



## **Instructions for usage and installation**

Induction hob with integrated extractor

## **Gebrauchs- und Montageanweisung**

Induktions-Kochfeld mit integrierter Absaugung

## **Instructions d'utilisation et de montage**

Induction avec aspiration intégrée

## **Instrucciones de empleo y de montaje**

Encimera de inducción con aspiración integrada

## **Avvertenze d'uso ed indicazioni di montaggio**

Piano di cottura in vetroceramica ad induzione con aspirazione integrata

# HIHM934M

## Contents

<b>1 General</b> .....	<b>2</b>	<b>5 Cleaning and care</b> .....	<b>18</b>
1.1 For your information...	2	5.1 Glass ceramic plate.....	18
1.2 Intended use.....	2	5.2 Extraction .....	19
<b>2 Safety Instructions and Warnings</b> .....	<b>3</b>	<b>6 What to do if trouble occurs?</b> .....	<b>20</b>
2.1 For connection and operation.....	3	<b>7 Instructions for assembly</b> .....	<b>21</b>
2.2 General information about the hob.....	3	7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters.....	21
2.3 For persons .....	4	7.2 Ventilation.....	21
2.4 Explanation for symbols and indications .....	5	7.3 Installation .....	21
<b>3 Appliance description</b> .....	<b>6</b>	7.4 Variable installation possibilities:	
3.1 Operating the hob with the sensor keys .....	7	Overlying installation .....	22
3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield) .....	7	7.5 External dimensions .....	22
<b>4 Operation</b> .....	<b>8</b>	7.6 Installation of the extraction system .....	26
4.1 The induction hob.....	8	7.7 Electrical connection .....	27
4.2 Pan recognition .....	8	7.8 Putting the appliance into operation .....	27
4.3 Operation time limit .....	8	<b>8 Technical Data</b> .....	<b>27</b>
4.4 Other functions .....	8	<b>9 Efficient Measurement Data Sheet</b> .....	<b>28</b>
4.5 Protection against overheating (induction).....	8	<b>10 ECO data information</b> .....	<b>28</b>
4.6 Cookware for induction hobs.....	9	<b>11 Decommissioning and disposal of the appliance</b> <b>29</b>	
4.7 How to cut power consumption .....	9	11.1 Switching the appliance off completely.....	29
4.8 Power levels .....	9	11.2 Disposing of the packaging.....	29
4.9 Residual heat display .....	9	11.3 Disposing of old appliances.....	29
4.10 Operating the keys .....	10		
4.11 Switching on the induction hob and cooking zone .....	10		
4.12 Switching off a cooking zone.....	10		
4.13 Switching off the induction hob.....	10		
4.14 PAUSE function.....	11		
4.15 Recall function.....	11		
4.16 Childproof lock.....	12		
4.17 Bridging function.....	12		
4.18 Automatic switch-off (timer) .....	13		
4.19 Minute minder (egg timer) .....	13		
4.20 Automatic boost function .....	14		
4.21 Keep-warm function .....	14		
4.22 Locking .....	15		
4.23 Power boost .....	15		
4.24 Power management .....	15		
4.25 Use extraction system.....	16		
4.25.1 Switching the fan on and off .....	16		
4.25.2 Adjustable after-run of the extraction system	16		
4.25.3 Notes on runtime .....	17		
4.25.4 Indication: Clean the grease filters.....	17		
4.25.5 Indication: Replace the charcoal filter .....	17		
4.25.6 Turn off the carbon filter operating hours counter during the operation of the air exhaust..	17		
		<b>1 General</b>	
		<b>1.1 For your information...</b>	
		Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service. Should a fault arise, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?". You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs. Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.	
		<b>1.2 Intended use</b>	
		The hob is to be used solely for preparing food in the home or in other environments. Similar environments:	
		• Use in shops, offices and other similar working environments	
		• Use in agricultural enterprises	
		• Use by customers in hotels, motels and other typical living environments	
		• Use in breakfast buffets	
		• It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.	

## 2 Safety Instructions and Warnings

### 2.1 For connection and operation

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

### 2.2 General information about the hob

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

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

### 2.3 For persons

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

## 2.4 Explanation for symbols and indications

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

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

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

The designated text passages have different meanings:



### **DANGER**

Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.



### **CAUTION**

Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.



### **IMPORTANT**

Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.



### **NOTE**

Note to be observed in order to make handling the appliance easier.

The following danger symbols are used at some points:



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

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



### **CAUTION! HOT SURFACES!**

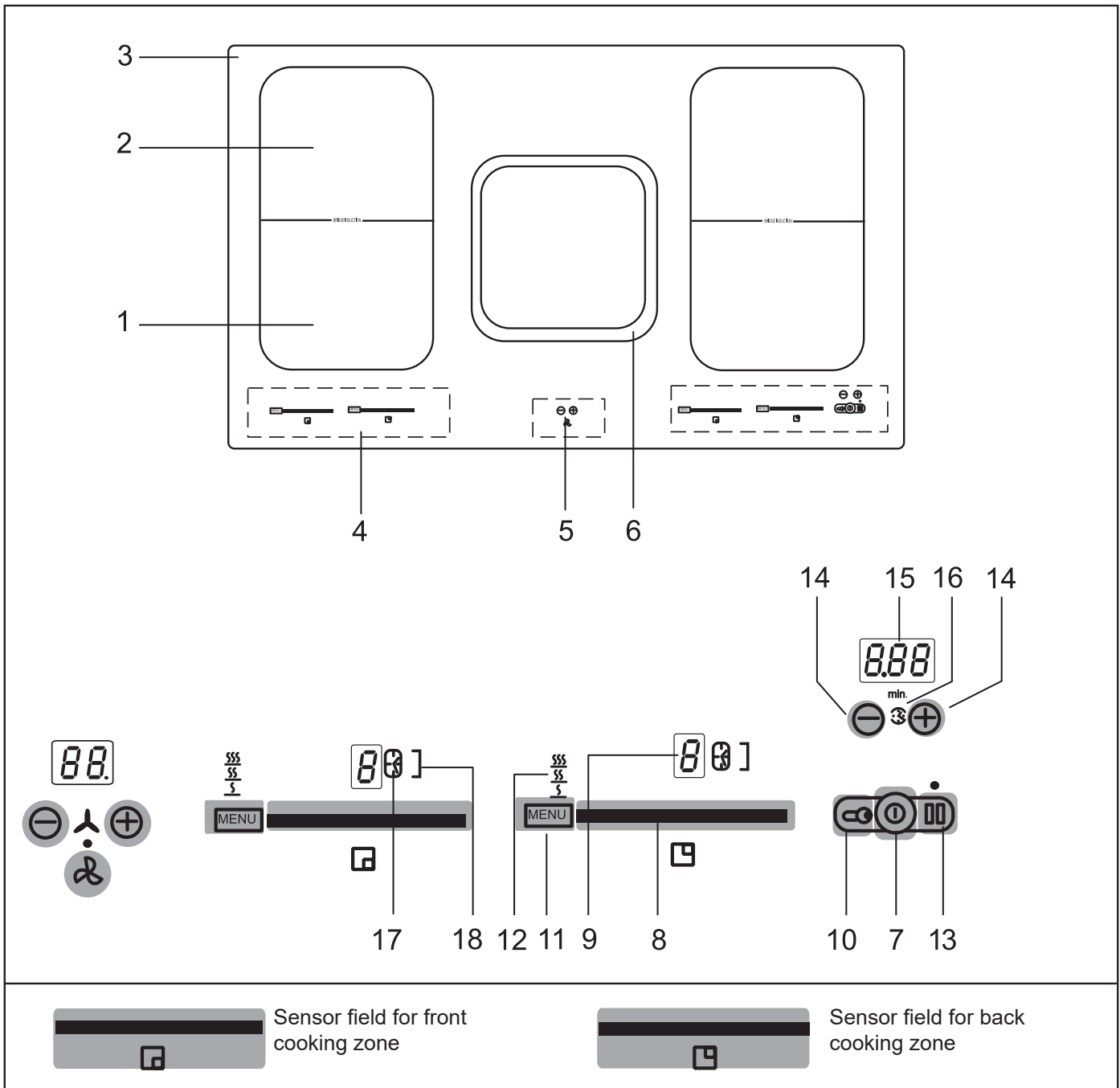
This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding. The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.



### **OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS).**

Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.

3 Appliance description



The design may deviate from the illustrations.

- 1. Front induction cooking zone
- 2. Rear induction cooking zone
- 3. Glass ceramic plate
- 4. Touch-Control panel
- 5. Extraction control
- 6. Extraction area
- 7. ON / OFF key (hob)
- 8. Slider sensor field
- 9. Power setting display

- 10. Lock key
- 11. Autoprograms key
- 12. Display of autoprograms (3 levels)
- 13. PAUSE key
- 14. Minus key / Plus key Timer
- 15. Timer indication
- 16. Symbol egg timer
- 17. Display cooking zone timer
- 18. Display bridging function

## 3.1 Operating the hob with the sensor keys

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

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

### ON/OFF key (7)





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

### Power setting display (9)

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

- H** ..... Residual heat
- P** ..... Power boost
- U** ..... Pan recognition
- A** ..... Automatic boost function
- ||** ..... Pause function
- U** ..... Keep-warm function
- L** ..... Childproof lock

### Symbols

-  ..... Keep-warm levels 42°C/ 70°C/ 94°C
-  ..... Timer function, automatic switch-off device
-  ..... Minute minder
-  ..... Bridging function

### Lock key (10)

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

### Autoprograms key (11)

For melting, holding and simmering

### Power boost in the sensor field

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

### PAUSE key (13)

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



### Recall function (13) (recovery function)

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

### Fan Indication

- FC** Clean the grease filters
- CC** Replace / regenerate the charcoal filter
- OF** Automatic delay stop deactivated
- On** Automatic delay stop activated

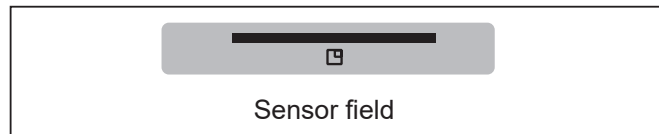
### Fan symbols

-  Extraction switched on
-  Extraction in automatic delay stop mode

## 3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

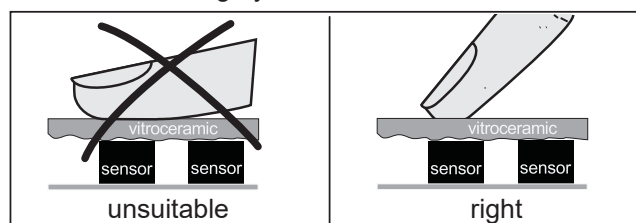
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

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



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

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

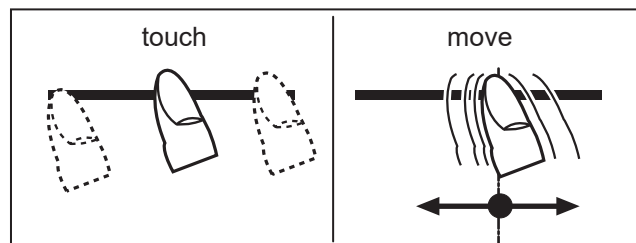


### Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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

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



## 4 Operation

### 4.1 The induction hob


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


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

#### Advantages of the induction hob

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

### 4.2 Pan recognition

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

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

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

#### Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
220 x 190	115

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on. Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency.



#### NOTE

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

### 4.3 Operation time limit


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

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

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


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


#### Operation time limit

Selected power level	Operation time limit in minutes
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Other functions

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

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

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

### 4.5 Protection against overheating (induction)

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

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically. Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient. This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked (see the section on Ventilation).



### 4.6 Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

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

#### This is how to establish the suitability of a pot:

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

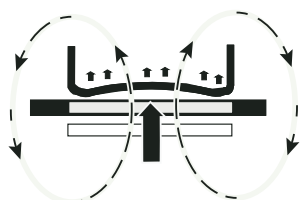
#### Magnet test:

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



#### NOTE

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



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

### 4.7 How to cut power consumption

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

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

### 4.8 Power levels

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

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

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

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

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat indicator. As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.



#### CAUTION

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

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

### 4.10 Operating the keys

In the procedure described below, the following key must be activated within 10 seconds. If this is not the case, a selection is no longer possible.

### 4.11 Switching on the induction hob and cooking zone



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

2. The sensor field of a cooking zone must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

- .....left Power setting 0.
- .....center Power setting 6.
- .....right Power setting P\*

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

Press the respective sensor field to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.

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

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



### 4.12 Switching off a cooking zone

4. a) Press the sensor field on the far left or  
 b) drag your finger to the left across the touch control to reduce the power setting to 0  
 c) press the ON/OFF key . All the cooking zones are switched off.

### 4.13 Switching off the induction hob

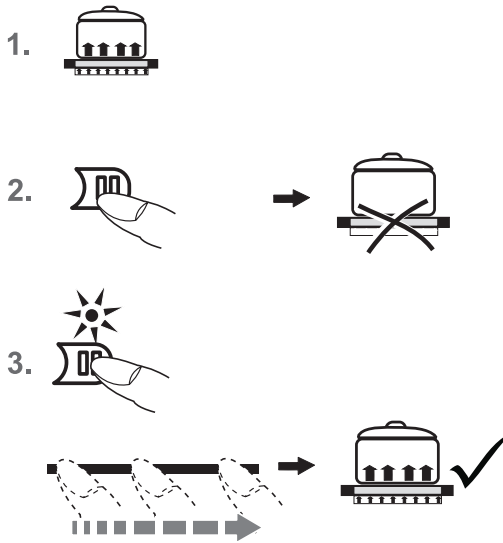
5. Press the ON/OFF key . The induction hob will be switched off, irrespective of any settings.



#### NOTE

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

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



**4.14 PAUSE function**

The cooking process can be briefly interrupted with the PAUSE function, e.g. if the doorbell rings. The PAUSE 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 PAUSE key. Instead of the selected power settings, the interval sign // will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the PAUSE key and then the flashing sensor field left of the PAUSE key.

When operating the sensor field slide over the complete sensor field.

The second key must be pressed within 10 seconds, otherwise the Pause function will be maintained.

**4.15 Recall function**

**(recovery function)**

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

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

1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob again. The PAUSE key LED will blink. The PAUSE key must be pressed immediately afterwards.

