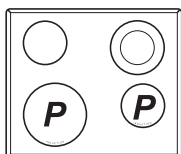
1. Mettre une zone de cuisson en marche. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
2. Régler la zone de cuisson sur position 9. Appuyer de nouveau sur la **touche Plus +** pour activer la précuisson automatique. L'affichage de la position de cuisson indique alternativement A et 9. Pour une zone à induction, A s'affiche et u, lorsqu'une casserole est posée sur la zone de cuisson.
3. Tout de suite après, sélectionner la position souhaitée pour terminer la cuisson à l'aide de la **touche Moins -** (position 1 à 8). A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
4. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson est continuée sur la position de cuisson réduite.

Conseils!

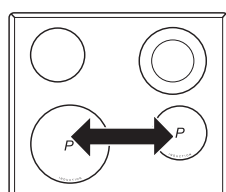
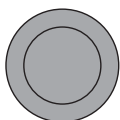
- Pendant la précuisson, la touche Plus + permet d'augmenter la position pour continuer la cuisson. En appuyant sur la touche Moins -, la précuisson automatique s'arrête.
- Si, après l'activation de la précuisson, la position 9 est maintenue pour terminer la cuisson, la précuisson automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuisson continue sur position 9.
- Si une position de cuisson élevée ou la position Power est activée, la précuisson automatique peut éventuellement être arrêtée, car la puissance max. sera dépassée (voir Module Powermanagement).

Intensité sélectionnée	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Pour les résistances rayonnantes, les temps de précuisson sont augmentés de 20%.



1. →
2. →
3. →



Module (Powermanagement)

Position Power (zones de cuisson avec P)

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

La position Power travaille pendant 10 minutes, ensuite la puissance est automatiquement ramenée sur la position de cuisson 9.

1. La zone de cuisson souhaitée doit être activée. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyer éventuellement sur la **touche de sélection zone de cuisson**.
2. Ensuite, appuyer sur la **touche Power** , afin d'activer la position Power. L'affichage de la position de cuisson indique un P.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le P s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

Remarque :

Pour un arrêt prématuré de la position Power, appuyer sur la **touche Moins** ou **Power** .

Mise en circuit du cercle extérieur pour les résistances rayonnantes (ne s'applique à l'induction)

Pour mettre en fonctionnement le cercle extérieur de chauffage, sélectionner d'abord la zone de cuisson concernée (le point de disponibilité s'allume) et appuyer sur la touche **Power** .

Pour l'arrêter, appuyer de nouveau sur la touche ou arrêter la zone de cuisson.

Powermanagement

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

Si cette plage de puissance est dépassée au moment de la mise en marche d'une position de cuisson élevée ou de la position Power, le Powermanagement réduit la position de cuisson de la zone de cuisson concernée du module.

L'affichage de cette zone de cuisson clignote d'abord; ensuite, la position de cuisson la plus élevée possible est affichée en continu.



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

Table de cuisson vitrocéramique

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

Nettoyage après l'utilisation

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

Entretien hebdomadaire

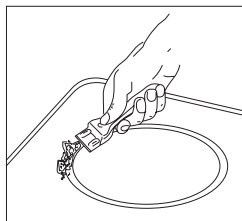
2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.

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

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes 'nacréées') peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détrem-pés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



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

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

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

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



Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme par ex. le Service Après-Vente.

Notez

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

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

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite?

Contactez un Service Après Vente technique ou un installateur électricien!


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

- Le fusible de votre installation domestique (boîte à fusibles) a disjoncté?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique?
- Les touches sensibles sont verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, un L s'affiche?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Dégagez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

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

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

Remède : nettoyer la surface ou enlever l'objet.

Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche et mettre an marche et arrêter la table de cuisson.

Le code d'erreur E2 s'affiche ?

L'électronique a trop chauffée. Vérifiez l'encastrement de la table de cuisson et, en particulier, la ventilation de cette dernière.

Voir chapitre 1 «Protection en cas de surchauffe».

Le code d'erreur U400 s'affiche ?

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

Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche ?

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

Le symbole de casserole s'affiche ?

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

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

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

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits?

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

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

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

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

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

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures?

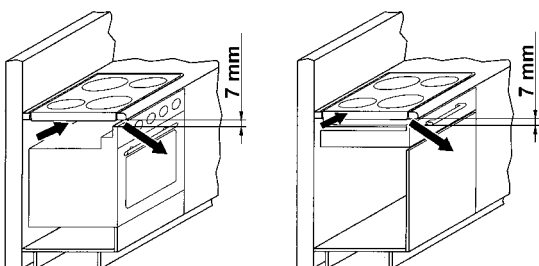
En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur (>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur 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'encastrement.
- Respectez 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'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300mm 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).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

Ventilation

- La paroi arrière du meuble sur lequel est posée la plaque doit être ouvert au niveau de celle-ci, afin de garantir une circulation d'air.
- La traverse avant du meuble doit être enlevée, afin de créer un passage d'air de 7mm au minimum en dessous du plan de travail de la largeur totale de l'appareil.



- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Evitez 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 sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.

Montage

Renseignements importants

- Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (paroi latérale, tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne jamais déposer ou installer des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.



- Evitez 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 la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne jamais coller la table de cuisson avec du silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

Découpe du plan de travail

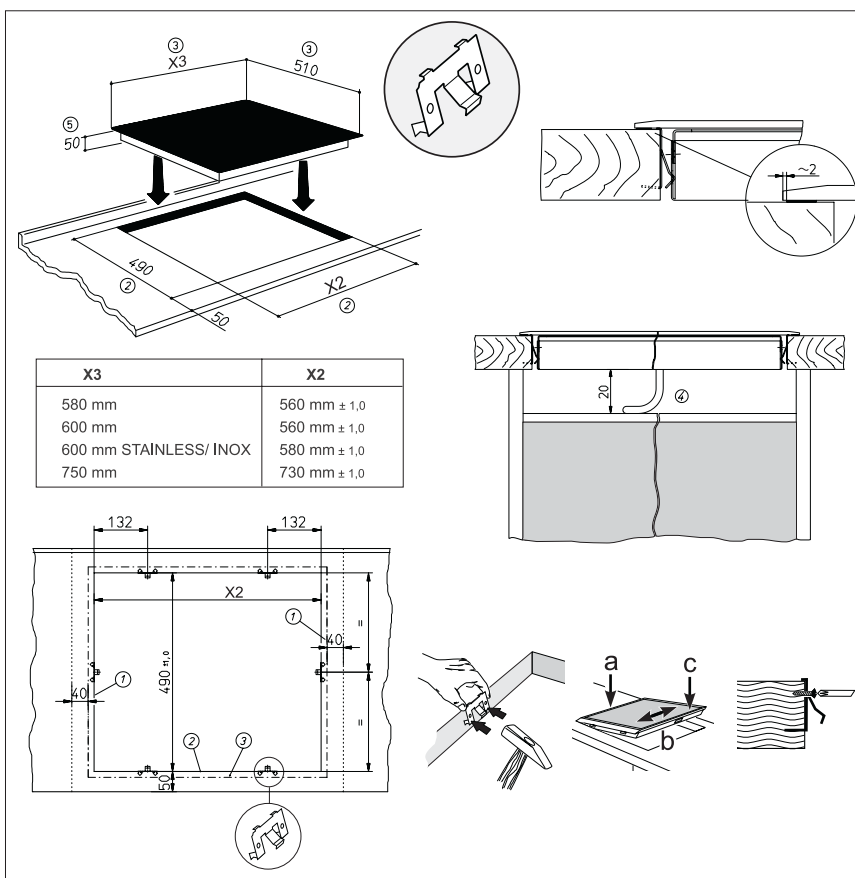
Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

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



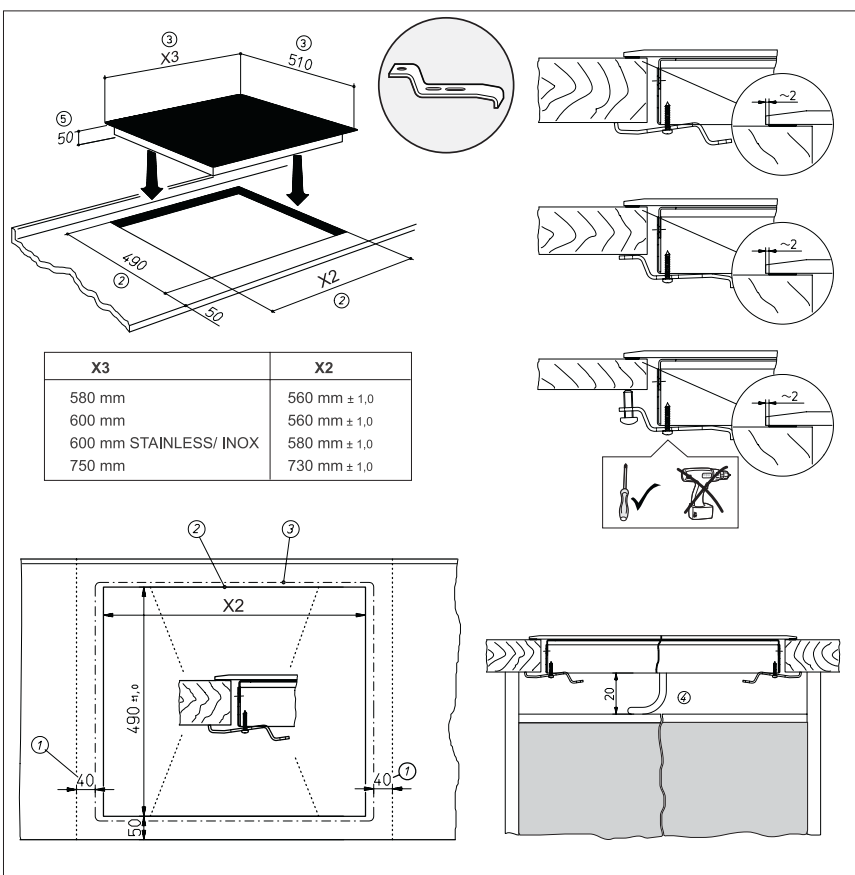
Clips

- 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 plaque en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

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



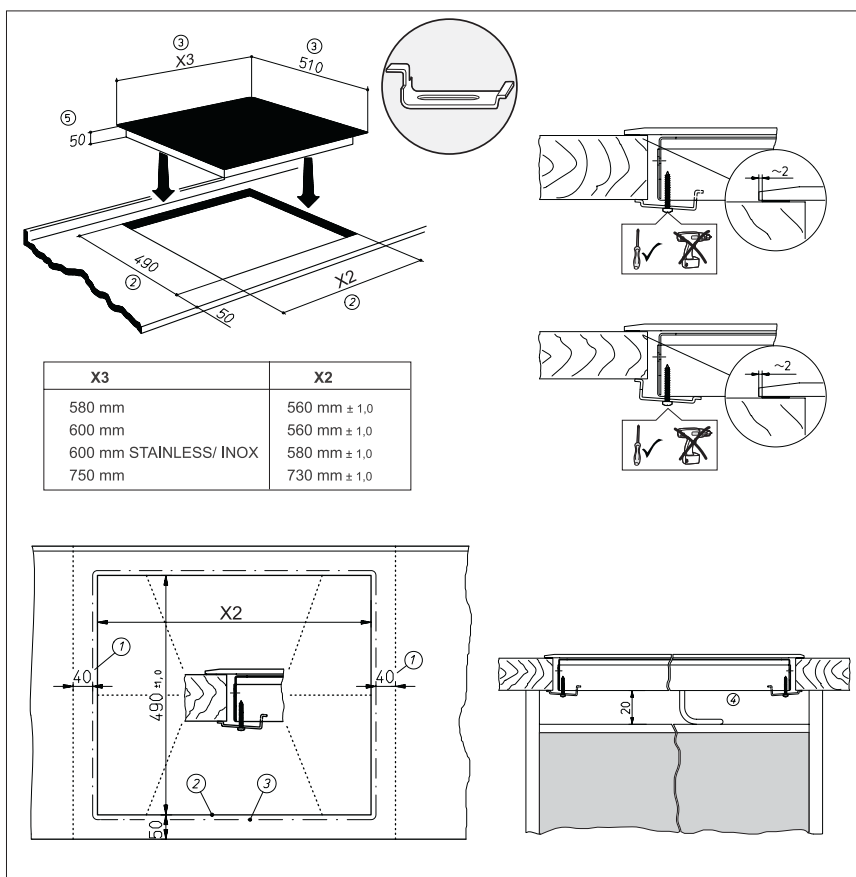
Languettes

- Posez 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; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette. Pour le bon équilibre, utilisez une vis métrique au niveau de la languette.

Important!

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

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



Langlette

- Posez 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; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette.

Important!

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

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

Raccordement électrique

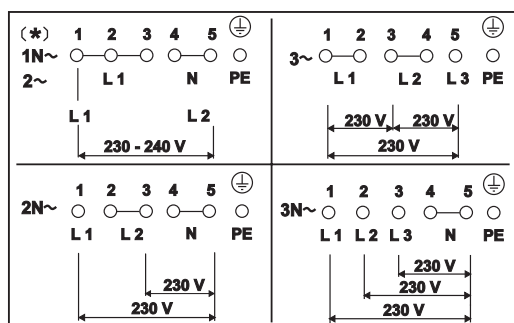
- Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3mm 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.
- Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 VV-F.
- 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.
- 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: 400-415V 2N~, 50-60 Hz

Tension nominale des composants: 230 - 240V

Possibilités de branchement



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

Caractéristiques techniques

Dimensions		
Table de cuisson Hauteur/ Largeur/ Profondeur	mm	50 x 600 x 510
Zones de cuisson		
arrière gauche	Ø cm / kW	14,5/ 1,2
avant gauche	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
avant droite	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
arrière droite	Ø cm / kW	18 ou 12/ 1,7 ou 0,7
Table de cuisson globale	kW	6,6



* Puissance, la position Power étant activée

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.

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.

Caro Cliente,

sentitamente La ringra-ziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione.

Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.



OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Smaltimento dell'imballaggio

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.

Smaltimento degli apparecchi fuori uso



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Uso conforme allo scopo

Il piano di cottura è stato progettato per la preparazione di cibi in ambito domestico. Non deve essere utilizzato per altro scopo se non quello previsto.

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 e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Indicazioni di sicurezza	51
Per il collegamento e funzionamento.....	51
Per il piano di cottura	51
Per le persone.....	51
Descrizione dell'apparecchio.....	52
Uso dei sensori	52
I comandi	53
Il piano di cottura.....	53
Riconoscimento pentola.....	53
Limitazione della durata d'esercizio	53
Altre funzioni	53
Protezione da surriscaldamento (induzione).....	53
Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione	54
Consigli per il risparmio d'energia.....	54
Livelli di potenza	54
Indicatore del calore residuo.....	54
Comando a tasti.....	55
Accensione del piano e della zona di cottura.....	55
Spegnimento della zona di cottura.....	55
Spegnimento del piano di cottura	55
Funzione STOP	56
La sicurezza bambini	56
Spegnimento automatico (timer).....	57
Orologio contaminuti	57
Cottura con avvio rapido.....	58
Funzione Power (zona di cottura con P).....	59
Attivazione del secondo circuito per il riscaldamento radiante (non ad induzione).....	59
Gestione potenza.....	59
Pulizia e manutenzione.....	60
Piano di cottura in vetroceramica.....	60
Macchie particolari	60
Cosa fare in caso di problemi?.....	61
Istruzioni di montaggio.....	62
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina	62
Ventilazione	62
Incasso.....	62
Collegamento elettrico	65
Dati tecnici	65
Messa in funzione	65

Per il collegamento e 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.

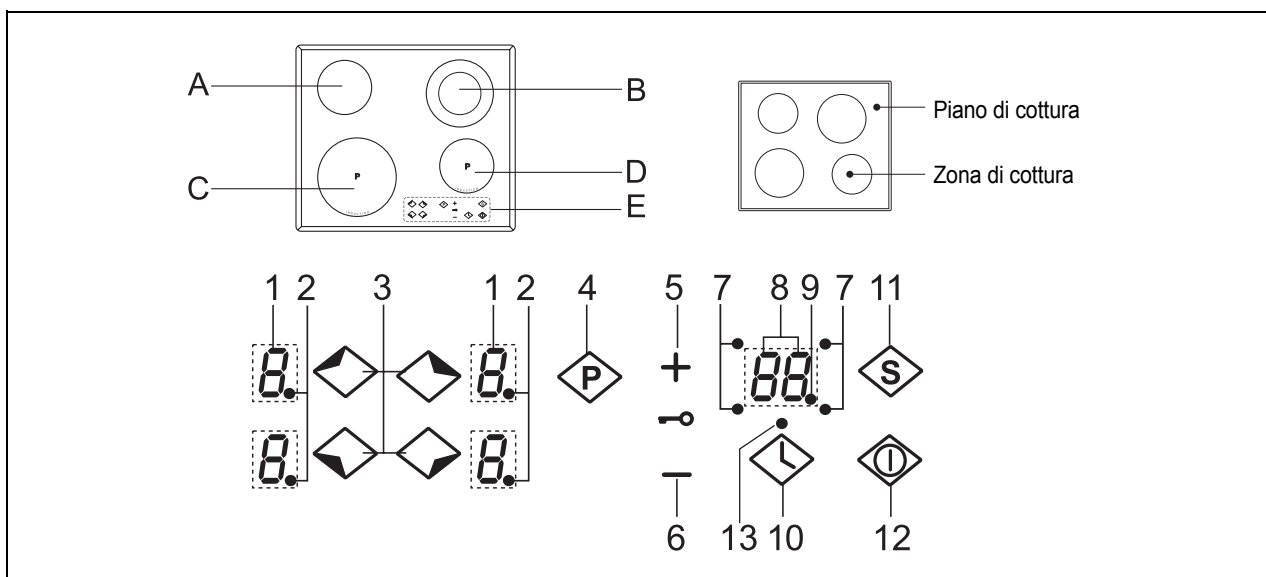
Per il piano di cottura

- **A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati (livello Power) 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.
- Attenzione durante l'uso di pentole tipo «bagno maria», 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 spegnere mai con acqua! Mettere il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.
- 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.
- Se si dovessero formare incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere 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.
- 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. Tener 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 scottature!
- Non riporre 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!
Con oggetti non magnetizzabili, come p.es. anelli d'oro o di argento, non si corre lo stesso rischio.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrato 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 oggetti di alcun tipo (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui tasti a sensore, si consiglia di spegnere l'apparecchio.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- 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.

Per le persone

- **Attenzione!**
Le persone che non hanno dimestichezza con il piano di cottura dovrebbero utilizzarlo solo sotto sorveglianza. Tenere lontani i bambini piccoli ed assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!**
Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- 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).



La decorazione del piano può differire dalle illustrazioni.

- A. Zona di cottura posteriore sinistra (cottura radiante)*
- B. Zona di cottura posteriore destra (cottura radiante)*
- C. Zona di cottura ad induzione anteriore sinistra
- D. Zona di cottura ad induzione anteriore destra
- E. Pannello comandi Touch-Control

* Entrambe le zone di cottura di questo modello sono dotate di riscaldamento radiante e non ad induzione! Gli utensili di cottura non devono avere caratteristiche magnetiche!

- 1. Indicatore del livello di potenza
- 2. Spia di funzionamento (zona di cottura)
- 3. Selettore della zona di cottura
- 4. Tasto Power (per potenza aggiuntiva)
Induzione: Funzione Power
Riscaldamento radiante: accensione del doppio circuito
- 5. Tasto Più (aumentare)
- 6. Tasto Meno (diminuire)
- 7. Spia di controllo del timer
- 8. Indicatore durata di spegnimento
- 9. Spia di funzionamento dello spegnimento automatico
- 10. Selettore del timer
- 11. Tasto Stop
- 12. Tasto di accensione/spegnimento
- 13. Spia luminosa del contaminuti

Uso dei sensori

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Funzionamento dei tasti a sensore: toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto viene confermato da un segnale acustico. Per semplificare parleremo in seguito del tasto a sensore Touch-Control semplicemente come «tasto».

Tasto di accensione/spegnimento (12)

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

Tasto selettore della zona di cottura (3)

Azionando uno dei selettori disponibili si seleziona una zona di cottura, il cui livello di potenza può poi essere regolato servendosi del tasto Più + o del tasto Meno -.

Tasto Meno (6) / Tasto Più (5)

Con questi due tasti si possono regolare ed impostare il livello di potenza, lo spegnimento automatico e il contaminuti. Diminuire i valori con il tasto Meno, aumentarli con il tasto Più. Il valore indicato può essere cancellato premendo i due tasti contemporaneamente.