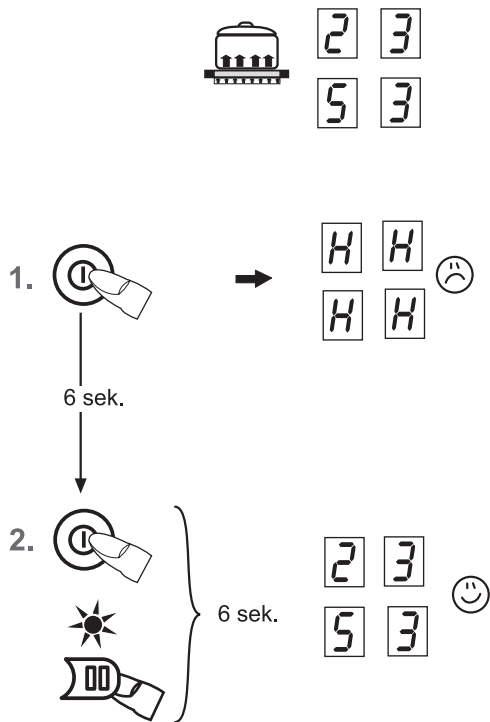
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

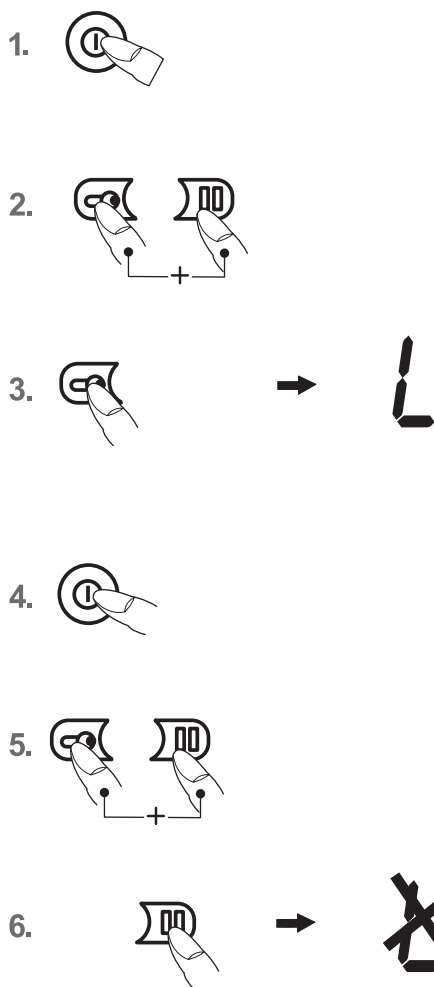
**What can be restored:**

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

**Not to be restored:**

- Operation time limit (it is counted from 0)













#### 4.16 Childproof lock

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

##### Switching on the childproof lock




1. Press the ON/OFF key of the hob  (approx. 1 sec.) in order to switch the entire hob on.
2. Immediately afterwards press the Lock key  and the PAUSE key  simultaneously.
3. Then press the Lock key  in order to activate the childproof lock. The power setting indicators will show an L for child lock, the controls will be disabled and the hob will switch off.

##### Switching off the childproof lock

4. Press the ON/OFF key .
5. Immediately afterwards press the Lock key  and the PAUSE key  simultaneously.
6. Then press the PAUSE key  in order to deactivate the childproof lock. The L will go off.

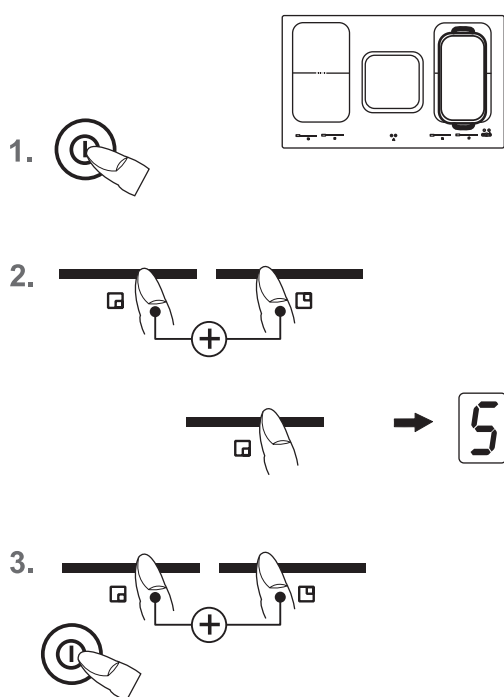
##### De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

This is only possible if the childproof lock has been switched on according to points 1-3.

- Press the ON/OFF key .
- Immediately afterwards press the Lock key  and the PAUSE key  simultaneously. Now the user will be able to switch on a cooking zone. When the hob is switched off the childproof lock will be activated again (switched on).





##### Notes

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



#### 4.17 Bridging function

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

1. Switch on the induction hob.
2. Press the sensor field  of the rear and front cooking zones simultaneously to activate the bridging function. The bridging function is activated, the symbol  appears. Operation is carried out with the sensor field  of the front cooking zone.
3. To deactivate the two sensor fields  press them simultaneously again or switch off the induction hob.

##### NOTE

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

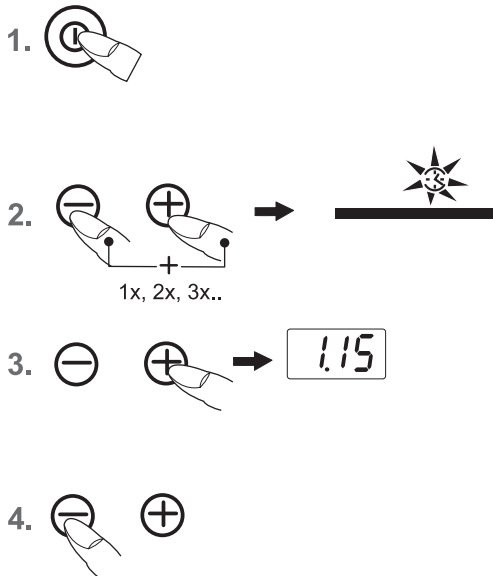
### 4.18 Automatic switch-off (timer)

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after an adjustable period of time. Cooking times ranging from 10 seconds (0.10) to 1 hour and 59 minutes (1.59) can be set.

1. Switch on the induction hob. Switch on one or more cooking zones and select the required power settings.
2. Press the Plus  $\oplus$  and Minus key  $\ominus$  simultaneously until the symbol  $\otimes$  for the desired cooking zone lights up.
3. To set the time press the Plus-  $\oplus$  or Minus key  $\ominus$ . After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced. The decimal point will blink.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A buzzer will sound temporarily and can be switched off by pressing the Plus key  $\oplus$  and the Minus key  $\ominus$ .

#### Notes

- Repeat steps 2 to 3 to program the automatic switch-off device for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) push the Plus-  $\oplus$  and Minus key  $\ominus$  simultaneously until the symbol  $\otimes$  for the desired cooking zone lights up. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: select the cooking zone by pressing the Plus- and Minus keys  $\ominus$  simultaneously and press the Minus key  $\ominus$  to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.



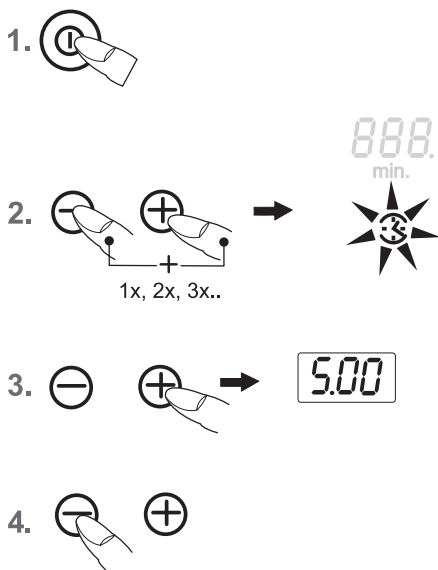
### 4.19 Minute minder (egg timer)

The cooking zones are switched off.

1. Switch on the induction hob.
2. Press the Plus-  $\oplus$  and Minus keys  $\ominus$  simultaneously until the symbol  $\otimes$  under the timer display lights up.
3. To set the time press the Plus-  $\oplus$  or Minus key  $\ominus$ . After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced. The decimal point will blink.
4. A buzzer will sound temporarily and can be switched off by pressing the Plus  $\oplus$  or the Minus key  $\ominus$ .

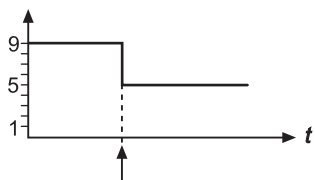
#### Setting timer if cooking zones are in operation

- Press the Plus-  $\oplus$  and Minus keys  $\ominus$  simultaneously until the symbol  $\otimes$  under the timer display lights up.
- To set the time press the Plus-  $\oplus$  or Minus key  $\ominus$ .
- A buzzer will sound temporarily and can be switched off by pressing the Plus  $\oplus$  or the Minus key  $\ominus$ .



#### NOTE

The minute minder will also remain in operation when the right or left side of the hob is switched off. Switch the left or right side of the hob on to adjust the time.



### 4.20 Automatic boost function **A**

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

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

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



Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)



- Switch on the induction hob.
- Press the sensor field and keep it pressed (for approx. 3 seconds) to activate the function and immediately select a specific simmering setting:
  - ..... left ..... Setting 1
  - ..... center ..... Setting 6
  - ..... right ..... Setting 8
 A and the selected simmering setting will blink alternately.
- The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The A symbol will go off.

Cooking level Power level	Automatic boost function Time (min:sec)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



**NOTE**

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



1x, 2x, 3x

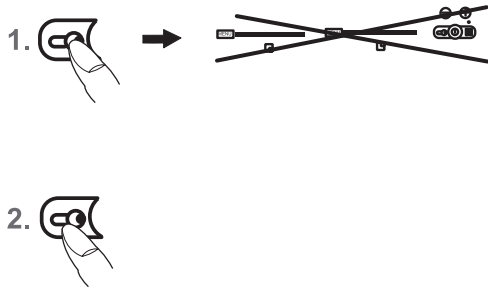


### 4.21 Keep-warm function

With the keep-warm function you keep food warm with a specific temperature. In this mode, the cooking zone consumes little power.

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


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




### 4.22 Locking

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

#### Activating the lock

1. Press the lock key . The control lamp above the Lock key will light up.

#### Switching off the lock

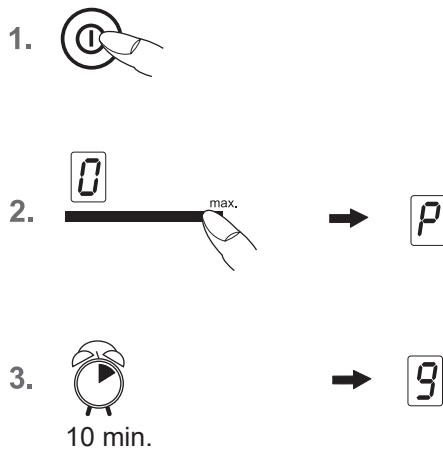
2. Press the lock key . The control lamp above the Lock key will light up.



#### NOTES




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

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



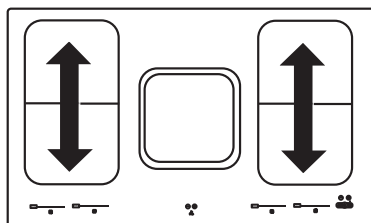
### 4.23 Power boost

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

1. Switch on the induction hob.
2. Press the respective sensor field  on the far right on MAX of the respective cooking zone. The power setting display shows . The power boost will now be activated.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The  will go off and the power level will switch down to 9.

#### NOTE

Press the respective sensor field to prematurely switch off the power boost setting.

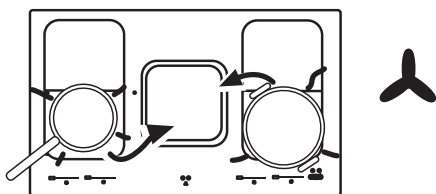


Modules (power management)

### 4.24 Power management

For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level. If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module.

The display for this cooking zone will initially blink, after which the highest-possible power setting will be consistently displayed.



1. →
2. →   
 →
3. →

### 4.25 Use extraction system

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



#### IMPORTANT

Do not place the lid on the induction hob! Risk of burning!

#### 4.25.1 Switching the fan on and off

1. Press the fan ON/OFF key (approx. 1 s.)
2. You will then be able to select a power setting, 1,2,3 or 4, by using the Plus or Minus key . The symbol for the fan will light up.  
The intensive power setting P operates for 10 minutes, after which the power level is automatically reduced to power setting 4.
3. Press the fan Minus key until 0 is shown or press the ON/Off key of the fan in order to switch fan off.

#### Hint

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

#### 4.25.2 Adjustable after-run of the extraction system

The exhaust after-run is used after cooking to eliminate cooking odours. The filters are also dried in the system.

##### Adjusting the after-run of the extraction system

1. →
2. →
- 3.

1. Press simultaneously the extractor Plus key and Minus key . The after-run of the extractor of 10 minutes will be activated. The fan symbol and the decimal point blink.
2. Pressing the plus key will raise the time in 5-minutes steps.  
Pressing the minus key will lower the time in 5-minutes steps.
3. Pressing simultaneously again the Plus- and Minus key will start the settings; the display will go off. The remaining run time and set fan speed is displayed for a short time every 30 seconds.



### Changing the after-run time of the extraction system

- Press simultaneously the extractor Plus key ⊕ and Minus key ⊖. in order to change the time.

### Cutting off the after-run of the extraction system

- Press the ON/Off key of the extractor ⌘.



#### NOTE

If the extraction system has been in operation for at least 15 minutes, an automatic after-run of 15 minutes at level 1 runs to dry out the system.

### Disable automatic after-run

1. Turning on the control via the on/off switch on the fan ⌘.
2. Press the on/off button on the fan for approximately 3 seconds ⌘ until **OFF** is displayed. The automatic fan is permanently disabled.

### Enable automatic fan run

1. Turning on the control via the on/off switch on the fan ⌘.
2. Press the on/off button on the fan for approximately 3 seconds ⌘ until **On** is displayed. The automatic fan run is permanently activated.

### 4.25.3 Notes on runtime

The fan motor should continue operating for another 10-20 minutes every time the hob has been used for cooking. When the fan is switched off after having been in operation for at least 15 minutes, an automatic time lag at a low setting will follow for around 15 minutes.

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

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

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



#### IMPORTANT

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

### 4.25.4 Indication: Clean the grease filters F

After 10 hours of operation the display F for filter cleaning appears. The grease filter must be cleaned, otherwise there is a risk of fire.

To continue to use the ventilation, confirm the display F with the Minus key ⊖.

If the grease filter has been cleaned, you can delete the display F by pressing the Minus key ⊖ and the ON/OFF key on the extractor at the ⌘ same time for at least 3 seconds. The counter for the display starts again at 0 hours.

### 4.25.5 Indication: Replace the charcoal filter C

After 150 hours of operation the display for Carbon Cleaning appears C. The charcoal filter needs to be replaced.

To continue to use the ventilation, confirm the display C using the Plus key to ⊕.

If the carbon filter has been replaced, you can delete the display C by pressing the Plus key ⊕ and the ON/OFF key on the extractor at the ⌘ same time for at least 3 seconds. The counter for the display starts again at 0 hours.

### 4.25.6 Turn off the carbon filter operating hours counter during the operation of the air exhaust

During the operation of the air exhaust, the operating hours counter for the carbon filter must be turned off.

To do this, the control panel must first be turned on using the ON/OFF key of the fan ⌘ and there may not be any messages displayed.

Then simultaneously press the Plus key ⊕ and the ON/OFF key from the fan ⌘ for 3 seconds.

The display will show C (carbon off) and the operating hours counter for the charcoal filter is turned off.

To turn the operating hours counter back on, repeat the operation.

The display will show C (carbon on) and the operating hours counter for the charcoal filter is now turned on.

## 5 Cleaning and care

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

### 5.1 Glass ceramic plate

#### IMPORTANT

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

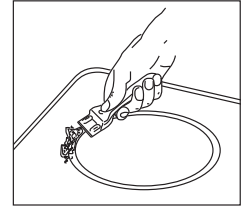
#### Cleaning after use

1. Always clean the entire induction 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 glass ceramic plate with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

#### Weekly cleaning

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

**Heavy soiling** and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the induction 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 plates. 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 glass ceramic plate again as described under Item 2.

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

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

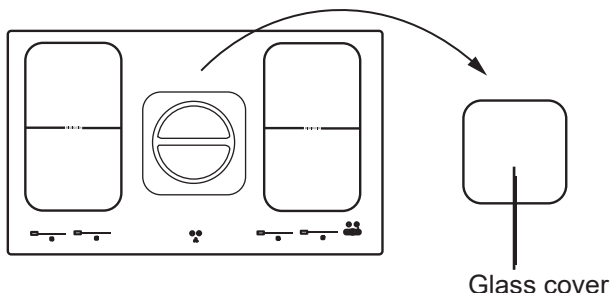
**Shining areas** are caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents, especially when using cookware with aluminium bases or by unsuitable cleaning agents. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the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

## 5.2 Extraction

### Cleaning the grease filters

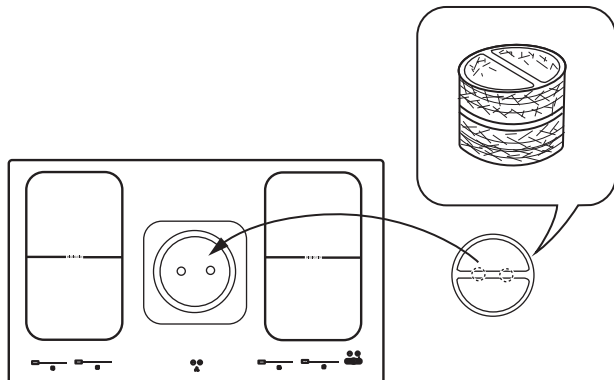
Clean the grease filter in the dishwasher or in mild soapy water at least once a month or in the event of excessive grease deposits and/or intensive use.

Lift the extraction hood before removing the filter. This makes it easy to remove the filter for cleaning.



#### NOTE

Do not place the glass cover too firmly. Risk of glass breakage.



The filter can be rinsed in a dishwasher. Turning the filters in the dishwasher upside down. Please use only rinse aid that is suitable for RVS use with aluminium in order to avoid damaging and discolouring the filters. Never rinse right next to glasses or light-coloured porcelain.

#### Do not operate the extractor without grease filters!

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

### Cleaning and care of the extraction housing

The extraction housing is best cleaned every time you clean the filters.

Condensation water may collect under the extraction housing after water has boiled rapidly with the lid of the pot removed. This is quite normal. The water should, however, be removed and the inside of the extraction housing cleaned.

Failure to clean the grease filter and the housing in good time can lead to unpleasant odours at rest and at the beginning of the extraction process. It is therefore advisable to carry out this cleaning at least once a month. It is best to clean the housing with a damp, soft cloth and mild detergent solution.

#### Service

The recirculating air filter must remain accessible. Replace the charcoal filter mats of a charcoal filter every 5 to 24 months. This strongly depends on the cooking behaviour of the user (intensity and regularity).

#### Removable bottom

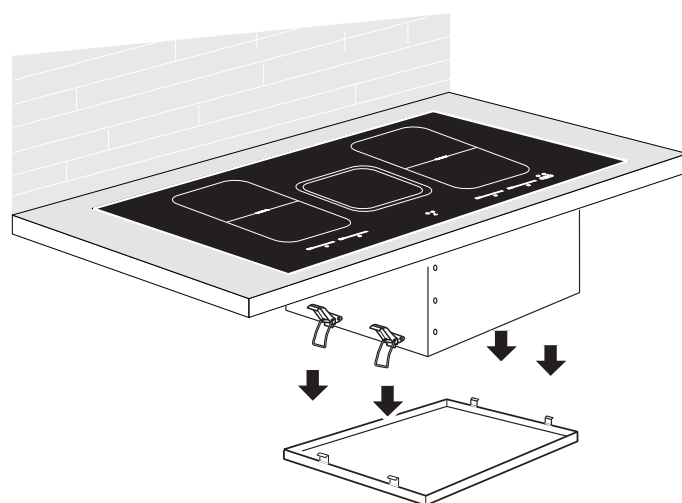
The bottom can be removed for cleaning.

Switch off the hob and extractor and remove the glass cover and the filter.

Hold the bottom firmly with one hand from below and open the 4 locks with the other hand. After opening, hold the bottom horizontally and carefully remove it downwards.

Drain any liquids and thoroughly remove any impurities. Clean the accessible inside of the housing. Optionally, the bottom can be cleaned in the dishwasher.

It must be reset in place after cleaning and attached with the 4 closures.



## 6 What to do if trouble occurs?

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

### Please note

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

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

### The fuses blow regularly?


Contact a technical customer service or a service technician!

### You can't switch your induction hob on?

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

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

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

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

### Error code E2 is indicated?

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

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

### Error code E8 is indicated?

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

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

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

### Error code U400 is indicated?

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

### An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

### The pot sign appears?

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

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

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

### Is the cookware you are using making noises?

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

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

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

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

### Does the hob have tears or cracks?

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

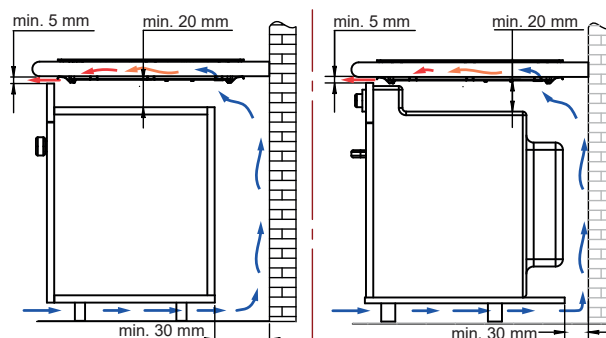
## 7 Instructions for assembly

### 7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

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

### 7.2 Ventilation

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



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

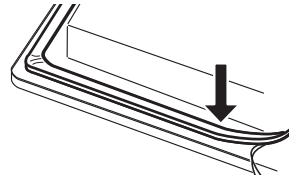
### 7.3 Installation

#### Important information

- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.

#### Sealing of the hob

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



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

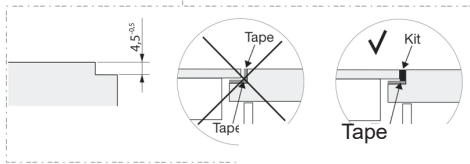
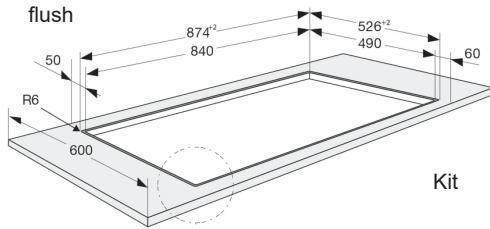
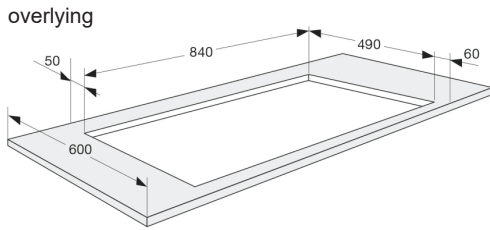
#### Worktop cut-out

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

7.4 Variable installation possibilities:

Overlying installation

Dimensions in mm



NOTE

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

Flush installation

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

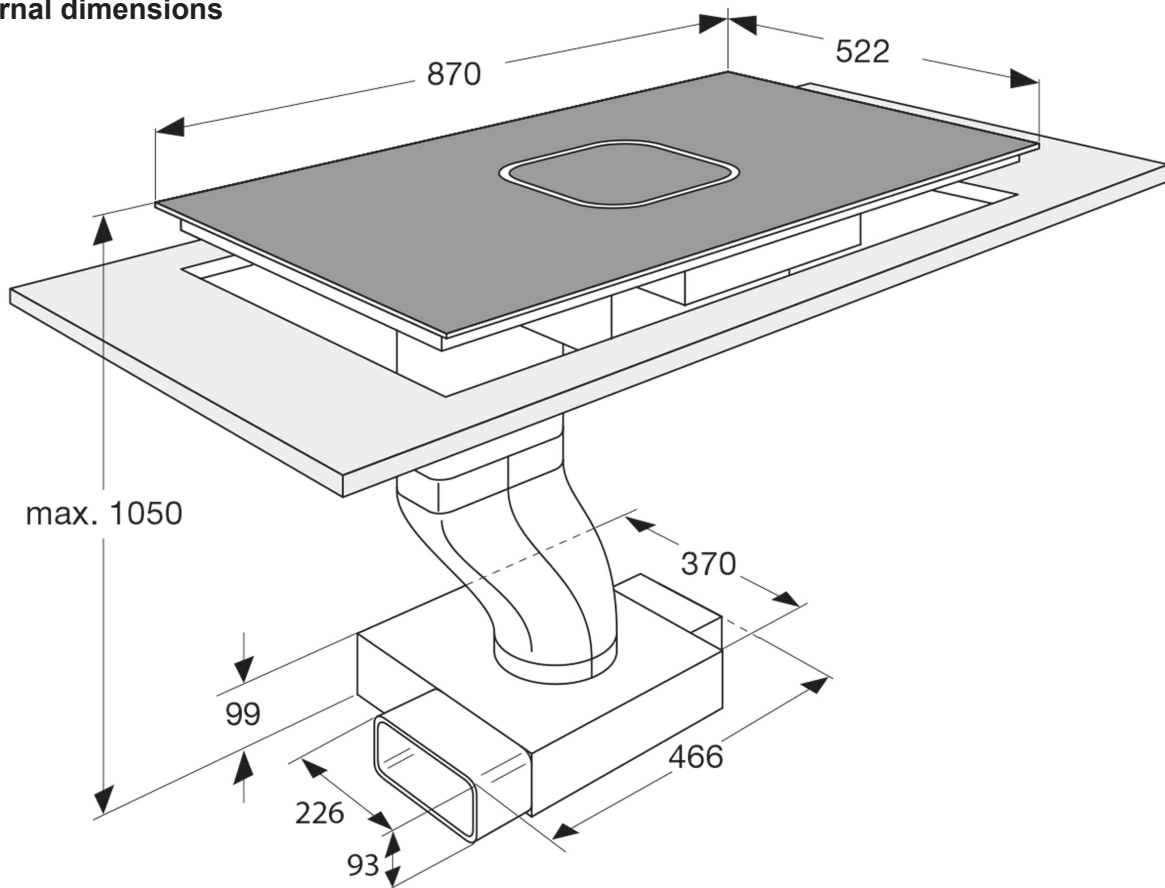
Place the hob into the worktop cut-out without any adhesive and align it. Use shims if necessary.

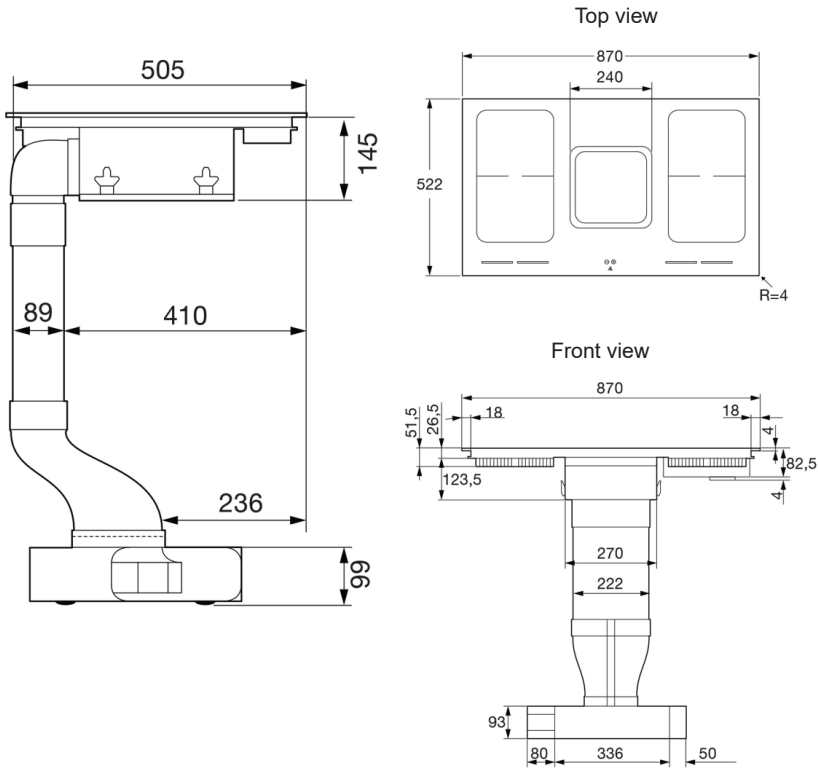
Fill the gap between the hob and the worktop with heat-resistant silicone adhesive.