Indicatore del livello di potenza (1)

Questo indicatore mostra il grado selezionato oppure

H	il calore residuo
P	il livello Power
<u>U</u>	il riconoscimento pentole
A	la cottura con avvio rapido
STOP	la funzione Stop
L	la sicurezza bambini (Child-Lock)

Tasto STOP (11)

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

Selettore del timer (10)

Per la programmazione dello spegnimento automatico o del timer contaminuti.

Il piano di cottura

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.

Riconoscimento pentola

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

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 potenza impostato. La trasmissione di energia viene interrotta anche quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura; nell'indicatore del livello di potenza 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 riconoscimento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo base pentola (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

Il diametro minimo della base della pentola è segnalato, su alcuni modelli, da una circonferenza interna sulla zona di cottura.

Limitazione della durata d'esercizio

Il piano di cottura dispone di un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.

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

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

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, viene emesso un breve segnale e viene visualizzata una H a display.

La funzione di spegnimento automatico ha comunque 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 potenza 9).

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio in ore
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Il simbolo comincia a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico. Si disattivano dopo alcuni secondi. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Per disattivare il simbolo premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura.

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 formino temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente. Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento o nella mancanza di un'appropriata schermatura. Se necessario controllare l'installazione.

Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

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

Utilizzare solo pentole con fondi adatti per le piastre 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 ferritico inossidabile ed alluminio con fondo speciale	

Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

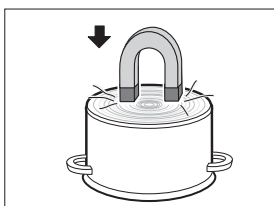
Eeguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertarsi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

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.



Attenzione durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», 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!

Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura 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 con lunghi tempi di cottura, si può 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.
- Se possibile coprire 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.

Livelli di potenza

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

Livello di potenza	Adatto per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
1-2	Mantenimento in caldo, 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	Arrostimento, soffritto con farina
7-8	Arrostimento
9	Arrostire / rosolare, cuocere
P	Livello Power (potenza massima)

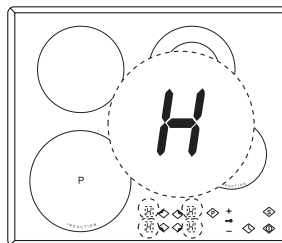
Indicatore del calore residuo

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 viene riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.



1. →
2. →
3. →
4. idoneo per l'induzione



5. →
- 6a. →
- 6b. →
- 6c.
- 7.

Comando a tasti

Per azionare il comando qui descritto, dopo aver premuto un tasto (di selezione) se ne deve premere **di seguito** un altro.

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

I tasti Più e Meno possono essere azionati singolarmente o essere tenuti premuti in modo permanente.

Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** fino a che gli indicatori del livello di potenza non visualizzano «0». Lampeggiano le spie di funzionamento. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premere quindi un **tasto selettore della zona di cottura** (ad es. per la zona anteriore sinistra). Si accende la spia di funzionamento della zona di cottura selezionata.
3. Selezionare il grado di cottura con il tasto **Più +** o **Meno -**. Selezionando il tasto Più si attiva il grado di cottura 1, selezionando il tasto Meno il grado 9.
4. Appoggiare una **pentola di metallo** sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. Fino a quando non si appoggia una pentola metallica sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il grado 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 capitolo «Riconoscimento pentola».

Per cuocere contemporaneamente anche su altre zone di cottura, ripetere i passaggi descritti dal punto 2 al punto 4.

Con il riscaldamento radiante gli utensili di cottura non devono presentare proprietà magnetiche (procedere secondo quanto descritto ai punti 2 e 3).

Spegnimento della zona di cottura

5. Deve essere accesa la spia di funzionamento della zona di cottura selezionata. Azionare, se necessario, il **selettore della zona di cottura**.
6. a) Premere più volte il **tasto Meno -** fino a quando non viene indicato il grado di cottura 0 oppure
 - b) premere contemporaneamente i tasti **Meno -** e **Più +**. La zona di cottura può essere spenta indipendentemente dal livello di potenza impostato oppure
 - c) selezionare il **tasto di accensione/spegnimento** . Si spegne tutto il piano/tutte le zone di cottura.

Spegnimento del piano di cottura

7. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** . Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive.

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 potenza, 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 potenza desiderati.
2. Premere il **tasto STOP** . Vengono visualizzate le lettere S-T-O-P o S-T-O, al posto dei livelli di potenza selezionati.
3. Si disattiva la funzione premendo innanzitutto 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.

La sicurezza bambini

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

Attivazione della sicurezza bambini

1. Premere il **tasto di accensione/spegnimento** per accendere il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più +** e il **tasto Meno -**.
3. Premere poi solo il **tasto Più +** per attivare la sicurezza bambini. Gli indicatori del livello di potenza visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco bambini); 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 il **tasto Più +** e il **tasto Meno -**.
6. Premere poi solo il **tasto Meno -** per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

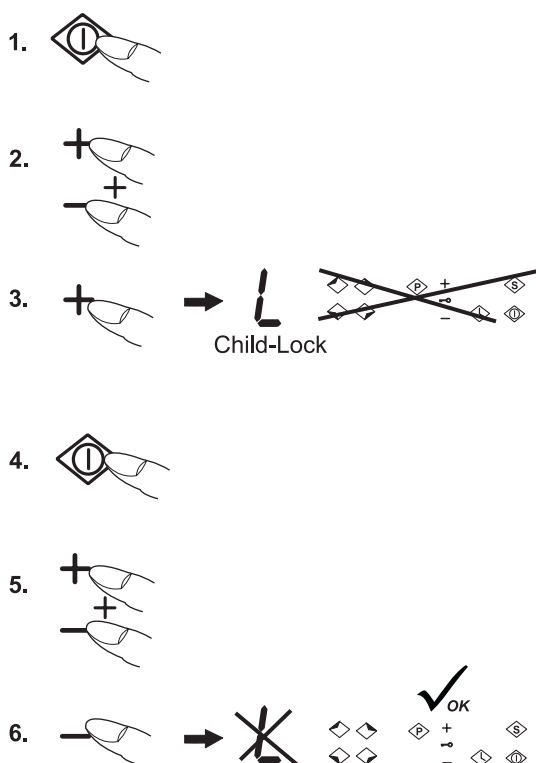
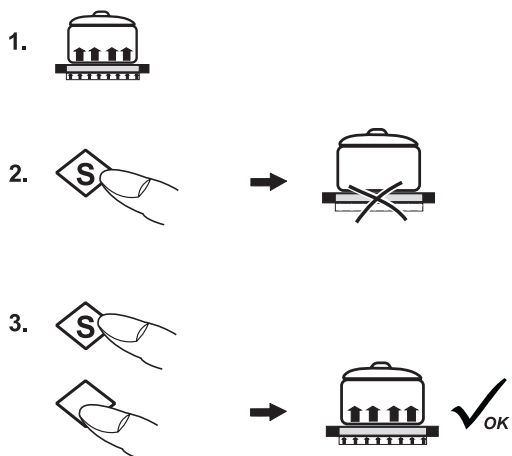
Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

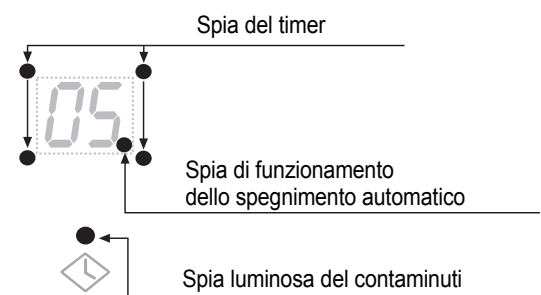
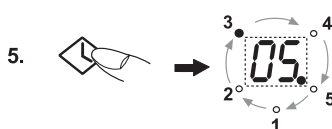
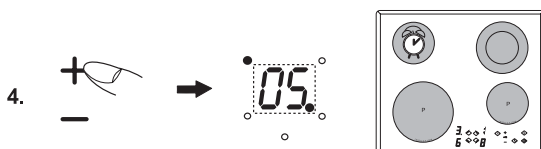
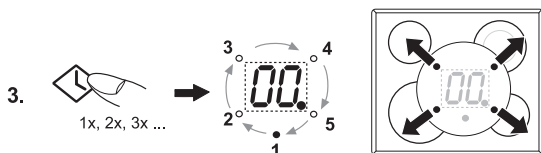
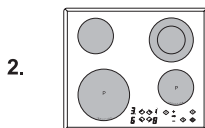
Il presupposto è che sia attiva la sicurezza bambini (vedi punti 1-3).

- Premere il **tasto di accensione/spegnimento** .
- Premere quindi contemporaneamente il **tasto Più +** e il **tasto Meno -**. Si può ora accendere una zona di cottura selezionando la zona e il suo livello di potenza. Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.

Indicazione

Una caduta di corrente provoca la disattivazione della sicurezza bambini impostata.





Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Si possono impostare periodi di cottura da 1 a 99 minuti.

1. Accendere il piano di cottura.
2. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di potenza desiderato.
3. Premere il **selettore del timer** . Si accende la spia di funzionamento dello spegnimento automatico. Continuare a premere il tasto fino a quando la spia di controllo del timer per la zona di cottura desiderata non inizia a lampeggiare. **Importante!** Le spie del timer possono lampeggiare solo se in precedenza sono state accese le zone di cottura (livello di potenza superiore a 0).
4. Impostare quindi un tempo di cottura compreso tra uno e 99 minuti premendo il **tasto Meno -** o il **tasto Più +**. Premendo il tasto Più il valore indicato inizia da 01, premendo il tasto Meno da 30. Premendo contemporaneamente i tasti Più e Meno si azzerà l'impostazione (00).
5. Per programmare la funzione di spegnimento automatico per un'altra zona di cottura, premere più volte il **selettore del timer** fino a quando non inizia a lampeggiare la spia del timer per la zona di cottura desiderata. Impostare quindi i tempi desiderati premendo i tasti **Meno -** o **Più +**.
6. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione / spegnimento).

Indicazioni

- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico) premere più volte il **selettore del timer** fino a quando non inizia a lampeggiare la spia del timer per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Interruzione anticipata dello spegnimento automatico Selezionare la relativa zona di cottura (la spia del timer lampeggia) e premere contemporaneamente i tasti Più e Meno.

Orologio contaminuti

- Premere il **selettore del timer** fino a quando non inizia a lampeggiare la relativa spia dell'orologio contaminuti. Impostare il tempo in minuti premendo il **tasto Meno -** o il **tasto Più +**.
- 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).

Nota!

L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spento il piano di cottura. Per modificare il tempo impostato accendere il piano di cottura premendo il **tasto di accensione / spegnimento** .



1. →
2. **9**
3. → **A → 9 → A**
4. **5**

Cottura con avvio rapido

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

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

La cottura 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).

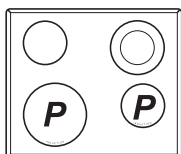
1. Accendere una zona di cottura. Si deve accendere la spia di funzionamento della zona selezionata. Azionare, se necessario, il **tasto selettore della zona di cottura**.
2. Impostare il livello di potenza 9. Premendo di nuovo il **tasto Più +** si attiva la funzione di cottura con avvio rapido. L'indicatore del livello di potenza visualizza alternativamente la lettera A e il numero 9. Con l'induzione vengono visualizzati la A e 9, se non ci sono pentole sulla zona di cottura.
3. Selezionare quindi un livello di potenza minore per il proseguimento di cottura (da 1 a 8) premendo il **tasto Meno -**. La A e la potenza per il proseguimento di cottura selezionate lampeggiano ad intermittenza.
4. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato precedentemente.

Indicazioni

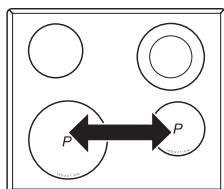
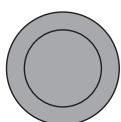
- Durante l'avvio rapido si può aumentare la potenza per il proseguimento di cottura premendo il tasto Più +. Premendo il tasto Meno - si disattiva la funzione di cottura con avvio rapido.
- Se dopo che si è azionata la funzione di cottura con avvio rapido, non si seleziona un livello di potenza inferiore a 9 per il proseguimento di cottura, la funzione si disattiva automaticamente dopo 10 secondi e rimane la potenza 9.
- Se sono stati selezionati un livello di potenza superiore o la funzione Power, la funzione potrebbe disattivarsi per il superamento della potenza massima (vedi gestione della potenza).

Livello di potenza impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

I tempi di cottura con avvio rapido aumentano del 20% sulle zone di cottura radiante.



1. →
2. →
3. →



Moduli (gestione potenza)

Funzione Power (zona di cottura con P)

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 è attiva per 10 minuti, trascorsi i quali il livello di potenza si abbassa automaticamente a 9.

1. Deve essere accesa una zona di cottura. La spia di funzionamento della zona deve accendersi. Azionare, se necessario, il **selettore della zona di cottura**.
2. Premere una volta il **tasto Power** per attivare la relativa funzione. L'indicatore del livello di potenza visualizza una P.
3. La funzione Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. La P si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

Nota!

Per anticipare la disattivazione della funzione Power premere il **tasto Meno** o il **tasto Power** .

Attivazione del secondo circuito per il riscaldamento radiante (non ad induzione)

Per attivare il circuito di riscaldamento esterno, selezionare la zona di cottura (si accende la spia di funzionamento) e premere il **tasto Power** .

Per disattivarlo, premere di nuovo il tasto o spegnere la zona di cottura.

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 grado di cottura superiore o la funzione Power, la gestione di potenza riduce il grado di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo.

L'indicazione di questa zona di cottura lampeggia prima ed in seguito sarà visualizzato solo il livello di potenza massimo possibile.



- Lasciare raffreddare le superfici prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Pulire il **tasto di accensione/spegnimento** non facendo troppa pressione, per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

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 sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Servirsi per la pulizia 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

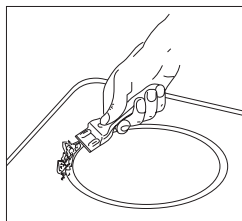
2. Pulire e curare il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica. Rispettare sempre le indicazioni del produttore.

Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano 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 una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

Macchie particolari

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 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.

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.

Si possono formare **superfici lucide** dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se di alluminio, e all'utilizzo di detersivi non appropriati. È difficile rimuoverle utilizzando i comuni prodotti di pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. 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.



Evitare lavori e riparazioni dell'apparecchio che non siano eseguiti da personale qualificato, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe avere come conseguenza 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?

- È scattato il fusibile dell'impianto domestico (scatola fusibili)?
- È stato collegato il cavo di alimentazione?
- Sono bloccati i tasti a sensore (sicurezza bambini) e viene visualizzata una L?
- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Rimuoverli.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

Il simbolo comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico.

Si è in presenza di un azionamento dei tasti Touch-Control causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti.

Rimedio: pulire la superficie o rimuovere l'oggetto.

Per spegnere il simbolo lampeggiante  premere lo stesso tasto o spegnere e riaccendere il piano di cottura.

Viene visualizzato il codice di errore E2?

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

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento».

Viene 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.

Viene visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

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

Viene 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?

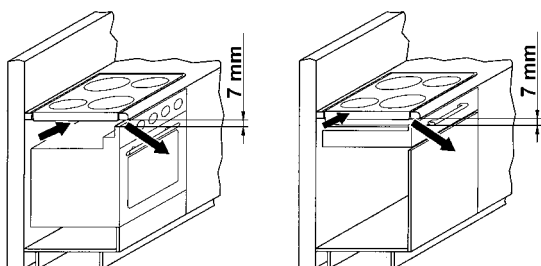
Se si dovessero formare incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere, spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.

Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciate, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>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.
- Mantenete una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 40 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, aghi, 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.

Ventilazione

- La parete posteriore del mobile inferiore deve essere aperta all'altezza dell'intaglio della superficie di lavoro per assicurare un'adeguata ventilazione.
- Rimuovere il listello trasversale anteriore del mobile per creare un'apertura per il flusso d'aria di almeno 7 mm sotto il piano di lavoro e per tutta la larghezza dell'apparecchio.



- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- 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.
- 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.

Incasso

Avvertenze importanti

- Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassette, ecc.) sotto il piano di cottura, deve essere installato un doppio fondo ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano di cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.
- A causa del rischio d'incendio, assicurarsi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore 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 deve evitare l'infiltrazione di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, i quali potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura viene 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**, perché non permetterebbe di smontare, se necessario, il piano di cottura senza danneggiarlo.

Intaglio del piano di lavoro

Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una buona lama di sega rettilinea 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 in conformità con i relativi disegni.

La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e presentare una perfetta tenuta. 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.

X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 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 stello livello del piano di lavoro (evitare il rischio di rotture).
- Posizionare a sinistra (a), centrare (b) e fermare con le clip (c) il piano di cottura come da disegno.
- Per fissare le clip si possono utilizzare delle viti.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, 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

X3	X2
580 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
600 mm STAINLESS/ INOX	580 mm ± 1,0
750 mm	730 mm ± 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

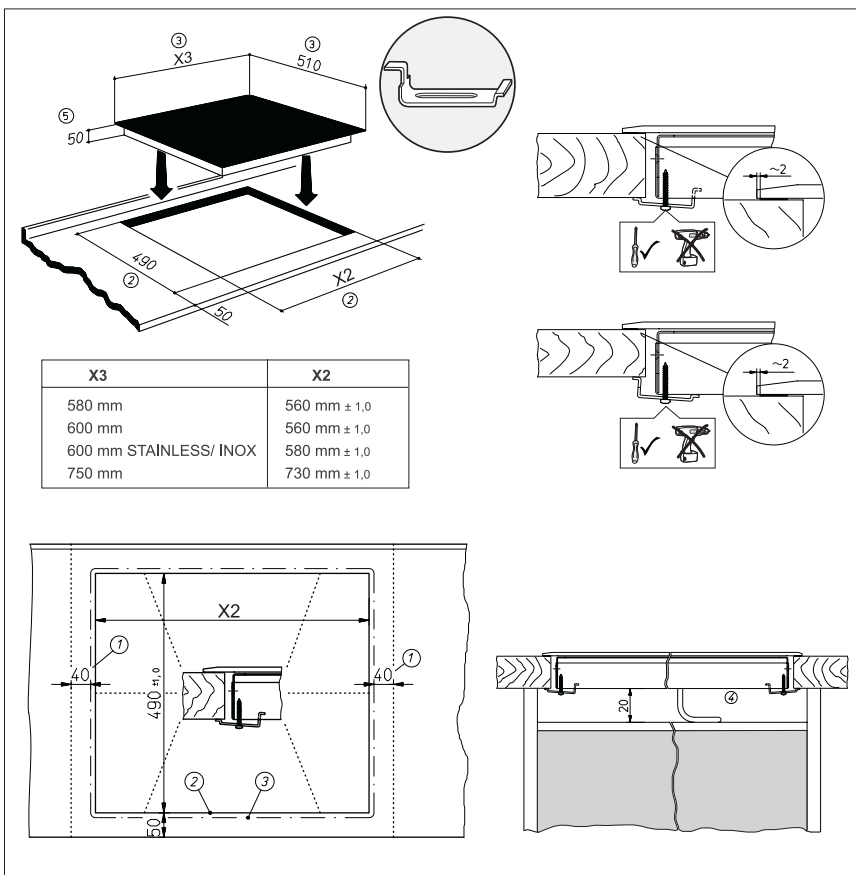


- Inserire ed allineare il piano di cottura.
- Fissare ed allineare le linguette con le viti nei fori previsti passando dal lato inferiore.
- Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare utensili automatici.
- Fare attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro sottili. Per compensare si deve fissare una vite metrica alla linguetta.

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, 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



Linguetta

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

Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, 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

Collegamento elettrico

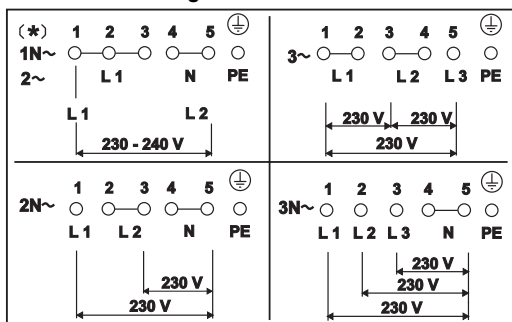
- L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli 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.
- Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo per raggiungere la morsettieria. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.
- Il cavo di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 VV-F.
- 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.
- 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 400-415V2N~, 50-60 Hz

Tensione nominale dei componenti 230 - 240V

Possibilità di collegamento



* In Svizzera, questo tipo di collegamento non è ammesso dal SEV.

Dati tecnici

Dimensioni		
Piano di cottura	altezza	
/larghezza/ profondità	mm	50 x 600 x 510
Zone di cottura		
posteriore sinistra	Ø cm / kW	14,5/ 1,2
anteriore sinistra	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
anteriore destra	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
posteriore destra	Ø cm / kW	18 oppure 12/ 1,7 oppure 0,7
Piano di cottura, completo	kW	6,6



* Potenza con funzione Power attiva

Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato da segnale ottico di servizio per il Servizio Tecnico.

Pulire la superficie di cottura con una spugna, risciacquarla con acqua e quindi asciugarla.

Estimado Cliente,

le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.

Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y construido con materiales de primera calidad, ha sido probado esmeradamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Por lo tanto le rogamos lea y respete las fáciles instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

Con este moderno aparato le expresamos nuestras mejores felicitaciones.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Eliminación de los materiales de embalaje

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

Eliminación de los aparatos antiguos



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.

Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Utilización en conformidad con las especificaciones

La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico. No debe utilizarse para otros fines diferentes.

Aquí encontrará usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento su encimera. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso de y de montaje a nuevos propietarios para información y seguridad.

Advertencias de seguridad	67
Conexión y funcionamiento.....	67
Encimera.....	67
Para personas.....	67
Descripción del aparato	68
Manejo mediante teclas de sensor	68
Utilización	69
La encimera de cocción	69
Reconocimiento de recipientes.....	69
Limitación de la duración del servicio	69
Otras funciones.....	69
Protección contra sobrecalentamiento (inducción).....	69
Batería de cocina para la encimera por inducción.....	70
Consejos para el ahorro de energía	70
Niveles de cocción	70
Indicación de calor residual	70
Accionamiento de tecla.....	71
Conexión de encimera y zona de cocción	71
Desconexión de una zona de cocción	71
Desconexión de la encimera.....	71
Función de STOP	72
Seguro para niños.....	72
Automatismo de desconexión (temporizador)	73
Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos).....	73
Automatismo de inicio de cocción.....	74
Nivel «power» (zonas de cocción con P).....	75
Conexión de doble circuito en cuerpos calefactores radiantes (no con inducción).....	75
Gestión de potencia.....	75
Limpieza y conservación.....	76
Encimera de vitrocerámica	76
Suciedad especial.....	76
Qué hacer en caso de problemas.....	77
Instrucciones de montaje.....	78
Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina	78
Entrada de aire	78
Montaje	78
Conexión eléctrica	81
Datos técnicos	81
Puesta en servicio.....	81

Conexión y funcionamiento

- Los aparatos son montados siguiendo las disposiciones de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevadas a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.

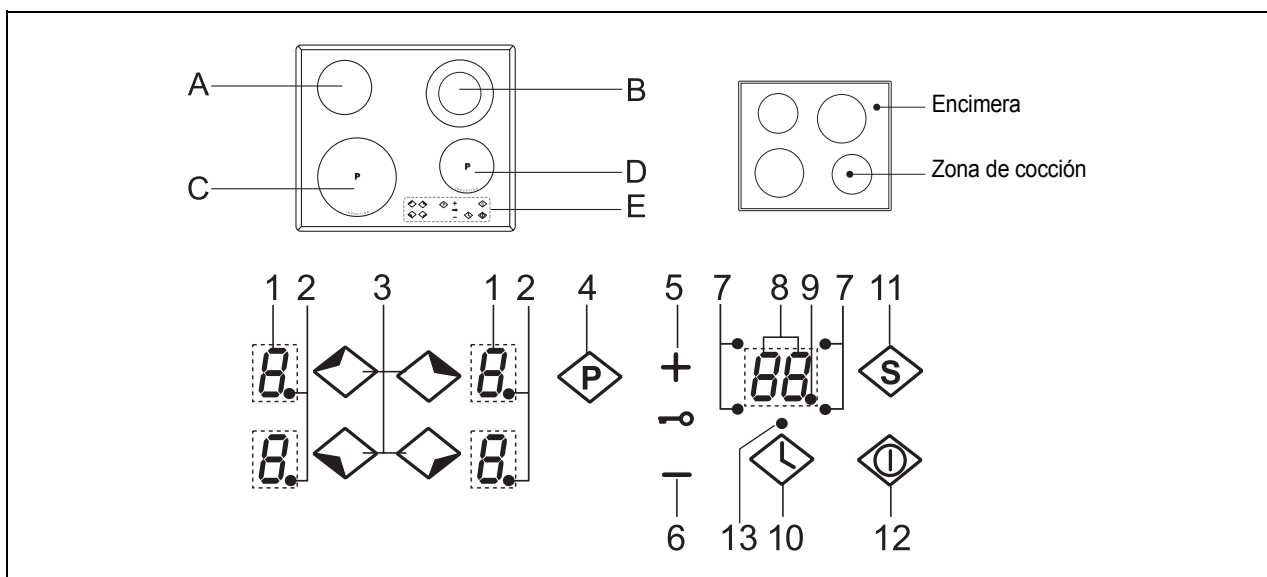
Encimera

- **¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción (nivel «power») el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!**
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla 'menos' correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Cubrir con la tapadera y apagar la zona de cocción.
- La superficie de vitrocerámica posee una elevada resistencia. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden conducir a la rotura del campo de cocción.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Apagar inmediatamente el aparato, extraer los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!

- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las placas de cocción aquellos materiales fácilmente fundibles, tales como materiales plásticos, films, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) mientras que la placa vitrocerámica está aun algo caliente para evitar deterioros.
- Nunca se debe colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Existe peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni embalajes herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- Mantener limpio las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- Ollas y sartenes calientes no deben cubrir las teclas de sensor. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.

Para personas

- **¡Precaución!**
Personas no familiarizadas con la encimera incorporada deben manejarla sólo bajo supervisión. Mantener siempre alejados a los niños y tomar las medidas oportunas para que no jueguen jamás con el aparato.
- **¡Atención!**
Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.
- Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no son afectados por el campo de inducción (la gama de frecuencia del campo de inducción es de 20-50kHz).



La decoración puede diferir de la representada en las figuras.

- A. Zona de cocción detrás izquierda (cuerpo calefactor radiante)*
- B. Zona de cocción detrás derecha (cuerpo calefactor radiante)*
- C. Zona de cocción por inducción delante izquierda
- D. Zona de cocción por inducción delante derecha
- E. Panel de mando Touch Control

* En este modelo, las dos zonas de cocción traseras están equipadas con cuerpos calefactores radiantes (¡no son zonas de cocción por inducción!). ¡La vajilla empleada no tiene que tener propiedades magnéticas!

- 1. Indicación de nivel de cocción
- 2. Punto de disponibilidad (zona de cocción)
- 3. Tecla de selección de zonas de cocción
- 4. Tecla «power»
Inducción: Nivel «power»
Cuerpo calefactor radiante: Conexión de doble circuito
- 5. Tecla Más (aumentar)
- 6. Tecla Menos (disminuir)
- 7. Lámpara de control del temporizador
- 8. Indicador de la duración de desconexión
- 9. Punto de disponibilidad del automatismo de desconexión
- 10. Tecla de selección del temporizador
- 11. Tecla STOP
- 12. Tecla de encendido / apagado
- 13. Lámpara del temporizador electrónico

Manejo mediante teclas de sensor

El manejo del campo de cocción de vitrocerámica se lleva a cabo por medio de teclas de sensor Touch-Control. Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: tocar con la punta del dedo brevemente un símbolo de la superficie de vitrocerámica. Una señal acústica confirma cada accionamiento correcto. Por motivos de brevedad, en lo sucesivo, las teclas de sensor Touch-Control serán denominadas brevemente como «teclas».

Tecla de encendido / apagado (12)

Con esta tecla se conecta y desconecta la totalidad de la encimera. La tecla es, por así decir, el interruptor principal.

Tecla de selección de zonas de cocción (3)

Pulsando una de las teclas de selección de zonas de cocción disponibles se selecciona una zona de cocción, para la que seguidamente es posible ajustar un nivel de cocción por medio de la tecla Más + o la tecla Menos -.

Tecla Menos (6) / Tecla Más (5)

Con estas teclas se llevan a cabo los ajustes de los niveles de cocción, del automatismo de desconexión y del temporizador electrónico. Con la tecla Menos se reduce el valor indicado, y con la tecla Más se aumenta. El valor indicado puede borrarse pulsando ambas teclas simultáneamente.

Indicación de nivel de cocción (1)

La indicación del nivel de cocción indica el nivel de cocción seleccionado, o bien:

H	Calor residual
P	Nivel «power»
<u>L</u>	Reconocimiento de recipientes
A	Automatismo de inicio de cocción
STOP	Función de STOP
L	Seguro de protección para niños (Child-Lock)

Tecla STOP (11)

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP.

Tecla de selección del temporizador (10)

Para la programación del automatismo de desconexión o del temporizador electrónico.

La encimera de cocción


La encimera de cocción está equipada con una zona de cocción por inducción. Una bobina de inducción debajo de la superficie de cocción vitrocerámica genera un campo alternado electromagnético que atraviesa la vitrocerámica y genera una corriente de calentamiento en el fondo de los utensilios.


En una zona de cocción de inducción el calor ya no se transmite a los alimentos a cocinar desde un elemento de calentamiento a través del recipiente de cocción, sino que el calor necesario se genera directamente en el recipiente de cocción con ayuda de corrientes de inducción.

Ventajas de encimera por inducción

- Cocción con economía de energía por transmisión directa de energía sobre la olla (son necesarios utensilios apropiados de material magnetizable)
- Mayor seguridad, debido a que la energía solamente se transmite con la olla colocada
- Transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y el fondo de la olla con elevado rendimiento
- Elevada velocidad de calentamiento
- El riesgo de quemaduras es reducido, ya que el campo de cocción solamente es calentado por el fondo de la olla, producto de cocción derramado no se quema
- Regulación rápida con niveles de precisión del suministro de energía

Reconocimiento de recipientes

Si sobre la zona de cocción no se encuentra ninguna olla o ésta es demasiado pequeña, no se produce una transmisión de energía. Ello es indicado por un  parpadeante en la indicación del nivel de cocción.

Si se pone un recipiente adecuado sobre la zona de cocción, el nivel ajustado se conecta y se ilumina la indicación de niveles de cocción. El suministro de energía se interrumpe al retirar el recipiente, en la indicación de niveles de cocción aparece un  parpadeante.

En el caso de que se coloquen ollas o sartenes más pequeñas, pero lo suficientemente grandes como para que se conecte el reconocimiento de recipientes, sólo se entrega tanta potencia como ellas requieran.

Límites del reconocimiento de recipientes

Diámetro de la zona de cocción (mm)	Diámetro mínimo Fondo del recipiente (mm)
145	90
180	120
210	135
260	170

En algunos modelos, el diámetro mínimo del fondo del recipiente aparece representado como un círculo interior sobre la zona de cocción.

Limitación de la duración del servicio

La encimera de vitrocerámica dispone de una limitación automática de la duración del funcionamiento.

La duración de funcionamiento continuo de cada una de las zonas de cocción depende del nivel de cocción seleccionado (ver tabla).

Condición es que durante el tiempo de funcionamiento no se lleve a cabo ningún ajuste en la zona de cocción.


Cuando se dispara el dispositivo de limitación del funcionamiento se desconecta la zona de cocción, suena una breve señal acústica y en la indicación aparece una H.


El dispositivo de desconexión tiene preferencia sobre la limitación de la duración del funcionamiento, es decir que la zona de cocción se desconecta sólo después de que haya transcurrido el tiempo del automatismo de desconexión (por ejemplo es posible un automatismo de desconexión con 99 minutos y nivel de cocción 9).

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del servicio en horas
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Otras funciones

Al pulsar una tecla de sensor durante más tiempo o al pulsar una o más teclas de sensor (p.ej. al poner por descuido una olla sobre las teclas) no tiene lugar ninguna función.

Parpadea el símbolo  y suena una señal acústica de duración limitada. Se desconecta después de algunos segundos. Retire el objeto de las teclas de sensor.

Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

Protección contra sobrecalentamiento (inducción)

En caso de utilización prolongada de la encimera de cocción a plena potencia con temperatura ambiente elevada, la electrónica deja de poder ser refrigerada en la medida necesaria.

Para que no se presenten temperaturas demasiado elevadas en la electrónica, dado el caso se reduce automáticamente la potencia de la zona de cocción.

Si con un uso normal de la encimera y con una temperatura normal del recinto se indicara E2 frecuentemente, ello significa posiblemente que la refrigeración no resulta suficiente.

La causa puede venir dada por aberturas de ventilación insuficientes en el mueble o a la ausencia de un apantallado. En caso necesario se debe verificar la instalación.

Batería de cocina para la encimera por inducción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, poseer propiedades magnéticas y poseer una superficie de fondo suficiente.

Utilizar solamente ollas con fondo apropiado para inducción.

Recipientes de cocción apropiados	Recipientes de cocción inapropiados
Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso	Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica o terracota
Recipientes de fundición con fondo esmaltado	
Recipientes de acero inoxidable de varias capas, acero inoxidable de ferrita o aluminio con fondo especial	

De la siguiente manera es posible determinar la adecuación del recipiente:

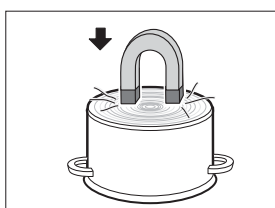
Llevar a cabo la prueba magnética descrita a continuación o asegurarse de que el recipiente lleva el símbolo de apropiado para cocción con corriente de inducción.

Prueba magnética:

Poner un imán en el fondo del recipiente de cocción. Si este es atraído, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la superficie de cocción por inducción.

Indicación:

Durante la utilización de ollas adecuadas para inducción de algunos fabricantes pueden presentarse ruidos atribuibles al tipo de fabricación de estas ollas.



Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!

Consejos para el ahorro de energía

A continuación encontrará usted algunas indicaciones para trabajar de forma económica y eficiente con su nueva encimera por inducción y la batería de cocina.

- El diámetro del fondo del recipiente tiene que ser del mismo tamaño que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar ollas hay que tener en cuenta que a menudo se indica el diámetro superior de las mismas. Este es casi siempre mayor que el diámetro del fondo de la olla.

- Las ollas a presión permiten un ahorro considerable de tiempo y de energía gracias al espacio de cocción cerrado y a la presión que se genera dentro del mismo. Mediante una duración más breve de la cocción no se pierden tantas vitaminas.
- Hay que fijarse en que haya siempre una cantidad suficiente de líquido dentro de la olla a presión, ya que en caso de que el líquido se acabara es posible que resulten dañadas por sobrecalentamiento tanto la zona de cocción como la olla.
- A ser posible hay que tapar siempre las ollas siempre una tapa adecuada.
- Hay que emplear la olla adecuada a la cantidad de alimentos que se quiere preparar. Una olla grande con poco contenido requiere mucha energía.

Niveles de cocción

La potencia de calentamiento puede ajustarse en varios niveles. En la tabla pueden apreciarse algunos ejemplos de empleo para cada uno de los niveles.

Nivel de cocción	Apropiado para
0	Posición de desconexión, aprovechamiento del calor residual
1-2	Mantener caliente, grillado de cantidades reducidas (potencia mínima)
3	Proseguir la cocción
4-5	Prosecución de la cocción de cantidades mayores, prosecución de la fritura de piezas mayores
6	Freír, preparar harina tostada
7-8	Asar
9	Inicio de la cocción y de la fritura, freír
P	Nivel «power» (máxima potencia)

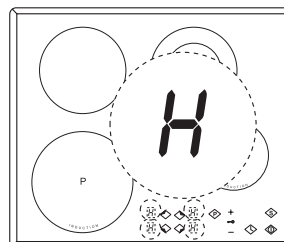
Indicación de calor residual

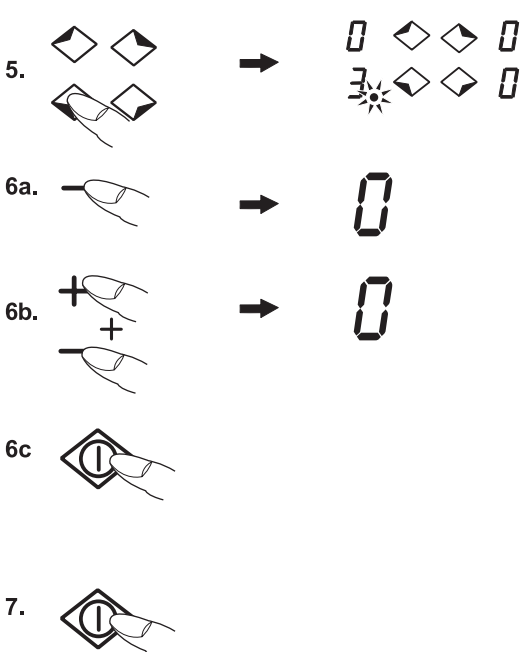
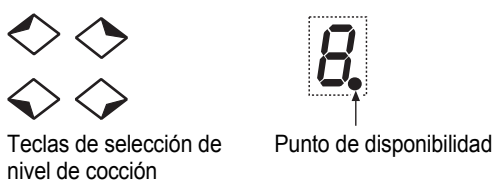
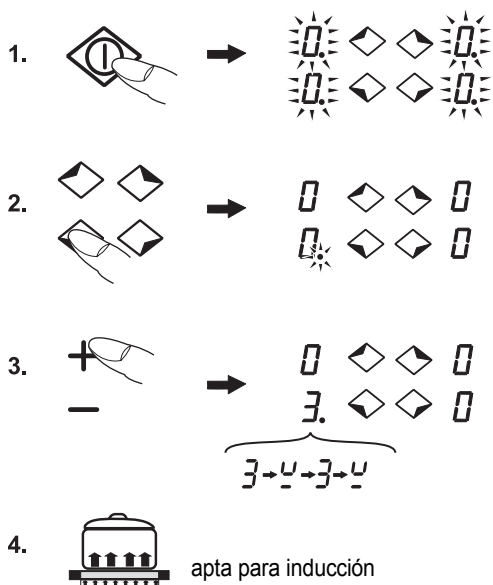
La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual H.

Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la H después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos.

Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!

Con una encimera de inducción la superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo por el calor devuelto por los recipientes que se encuentran sobre ella.





Accionamiento de tecla

El manejo aquí descrito espera, después de accionar una tecla (de selección), **seguidamente** el accionamiento de la tecla siguiente.

El accionamiento de la tecla siguiente tiene que llevarse a cabo por principio **dentro de un plazo de 10 segundos**, ya que en caso contrario se anula la selección.

Las teclas Más/Menos pueden pulsarse individualmente o mantenerse pulsadas de forma permanente.

Conexión de encimera y zona de cocción

1. Pulsar la **tecla de encendido / apagado** hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0. Los puntos de disponibilidad parpadean. El control está listo para el funcionamiento.
2. Seguidamente, pulsar una **tecla de selección de zona de cocción** (p.ej. para delante a la izquierda). El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada se ilumina.
3. Seleccionar un nivel de cocción con la **tecla Más +** o con la **tecla Menos -**.
Con la tecla Más se conecta la zona de cocción 1, y con la tecla Menos el nivel de cocción 9.
4. Colocar sobre la zona de cocción un **recipiente (olla o sartén) metálico**.
El reconocimiento de recipientes conecta la bobina de inducción. Durante tanto tiempo como haya un recipiente metálico sobre la zona de cocción, la indicación cambia entre el nivel ajustado y el símbolo . Sin recipiente, la zona de cocción se desconecta después de 10 minutos por motivos de seguridad. Observar a este respecto el capítulo «Reconocimiento de recipientes».

Para cocinar simultáneamente en otras zonas de cocción, repetir los puntos del 2 al 4.

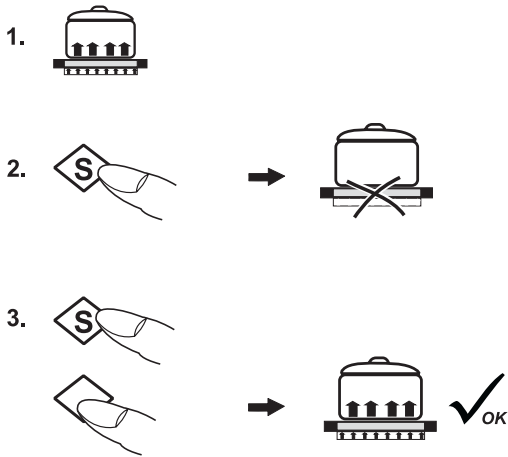
Para cocinar con los cuerpos calefactores radiantes, no es necesario que la vajilla disponga de propiedades magnéticas (proceder conforme a los puntos 2 y 3).