Important

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

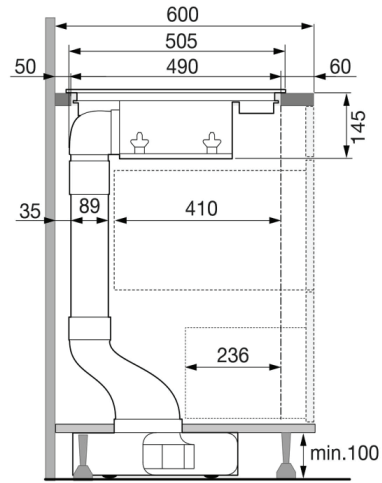
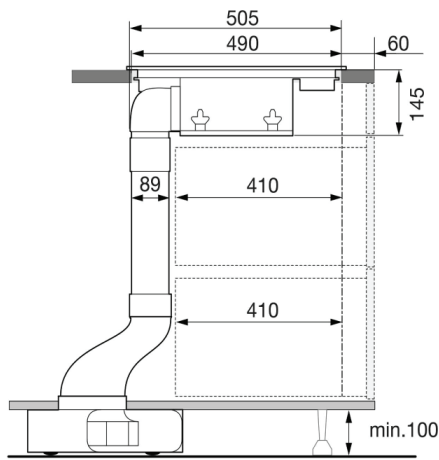
7.5 External dimensions





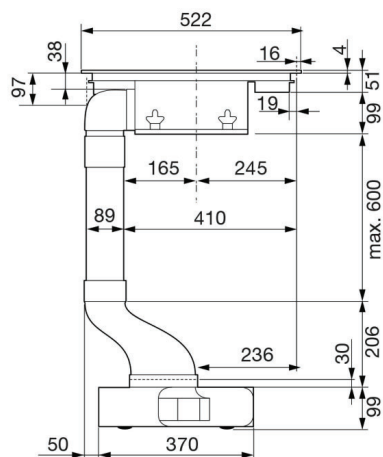
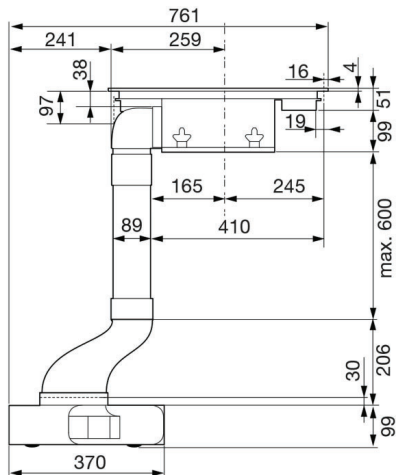
Island installation

Wall installation

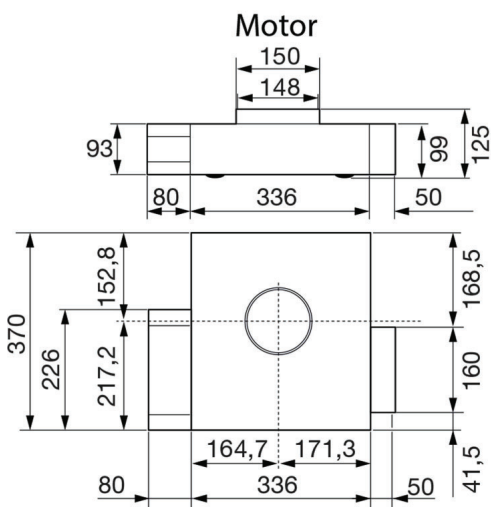
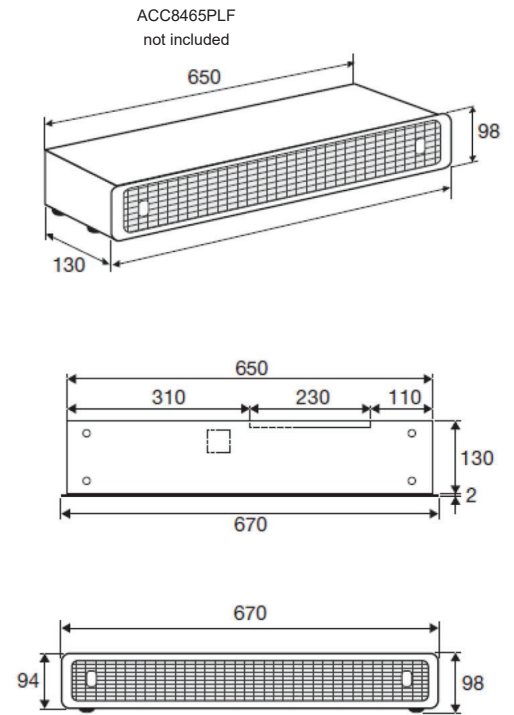
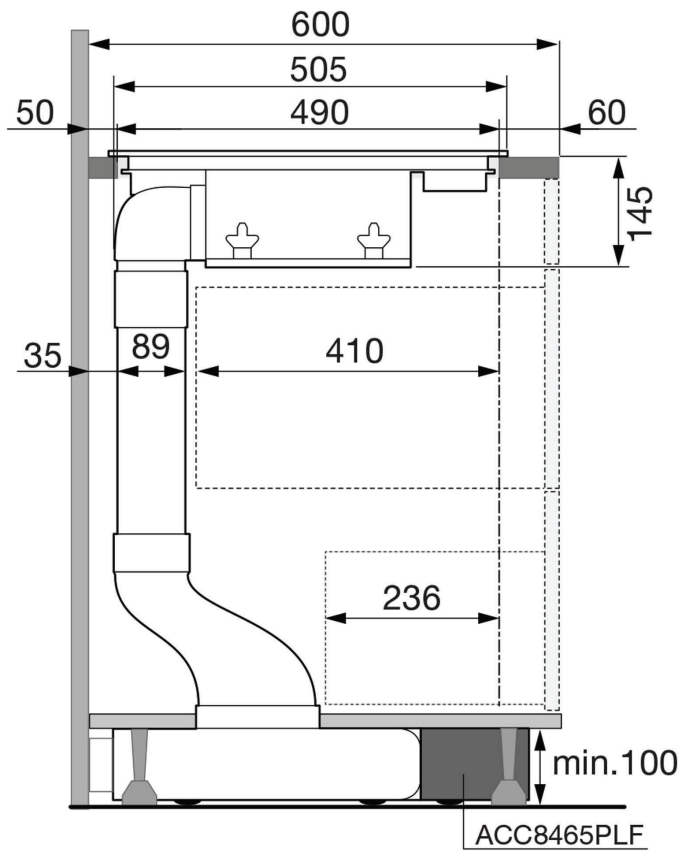


Island installation

Wall installation

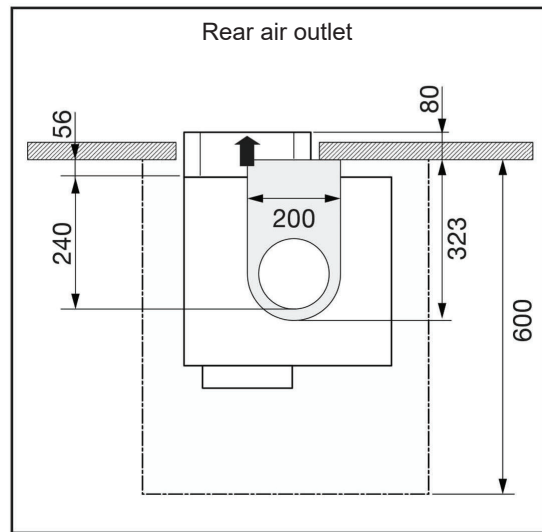
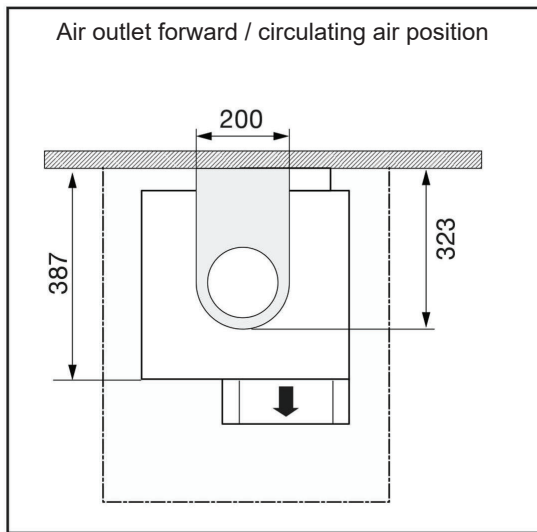
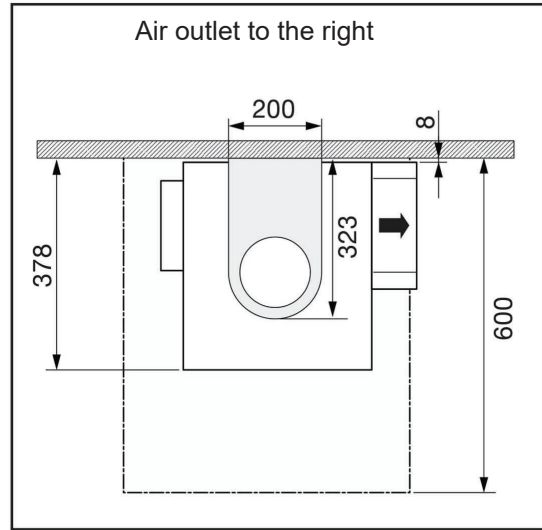
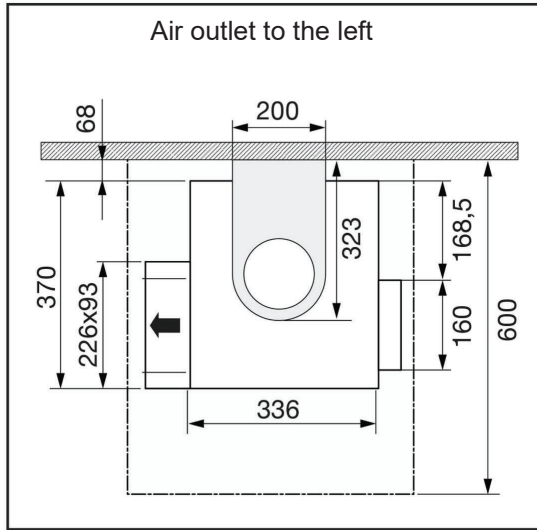


## Installation for recirculation air mode



Info  
 Power: 200 W  
 Cable length: 1.85 m  
 Standard 90 degree plug with earthing





## 7.6 Installation of the extraction system

- The product may only be connected by a qualified fitter according to applicable local regulations. The same applies for the extraction air connections. The fitter is responsible for proper functioning at the installation site.
- On installation, observe the relevant national building regulations and the regulations of the electricity suppliers.
- The hob extractor can be operated in the extraction air and recirculation air mode.
- Lead the outgoing air outside through a ventilation shaft intended for this purpose or through the wall of the building.
- Outgoing air may not be led into a smoke or exhaust gas flue which is in operation. Contact the district master chimney sweep if you are in any doubt.
- A sufficient supply of inlet air must be provided if a wood, coal, gas or oil heater requiring a chimney is operated in the environment of the hob fan, since an insufficient supply of air results in a risk of poisoning. The safe operation of the hob extractor is guaranteed when the negative pressure resulting from the hob extractor does not exceed 0.04 mbar (4 Pa) and a sufficient supply of inlet air can flow into the room.
- Exhaust air pipes must comply with fire class B 1 DIN 4102.
- Please make sure that the minimum nominal width of the appliance connecting pieces is not reduced.
- A system recommended for the airflow and compatible with the hob extractor should always be used.
- The nominal width of the recirculation air pipe should not be less than 150 mm.
- Exhaust air pipes should be as short as possible. They should not have a 90-degree angle; instead they should have soft bends and no reductions in their cross-section.
- Never use pipes with a diameter of less than 150 mm.
- Always insert a straight piece of approx. 50 cm between two angles/bends.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should at least correspond to the exhaust air pipe. The outflow opening must be at least 500 cm<sup>2</sup>. Reduce the height of the skirting boards or make corresponding openings.
- When installing the appliance make sure that the convection air unit is still accessible when the kitchen has been completely installed.
- If necessary levelling feet for the kitchen units must be moved. This depends on the kitchen system. If you have any questions, contact your kitchen supplier.

**NOTE**

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

### 7.7 Electrical connection



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

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

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

**Connected loads of the induction hob**

380-415 2N 50/60Hz and 220-240 2N 50/60Hz  
7400W

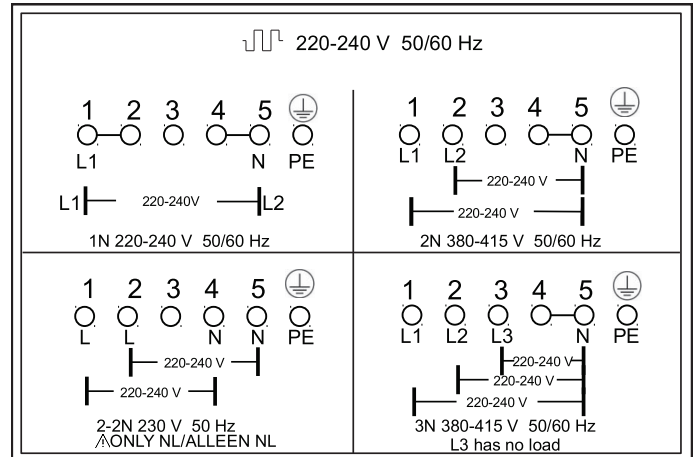
Component rated voltage: 220-240V

**Connected loads of the extraction motor**

220-240V 50/60Hz  
168W

### Induction connection

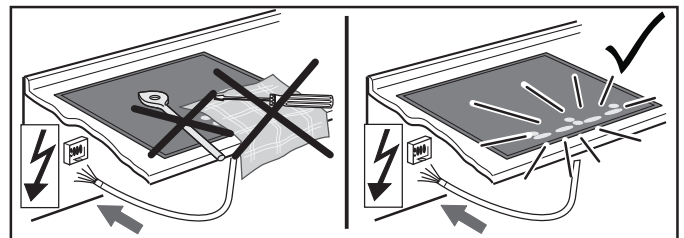
- There is no standard cable available for connecting the induction part.
- To connect the appliance, unscrew the cover of the connection socket on the underside of the appliance in order to be able to access the terminal. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least H05 RR-F.