Desconexión de una zona de cocción

5. El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar la **tecla de selección de zonas de cocción**.
6. a) Pulsar la **tecla Menos -** varias veces hasta que en la indicación del nivel de cocción aparezca un 0, o bien
b) pulsar la **tecla Menos -** y la **tecla Más +** simultáneamente. La zona de cocción se desconecta directamente desde cada nivel de cocción, o bien
c) accionar la **tecla de encendido/apagado** .
Entonces se desconecta la totalidad de la encimera (se desconectan todas las zonas de cocción).

Desconexión de la encimera

7. **Accionar la tecla de encendido/apagado** .
La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.

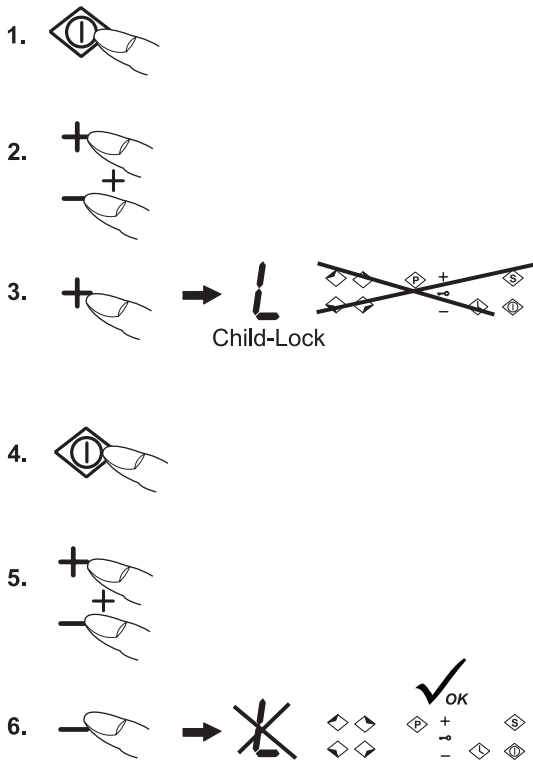


Función de STOP

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función STOP, por ejemplo cuando llaman a la puerta de la casa. Para proseguir después el proceso de cocción con los mismos niveles, hay que anular la función STOP. Si el temporizador estuviera en marcha, éste se detiene y marcha después otra vez.

Por motivos de seguridad, esta función sólo está disponible durante 10 minutos. Después se desconecta la encimera.

1. La vajilla está sobre las zonas de cocción y están ajustados los niveles de cocción deseados.
2. Accionar la **tecla STOP** . En lugar de los niveles de cocción seleccionados, se iluminan sucesivamente las letras S-T-O-P o S-T-O.
3. La interrupción finaliza pulsando primero la **tecla STOP** y después **una tecla cualquiera** (a excepción de la tecla de encendido / apagado). La pulsación de la segunda tecla tiene que realizarse antes de que transcurran 10 segundos; en caso contrario se desconecta la encimera.



Seguro para niños

El seguro de protección para niños tiene como función el evitar que los niños puedan conectar la encimera de vitrocerámica deliberadamente o por descuido. Para ello se bloquean el manejo.

Activación del seguro para niños

1. Accionar la tecla de **encendido/apagado** para conectar la encimera.
2. Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más +** y la **tecla Menos -** simultáneamente.
3. Seguidamente, pulsar la **tecla Más +** para activar el seguro para niños. En las indicaciones de niveles de cocción aparece una L como signo de Child-Lock; el manejo está bloqueado y la encimera se desconecta.

Desactivación del seguro para niños

4. Accionar la **tecla de encendido/apagado** .
5. Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más +** y la **tecla Menos -** simultáneamente.
6. Seguidamente, pulsar la **tecla Menos -** para desactivar el seguro para niños. La L se apaga.

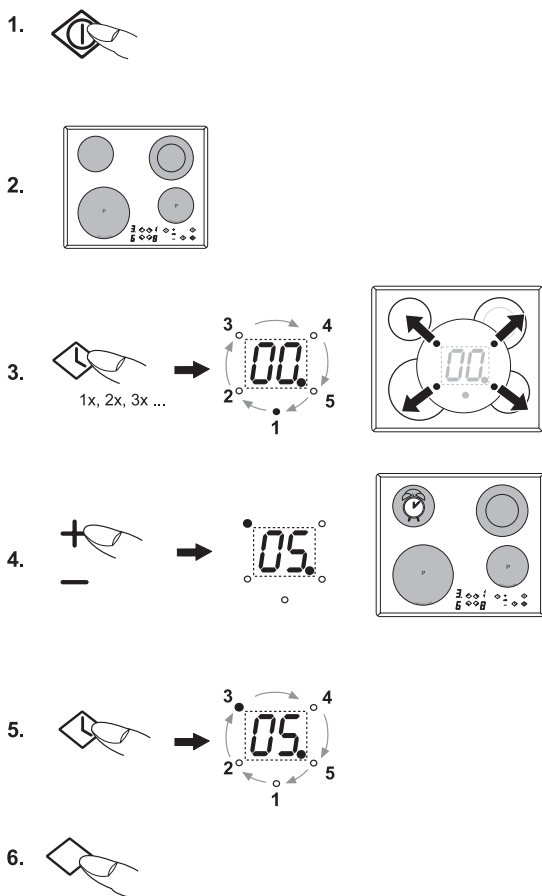
Anulación del seguro para niños para cocinar

Condición: El seguro para niños ha sido activado siguiendo los puntos 1-3.

- Accionar la **tecla de encendido/apagado** .
 - Inmediatamente después, pulsar la **tecla Más +** y la **tecla Menos -** simultáneamente.
- Ahora el usuario puede conectar una zona de cocción (para ello se selecciona la zona de cocción deseada y se ajusta un nivel de cocción). Después de desconectar la encimera, el seguro para niños se encuentra activo de nuevo (conectado).

Indicación

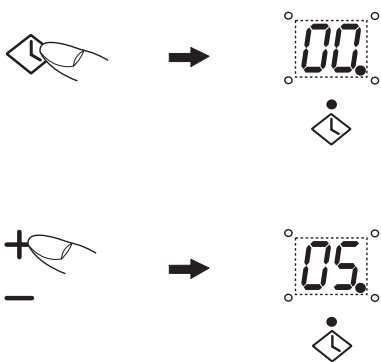
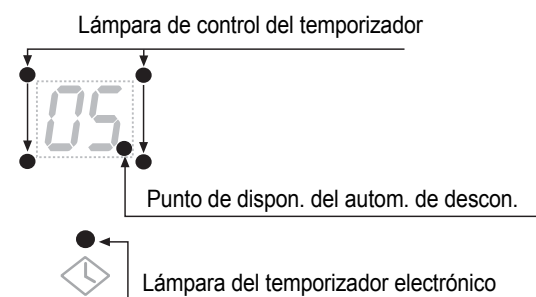
En caso de un corte del suministro eléctrico, el seguro para niños se anula, es decir se desactiva, si estuviera conectado.



Automatismo de desconexión (temporizador)

Por medio del automatismo de desconexión es posible desconectar automáticamente después de un tiempo determinado todas las zonas de cocción que estuvieran conectadas. Es posible ajustar tiempos de cocción de entre 1 y 99 minutos.

1. Conectar la encimera.
2. Conectar una o varias zonas de cocción y seleccionar los niveles de cocción deseados.
3. Pulsar la **tecla de selección del temporizador** . El punto de disponibilidad del automatismo de desconexión se ilumina. Seguir pulsando la tecla hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador de la zona de cocción deseada. Importante: Las lámparas de control del temporizador sólo pueden parpadear cuando las zonas de cocción han sido previamente conectadas (nivel de cocción mayor de 0).
4. Inmediatamente después, entrar un tiempo de cocción entre 1 y 99 minutos por medio de la **tecla Menos -** o de la **tecla Más +**. Con la tecla Más, el valor indicado comienza con 1, y con la tecla Menos con 30. Accionando simultáneamente las teclas de sensor Más y Menos se restaura el ajuste (al valor 00).
5. Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, pulsar la **tecla de selección del temporizador** hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador para la zona de cocción deseada. Seguidamente, ajustar el tiempo deseado con la **tecla Menos -** o con la **tecla Más +**.
6. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Entonces suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).



Indicaciones

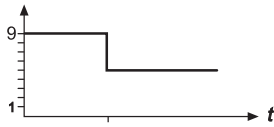
- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión), pulsar la **tecla de selección del temporizador** hasta que parpadee la lámpara de control del temporizador de la zona de cocción deseada. Entonces es posible leer y modificar el valor correspondiente.
- Anular anticipadamente el automatismo de desconexión: seleccionar la zona de cocción correspondiente (la lámpara de control del temporizador parpadea) y pulsar una vez simultáneamente las teclas Menos y Más.

Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)

- Pulsar la **tecla de selección del temporizador** hasta que parpadee la lámpara del temporizador electrónico. Ajustar el tiempo deseado en minutos con la **tecla Menos -** o con la **tecla Más +**.
- Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando una tecla cualquiera (a excepción de la tecla de encendido / apagado).

Indicación:

El temporizador electrónico sigue funcionando cuando la encimera está desconectada. Para cambiar el tiempo, conectar la encimera con la **tecla de encendido / apagado** .



1. →
2. **9**
3. → **A→9→A**
4. **5**

Automatismo de inicio de cocción

Con el automatismo de inicio de la cocción, la cocción comienza al nivel 9. Después de un tiempo determinado se cambia a un nivel de cocción más bajo (de 1 a 8).

Cuando se emplea el automatismo de inicio de cocción sólo hay que elegir el nivel de cocción con el que se desea que prosiga la cocción después del inicio, ya que la electrónica cambia automáticamente a ese nivel.

El automatismo de inicio de cocción es adecuado para platos que se ponen fríos sobre la encimera, que han de calentarse a gran potencia y que no tienen que ser observados permanentemente cuando se hacen al nivel de prosecución de la cocción (tal es el caso de la sopa de carne).

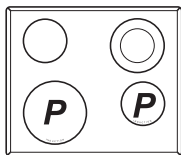
1. Poner en funcionamiento una zona de cocción. El punto de disponibilidad de la zona de cocción seleccionada tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar una **tecla de selección de zonas de cocción**.
2. Ajustar el nivel de cocción 9. Pulsando de nuevo la **tecla Más +** se activa el automatismo de inicio de cocción. La indicación del nivel de cocción cambia una y otra vez entre A y 9. Con inducción aparece A, y 9 cuando no se ha colocado ningún recipiente encima.
3. Inmediatamente después, elegir con la **tecla Menos -** un nivel menor entre 1 y 8 para la prosecución de la cocción. Entonces parpadean alternativamente A y el nivel seleccionado para la prosecución de la cocción.
4. El automatismo de inicio de la cocción marcha conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) se prosigue la cocción con el nivel de prosecución ajustado.

Indicaciones

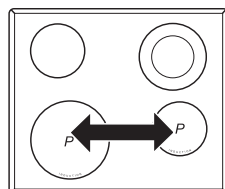
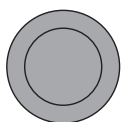
- Durante el automatismo de inicio de cocción es posible aumentar el nivel de prosecución de la cocción por medio de la tecla Más +. El automatismo de inicio de cocción se desconecta cuando se acciona la tecla Menos -.
- Si después de activar el automatismo de inicio de cocción se deja el nivel 9 y no se elige un nivel menor para la prosecución de la cocción, entonces el automatismo de inicio de cocción se desconecta automáticamente después de transcurridos 10 segundos, y se mantienen el nivel 9.
- Si se conecta un nivel de cocción superior o el nivel «power», es posible que el automatismo de inicio de la cocción sea desconectado debido a una trasgresión de la máxima potencia (ver gestión de potencia).

Nivel de cocción ajustado	Automatismo de inicio de cocción Tiempo (min:segs)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Los tiempos de inicio de la cocción son un 20% mayores en los cuerpos calefactores radiantes.



1. →
2. →
3. →



Módulos (gestión de potencia)

Nivel «power» (zonas de cocción con P)

El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción. Así es posible poner a punto de ebullición rápidamente una gran cantidad de agua.

El nivel «power» funciona durante 10 minutos, después se cambia automáticamente al nivel 9.

1. Tiene que estar conectada una zona de cocción. El punto de disponibilidad de la zona de cocción tiene que iluminarse. Para ello, dado el caso, accionar la **tecla de selección de zonas de cocción**.
2. Para conectar el nivel "power" hay que pulsar una vez la **tecla «power»** . En la indicación del nivel de cocción aparece una «P».
3. El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 minutos. La P se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

Indicación:

Para desconectar prematuramente el nivel «power», pulsar la **tecla Menos** o la **tecla «power»** .

Conexión de doble circuito en cuerpos calefactores radiantes (no con inducción)

Para conectar el circuito de calentamiento exterior, seleccionar la zona de cocción (el punto de disponibilidad se ilumina) y pulsar la **tecla «power»** .

Para desconectar, pulsar de nuevo la tecla o desconectar la zona de cocción.

Gestión de potencia

Por motivos técnicos, hay siempre dos zonas de cocción reunidas en un módulo y disponen de una potencia máxima.

Si se excede este rango de potencia al conectar un nivel de cocción mayor o el nivel «power», la gestión de potencia reduce el nivel de cocción del módulo-zona de cocción correspondiente.

La indicación de la zona de cocción parpadea primero; después se indica de forma constante el nivel de cocción máximo posible.



- Apagar los quemadores y dejar enfriar antes de la limpieza.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Al limpiar hay que procurar pasar el paño muy brevemente sobre la **tecla encendido/apagado**. ¡Así se evitará una conexión involuntaria!

Encimera de vitrocerámica

¡Importante! No utilizar jamás agentes limpiadores agresivos, tales como agentes abrasivos bastos, estropajos que arañen, anticorrosivos y quitamanchas etc.

Limpieza después del uso

1. Limpiar la totalidad de la encimera siempre que se ensucie; lo mejor es limpiarla después de cada uso. Para ello hay que emplear un paño húmedo y algo de lavavajillas. Después hay que secar la encimera frotando con un paño limpio, de manera que no queden restos de lavavajillas sobre la superficie.

Limpieza semanal

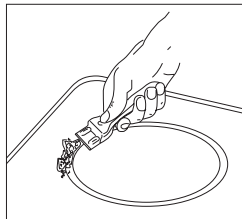
2. Limpiar y tratar a fondo la totalidad de la encimera una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. Secar después frotando con un paño limpio. Sobre la superficie no debe quedar ningún resto de agente limpiador, ya que estos restos tienen un efecto agresivo al calentarse, alterando la superficie.

Suciedad especial

Suciedad fuerte y manchas (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera está aún un poco caliente. Emplear para ello un limpiador corriente. Para ello proceder como se indica bajo el punto 2.

Alimentos derramados o desbordados hay que reblandecerlos primero con un paño húmedo, y seguidamente hay que retirar los restos de suciedad con una rasqueta especial para encimeras de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.



Azúcar quemado y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

La arenilla que pudiera caer sobre la encimera al pelar patatas o al limpiar la ensalada puede ocasionar después arañazos al mover las ollas. Por ello hay que fijarse en que no quede nada de arenilla sobre la superficie.

Cambios de color de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida quemada que no fueron limpiados.

Lugares brillantes se forman mediante la fricción del fondo de la olla, especialmente al emplear batería de cocina con fondo de aluminio o a causa de productos de limpieza inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando productos de limpieza usuales. Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.



Manipulaciones y reparaciones en el aparato por parte de personas no cualificadas son peligrosas, ya que existe peligro de electrocución y de cortocircuito. Hay que prescindir de tales manipulaciones y reparaciones para prevenir daños personales y materiales. Tales trabajos, por tanto, deben ser realizados exclusivamente por un electricista especializado, por ejemplo los del servicio técnico de atención al cliente.

¡Obsérvese!

Si se presentaran anomalías en el aparato, comprobar primero de la mano de estas instrucciones de manejo si uno mismo está en condiciones de eliminar las causas de esas anomalías.

A continuación hallará usted consejos para la eliminación de anomalías.

¿Los fusibles responden varias veces?

¡Llame al servicio técnico o a un instalador eléctrico!


¿No es posible conectar la encimera por inducción?

- ¿Se ha fundido el fusible de la instalación doméstica (caja de fusibles)?
- ¿Está conectado el cable de conexión a la red?
- ¿Están bloqueadas las teclas (seguro para niños), es decir se indica una L?
- ¿Están las teclas de sensor parcialmente cubiertas por un paño húmedo, por un líquido o por un objeto metálico? Eliminar los objetos.
- ¿Se está empleando una batería inadecuada? Ver el capítulo «Batería de cocina para la encimera por inducción».

El símbolo parpadea y suena una señal acústica de duración limitada.

Se produce un accionamiento permanente de las teclas de sensor Touch-Control debido a restos de comida derramados o a partes de vajilla u otros objetos que las cubren.

Solución: limpiar la superficie o retirar el objeto.

Para borrar el símbolo  hay que pulsar la misma tecla o desconectar y conectar de nuevo la encimera.

¿Se indica el código de error E2?

La electrónica está demasiado caliente. Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación.

Ver el capítulo «Protección contra sobrecalentamiento».

¿Se indica el código de error U400?

La encimera está mal conectada. El control se desconecta después de 1 seg. y suena una señal acústica constante. Conectar la tensión de red correcta.

¿Se indica un error de código (ERxx o Ex)?

Se ha presentado un defecto técnico. Llamar al servicio posventa.

¿Aparece el símbolo de olla ?

Se ha conectado una zona de cocción y la encimera espera la colocación de una olla adecuada (reconocimiento de recipientes). Sólo después se da potencia.

¿Sigue parpadeando el símbolo de olla aunque se ha puesto un recipiente?

El recipiente no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro demasiado pequeño.

¿Los recipientes empleados producen ruidos?

Los ruidos vienen determinados técnicamente; no existe peligro ni para la encimera de inducción ni para el recipiente.

¿El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de la desconexión?

Ello es perfectamente normal, porque se refrigera la electrónica.

¿El campo de cocción produce ruidos (como clics o como crujidos)?

Ello viene determinado por causas técnicas y no resulta posible evitarlo.

¿La encimera presenta grietas o roturas?

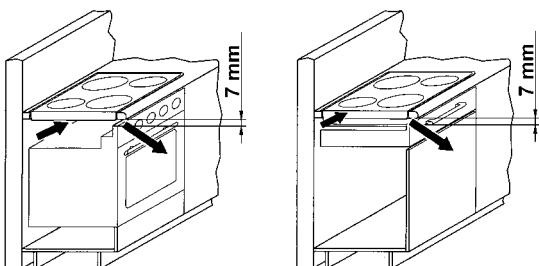
Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la placa de vitrocerámica. Apagar inmediatamente el aparato, extraer los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.

Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (>75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la superficie de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 40 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas y los plásticos representan peligro de asfixia.

Entrada de aire

- La pared posterior del armario inferior debe estar abierta en este área del recorte de la placa de trabajo para posibilitar un intercambio de aire.
- Hay que retirar el listón transversal delantero del mueble para que haya una apertura de paso de aire de 7 mm como mínimo por debajo de la placa de trabajo por todo lo ancho del aparato.



- Los posibles travesaños de debajo de la placa de trabajo deberán retirarse, al menos los situados debajo de la zona del recorte de la placa de trabajo.
- La distancia entre la encimera de inducción y los muebles de cocina o aparatos incorporados debe ser seleccionada de tal manera que se garantice una entrada y salida de aire suficiente de la inducción.

- Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.

Montaje

Indicaciones importantes

- Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, a una distancia mínima de 20 mm con respecto a la parte inferior de la encimera, de manera que no sea posible un contacto accidental. El entresuelo solamente debe poder retirarse con herramientas.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o sobre el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.



- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- **¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia!** En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

Recorte de la superficie de trabajo

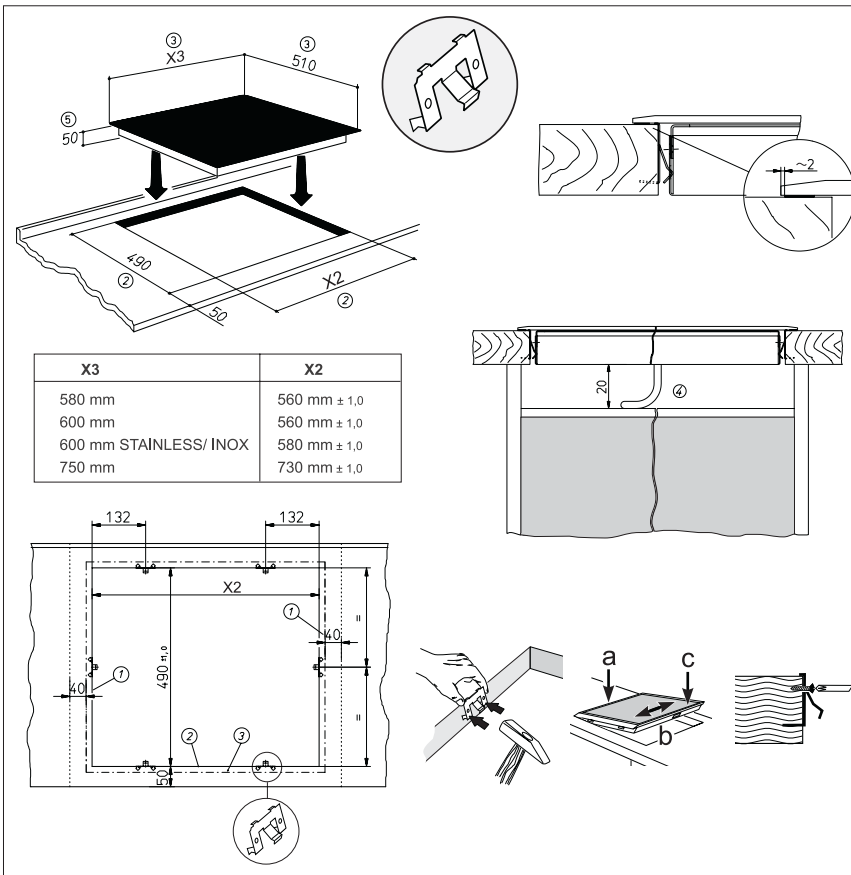
El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras.

Se requiere imprescindiblemente que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera.

Compruebe la junta de la superficie de cocción con respecto a un asiento correcto y un apoyo continuo.

La encimera de vitrocerámica se fija o bien mediante clips o mediante piezas de unión.



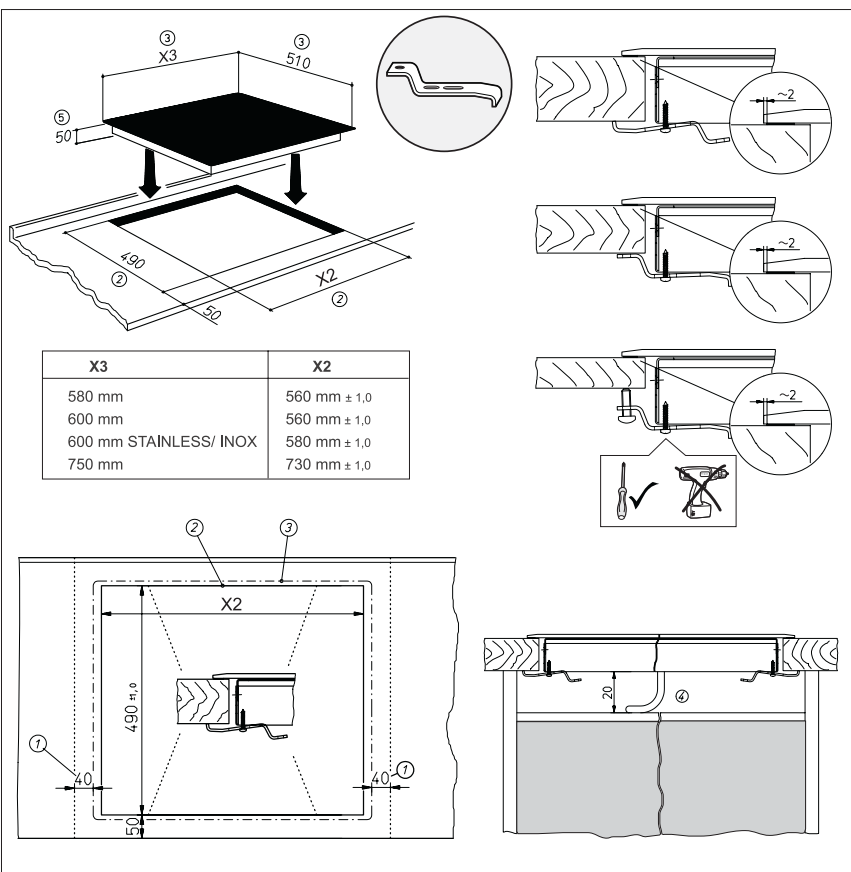
Clips

- A continuación, clavar los clips en el recorte de la placa de trabajo según las distancias indicadas en la figura. Gracias al tope horizontal no resulta necesario nivelar la altura.
- Importante: El tope horizontal de los clips tiene que quedar raso sobre la superficie de trabajo (evitar riesgo de rotura).
- Apoyar ahora la superficie de cocción contra la izquierda de acuerdo a la ilustración (a), alinear (b) y encajar (c).
- Para asegurar los clips es posible emplear tornillos.

Importante:

¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!

- ① Distancia mínima a las paredes vecinas
- ② Medida de fresado
- ③ Medida exterior de la encimera
- ④ Conducción de cable en la pared trasera
- ⑤ Altura de montaje



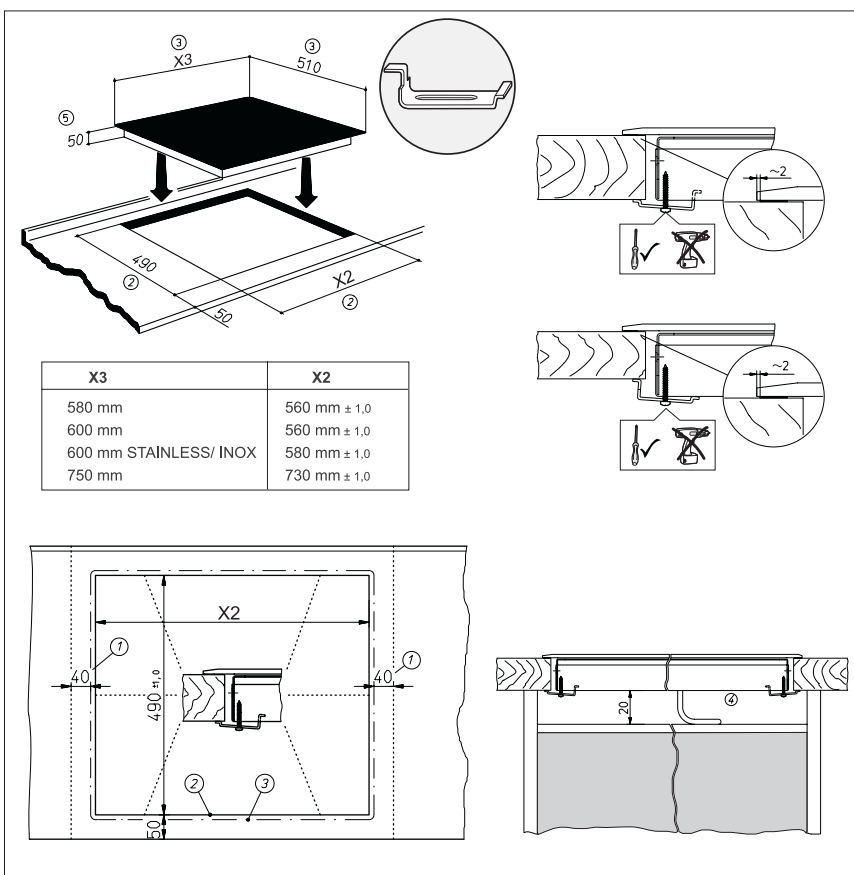
Pieza de unión

- Colocar y alinear la encimera
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.
- Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.
- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta. Para compensar hay que aplicar un tornillo métrico en la pieza de unión.

Importante:

¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!

- ① Distancia mínima a las paredes vecinas
- ② Medida de fresado
- ③ Medida exterior de la encimera
- ④ Conducción de cable en la pared trasera
- ⑤ Altura de montaje



Brida



- Colocar y alinear la encimera
- Colocar las piezas de unión desde abajo en los agujeros de fijación previstos, alinearlas y apretarlas.
- Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.
- En caso de placas de trabajo delgadas hay que observar que la pieza de unión se encuentre en la posición correcta.

Importante:

¡Debido a una posición inclinada o a un tensado incorrecto existe peligro de ruptura al montar la superficie de cocción de vitrocerámica!

- ① Distancia mínima a las paredes vecinas
- ② Medida de fresado
- ③ Medida exterior de la encimera
- ④ Conducción de cable en la pared trasera
- ⑤ Altura de montaje

Conexión eléctrica

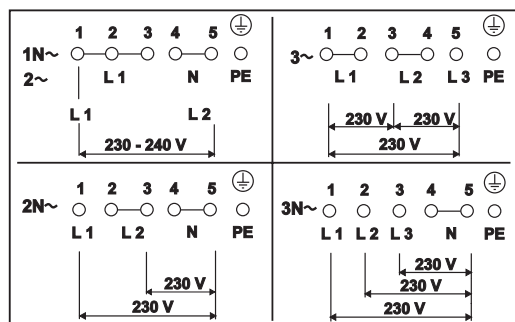
- ¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
- Para conectar y al reparar hay que cortar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.
- Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
- Para la conexión se deberá soltar la tapa de lado interruptor en la parte inferior del aparato, para llegar hasta las regletas. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.
- La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 VV-F.
- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- Atención: Una conexión errónea conduce a la destrucción total de la electrónica de potencia.

Valores de conexión

Tensión de red: 400-415V 2N~, 50-60 Hz

Tensión nominal de los componentes: 230 - 240V

Posibilidades de conexión



Datos técnicos

Dimensiones		
Encimera Alto/Ancho/Largo mm		50 x 600 x 510
Zonas de cocción		
trasera izquierda	Ø cm / kW	14,5/ 1,2
delantera izquierda	Ø cm / kW	21/ 2,3 (3,2)*
delantera derecha	Ø cm / kW	14,5/ 1,4 (1,8)*
derecha	Ø cm / kW	18 o bien 12/ 1,7 o bien 0,7
Encimera, total	kW	6,6



* Potencia con el nivel «power» conectado

Puesta en servicio

Después del montaje de la encimera y después de la conexión de la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del control, y se indica una información de servicio para el cliente.

Limpiar la superficie de la encimera brevemente con una esponja y agua jabonosa y secar frotando con un paño.

Уважаемый покупатель,

мы благодарим Вас за Ваш выбор и поздравляем с удачной покупкой. Этот новый продукт, тщательно разработанный и изготовленный из первоклассных материалов, был основательно опробован, чтобы учесть все Ваши требования к совершенствованию процесса приготовления блюд. Поэтому мы просим Вас внимательно прочитать это руководство по эксплуатации и соблюдать простые указания, что позволяет с самого начала применения устройства достичь отличных результатов. С этим современным аппаратом мы желаем Вам всего самого наилучшего.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично. Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырьё и уменьшает количество мусора.

Утилизация старых приборов



Такой символ на продукте или его упаковке указывает на то, что этот продукт, по приходу в негодность, нельзя рассматривать как обычный домашний мусор, его следует сдать в пункт сбора электрических и электронных устройств, для их вторичной переработки.

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших близких. Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью. Дальнейшие сведения о вторичной переработке этого продукта Вы можете получить в городской администрации, службе вывоза мусора или в магазине, в котором Вы купили этот продукт.

Использовать только по назначению

Варочная поверхность предназначена исключительно для приготовления блюд в домашнем хозяйстве. Она не может использоваться не по назначению.

Здесь Вы найдёте...

Перед вводом варочной поверхности в эксплуатацию, пожалуйста, тщательно прочитайте Настоящую инструкцию. Здесь Вы найдёте важные указания для Вашей безопасности, по пользованию, уходу и обслуживанию прибора, чтобы он приносил Вам радость долгое время.

В случае неполадок смотрите, пожалуйста, главу „Что делать в случае проблем?“ Мелкие неполадки зачастую Вы можете устранить сами и тем самым избежать лишних затрат на ремонт.

Тщательно сохраните это руководство. Пожалуйста, передайте эту Инструкцию по сборке и применению для информации и безопасности дальнейшему пользователю.

Указания по технике безопасности.....	83
Для подключения и обслуживания	83
Для варочной поверхности.....	83
Для пользователя	83
Описание устройства	84
Управление посредством сенсорных кнопок	84
Обслуживание.....	85
Варочная поверхность	85
Распознавание посуды.....	85
Ограничение продолжительности работы	85
Прочие функции	85
Защита от перегрева (Индукция).....	85
Посуда для индукционной варочной поверхности	86
Рекомендации по экономии электроэнергии	86
Степени нагрева.....	86
Индикатор остаточного тепла	86
Управление кнопками	87
Включение варочной поверхности и нагревательного поля.....	87
Выключение нагревательного поля.....	87
Выключение варочной поверхности	87
Функция Пауза	88
Защита от детей.....	88
Автоматическое отключение (Таймер).....	89
Минутник.....	89
Автоматическое регулирование степени нагрева.....	90
Степень нагрева Power (нагревательное поле с P).....	91
Подключение внешнего кольца с нагревательными элементами Hi-Light (не индукция)	91
Управление мощностью	91
Чистка и уход	92
Стеклокерамическая варочная поверхность	92
Особые загрязнения	92
Что делать в случае проблем?.....	93
Инструкция по монтажу	94
Указания по мерам безопасности для монтажёра кухонной мебели	94
Обдув	94
Монтаж.....	94
Подключение к электросети.....	97
Технические данные	97
Ввод в эксплуатацию	97

Для подключения и обслуживания

- Приборы производятся в соответствии с определёнными нормами безопасности.
- Только уполномоченный специалист может выполнять подключение к сети, обслуживание и ремонт устройства в соответствии с действующими нормами безопасности. Ненадлежащим образом произведенные работы угрожают Вашей безопасности.

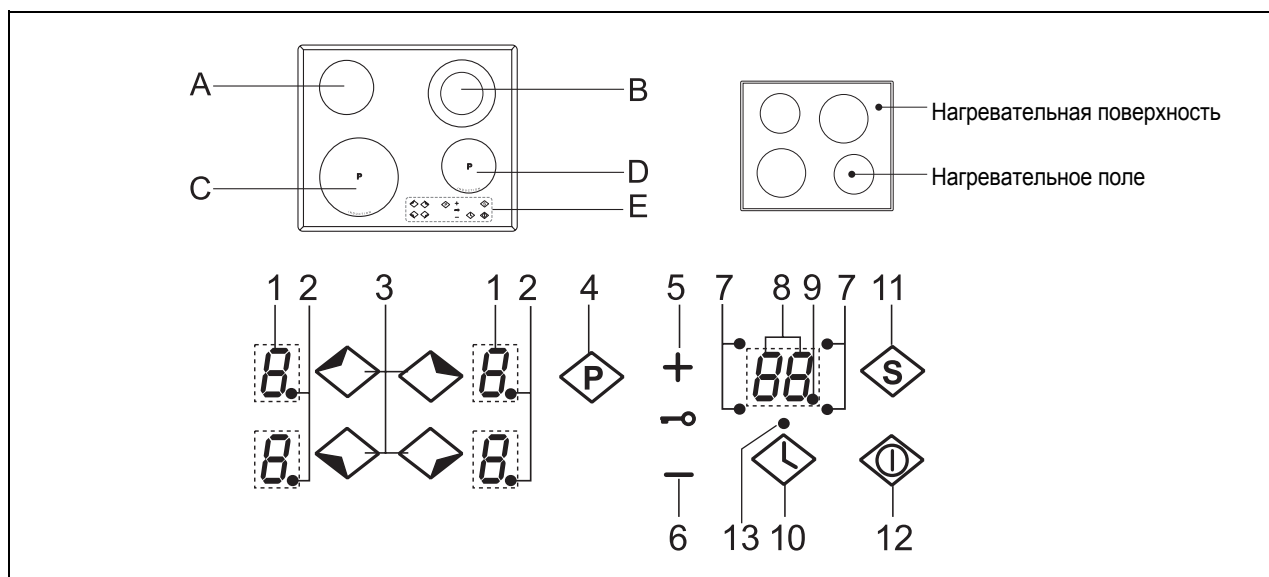
Для варочной поверхности

- **Из-за очень быстрой реакции при установке высшей ступени нагрева (макс. мощность) не использовать индукционную варочную поверхность без надзора!**
- При приготовлении пищи имейте ввиду высокую скорость разогрева нагревательных полей. Избегайте выкипания, так как при этом существует опасность перегрева кастрюль!
- Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенные нагревательные поверхности.
- Следует осторожно применять пароварки и другую посуду, устроенную по принципу водяной бани. Вода из такого рода посуды может незаметно выкипеть! В следствие этого могут возникнуть повреждения в кастрюле и на нагревательном поле. Ответственность за это не принимается!
- Нагревательное поле выключайте сразу после использования с помощью соответствующей Кнопки Минус, а не по принципу автоматического распознавания посуды.
- Перегретые жиры и масла могут воспламениться. Блюда, приготовляемые с жирами и маслами, не оставлять без надзора. Воспламенившиеся жиры и масла не тушить водой! Накрывать крышкой, нагревательное поле выключить.
- Керамическая поверхность очень прочная. Тем не менее, избегайте падения на керамическую поверхность жестких предметов. Точечные ударные нагрузки могут привести к расколу варочной поверхности.
- При трещинах, сколах или проломах стеклокерамической варочной поверхности прибор необходимо срочно отключить. Незамедлительно выключить предохранитель домашней проводки и вызвать ремонтную службу.
- Если варочная поверхность не выключается из-за дефекта сенсорного управления, срочно отключить предохранитель и вызвать ремонтную службу.
- Следует быть осторожным во время работы с дополнительными электроприборами! Соединительные провода не должны касаться горячих нагревательных полей.
- Керамическую варочную поверхность нельзя использовать как место для складирования различных предметов.

- Не класть алюминиевую фольгу или пластмассу на нагревательные поля. Всё, что может плавиться, например, пластмассы, фольгу, особенно сахар и блюда, содержащие много сахара, держать подальше от горячего нагревательного поля. Чтобы избежать повреждений, сахар быстро, ещё в горячем состоянии, снять специальным скребком с варочной поверхности.
- Металлические предметы (кухонную посуду, столовые приборы ...) нельзя оставлять на индукционной нагревательной поверхности, так как они могут накалиться. Опасность ожога!
- Не располагать огнеопасные, легко воспламеняющиеся предметы или предметы, которые могут деформироваться, непосредственно под варочной поверхностью.
- Металлические предметы, которые находятся на теле, могут в непосредственной близости с индукционной нагревательной поверхностью нагреться. Осторожно, опасность ожога.
Это не касается неподдающихся намагничиванию предметов (например, золотые или серебряные кольца).
- Не нагревайте на варочной поверхности неоткрытые консервные банки или заклеенные упаковки. Они могут лопнуть!
- Нужно держать в чистоте сенсорные кнопки, так как загрязнение могут распознаваться устройством как контакт пальца. Не размещать на сенсорных кнопках никакие предметы (кастрюли, полотенца для посуды, и т. д.)!
Если содержимое кастрюли переливается через край на сенсорные кнопки, рекомендуется нажать кнопку Выкл.
- Горячие кастрюли и сковороды не должны покрывать сенсорные кнопки. В этом случае устройство автоматически выключается.
- Если в квартире имеются домашние животные, которые могли бы попасть на варочную поверхность, нужно активировать блокировку.
- Во время процесса пиролитической чистки духовки пользование индукционной варочной поверхностью недопустимо.

Для пользователя

- **Осторожно!**
Пользователи, которые не умеют обращаться с варочной поверхностью, могут ею пользоваться только под надзором. Не допускать маленьких детей к поверхности и убедиться, что они не играют с устройством.
- **Внимание:**
Поверхности нагревательных полей в процессе работы сильно нагреваются. Следите за тем, чтобы дети не задерживались у поверхности.
- Пользователи с сердечными стимуляторами или имплантированными инсулиновыми насосами должны удостовериться, что индукционное поле не оказывает влияния на имплантаты (частота поля индукции составляет 20-50 кГц).



Декоративное оформление может отличаться от иллюстраций.

- A. Нагревательное поле заднее левое (Hi-Light)*
- B. Нагревательное поле заднее правое (Hi-Light)*
- C. Индукционное нагревательное поле переднее левое
- D. Индукционное нагревательное поле переднее правое
- E. Поле сенсорного управления

* У этой модели оба задних нагревательных поля оснащены нагревателями элементами Hi-Light (не индукционное нагревательное поле!). Для этих полей нет необходимости применять посуду, обладающую магнитными свойствами!