### 7.8 Putting the appliance into operation

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

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



### 8 Technical Data

<b>Hob dimensions</b>	
height/ width/ depth . mm	150 x 870 x 522
<b>Cooking zones</b>	
all zones ..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Hob ..... kW	7.4
Extractor ..... kW	0.168

\* Power when the power boost function is activated

## 9 Efficient Measurement Data Sheet

Regulation (EU) 66/2014		
Brand		ATAG
Model / Type		HIDD8471LV HIDD8472LV
Hob type		Built-in hob
Number of cooking zones and/or surfaces		4
Heating technology		Induction cooking zones
Non-round cooking zone I (LxW)	cm	19x22
Non-round cooking zone II (LxW)	cm	19x22
Non-round cooking zone III (LxW)	cm	19x22
Non-round cooking zone IV (LxW)	cm	19x22
Energy absorption cooking zone I per kg	kWh/kg	190.4
Energy absorption cooking zone II per kg	kWh/kg	166.2
Energy absorption cooking zone III per kg	kWh/kg	190.4
Energy absorption cooking zone IV per kg	kWh/kg	166.2
Energy absorption cooking zone per kg	kWh/kg	178.3

## 10 ECO data information

Model	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Type	Induction hob with integrated extractor					
Operation	Touch Control					
	<b>Air duct</b>			<b>Recirculation air</b>		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Level 1	94.6	31	1	51.7	30	0
Level 2	189.9	47.5	5	122.3	46	0
Level 3	322.3	60	13	220.4	59	0
Level 4	455.7	68	26	319.5	66	0
Setting P	541.8	72	37	397.2	71	0

## 11 Decommissioning and disposal of the appliance

### 11.1 Switching the appliance off completely

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

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

### 11.2 Disposing of the packaging

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

### 11.3 Disposing of old appliances



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

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

<b>Inhalt</b>	
<b>1 Allgemein</b> .....	<b>30</b>
1.1 Hier finden Sie.....	30
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	30
<b>2 Sicherheitshinweise und Warnungen</b> .....	<b>31</b>
2.1 Für Anschluss und Funktion .....	31
2.2 Für das Kochfeld allgemein.....	31
2.3 Für Personen.....	32
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung.....	33
<b>3 Gerätebeschreibung</b> .....	<b>34</b>
3.1 Bedienung durch Sensortasten .....	35
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld).....	35
<b>4 Bedienung</b> .....	<b>36</b>
4.1 Das Induktionskochfeld .....	36
4.2 Topferkennung .....	36
4.3 Betriebsdauerbegrenzung .....	36
4.4 Sonstige Funktionen.....	36
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion).....	36
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld .....	37
4.7 Energiespartipps .....	37
4.8 Kochstufen .....	37
4.9 Restwärmearzeige .....	37
4.10 Tastenbetätigung .....	38
4.11 Induktions-Kochfeld und Kochzone einschalten.	38
4.12 Kochzone ausschalten .....	38
4.13 Kochfeld abschalten .....	38
4.14 PAUSE-Funktion .....	39
4.15 Recall-Funktion .....	39
4.16 Kindersicherung .....	40
4.17 Brückenfunktion .....	40
4.18 Abschaltautomatik (Timer).....	41
4.19 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) .....	41
4.20 Ankochautomatik .....	42
4.21 Warmhaltefunktion .....	42
4.22 Verriegelung .....	43
4.23 Powerstufe .....	43
4.24 Powermanagement .....	43
4.25 Absaugung verwenden.....	44
4.25.1 Lüfter ein- und ausschalten .....	44
4.25.2 Einstellbarer Nachlauf der Absaugung .....	44
4.25.3 Hinweise zur Nachlaufzeit .....	45
4.25.4 Anzeige Fettfilter reinigen .....	45
4.25.5 Anzeige Kohlefilter wechseln .....	45
4.25.6 Betriebsstundenzähler Kohlefilter ausschalten bei Abluftbetrieb.....	45
<b>5 Reinigung und Pflege</b> .....	<b>46</b>
5.1 Glaskeramikplatte.....	46
5.2 Absaugung .....	47
<b>6 Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>48</b>
<b>7 Montageanleitung</b> .....	<b>49</b>
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur .....	49
7.2 Belüftung .....	49
7.3 Einbau .....	49
7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau.....	50
7.5 Aussenmaße .....	50
7.6 Einbau des Absaugsystems .....	54
7.7 Elektrischer Anschluss .....	55
7.8 Inbetriebnahme .....	55
<b>8 Technische Daten</b> .....	<b>55</b>
<b>9 Datenblatt Effizienzmessung</b> .....	<b>56</b>
<b>10 ECO-Dateninformationen</b> .....	<b>56</b>
<b>11 Außerbetriebnahme, Entsorgung</b> .....	<b>57</b>
11.1 Außerbetriebnahme .....	57
11.2 Verpackungs-Entsorgung .....	57
11.3 Altgeräte-Entsorgung .....	57
<b>1 Allgemein</b>	
<b>1.1 Hier finden Sie...</b>	
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.	
<b>1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung</b>	
Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:	
• Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen	
• Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben	
• Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen	
• Die Verwendung in Frühstückspensionen	
• Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.	

## 2 Sicherheitshinweise und Warnungen

### 2.1 Für Anschluss und Funktion

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

### 2.2 Für das Kochfeld allgemein

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

Schlagbelastungen können zum Bruch der Glaskeramikplatte führen.

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

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

Fenster oder durch den Einsatz von Wohnraumlüftungen, zu sorgen.

- Stellen Sie stets ein normales und behagliches Raumklima (45 - 60 % Luftfeuchtigkeit) sicher.
- Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik. Dies ist eine Standardfunktion des Induktionskochfeldes. (Siehe Kapitel „Nachlauf“).

### 2.3 Für Personen

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



## 2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

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

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

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

Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:



### GEFAHR

Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



### VORSICHT

Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



### ACHTUNG

Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.



### HINWEIS

Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:



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

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



### VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!

Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen.

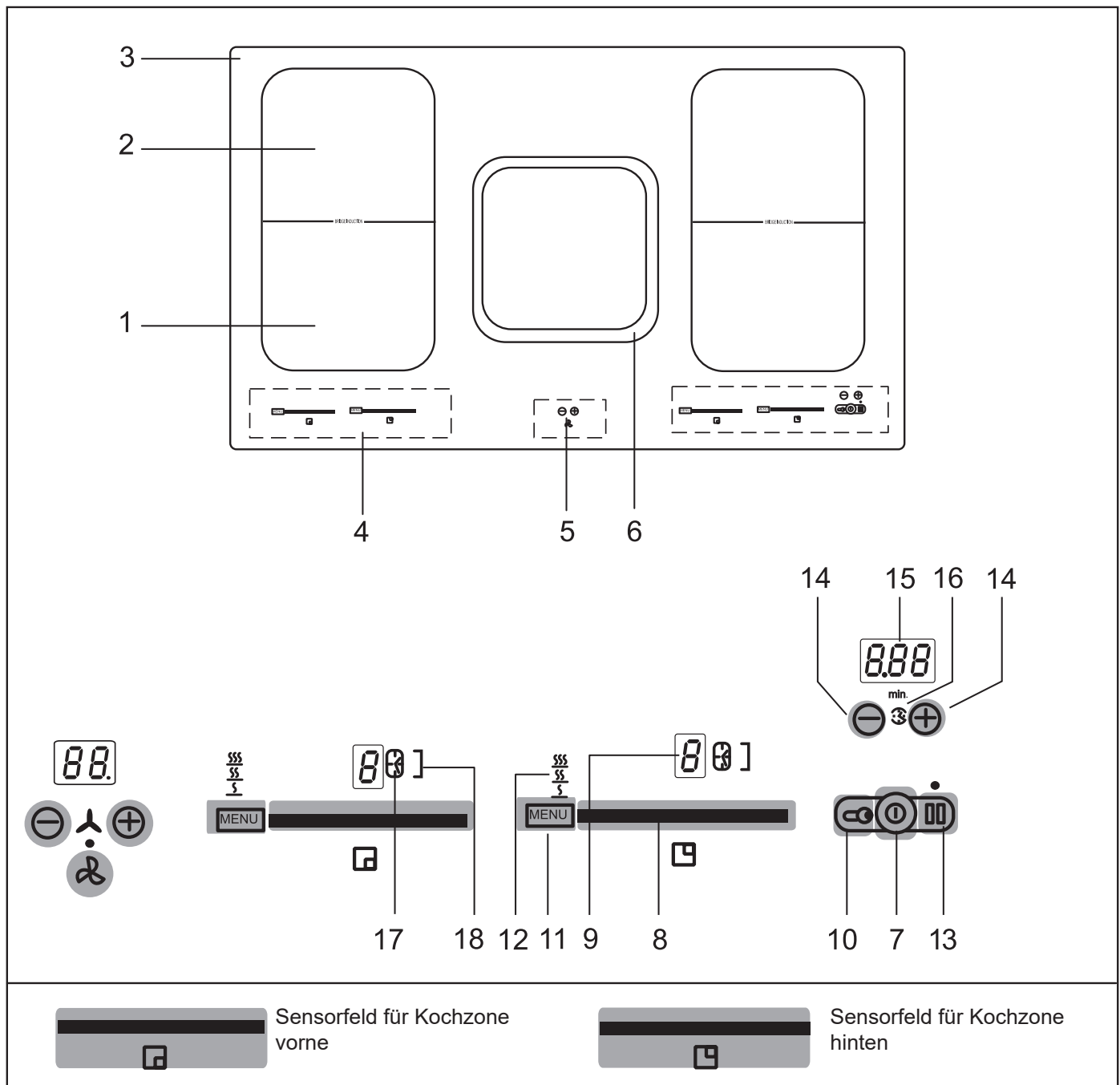
Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.



### HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.

Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!

## 3 Gerätebeschreibung



Das Design kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone vorne
2. Induktionskochzone hinten
3. Glaskeramikplatte
4. Touch-Control Bedienfeld
5. Absaugbedienung
6. Absaugbereich
7. Ein/Aus-Taste (Kochfeld)
8. Sensorfeld (Slider)
9. Kochstufen-Anzeige

10. Verriegelungs-Taste
11. Taste Autoprogramme
12. Anzeige der Autoprogramme (3 Stufen)
13. PAUSE-Taste (Pausezeichen)
14. Minus- /Plus-Taste Timer
15. Timer-Anzeige
16. Anzeige für Eieruhr
17. Anzeige für Kochstellentimer
18. Anzeige für Brückenfunktion

### 3.1 Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Induktions-Kochfeldes erfolgt durch Slider 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 Slider Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

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





Mit dieser Taste wird das Gerät betriebsbereit geschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

#### Kochstufen-Anzeige (9)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H** ..... Restwärme
- P** ..... Powerstufe
- U** ..... Topferkennung
- A** ..... Ankochautomatik
- ||** ..... Pausen-Funktion
- U** ..... Warmhaltefunktion
- L** ..... Kindersicherung

#### Symbole

-  ..... Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C
-  ..... Timerfunktion, Abschaltautomatik
-  ..... Kurzzeitwecker
-  ..... Brückenfunktion

#### Verriegelungstaste (10)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

#### Taste Autoprogramme (11)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

#### Powerstufe im Sensorfeld

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

#### Pause-Taste (13)

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



#### Recall-Funktion (13) (Wiederherstellungsfunktion)

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

#### Lüfter Anzeige

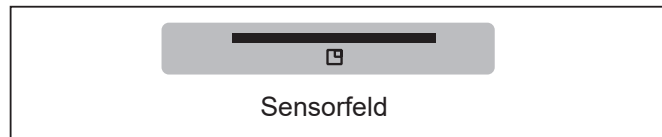
- FC** .....Fetfilter reinigen
- CC** .....Kohlefilter wechseln / regenerieren
- DF** .....Nachlaufautomatik deaktiviert
- On** .....Nachlaufautomatik aktiviert

#### Lüftersymbole

-  .....Absaugung eingeschaltet
-  .....Absaugung im Nachlaufmodus

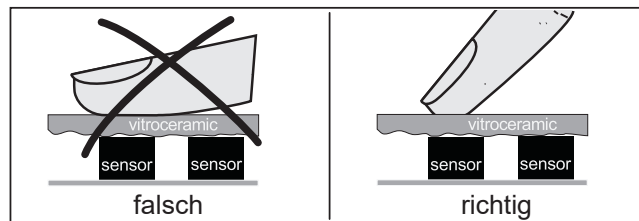
### 3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung. Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



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

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

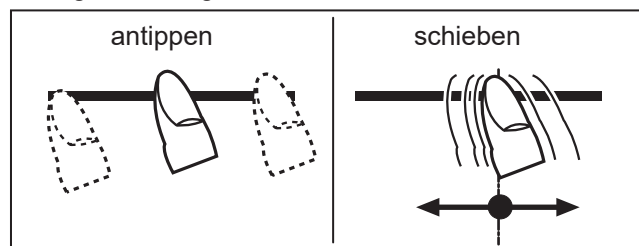


#### Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

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

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

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigewertänderung.



## 4 Bedienung


### 4.1 Das Induktionskochfeld


Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramikplatte erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert. Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

#### Vorteile des Induktionskochfeldes

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

### 4.2 Topferkennung

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

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

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

#### Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
220 x 190	115

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



#### HINWEIS

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

### 4.3 Betriebsdauerbegrenzung


Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

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


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


#### Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Minuten
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Sonstige Funktionen

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

Es blinkt das Symbol  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.

### 4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

### 4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

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

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

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

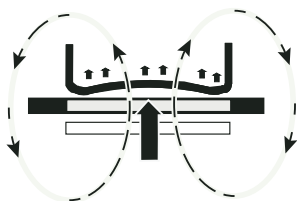
#### Magnettest:

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



#### HINWEIS

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



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

### 4.7 Energiespartipps

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

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

### 4.8 Kochstufen

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

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

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

### 4.9 Restwärmanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige H ausgestattet. Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.



#### VORSICHT

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








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

### 4.10 Tastenbetätigung

Bei der nachfolgend beschriebenen Vorgehensweise muss der nachfolgende Taste innerhalb von 10 Sekunden aktiviert werden. Ist dies nicht der Fall, ist eine Auswahl nicht mehr möglich.