1. Индикация степени нагрева
2. Индикация активированного нагревательного поля
3. Кнопка выбора нагревательного поля
4. Кнопка Power
Индукция: усиленный режим
Нагревательные элементы Hi-Light: подключение внешнего кольца
5. Кнопка Плюс (увеличивать)
6. Кнопка Минус (уменьшать)
7. Контрольная лампочка Таймера
8. Индикация времени отключения
9. Индикация активированного автоматического отключения
10. Кнопка выбора таймера
11. Кнопка Пауза
12. Кнопка Вкл./Выкл.
13. Лампочка минутника

Управление посредством сенсорных кнопок

Управление керамической варочной поверхностью осуществляется с помощью сенсорных кнопок. Сенсорные кнопки (далее кнопки) функционируют следующим образом: кончиком пальца коротко коснуться символа на керамической поверхности. Каждое правильное действие подтверждается звуковым сигналом. В последующем сенсорная кнопка будет названа „кнопка”.

Кнопка Вкл./Выкл. (12)

Этой кнопкой включается и выключается вся варочная поверхность. Эта кнопка является, так сказать, главным выключателем.

Кнопка выбора нагревательного поля (3)

Путём активирования одной из предлагаемых кнопок выбора нагревательного поля выбирается нагревательное поле, для которого затем с помощью Кнопки Плюс + или Кнопки Минус — можно установить желаемую степень нагрева.

Кнопка Минус (6) / Кнопка Плюс (5)

С помощью этих кнопок устанавливается режим степени нагрева, автоматического отключения и минутника. Воздействием на Кнопку Минус показания уменьшаются, на Кнопку Плюс – увеличиваются. Показания можно сбросить, для этого нужно одновременно нажать на обе кнопки.

Индикация степени нагрева (1)

Индикация степени нагрева показывает выбранную степень нагрева, или:

H	Остаточное тепло
P	Усиленный режим
<u>U</u>	Распознавание посуды
A	Автоматическое регулирование степени нагрева
STOP	Функция Пауза
L	Блокировка (защита от детей)

Кнопка Пауза (11)

Процесс приготовления может быть с помощью функции Пауза кратковременно прерван.

Кнопка выбора таймера (10)

Для программирования автоматического отключения или минутника.

Варочная поверхность


Варочная поверхность оснащена индукционным нагревательным полем. Индукционная катушка, находящаяся под керамической варочной поверхностью, создаёт электромагнитное переменное поле, которое проникает через стеклокерамику и индуцирует в днище посуды токи, преобразующиеся в тепло.


На индукционном нагревательном поле тепло не передаётся к при-готавливаемому блюду от нагревательного элемента через посуду, а создаётся индукционными токами непосредственно в посуде.

Преимущества индукционного нагревательного поля

- Энергоэкономичное приготовление пищи, путём непосредственной передачи энергии к посуде (необходима подходящая посуда из материала, поддающегося намагничиванию),
- высокая безопасность, так как энергия передаётся только при контакте с посудой,
- высокая степень эффективности энергопередачи между индукционным нагревательным полем и днищем посуды,
- высокая скорость разогрева,
- опасность обжечься незначительна, так как варочная поверхность нагревается только при соприкосновении с днищем посуды, перекипевшее содержимое кастрюли не пригорает,
- быстрое, тонкоступенчатое регулирование притока энергии.

Распознавание посуды

Если на включенном нагревательном поле не установлена посуда или она слишком маленькая, передачи энергии не происходит. Об этом сообщает мигающий символ  на индикаторе степени нагрева.

Если на нагревательное поле ставится пригодная кастрюля, то установленная степень нагрева включается и высвечивается индикация степени нагрева. Приток энергии будет прерван, если посуда устраняется с поля, на индикаторе степени нагрева появляется мигающий символ .

Если на нагревательное поле устанавливаются маленькие кастрюли или сковородки, однако распознавание посуды еще в процессе срабатывания, отдается только такая мощность, которая для них необходима.

Границы распознавания посуды

Диаметр нагревательного поля (мм)	Минимальный диаметр Днище посуды (мм)
145	90
180	120
210	135
260	170

Минимальный диаметр днища посуды обозначен на некоторых моделях как внутренний круг.

Ограничение продолжительности работы

Эта индукционная нагревательная поверхность обладает автоматическим ограничением продолжительности работы.

Непрерывная продолжительность эксплуатации каждого нагревательного поля зависит от выбранной степени нагрева (смотрите таблицу).

Необходимым условием является то, что в течение продолжительности эксплуатации не производится никаких изменений в установке режима нагревательного поля.


В момент, когда срабатывает функция ограничения продолжительности работы, нагревательное поле отключается, раздаётся короткий звуковой сигнал и на индикаторе появляется символ H.


Автоматическое отключение имеет по отношению к ограничению продолжительности работы приоритет, т. е. Нагревательное поле отключается только тогда, когда время автоматического отключения истекает (например: комбинация Автоматическое отключение на 99 минут и Степень нагрева 9 возможна).

Установленная степень нагрева	Ограничение продолжительности работы в часах
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Прочие функции

При более длительном или одновременном нажатии одной или нескольких сенсорных кнопок (например, по ошибке поставленная на сенсорные кнопки кастрюля) переключение не происходит.

Если мигает символ  и раздаётся ограниченный по времени непрерывный звуковой сигнал. По истечении нескольких секунд происходит выключение. Пожалуйста, уберите предмет с сенсорных кнопок.

Для удаления символа  нажать ту же кнопку или нагревательное поле выключить и снова включить.

Защита от перегрева (Индукция)

При более длительном использовании варочной поверхности на максимальной мощности при высокой комнатной температуре возможно, что охлаждение электроники больше не может происходить в необходимом объёме.

Чтобы электроника не достигала слишком высоких температур, при необходимости, мощность нагревательного поля автоматически уменьшается.

Если при нормальной комнатной температуре и нормальном пользовании варочной поверхностью на индикаторе степени нагрева часто появляется E2, то вероятно, что охлаждение недостаточно.

Причиной может быть отсутствие вентиляционных отверстий или защитных перегородок в мебели. В этом случае нужно проверить монтаж мебели.

Посуда для индукционной варочной поверхности

Посуда, используемая для индукционной варочной поверхности должна быть из металла, обладать магнитными свойствами и иметь достаточную площадь дна.

Используйте только специальную посуду, предназначенную для индукционных варочных поверхностей.

Пригодная посуда	Непригодная посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, огнестойкого стекла, дерева, керамики и терракоты
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда из нержавеющей много-слойной стали, нержавеющей ферритовой стали, а также алюминия со специальным дном	

Таким образом Вы можете устанавливать пригодность посуды:

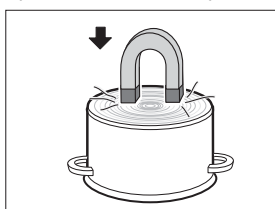
Проведите нижеописанный магнитный тест или удостоверьтесь, что на посуде нанесён знак пригодности для приготовления пищи с индукционным током.

Магнитный тест:

Поднесите магнит к дну Вашей посуды. Если он притягивается, эта посуда пригодна для использования на индукционной варочной поверхности.

Указание:

При употреблении некоторых кастрюль, пригодных для индукционных поверхностей, в зависимости от производителя и типа конструкции могут появляться шумы, обусловленные конструкцией этих кастрюль.



Следует осторожно применять пароварки и другую посуду, устроенную по принципу водяной бани. Вода из такого рода посуды может незаметно выкипеть! В следствие этого могут возникнуть повреждения в кастрюле и на нагревательном поле. Ответственность за это не принимается!

Рекомендации по экономии электроэнергии

Далее Вы найдёте несколько важных указаний, как экономично и эффективно использовать Вашу новую индукционную поверхность и правильно подобрать посуду.

- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру нагревательного поля.

- Обращать внимание при выборе кастрюль на то, что часто указывается верхний диаметр кастрюли. Этот диаметр как правило больше чем диаметр дна.
- Сковородки особенно экономят время и энергию за счёт закрытого пространства и давления. За счёт сокращения процесса приготовления сохраняются витамины.
- Следует всегда обращать внимание на достаточное количество жидкости в сковородке, так как при выкипании существует опасность перегрева, вследствие чего варочная поверхность и посуда могут повредиться.
- Кастрюли, по возможности, всегда закрывать подходящей крышкой.
- Размер кастрюли должен подбираться в зависимости от количества приготавливаемой в ней пищи. Большая, едва наполненная кастрюля потребляет много энергии.

Степени нагрева

Тепловая мощность нагревательных полей может устанавливаться в нескольких степенях. В таблице Вы найдёте примеры использования каждой отдельной степени.

Степени нагрева	Предназначена для
0	Положение Выкл., Использование остаточного тепла
1-2	Поддержание тепла, поддержание кипячения небольшого количества (самая низкая мощность)
3	Поддержание кипячения
4-5	Поддержание кипячения большого количества, дожаривание больших кусков
6	Жарение, приготовление поджарки
7-8	Жарение
9	Кипячение, за жаривание, жарение
P	Макс. мощность (самая высокая мощность)

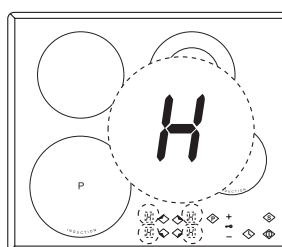
Индикатор остаточного тепла


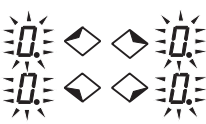
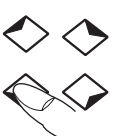


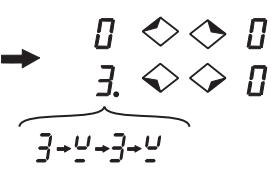

Керамическая варочная поверхность снабжена индикатором остаточного тепла H.

Пока горит H после выключения, можно использовать остаточное тепло для оттаивания или поддержания блюд в тёплом состоянии.


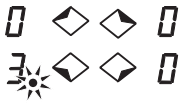


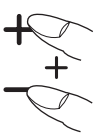



После погасания буквы H нагревательное поле может быть ещё горячим. Существует опасность ожога!

В индукционном нагревательном поле стекло-керамика нагревается не непосредственно, а лишь обратным теплом от посуды.



1.  → 
2.  → 
3.  → 
4.  пригодность для индукции



5.  → 
- 6a.  → 
- 6b.  → 
- 6c. 
7. 

Управление кнопками

Описанное здесь управление подразумевает сначала нажатие кнопки (выбора) и **затем** нажатие следующей кнопки. Нажатие следующей кнопки должно следовать обязательно **в течении 10 секунд**, иначе команда выбора становится недействительной.

На кнопки Плюс / Минус можно воздействовать кратковременными нажатиями на каждую в отдельности или держать их непрерывно нажатыми.


Включение варочной поверхности и нагревательного поля

1. Кнопку **Вкл./Выкл.**  нажимать до тех пор, пока на индикаторе не появится 0. Индикаторы активирования мигают. Управление готово к работе.
2. После этого нажать **Кнопку Выбора нагревательного поля** (например,  для переднего левого). Загорается индикация активирования выбранного нагревательного поля.
3. С помощью **Кнопки Плюс +** или **Кнопки Минус —** выбрать степень нагрева. Кнопкой Плюс включается степень нагрева 1, кнопкой Минус степень нагрева 9.
4. Поставить на нагревательное поле **металлическую кастрюлю**. Система распознавания посуды включает индукционную катушку. До того как на нагревательное поле будет поставлена металлическая кастрюля, на индикаторе появляется попеременно сообщение об установленной степени нагрева или символ . Если кастрюля не установлена, то из сообщений безопасности нагревательная поверхность через 10 минут отключается. Уделите Внимание главе „Распознавание посуды”.

Для одновременного использования других нагревательных полей повторить действия, как описано в пунктах со 2 по 4.

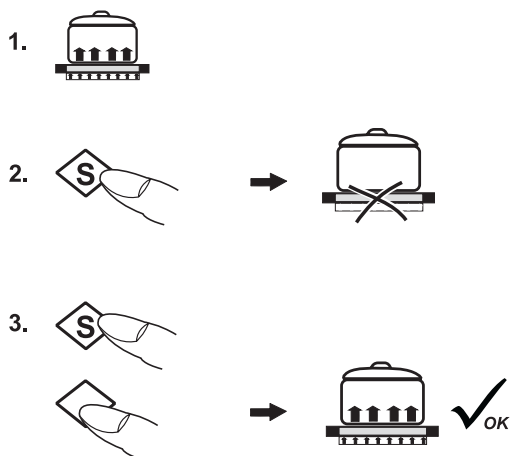
Для готовки на полях с обычными нагревательными элементами можно использовать посуду, не обладающую магнитными свойствами (действовать, как описано в пунктах 2 и 3).

Выключение нагревательного поля

5. Индикация активирования выбранных полей должна гореть. Для этого нажать например **Кнопку выбора нагревательных полей**.
6. а) **Кнопку Минус —** нажать несколько раз, пока не появится индикация степени нагрева 0 или
 б) **Кнопку Минус —** и **Кнопку Плюс +** нажать один раз одновременно. Нагревательное поле отключается при любой установленной степени нагрева, или
 в) Нажать **Кнопку Вкл./Выкл.** . Вся варочная поверхность отключается (все нагревательные поля выключаются).

Выключение варочной поверхности

7. Нажать **кнопку Вкл./Выкл.** . Варочная поверхность полностью выключается независимо от установленного режима.

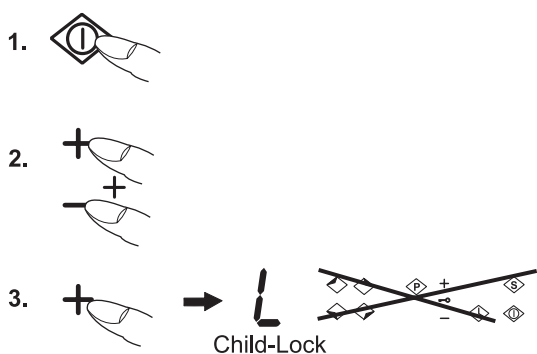


Функция Пауза

Пользуясь функцией Пауза варочный процесс можно кратковременно прервать, напр. если позвонили в дверь. Для продолжения процесса при той же степени нагрева нужно функцию Пауза деактивировать. При этом, напр. выставленный таймер остановится, а потом продолжит работу.

В целях безопасности этой функцией можно пользоваться только в течении 10 минут. По истечении этого времени варочная поверхность отключается.

1. Посуда установлена на нагревательных полях и установлены желаемые степени нагрева.
2. Нажать **Кнопку Пауза** . Вместо выбранной степени нагрева, загораются по очереди буквы S-T-O-P или S-T-O.
3. Прерывание процесса будет закончено, если вы сначала нажмёте **Кнопку Пауза** а затем **любую другую кнопку** (за исключением Кнопки Вкл./Выкл.). Воздействие на вторую кнопку должно произойти в течении 10 секунд, иначе варочная поверхность отключится.

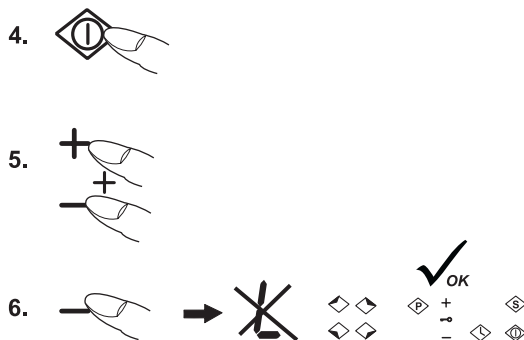


Защита от детей

Защита от детей должна предотвращать, чтобы дети не могли случайно или намеренно включить индукционную варочную поверхность. Для этого управление будет заблокировано.

Активирование Защиты от детей

1. **Кнопку Вкл./Выкл.** нажать, чтобы включить варочную поверхность.
2. Затем сразу **Кнопку Плюс +** и **Кнопку Минус -** одновременно нажать.
3. В завершение нажать **Кнопку Плюс +**, чтобы активировать Защиту от детей. В индикаторе степени нагрева появится L для Защиты от детей; управление заблокировано и варочная поверхность отключается.



Деактивирование Защиты от детей

4. Нажать **Кнопку Вкл./Выкл.** .
5. Затем сразу **Кнопку Плюс +** и **Кнопку Минус -** одновременно нажать.
6. В завершение нажать **Кнопку Минус -**, чтобы Защиту от детей деактивировать. L исчезнет.

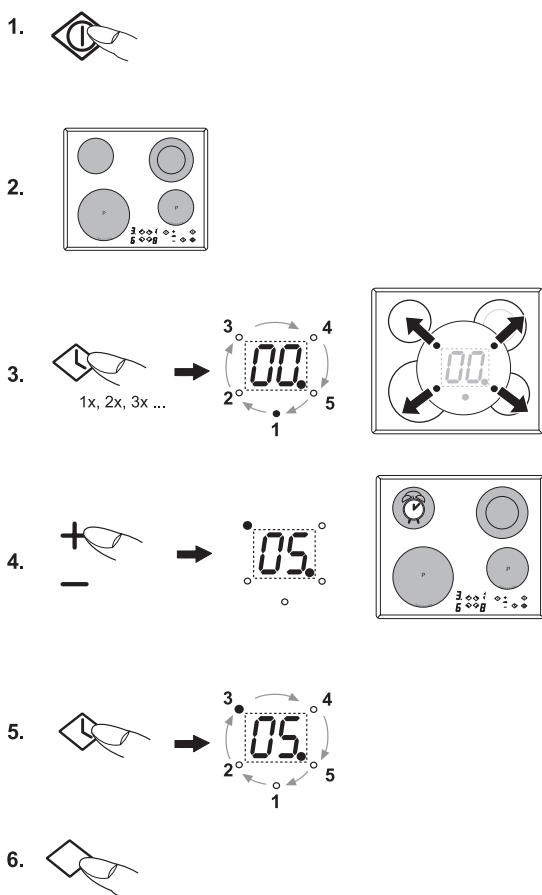
Деактивирование Защиты от детей только для одного приготовления

Необходимое условие: При соблюдении пунктов 1-3 Защита от детей включена.

- Нажать **кнопку Вкл./Выкл.** .
- Затем сразу **Кнопку Плюс +** и **Кнопку Минус -** одновременно нажать.
Теперь пользователь может включить одно нагревательное поле (для этого выбрать нагревательное поле и установить степень нагрева). После отключения варочной поверхности Защита от детей становится снова активной (включена).

Указание

При перебоях в электроснабжении включенная Защита от детей деактивируется.



Автоматическое отключение (Таймер)

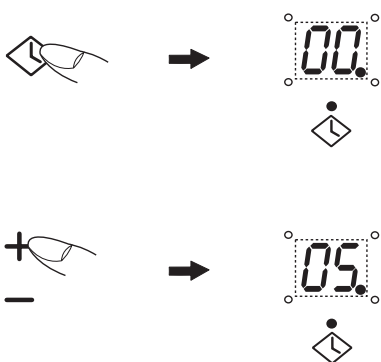
С помощью автоматического отключения по истечении установленного времени каждое включенное нагревательное поле автоматически отключается. Существует возможность установить время приготовления от 1 до 99 минут.

1. Включить варочную поверхность.
2. Включить одно или несколько нагревательных полей и выбрать желаемую степень нагрева.
3. Нажать **Кнопку выбора таймера** . Загорается индикация активированного автоматического отключения. Нажимать на кнопку до тех пор пока не замигает выбранное нагревательное поле. Важно! Контрольные лампочки таймера могут мигать только в том случае, если нагревательные поля были заранее включены (степень нагрева больше чем 0).
4. Сразу после этого с помощью **Кнопки Минус —** или **Кнопки Плюс +** задать время приготовления от 1 до 99 минут. Нажимая Кнопку Плюс индицируемое значение начинается с 01, нажимая Кнопку Минус с 30. Если одновременно нажимать на Кнопки Плюс и Минус установка ликвидируется (00).
5. Для программирования автоматического отключения для другого нагревательного поля нажимать **Кнопку выбора таймера** до тех пор, пока для желаемого нагревательного поля не загорится контрольная лампочка таймера. В завершение, с помощью **Кнопки Минус —** или **Кнопки Плюс +** установить желаемое время.
6. По истечении времени нагревательное поле отключается. Раздаётся ограниченный во времени звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки (за исключением Кнопки-Вкл./Выкл.).



Указания

- Для контроля истекшего времени (автоматическое отключение) нажимать **Кнопку выбора таймера** до тех пор, пока для желаемого нагревательного поля не загорится контрольная лампочка таймера. Индицируемое значение может быть изменено.
- Преждевременная отмена Автоматического отключения: Выбрать соответствующее нагревательное поле (контрольная лампочка таймера мигает) и нажать одновременно один раз Кнопки Плюс/Минус.



Минутник

- Нажимать **Кнопку выбора таймера** пока над этой кнопкой не замигает лампочка Минутника. Пользуясь **Кнопкой Минус —** или **Кнопкой Плюс +** установить время в минутах.
- По истечении времени раздаётся ограниченный во времени звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки (за исключением Кнопки-Вкл./Выкл.).

Указание:

Минутник продолжает работать также, если индукционная варочная поверхность выключена. Для изменения времени варочную поверхность необходимо включить с помощью **Кнопки-Вкл./Выкл.** .



1. →
2. **9**
3. →
4. **5**

Автоматическое регулирование степени нагрева

Эта функция подразумевает, что первоначально нагрев происходит при максимальной степени нагрева 9. По истечении определённого времени происходит автоматическое переключение на выбранную пониженную степень нагрева (1-8).

При применении автоматического регулирования степени нагрева нужно всего лишь выбрать степень нагрева, которая необходима для дальнейшего приготовления, электроника переключается самостоятельно.

Автоматическое регулирование степени нагрева рекомендовано для блюд, которые устанавливаются холодными на плиту, должны быть доведены до кипения, а затем варятся при выбранной степени нагрева, при этом не требуя постоянного надзора (напр. приготовление мясного бульона).

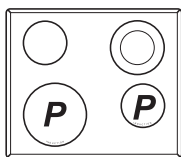
1. Выбрать и активировать нагревательное поле. Индикация активирования выбранного нагревательного поля должна загореться. Для этого нажмите, напр. **Кнопку выбора нагревательного поля**.
2. Установите степень нагрева 9. Повторным нажатием **Кнопки Плюс +** Автоматическое регулирование степени нагрева будет активировано. На индикации степени нагрева появляются попеременно А и 9. Для индукционного нагревательного поля, на котором ещё не установлена кастрюля появляется А и 9.
3. Затем сразу **Кнопкой Минус —** выбрать пониженную степень нагрева от 1 до 8. Попеременно мигают А и выбранная степень нагрева.
4. Автоматическое регулирование степени нагрева протекает в соответствии с программой. По истечении определённого времени (см. таблицу) процесс приготовления будет продолжен на выбранной степени нагрева.

Установленная степень нагрева	Автоматическое регулирование степени нагрева Время (мин:сек)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

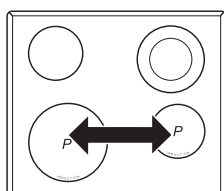
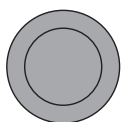
Продолжительность нагрева у полей с нагревательными элементами Hi-Light на 20% больше.

Указания

- Во время автоматического регулирования степени нагрева Кнопкой Плюс + можно увеличить степень нагрева. А нажатие Кнопки Минус — отключает Автоматическое регулирование степени нагрева.
- Если при активировании автоматического регулирования степени нагрева оставляется степень нагрева 9, и не выбирается пониженная, то автоматическое регулирование степени нагрева отключается через 10 секунд и процесс приготовления продолжается при степени нагрева 9.
- Если включена высокая степень нагрева или ступень Power, то из-за превышения максимальной мощности автоматическое регулирование степени нагрева может отключиться (см. Функция Power).



1. →
2. →
3. →



Модуль (Функция Power)

Степень нагрева Power (нагревательное поле с P)

Степень нагрева Power приносит индукционным нагревательным полям дополнительную мощность. Большое количество воды можно очень быстро довести до кипения.

Степень нагрева Power работает 10 минут, затем автоматически переключается на степень нагрева 9.

1. Нагревательное поле должно быть включено. Индикация активированного нагревательного поля должна гореть. Для этого нужно нажать напр. **Кнопку выбора нагревательного поля**.
2. Для активирования степени нагрева Power один раз нажать **Кнопку Power** . На индикации степени нагрева появляется P.
3. Через 10 минут функция Power автоматически выключается. P исчезнет и происходит переключение на степень нагрева 9.

Указание:

Для преждевременной отмены функции Power нужно нажать **Кнопку Минус —** или **Кнопку Power** .

Подключение внешнего кольца с нагревательными элементами Hi-Light (не индукция)

Для подключения внешнего кольца выбрать нагревательное поле (загорается индикация активирования) и нажать **Кнопку Power** .

Для отключения снова нажать эту кнопку или выключить нагревательное поле.

Управление мощностью

Оба нагревательных поля из технических соображений сведены в один модуль и располагают максимальной мощностью.

В случае превышения этого предела мощности при включении высокой степени нагрева или Функции Power, Управление мощностью уменьшит степень нагрева относящегося к этому модулю нагревательного поля.

Сначала индикатор этого нагревательного поля мигает, затем максимально возможная степень нагрева сообщается непрерывно.



- Перед чисткой варочную поверхность отключить и дать ей остыть.
- Стеклокерамическую варочную поверхность нельзя чистить при помощи парового чистящего устройства или другими устройствами такого типа!
- Во время чистки обращайте внимание на то, чтобы **Кнопка Вкл./Выкл.** только слегка вытиралась. Этим избегается нежелательное включение!

Стеклокерамическая варочная поверхность

Важно! Никогда не применяйте агрессивные моющие средства, такие как грубые чистящие средства, царапающие чистящие средства для кастрюль, пятновыводители, средства для удаления ржавчины и т. д.

Чистка после пользования

1. Чистите всю варочную поверхность всегда, если она загрязнена – лучше всего после каждого пользования. Используйте для этого влажную тряпочку с небольшим количеством моющего средства. Затем вытирайте варочную поверхность чистой тряпочкой насухо так, чтобы на поверхности не оставалось остатков от моющего средства.

Еженедельный уход

2. Чистите всю варочную поверхность и ухаживайте за ней один раз в неделю основательно чистящими средствами, рекомендованными для стеклокерамики.

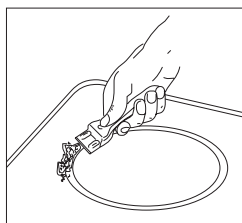
Обязательно обращайтесь внимание на указания производителя моющих средств.

При нанесении чистящих средств образуется защитная плёнка, которая обладает водо- и грязеотталкивающим действием. Все загрязнения остаются на защитной плёнке, поэтому удалить их можно гораздо легче. После этого насухо вытереть всю площадь чистой тряпочкой. На поверхности не должны оставаться остатки чистящего средства, так как при нагревании они действуют агрессивно и могут изменить поверхность.

Особые загрязнения

Сильные загрязнения и пятна (известковые пятна, перламутровые блестящие пятна) легче всего устранить, когда варочная поверхность ещё тёплая. Используйте для этого рекомендуемые чистящие средства. Действуйте при этом таким же образом, как описано в пункте 2.

Перекипевшую из кастрюли пищу сначала размягчить мокрой тряпочкой, а затем удалить остатки загрязнения специальным скребком для стеклокерамической варочной поверхности. После этого произвести чистку поверхности как описано в пункте 2.



Пригоревший сахар и расплавленную пластмассу срочно удаляйте – при помощи скребка – в ещё горячем состоянии. После этого произвести чистку поверхности как описано в пункте 2.

Песчинки, которые возможно во время чистки картофеля или листьев салата попали на варочную поверхность, могут при передвигании кастрюль образовать царапины. Поэтому обращайте внимание на то, чтобы на поверхности песчинок не оставалось.

Изменения цвета варочной поверхности никак не влияют на функции и стабильность стеклокерамики. При этом речь идет не о повреждении варочной поверхности, а о неудаленных и поэтому пригоревших остатках.

Блестящие места возникают из-за трения дна кастрюли, в частности при применении посуды с алюминиевым дном, или из-за неподходящих чистящих средств. Стандартными чистящими средствами их можно удалить только с трудом. При необходимости чистку нужно повторить несколько раз. При применении агрессивных чистящих средств или из-за трения дна кастрюль рисунок со временем стирается и возникают темные пятна.



Неквалифицированные вмешательства и ремонт устройства опасны, так как существует опасность поражения электрическим током и короткого замыкания. Этого нужно избегать, чтобы не нанести вреда как организму так и устройству. Поэтому такие работы может производить только квалифицированный электрик из ремонтной службы.

Пожалуйста, обратите внимание

При возникновении неполадок у Вашего устройства проверьте, пожалуйста, с помощью этого руководства по эксплуатации, можете ли Вы сами устранить эти причины.

Далее Вы найдёте указания по устранению неполадок.


Неоднократное срабатывание предохранителей?

Вызовите службу сервиса или электромонтёра!

Не включается индукционная варочная поверхность?

- Сработали предохранители домашней электропроводки (предохранительная коробка)?
- Подсоединён ли кабель подключения к сети?
- Заблокированы сенсорные кнопки (Защита от детей), т.е. появляется L?
- Закрыты ли сенсорные кнопки частично влажной тряпкой, жид-костью или металлическими предметами? Пожалуйста, устраните.
- Применяется неподходящая посуда? Смотрите раздел „Посуда для индукционной варочной поверхности“.

Мигает символ и раздаётся непрерывный, ограниченный по времени сигнальный тон.

Происходит воздействие на сенсорные кнопки из-за перекипевшей пищи, посуды или других предметов. Помощь: очисть поверхность или удалить предметы. Для того, чтобы символ  исчез, нужно нажать ту же кнопку или варочную поверхность выключить и снова включить.

Появляется код ошибки E2?

Электроника слишком горячая. Проверить монтаж варочной поверхности, обратить особое внимание на обеспечение хорошего обдува.

Смотреть раздел Защита от перегрева.

Появляется код ошибки U400?

Варочная поверхность подсоединена неправильно. Через 1 сек. Управление отключается и раздаётся длительный звуковой сигнал. Подсоединить к правильному напряжению сети.

Появляется код ошибки (ERxx oder Ex)?

Имеется технический дефект. Пожалуйста, сообщите об этом сервисной службе.

Появляется символ кастрюли ?

Нагревательное поле было включено и варочная поверхность ожидает установки предназначенной посуды (распознавание посуды). Только тогда происходит включение элемента нагревательного поля.

Символ кастрюли горит дальше, несмотря на то, что посуда была установлена?

Посуда не предназначена для индукции или диаметр дна слишком мал.

Применяемая посуда издает шумы?

Это обусловлено технически, не существует никакой опасности для индукционного поля и для посуды.

Обдув холодным воздухом продолжает работать после выключения поверхности?

Это нормально, так как электроника должна быть охлаждена.

Варочная поверхность издает шумы (щелчки и потрескивания)?

Это технически обусловлено и этого нельзя избежать.

На варочной поверхности видны трещины или проломы?

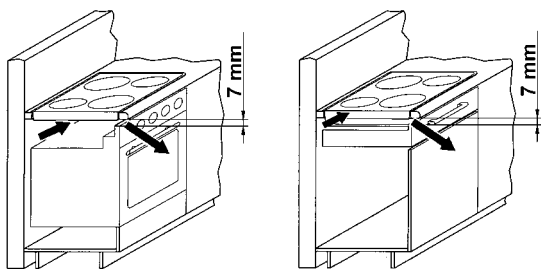
При трещинах, сколах или проломах стеклокерамической варочной поверхности прибор необходимо срочно отключить. Незамедлительно выключить предохранитель домашней проводки и вызвать ремонтную службу.

Указания по мерам безопасности для монтажёра кухонной мебели

- Фурнитура, клей и пластиковая облицовка прилегающей мебели должны быть устойчивы к температуре (>75°C). Если фурнитура и пластиковая облицовка недостаточно устойчивы к высокой температуре, они могут деформироваться.
- Встраиванием должна быть обеспечена защита от прикосновений.
- Применение настенных плинтусов из массивного дерева на сто-лешнице за варочной поверхностью допустимо, если соблю-дены минимальные расстояния согласно монтажным эскизам.
- Необходимо соблюдать минимальные расстояния между вырезом под поверхность и стеной согласно монтажному эскизу.
- При встраивании в непосредственной близости от вертикального шкафа необходимо выдерживать безопасное расстояние мин. 40 мм. Боковые стенки вертикального шкафа должны быть покрыты теплостойким материалом. Однако из сообра-жений удобства расстояние должно составлять мин. 300 мм.
- Расстояние между варочной поверхностью и вытяжкой должно быть по меньшей мере таким, как указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Упаковочные материалы (полиэтиленовая плёнка, пенопласт, гвозди и т. д.) должны храниться вдали от детей, так как эти предметы могут стать источником опасности. Мелкие части можно проглотить, а полиэтиленовая плёнка представляет опасность удушья.

Обдув

- Для обеспечения воздухообмена задняя стенка нижнего шкафа в месте выреза в столешнице должна быть открыта.
- Переднюю соединительную планку мебели нужно удалить, для того, чтобы под столешницей, по всей ширине устройства появилось отверстия для доступа воздуха мин. 7 мм.



- Если столешница имеет нижнюю соединительную планку, её нужно удалить по меньшей мере в области выреза в столешнице.
- Расстояние между индукционной варочной поверхностью и кухонной мебелью или вмонтированными устройствами должно быть таким, чтобы было гарантировано достаточное проветривание и вентиляция индукции.
- По возможности избегать повышенного теплообразования снизу, например, от духовки без охлаждающего вентилятора.
- Во время процесса пиролизической чистки духовки пользование индукционной варочной поверхностью недопустимо.

Монтаж

Важные указания

- Если варочная поверхность расположена над частями мебели (боковые стенки, выдвижные ящики и т. д.), то под варочной поверхностью должна устанавливаться перегородка на расстоянии минимум 20 мм от нижней стороны поверхности. Таким образом случайное соприкосновение будет исключено. Перегородка должна быть смонтирована так, чтобы её удаление было возможно только при помощи инструментов.
- Во избежание опасности пожара нужно позаботиться о том, чтобы огнеопасные, легковоспламеняющиеся предметы или предметы, деформирующиеся под воздействием тепла, не находились непосредственно возле варочной поверхности.

Уплотнитель варочной поверхности

Перед встраиванием варочной поверхности необходимо проложить прилагаемый уплотнитель, не оставляя щелей.



- Это должно предотвращать проникновение жидкости между краем варочной поверхности и столешницей или между столешницей и стеной к возможно установленным под варочной поверхностью электроприборам.
- При монтаже варочной поверхности в столешнице с неровной поверхностью, например, с керамическим или похожим покрытием (кафельной плиткой и т. д.), возможно, что уплотнитель, находящийся на варочной поверхности необходимо удалить и произвести уплотнение поверхности в местах соприкосновения со столешницей пластиковыми уплотняющими материалами (замазка).
- **Нельзя приклеивать варочную поверхность силиконом!** В противном случае демонтаж варочной поверхности без повреждений не возможен.

Вырез в столешнице

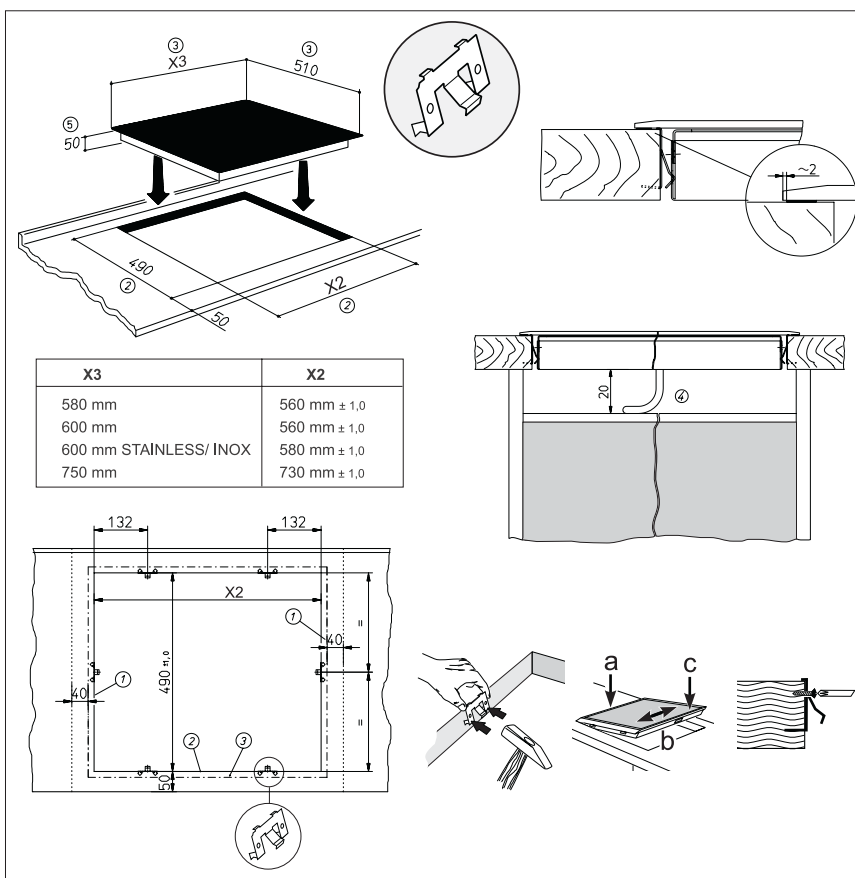
Вырез в столешнице должен быть произведён по возможности точно хорошим, прямым электролобзиком или фрезой. После этого, для избежания проникновения влаги, срезы натереть мастикой.

Вырез для варочной поверхности производится в соответствии с рисунками.

Стеклокерамическая поверхность должна лежать обязательно горизонтально и устойчиво. Напряжение может привести к разлому стеклокерамики.

Проверить уплотнение варочной поверхности на безупречность размещения и непрерывность слоя уплотнителя.

Стеклокерамическая поверхность закрепляется клипсами или накладками.



Клипсы

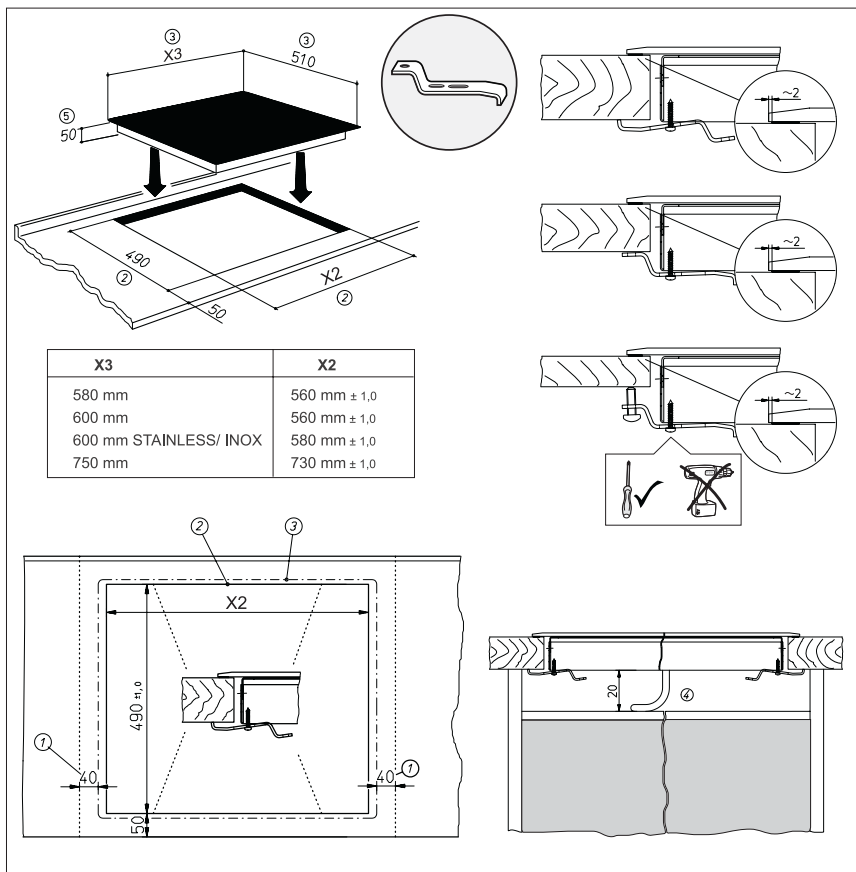


- Вбить клипсы в вырез столешницы, соблюдая указанные промежутки. Так как вбивание происходит горизонтально, выставление по высоте не требуется.
- Важно! При вбивании клипсы на срезе столешницы она должна быть расположена точно горизонтально (во избежание раскола).
- Согласно рисунку вложить варочную поверхность левой стороной (а), выравнять (b) и защёлкнуть (с).
- Для надёжности клипсы можно также закрепить шурупами.

Важно!

Не допускать перекосов и напряжения поверхности, иначе при монтаже стеклокерамической варочной поверхности существует опасность разлома!