### 4.11 Induktions-Kochfeld und Kochzone einschalten



- Ein-/Aus-Taste  solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
- Gleich anschließend das Sensorfeld  einer Kochzone betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
  -  .....links..... Kochstufe 0
  -  .....Mitte ..... Kochstufe 6
  -  .....rechts ..... Kochstufe P\*
 Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“  
 Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone das entsprechende Sensorfeld  betätigen.
- Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.  
 So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol  für „Kein Topf erkannt“. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.



### 4.12 Kochzone ausschalten

- a) Das Sensorfeld  ganz links betätigen, oder  
 b) auf dem Sensorfeld  den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern  
 c) die Ein-/Aus-Taste  betätigen. Die entsprechenden Kochzonen werden ausgeschaltet.

### 4.13 Kochfeld abschalten

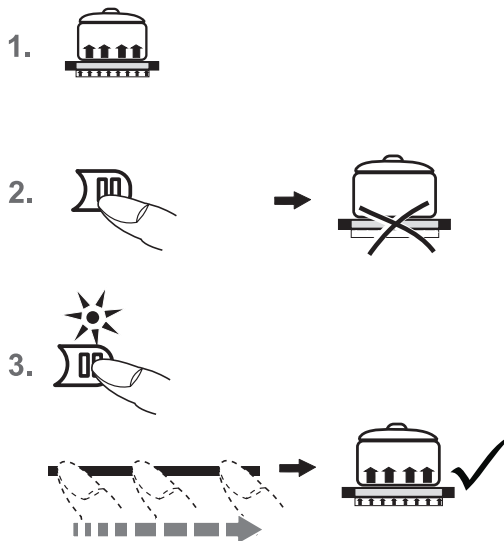
- Die Ein-/Aus-Taste  betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung ausgeschaltet.



#### HINWEIS

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

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

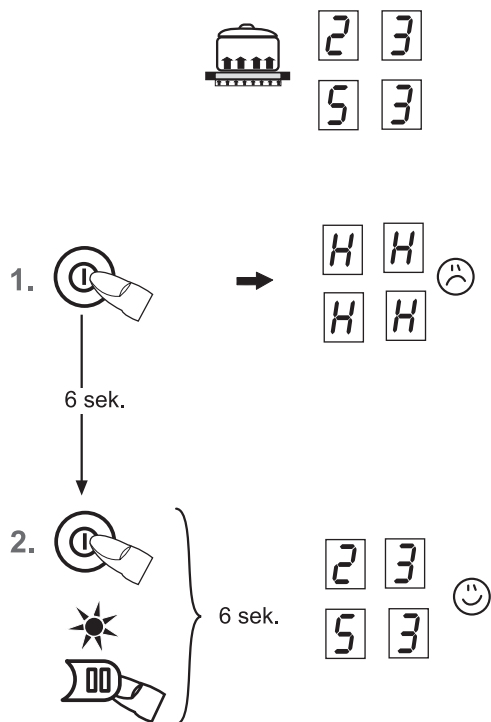


**4.14 PAUSE-Funktion**

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

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

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. PAUSE-Taste betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen // auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die PAUSE-Taste und danach das blinkende Sensorfeld links neben der PAUSE-Taste betätigt wird.  
Beim Betätigen des Sensorfeldes über das ganze Sensorfeld gleiten (sliden).  
Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten bleibt die PAUSE-Funktion aktiv.



**4.15 Recall-Funktion**

**(Wiederherstellungsfunktion)**

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

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

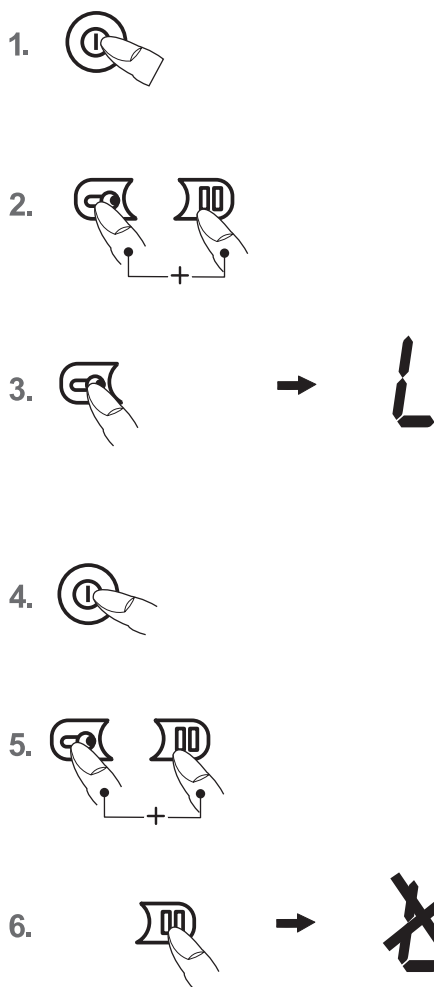
1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die Ein-/Aus-Taste erneut betätigen. Die LED der PAUSE-Taste blinkt. Gleich anschließend die PAUSE-Taste betätigen.  
Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang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

**Wiederhergestellt werden:**

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

**Nicht wiederhergestellt werden:**





- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)







### 4.16 Kindersicherung

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

#### Kindersicherung einschalten




1. Die Ein-/Aus-Taste  betätigen (ca. 1 Sek.), um das gesamte Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf die Verriegelungs-Taste  und die PAUSE-Taste  gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die Verriegelungs-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. Die Ein-/Aus-Taste  betätigen.
5. Gleich darauf die Verriegelungs-Taste  und die PAUSE-Taste  gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die PAUSE-Taste  betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

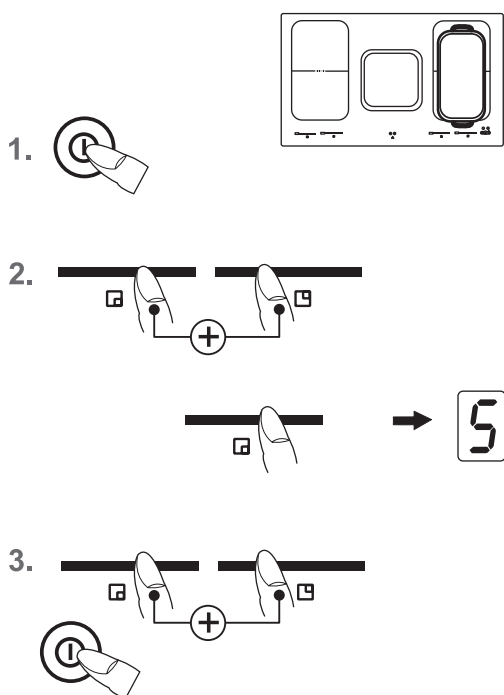
#### Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

- Die Ein-/Aus-Taste  betätigen.
- Gleich darauf die Verriegelungs-Taste  und die PAUSE-Taste  gleichzeitig betätigen. Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden. Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).





#### Hinweise

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



### 4.17 Brückenfunktion

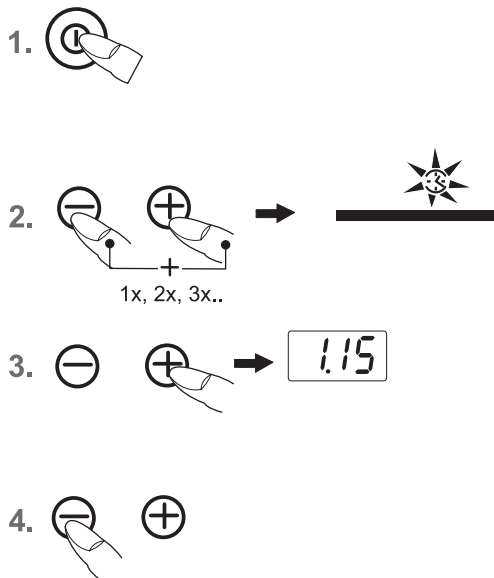
Die vordere und die hintere Kochzone können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. Das Induktionskochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion das Sensorfeld  der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol . Die Bedienung erfolgt durch das Sensorfeld  der vorderen Kochzone.
3. Zum Deaktivieren die beiden Sensorfelder  erneut gleichzeitig betätigen oder das Induktionskochfeld ausschalten.

#### HINWEIS

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





#### 4.18 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 10 Sek. (0.10) bis 1 Std. 59 Min. (1.59) eingestellt werden.

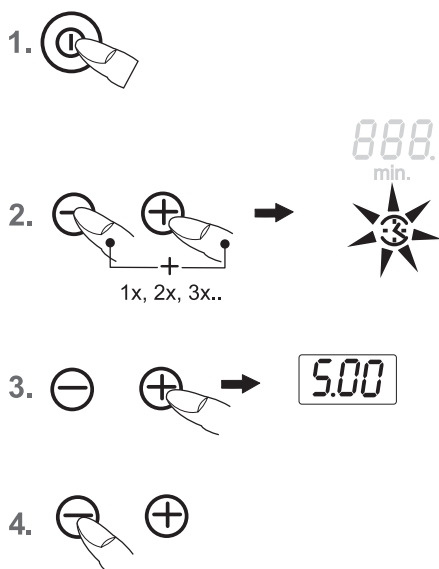
1. Das Induktionskochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die Plus- ⊕ und Minus-Taste ⊖ gleichzeitig betätigen, bis das Symbol für die gewünschte Kochzone aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die Plus- ⊕ oder Minus-Taste ⊖ betätigen.  
Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der Plus- ⊕ und Minus-Taste ⊖ abgeschaltet werden kann.

##### Hinweise

- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 3 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die Plus- ⊕ und Minus-Taste ⊖ gleichzeitig so oft betätigen, bis das entsprechende Symbol ☀ für die gewünschte Kochzone aufleuchtet. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste ⊖ die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der Minus-Taste ⊖ löschen („0“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.

#### 4.19 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet



1. Das Induktionskochfeld einschalten.
2. Die Plus- ⊕ und Minus-Taste ⊖ gleichzeitig betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol ☀ aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die Plus- ⊕ oder Minus-Taste ⊖ betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der Plus- ⊕ oder Minus-Taste ⊖ abgeschaltet werden kann.

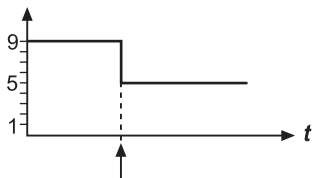
##### Kurzzeitweckereinstellung falls bereits Kochzonen in Betrieb sind

- Die Plus- ⊕ und Minus-Taste ⊖ gleichzeitig so oft betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol ☀ aufleuchtet.
- Zum Einstellen der Zeit die Plus- ⊕ oder Minus-Taste ⊖ betätigen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der Plus- ⊕ oder Minus-Taste ⊖ abgeschaltet werden kann.



##### HINWEIS

Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn die linke oder rechte Kochfeldseite ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit die linke oder rechte Kochfeldseite einschalten.



### 4.20 Ankochautomatik **A**

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

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



lange drücken (ca. 3 Sek)



- Das Induktionskochfeld einschalten.
- Das Sensorfeld lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.
  - ..... links ..... Fortkochstufe 1
  - ..... Mitte ..... Fortkochstufe 6
  - ..... rechts ..... Fortkochstufe 8
 A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
- Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol A erlischt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-



#### HINWEIS

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



### 4.21 Warmhaltefunktion

Durch die Warmhaltefunktion können fertige Speisen mit einer bestimmten Temperatur warm gehalten werden. In diesem Modus verbraucht die Kochzone wenig Strom.

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

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



#### 4.22 Verriegelung

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

##### Verriegelung einschalten

1. Die Verriegelungs-Taste betätigen. Die LED über der Verriegelungstaste leuchtet.

##### Verriegelung ausschalten

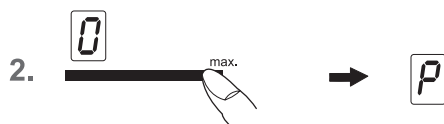
2. Die Verriegelungs-Taste betätigen. Die LED über der Verriegelungstaste erlischt.



##### HINWEISE

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

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



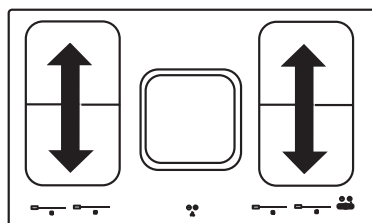
#### 4.23 Powerstufe

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

1. Das Induktionskochfeld einschalten.
2. Das Sensorfeld ganz rechts bei max. der gewünschten Kochzone betätigen. Die Kochstufen-Anzeige zeigt ein . Die Powerstufe ist eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

##### HINWEIS

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige Sensorfeld betätigen.



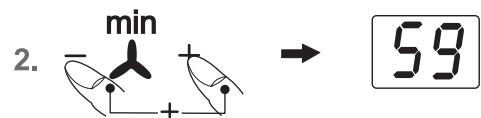
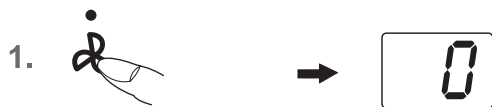
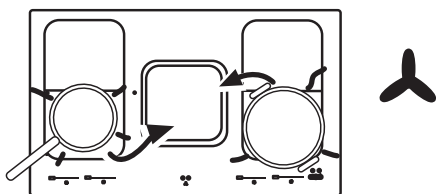
Module (Powermanagement)

#### 4.24 Powermanagement

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

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

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



### 4.25 Absaugung verwenden

In der Mitte des Kochfeldes befindet sich die Absaugung nach unten.



#### WICHTIG

Den Deckel nicht auf den Induktionsherd legen!  
Verbrennungsgefahr!

#### 4.25.1 Lüfter ein- und ausschalten

1. Ein-/Aus-Taste vom Lüfter betätigen (ca. 1 Sek.)
2. Anschließend kann durch die Plus-  $\oplus$  oder Minus-Taste  $\ominus$  eine gewünschte Leistungsstufe 1, 2, 3, 4 oder P gewählt werden. Es leuchtet das Symbol für den Lüfter . Die Intensivstufe P bleibt für 10 Minuten eingeschaltet, danach wird automatisch auf Stufe 4 zurückgeschaltet.
3. Zum Ausschalten die Minus-Taste  $\ominus$  vom Lüfter betätigen bis 0 angezeigt wird oder die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter betätigen.