- ① Наименьшее расстояние от соседних стенок
- ② Размеры выреза
- ③ Размеры варочной поверхности
- ④ Проведение кабеля на задней стенке
- ⑤ Высота



Накладки

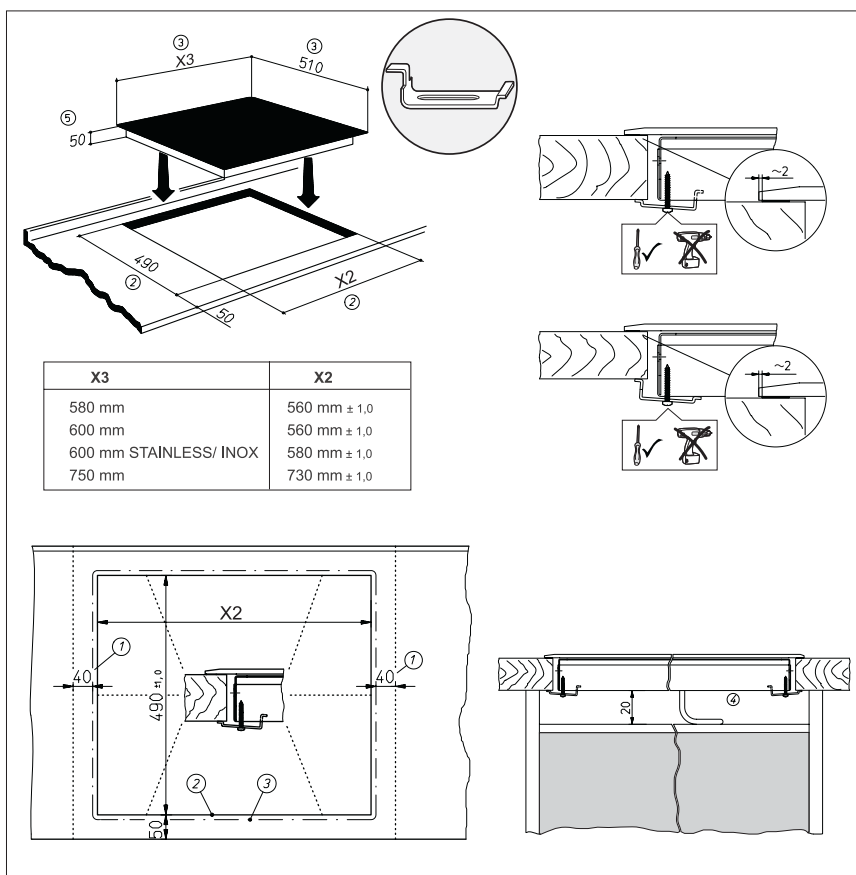


- Варочную поверхность вставить и выровнять.
- Накладки с винтами вставить снизу в предусмотренные отверстия для крепления, выравнять и затянуть.
- Вкручивать винты только ручной отверткой; не следует использовать электроотвёртку.
- При тонких столешницах обращать внимание на правильное расположение накладок. Для выравнивания необходимо применение в накладке регулировочного винта.

Важно!

Не допускать перекосов и напряжения поверхности, иначе при монтаже стеклокерамической варочной поверхности существует опасность разлома!

- ① Наименьшее расстояние от соседних стенок
- ② Размеры выреза
- ③ Размеры варочной поверхности
- ④ Проведение кабеля на задней стенке
- ⑤ Высота



Накладки



- Варочную поверхность вставить и выровнять.
- Накладки с винтами вставить снизу в предусмотренные отверстия для крепления, выровнять и затянуть.
- Вкручивать винты только ручной отверткой; не следует использовать электроотвёртку.
- При тонких столешницах обращать внимание на правильное расположение накладки.

Важно!

Не допускать перекосов и напряжения поверхности, иначе при монтаже стеклокерамической варочной поверхности существует опасность разлома!

- ① Наименьшее расстояние от соседних стенок
- ② Размеры выреза
- ③ Размеры варочной поверхности
- ④ Проведение кабеля на задней стенке
- ⑤ Высота

Подключение к электросети

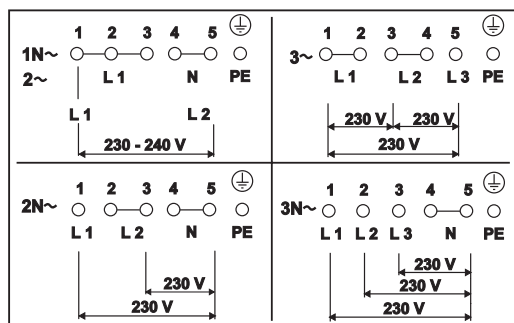
- Подключение к электросети может производить только квалифицированный электрик!
- Должны полностью соблюдаться все законодательные нормы и условия подключения местных органов электроснабжения.
- При подключении прибора должно быть предусмотрено устройство, обеспечивающее отсоединение прибора от электрической сети с минимальным расстоянием между контактами 3 мм на каждой фазе. Подходящими отсоединяющими устройствами являются автоматические выключатели, предохранители, пуско-защитные устройства.
- При подключении и ремонте обесточить прибор при помощи одного из этих устройств.
- Заземляющая жила кабеля должна быть длиннее остальных, чтобы в случае отказа кабельных зажимов она оказалась под натяжением только после токоподающих жил.
- Лишний по длине кабель должен быть удалён из монтажного пространства под устройством.
- Проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в табличке, с действительным сетевым напряжением.
- Для подключения нужно отвинтить крышку коммутатора на нижней стороне аппарата, чтобы достичь клемм. После подключения требуется крышку снова привинтить и кабель закрепить от вытаскивания муфтой.
- Соединительный кабель должен соответствовать типу H05 VV-F.
- Если соединительная проводка этого устройства повреждена, она должна быть заменена во избежание опасности другой соединительной проводкой производителем, ремонтной службой или иным квалифицированным лицом.
- Полная безопасность прикосновения должна быть обеспечена правильным монтажом.
- Внимание: Неправильное присоединение может привести к повреждению силовой электроники.

Показания к подключению

Напряжение сети: 400-415V 2N~, 50-60 Hz

Компонентное номинальное напряжение: 230 - 240V

Возможности подключения



Технические данные

Габаритные размеры		
Варочная поверхность		
Высота/ Ширина/ Глубина мм		50 x 600 x 510
Нагревательные поля		
заднее левое	Ø см / кВт	14,5/ 1,2
переднее левое	Ø см / кВт	21/ 2,3 (3,2)*
переднее правое	Ø см / кВт	14,5/ 1,4 (1,8)*
заднее правое	Ø см / кВт	18 или 12/ 1,7 или 0,7
Мощность поверхности, в целом		кВт 6,6



* Мощность при включенном усиленном режиме

Ввод в эксплуатацию

По завершении монтажа поверхности и обеспечения электропитания (подключение к сети) происходит сначала самотестирование управления и высвечивается сервисная информация для монтажера.

Варочную поверхность слегка протереть губкой, смоченной в моющем растворе, затем вытереть насухо.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма - изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и, при необходимости, после выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остаётся неисправным.
7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использованием нерекондованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разборчив или изменен серийный номер изделия.
2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустранимыми недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.
3. На неисправности, которые вызваны независимыми от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.
4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приёмки—сдачи.
5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатации или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.
7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатации.
8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем - могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

Незаземленное оборудование является потенциально опасным. Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности, если это вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней обложке настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

Пожалуйста ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штамп магазина. При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Тщательно проверьте внешний вид изделия, все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара. Сохраняйте гарантийный талон и чек на проданное изделие. По вопросам неполного комплекта изделия и его замены обращайтесь в торговую организацию.

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в авторизованные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию или технологию изготовления. Такие изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Электрическая плита | <input type="checkbox"/> Холодильник |
| <input type="checkbox"/> Газовая плита | <input type="checkbox"/> Стиральная машина |

ИЗДЕЛИЕ

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Встраиваемая поверхность | <input type="checkbox"/> Посудомоечная машина |
| <input type="checkbox"/> Встраиваемая духовка | <input type="checkbox"/> Вытяжка |
| <input type="checkbox"/> Микроволновая печь | |

Модель:

Заводской №:

Название магазина:

Телефон:

Дата продажи: " ____ " _____ 200__ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: " ____ " _____ 200__ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество)

Адрес, телефон

Подпись владельца

Мастер (фамилия, имя, отчество)

Орг. установщик

Подпись мастера

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя

Представительство «Kaiser» в России по сервисному обслуживанию:
тел/ Наш адрес в Интернете: www.kaiser.ru.
Почтовый факс: (095) 488-75-10, 488-76-10; e-mail: service@kaiser.ru.
адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники «Kaiser»:

1. Москва

Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:

ООО «Кайзер-сервис», тел.: 488-75-10, 488-76-10. Адрес: 127238, Москва, а/я 46

Ремонт холодильников и подключение газовых плит:

«Евросервис», тел.: 737-78-04, ул. Автозаводская, д.5

2. Санкт-Петербург

Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:

ООО «Энергомаш» тел: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом. Н

Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:

ООО «Мойдодыр специалист», тел.: (812) 326-05-83, Ленинский проспект, дом 153, офис 227

ООО «Энергомаш» тел.: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом.Н

3. Альметьевск: ООО «Триумф-Сервис», тел.: (8553) 25-50-05, ул. М. Джалиля, д.47

4. Ангарск: ПБОЮЛ Бровкин, тел.: (3951) 55-05-36, 18 мкр, д.1, кв.262

5. Архангельск: ООО «Сервис-Быт», тел.: (8182) 64-54-91, ул. Галушина, д.24, к.1

6. Астрахань: ЧП Кузнецов, тел.: (8512) 39-82-16, 36-83-37, ул. Яблочкова, 1-В

ЧП Савин, тел.: (8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32, ул. Сен-Симона, 42-46

7. Барнаул: ООО «Промэкс», тел.: (3852) 77-23-23, 75-44-97, пр-т Калинина, д.24а

8. Белгород: ООО «Выбор-Сервис», тел.: (0722) 32-65-92, пр-т Ленина, д.32

ООО «Универмаг Торггарант», тел.: (0722) 32-93-47, ул.Попова, 36

9. Бийск: ООО «Семь ключей», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б

10. Биробиджан: ООО «Реал Электроник», тел.: (42622) 22-0-24, 22-0-25, ул.Димитрова, 3

11. Благовещенск: ООО «Олак», тел.: (4162) 522-000, 524-000, 520-500, ул. Ленина, д.27

СЦ «РадиоСвязьСервис», тел.: (4162) 533-671, ул.Горького, 182/1

12. Братск: СЦ «Смарт», тел.: (3953) 47-92-59, ул. Южная, д.103

13. Брянск: ООО «МТК-сервис», тел.: (0832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д.170

ООО «Рембытаппарат», тел.: (0832) 64-57-16, ул. Крапивницкого, д.27

14. Великий Новгород: ЧП Смирнов, тел.: (816-2) 11-20-03, 11-52-22, ул. Великая, д.22, д.81А

15. Владивосток: ЧП Занегин, тел.: (4232) 292-001, ул. Невельского, 1-332

Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 41-30-12, ул. Бестужева, д.40

16. Владикавказ: ООО «Альда-сервис», тел.: (8672) 54-82-02, ул. Кутузова, д.82

ОАО «Люкс», тел.: (8672) 53-23-03, 54-83-99, ул. Ватутина, д. 120

17. Владимир: «Рост-сервис», тел.: (0922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д.60

ООО «Домовой сервис», тел.: (0922) 32-23-09, ул. Урицкого, д.26

18. Волгоград: ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8442) 23-41-36, проспект Ленина, д.58а

ООО «Классика Сервис», тел.: (8442) 97-50-10, ул Елецкая, д.173

19. Вологда: ООО «Скерцо-СВ», тел.: (8172) 24-16-67, тел. ул. Карла Маркса, д.80

20. Воронеж: ООО «Технопрофсервис», тел.: (0732) 46-31-79, ул. Проспект Труда, д.91

21. Глазов: ООО «Служба сервиса «Ваш дом», тел.: (34141) 4-07-37, ул. Калинина, д.6

22. Екатеринбург: ООО «Норд-сервис», тел.: (343) 335-74-05, 334-08-28, 335-25-92, ул. Донская, д.31

ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55

23. Иваново: ООО «Луч», тел.: (0932) 47-29-84, ул. Заводская, 13

24. Ижевск: Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 75-33-77, 75-34-64, Ключевой поселок, д.63а

ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 78-76-85, 78-04-64, ул. М. Горького, д.76

ЗАО «ДС», тел.: (3412) 431-662, ул. К.Маркса, 393

25. Иркутск: «Комту-Сервис», тел.: (3952) 222-699, 222-732, ул. Сведлова, д.40

ООО «НПФ «ТИС», тел.: (3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, ул.Партизанская, 149

26. Йошкар-Ола: СЦ «Мидас», тел.: (8362) 21-39-10, 45-73-68, ул.Советская, 173

27. Калининград: ООО «Вестер Сервис», ул.Горького, 50 тел.: (0112) 27-34-32, 27-31-51, 27-20-54

ОАО «БАЛТ-АКТОР», тел.: (0112 44 81 65), ул. Новикова, 14

28. Казань: ООО «Александр и К⁰», тел.: (8432)915-900, ул. 10 лет Октября, 3

29. Калуга: ООО ТТЦ «Лана-сервис», тел.: (0842) 54-86-05,72-82-46, переулок Чечерина, 24

30. Кемерово: ООО «Сибирская Сервисная Компания», тел.: (3842) 36-12-22, ул. Н. Островского, 12А

31. Киров: ООО «Вятка Сервис», тел.: (8332) 27-34-66, ул. Производственная, 24

32. Кимры: СЦ «Престиж сервис», тел.: (08236) 3-21-38, ул. Урицкого, д.9

33. Комсомольск на Амуре: АСЦ «Айс-сервис», тел.: (42172) 6-62-09, пр. Копылова, д.48 кор.2

34. Кострома: ЗАО «Аксон-сервис», тел.: (0942) 22-36-28, ул. Сутырина, д.5,

35. Краснодар: ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (8612) 59-55-73, ул. Чапаева, д.94

36. Красноярск: Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а

37. Курск: ЧП Сунцов, тел.: (0712) 52-13-40, 53-35-97, ул. Льва Толстого, д.9

38. **Липецк:** ООО «ОптималТД», тел.: (0742) 22-16-96, ул.Советская, д. 66А
39. **Магадан:** ЧП «Шантиленко», тел.: (41322) 7-58-44, ул. Парковая, 21
40. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д.20
41. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 535-295, 530-639; ул. Курганная, д.328
42. **Междуреченск:** ООО «РТА Сервис», тел.: (38475) 2-11-25, 2-82-00, пр.Строителей, 67
43. **Минеральные Воды:** ООО «КЛЕН», тел.: (87922) 7-61-45, 7-65-18, ул. Московская, 29А
44. **Мурманск:** ООО «СиПиЭс-Мурманск Технический, центр», тел.: (8152) 45-50-31,45-09-49, ул. С. Перовской, д.37
ООО «БМ – мастер», тел.: (8152) 700-769, 443-519, ул. Книповича, д.47, офис 54
45. **Набережные Челны:** ООО «Бизнес Центр ВС», тел.: (8552) 52-92-54, пр-т Х. Туфана, д.26
46. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 420-430, пр. Ленина, д.24
47. **Нефтеюганск:** ООО «Юганскрембыттехника», тел.: 3-23-00, 1 мкр, д. 2 Д/б «Силуэт»
48. **Нижневартовск:** ЗАО «Ланкорд», тел.: (3466) 61-23-71, ул Ленина, 10П
ЗАО «Техэлектробыт», тел.: (3466) 61-32-66, проспект Победы, 24
49. **Нижний Новгород:** ЧП Грешнихина И.Э.б АСЦ «Гарант-сервис », тел.: (6312) 12-36-01, 12-00-29,
16-31-41, ул. Заярская, д.18
50. **Новосибирск:** ООО «ДэСибсервис», тел.: (3832) 51-81-13, ул. Выставочная, д.40
ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3832) 92-47-12, 55-55-60, 57-19-95; г. Новосибирск
ул. Котовского, 10/1
51. **Новый Уренгой:** ООО «Бризант», тел.: (34949) 4-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
52. **Норильск:** Сервис центр «Тайсервис», тел.: (3919) 49-12-12, ул. Ленинградская, д.22, оф.43
ПБОЮЛ «Спирин», тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48
53. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: (08439) 6-44-14, пл. Треугольная, д.1
54. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-41; пр-т Космический, д.99/2
ЧП Масютенко, тел.: (3812) 24-02-09, ул. Семиреченская, 93
55. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (0862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
56. **Оренбург:** ООО «Ком Инком», тел.: (3532) 62-77-01, 62-68-88, ул. Брестская, д.7
ООО ТЦ «Ликос Сервис», тел.: (3532) 77 55 05, 77 65 54, ул. Невельского, 8А
57. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
ООО «Техносервис», тел.: (8412) 544-301, ул. Пушкина, д.10
ПБОЮЛ Васильев, тел.: (8412) 59-72-09, ул. Антонова, д. 11, кв. 117
58. **Петропавловск-Камчатский:** ЗАО «Элита Сервис», тел.: (4152) 191-100, 191-111, пр-т 50 лет Октября, 23/1
59. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д. 21 оф. 440
60. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
61. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90; Рижский пр, д. 49
62. **Ростов на Дону:** ООО «Диана и К», тел.: (86350) 5-51-59, 5-51-58, (8632) 47-09-55,
Ростовская обл., г. Аксай, ул. Ленина, 49
63. **Рязань:** ООО «Фирма Фонограф», тел.: (0912) 24-68-54, 24-68-53; ул. Гагарина, д. 14
64. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (8462) 34-94-63, 34-94-28, ул. Мичурина, д.15, офис 307
65. **Саратов:** ООО «Аэлита», тел.: (8452) 50-69-24, 52-37-74, ул. Московская, 134/146
66. **Саяногорск:** ООО «МБТ», тел.: (39042) 7-78-18, Енисейский мкр., д.36
67. **Северодвинск:** ЧП Березин, тел.: (8184) 52-97-30, ул. Карла Маркса, 48
68. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (0812) 45-09-70, 45-09-69, 64-78-00; ул.Румянцева, д. 19 СЦ "Гарант"
69. **Ставрополь:** ООО «Т-Сервис», тел.: (8652) 94-41-13, 94-42-13, ул. Ленина, 468
ОАО «Ставропольский Радиозавод «Сигнал», тел.: (8652) 944-764; 2-ой Юго-Западный проезд, 9а
70. **Старый Оскол:** ООО «Техномаркет», тел.: (0725) 44-10-82, 24-45-84, микрорайон Рудничный, д.24
71. **Сургут:** Техцентр «Интер-Сервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
72. **Сыктывкар:** ИП Антипов Н.Н., тел.: (8212) 21-15-32, Сысольское шоссе, д. 1/3
ООО «Атлант Сервис», тел.: (8212) 20-02-86, ул. Южная, 7
73. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (0752) 72-63-46, 72-75-85, ул. Московская, д.23А
74. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (0822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
75. **Тольятти:** ООО «Элро Сервис», тел.: (8482) 79-61-11, 31-01-50; ул. Фрунзе, д.27
76. **Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 49-15-80, 492-808; Академический пр-т, д.1, блок А, оф.204
ООО «СБ-сервис», тел.: (3822) 52-77-72, 52-77-87, ул. Никитина, д.37А
ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д.12
77. **Тула:** Сервисный центр «Профит», тел.: (0872) 30-95-65, 30-94-64, ул. Вересаева, д.1
78. **Тумень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д.131 "А"
79. **Улан-Удэ:** ООО «Кондор-сервис», тел.: (3012) 44-23-44, ул. Гагарина, д.15
80. **Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д.42
81. **Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
82. **Уфа:** Сервисный центр «Техно», тел.: (3472) 22-99-18, 51-20-55, ул. Чернышевского, д.88
83. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 6-36-13, ул. Семяшкина, д.8А
84. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 701-000, 752-137, ул. Ким-Ю-Чена, 43
85. **Чебоксары:** ЧП «Мельник», тел.: (8352) 42-09-46, 42-09-00, Московский пр-т, д.3
86. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (3512)49-30-33, ул. Производственная 8-Б
87. **Чита:** СЦ «Славянский Электроник», тел.: (3022) 32-55-22, 35-26-26, ул. Ингодинская, 35
88. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (0852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, ул. Свободы д.101

Ⓓ

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor, an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

ⒼⒷ

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Ⓕ

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Ⓘ

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Ⓔ

El constructor declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El constructor se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

ⓇⓊⓈ

Фирма изготовитель не несет никакой ответственности за возможно содержащиеся в этой брошюре неточности, которые могут быть следствием опечаток типографии, и сохраняет за собой право вносить в дизайн и устройство своей продукции все необходимые изменения, которые не оказывают существенного влияния на потребительские качества и свойства продукта.