#### Tipp

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

#### 4.25.2 Einstellbarer Nachlauf der Absaugung

Der Nachlauf der Absaugung wird nach dem Kochen verwendet, um Kochgerüche zu beseitigen. Außerdem werden die Filter im System getrocknet.

#### Nachlauf einstellen

1. Die Plus-  $\oplus$  und Minus-Taste  $\ominus$  vom Lüfter gleichzeitig betätigen. Eine Nachlaufzeit von 10 Minuten ist eingestellt. Es blinkt das Ventilatorsymbol und der Dezimalpunkt.
2. Durch die Plus-Taste  $\oplus$  wird die Zeit in 5-Minuten Schritten erhöht.  
Durch die Minus-Taste  $\ominus$  wird die Zeit in 5-Minuten Schritten verringert.
3. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen der Plus-  $\oplus$  und Minus-Taste  $\ominus$  wird die Einstellung gestartet und die Anzeige erlischt. Die verbleibende Nachlaufzeit und eingestellte Lüfterstufe wird alle 30 Sekunden kurz angezeigt.

**Nachlaufzeit verändern**

- Die Plus- ⊕ und Minus-Taste ⊖ vom Lüfter gleichzeitig betätigen. Die Zeit kann verändert werden.




**Nachlauf vorzeitig ausschalten**

- Die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  betätigen.




**HINWEIS**

Wenn die Lüftung für mindestens 15 Minuten in Betrieb war, erfolgt ein automatischer Nachlauf von 15 Minuten auf Stufe 1 um das System zu trocknen.

**Automatischen Nachlauf deaktivieren**

1. Die Steuerung über die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  einschalten.
2. Die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  ca. 3 Sekunden drücken bis  angezeigt wird. Der automatische Nachlauf ist dauerhaft deaktiviert.

**Automatischen Nachlauf aktivieren**

1. Die Steuerung über die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  einschalten.
2. Die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  ca. 3 Sekunden drücken bis  angezeigt wird. Der automatische Nachlauf ist dauerhaft aktiviert.

**4.25.3 Hinweise zur Nachlaufzeit**

Nach jedem Kochvorgang sollte ein Nachlauf des Lüftermotors von 10 – 20 Minuten erfolgen. Ist der Lüfter mindestens 15 Minuten in Betrieb, erfolgt nach dem Ausschalten ein automatischer Nachlauf von ca. 15 Minuten auf geringer Stufe.

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


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


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



**WICHTIG**

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


**4.25.4 Anzeige Fettfilter reinigen **

Nach 10 Betriebsstunden erscheint die Anzeige  für Filter Cleaning. Der Fettfilter muss gereinigt werden, ansonsten besteht Brandgefahr.



Um die Lüftung weiterhin zu benutzen, können Sie die Anzeige  mit der Minus-Taste ⊖ bestätigen.

Wenn der Fettfilter gereinigt worden ist, können Sie die Anzeige  löschen, indem Sie die Minus-Taste ⊖ und die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  gleichzeitig für mind. 3 Sekunden drücken. Der Zähler für die Anzeige beginnt wieder bei 0 Stunden.

**4.25.5 Anzeige Kohlefilter wechseln **


Nach 150 Betriebsstunden erscheint die Anzeige  für Carbon Cleaning. Der Kohlefilter muss ausgetauscht werden.

Um die Lüftung weiterhin zu benutzen, können Sie die Anzeige  mit der Plus-Taste ⊕ bestätigen.


Wenn der Kohlefilter ausgetauscht worden ist, können Sie die Anzeige  löschen, indem Sie die Plus-Taste ⊕ und die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  gleichzeitig für mind. 3 Sekunden drücken. Der Zähler für die Anzeige beginnt wieder bei 0 Stunden.

**4.25.6 Betriebsstundenzähler Kohlefilter ausschalten bei Abluftbetrieb**


Bei Abluftbetrieb kann der Betriebsstundenzähler für den Kohlefilter ausgeschaltet werden.

Hierzu muss die Steuerung zunächst über die Ein/ Aus Taste Lüfter  eingeschaltet und es darf keine Meldung angezeigt werden.

Anschließend die Plus-Taste ⊕ und Ein/ Aus vom Lüfter  gleichzeitig für 3 Sekunden drücken.

In der Anzeige erscheint  (Carbon off) und der Betriebsstundenzähler für den Kohlefilter ist ausgeschaltet.

Um den Betriebsstundenzähler wieder einzuschalten die Bedienung wiederholen.

In der Anzeige erscheint  (Carbon on) und der Betriebsstundenzähler für den Kohlefilter ist wieder eingeschaltet.

## 5 Reinigung und Pflege

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

### 5.1 Glaskeramikplatte

#### WICHTIG

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

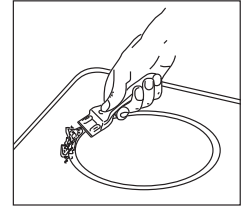
#### Reinigung nach Gebrauch

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

#### Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Induktionskochfeld 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.

**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Induktionskochfeld 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 Glaskeramikplatten 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 Glaskeramikplatte 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.

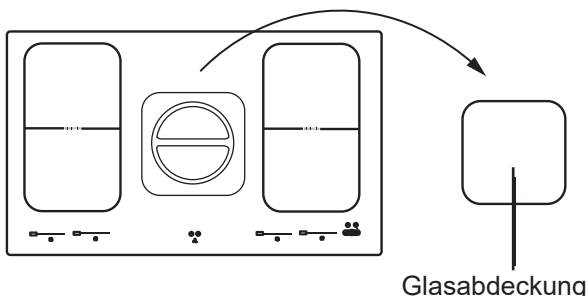
**Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung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

## 5.2 Absaugung

### Reinigung der Fettfilter

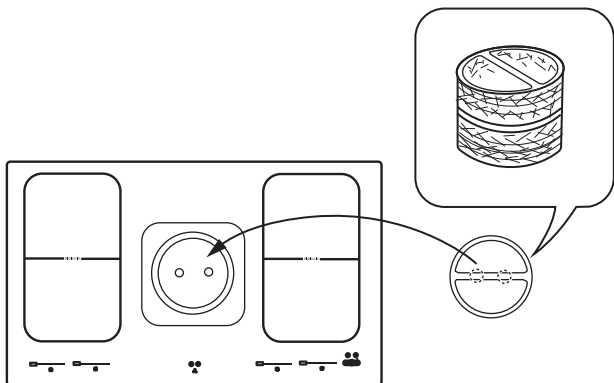
Reinigen Sie den Fettfilter mindestens einmal im Monat oder bei Überfettung und intensiver Nutzung im Geschirrspüler oder in milder Spüllauge.

Vor dem Entfernen des Filters die Haube der Absaugung anheben. Dadurch ist es einfach, den Filter zur Reinigung herauszunehmen.



#### HINWEIS

Legen Sie die Glasabdeckung nicht zu fest auf. Gefahr von Glasbruch..



Die Filter können Sie im Geschirrspüler reinigen. Die Filter im Geschirrspüler auf den Kopf stellen. Bitte verwenden Sie ausschließlich RVS-verträglichen Klarspüler, um Schäden und Verfärbungen an den Filtern zu vermeiden.

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

#### Betreiben Sie die Absaugung nicht ohne Fettfilter!

Nach der Filter-Reinigung den Filter trocken wieder in die Absaugung einsetzen. Bitte achten Sie darauf: Die Griffmuschel muss nach dem Einsetzen sichtbar sein.

Wischen Sie möglichst bei jedem Filterwechsel das leicht zugängliche Lüfterinnere mit einem mit Spülmittel befeuchtetem Tuch aus und achten Sie aber dabei auf hervorstehende Teile im Inneren des Absauggehäuses.

### Reinigung und Pflege des Absauggehäuses

Am besten reinigen Sie das Gehäuse mindestens bei jeder Filterreinigung.

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

Eine nicht rechtzeitige Reinigung des Fettfilters und des Gehäuses kann im Ruhezustand und bei Beginn der Entnahme zu unangenehmen Gerüchen führen. Es ist daher ratsam, diese Reinigung mindestens einmal im Monat durchzuführen.

Das Gehäuse reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch und milder Spüllauge.

### Service

Der Umluftfilter muss zugänglich bleiben. Bei einem Aktivkohlefilter alle 5 - 24 Monate die Kohlefiltermatten tauschen. Dies hängt stark vom Kochverhalten des Benutzers ab (Intensität und Regelmäßigkeit).

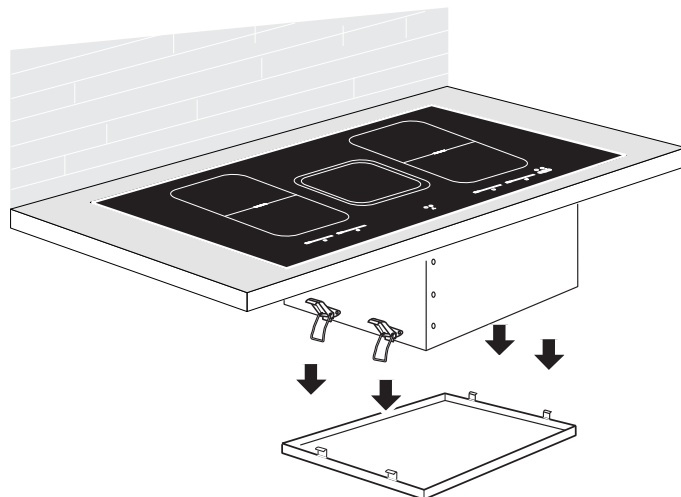
### Abnehmbarer Boden

Der Boden kann zur Reinigung abgenommen werden. Hierzu Kochfeld und Lüfter ausschalten und die Glasabdeckung sowie den Filter entnehmen.

Den Boden mit der einen Hand von unten fest halten und mit der anderen Hand die 4 Verriegelungen öffnen. Nach dem Öffnen den Boden waagrecht halten und vorsichtig nach unten entnehmen.

Eventuelle Flüssigkeiten abgießen und Verunreinigungen gründlich entfernen. Zugängliche Innenseiten des Gehäuses reinigen. Optional kann der Boden in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nach der Reinigung muss er wieder eingesetzt und mit den 4 Verschlüssen befestigt werden.



## 6 Was tun bei Problemen?

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

### Bitte beachten

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

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

#### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?


Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Kundendiensttechniker!

#### Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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

#### Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Slider-Touch-Control 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 Induktionskochfeld aus- und einschalten.

#### Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

#### Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

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

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

#### Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

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

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

#### Es erscheint das Topfzeichen ?

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

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

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

#### Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

#### Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

#### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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



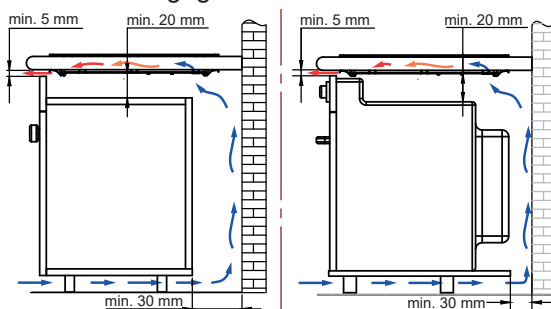
## 7 Montageanleitung

### 7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

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

### 7.2 Belüftung

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



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

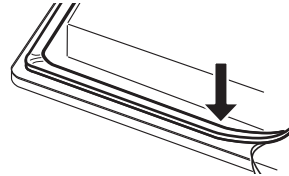
### 7.3 Einbau

#### Wichtige Hinweise

- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt 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.

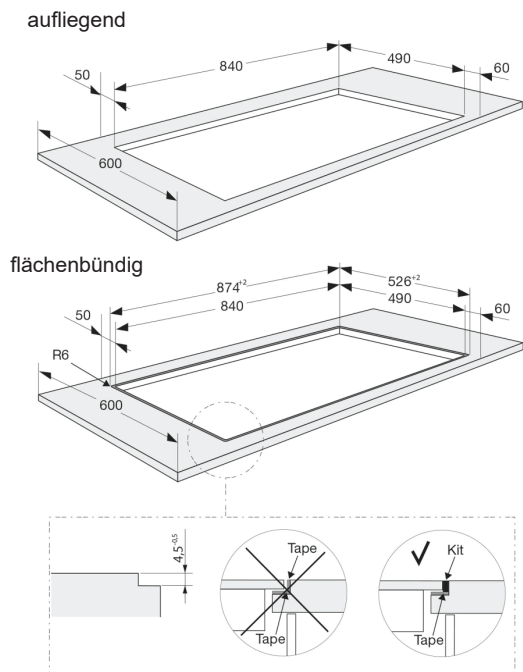
#### Arbeitsplattenausschnitt

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 Induktionskochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Induktionskochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

## 7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau

Maße in mm



### HINWEIS

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Induktionskochfeldes Bruchgefahr!

### Flächenbündiger Einbau

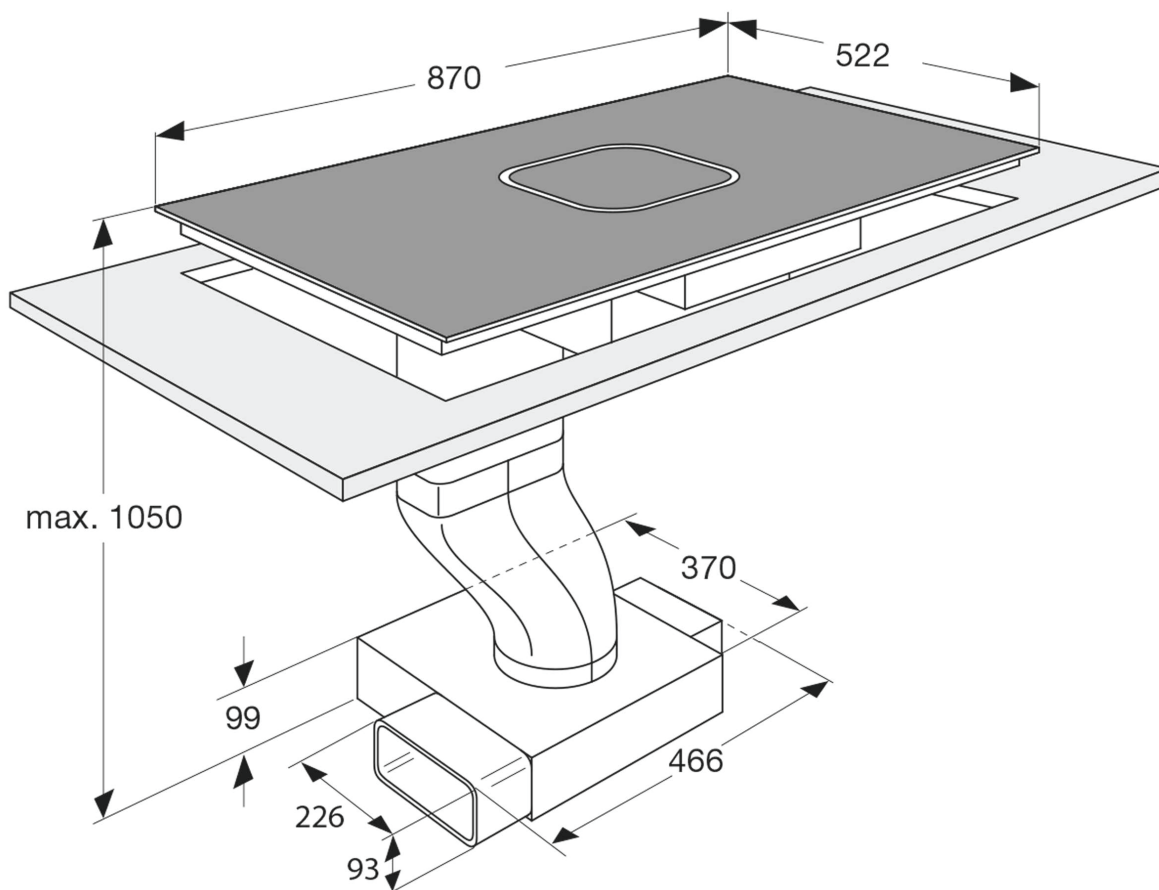
Dichtband in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber unter das Kochfeld durchdrücken kann.

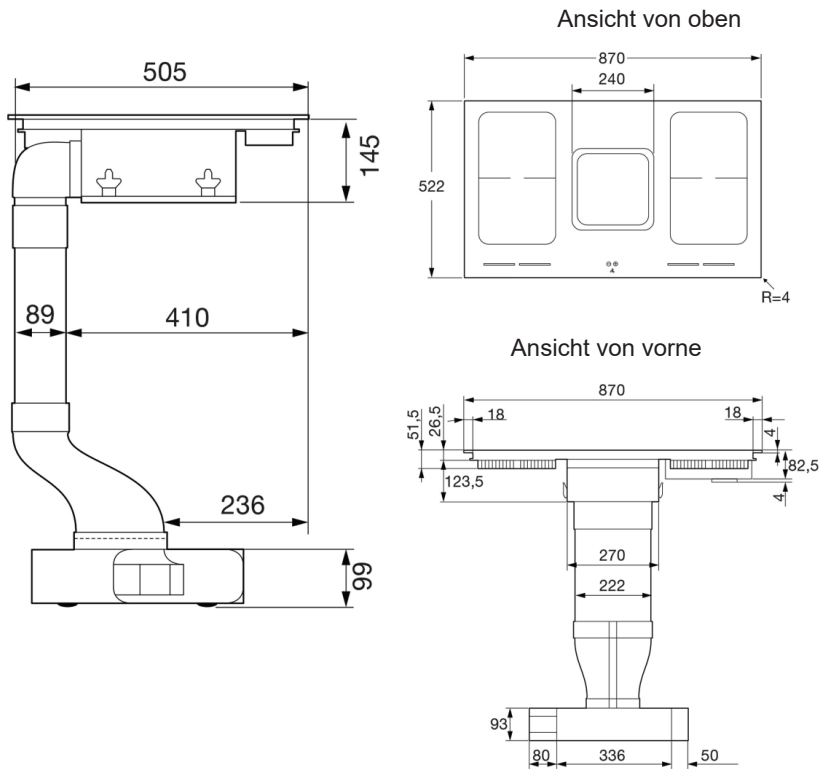
Das Kochfeld ohne Kleber in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen und ausrichten. Gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unterlegen. Den Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem hitzebeständigen Silikonkleber ausfügen.

### Wichtig

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

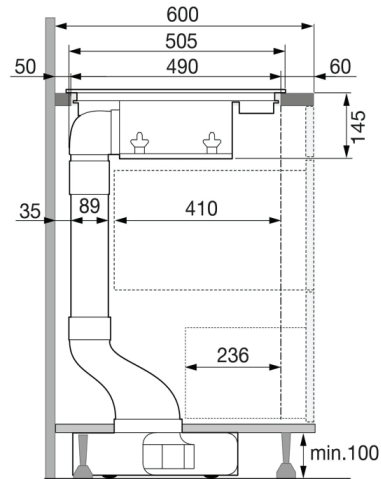
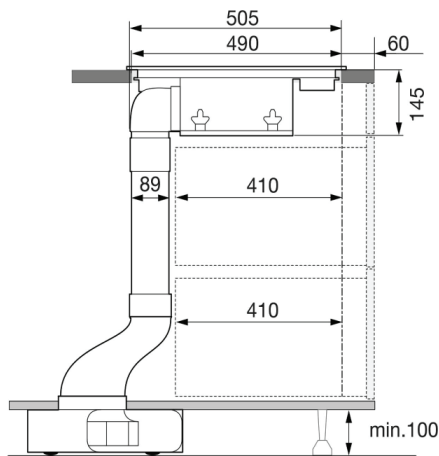
## 7.5 Aussenmaße





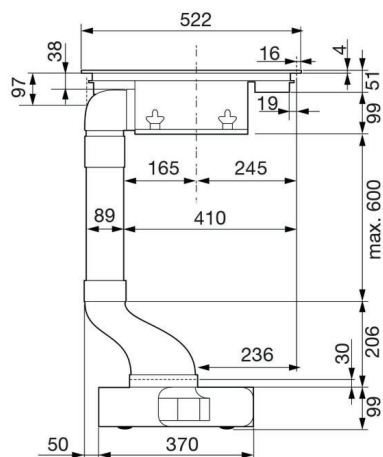
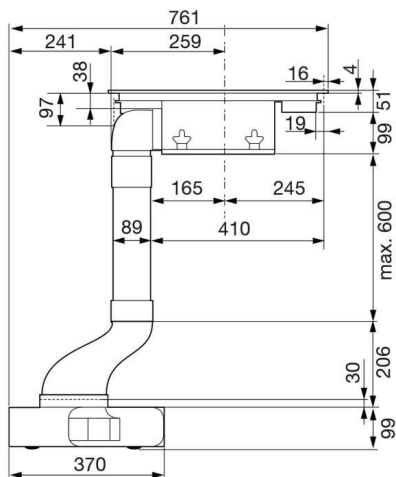
Inselaufbau

Wandaufbau

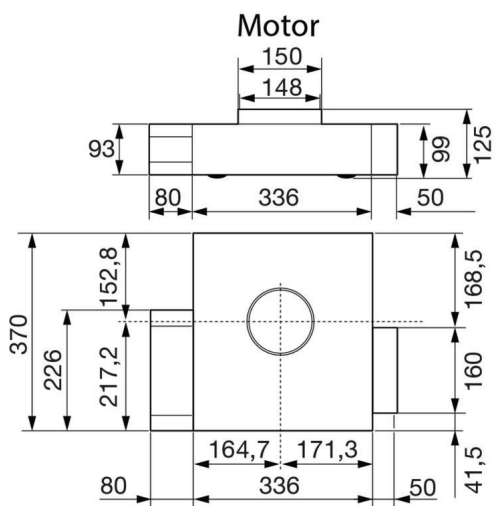
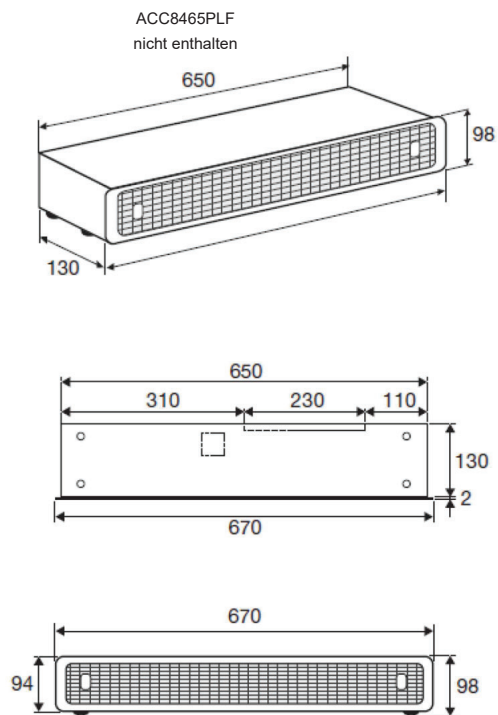
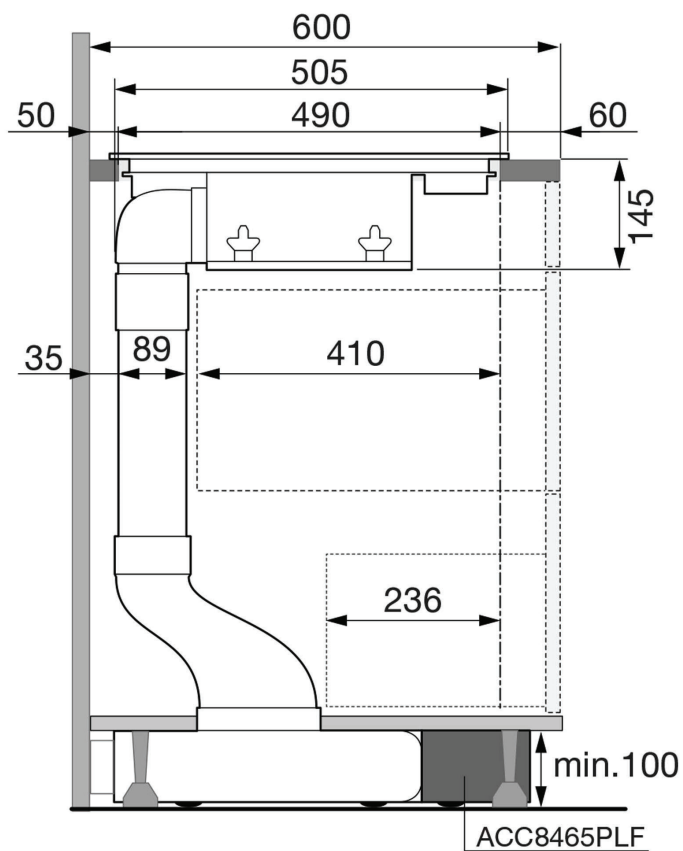


Inselaufbau

Wandaufbau



## Umluftaufstellung

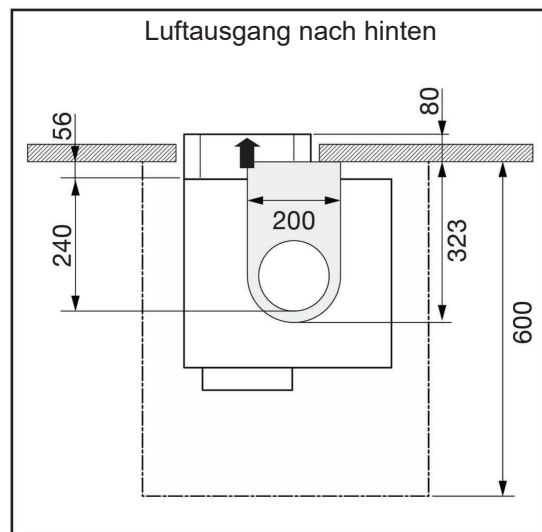
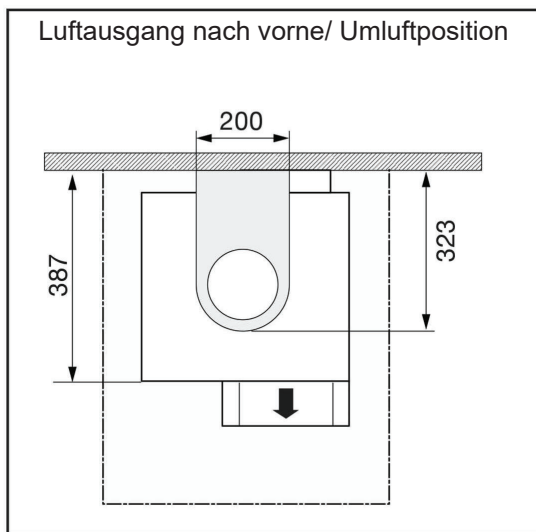
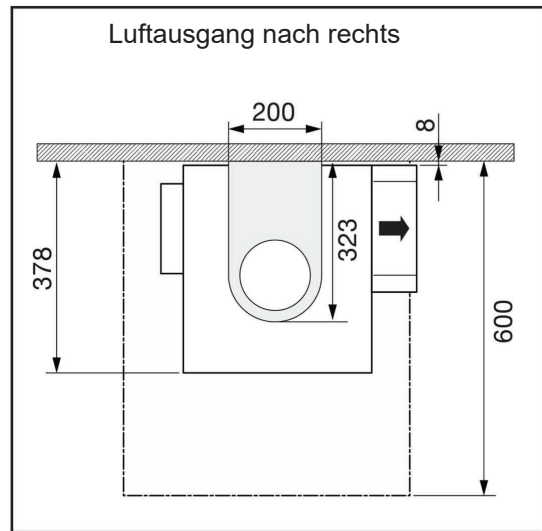
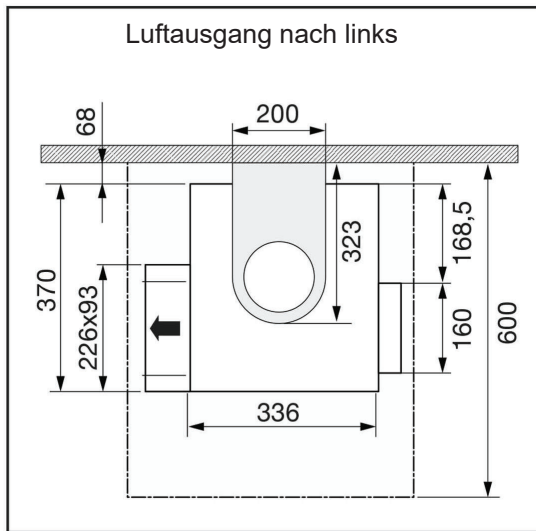


### Info

Leistung: 200 W

Kabellänge: 1,85 m

Standard 90 Grad Stecker mit Erdung



## 7.6 Einbau des Absaugsystems

- Das Produkt darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der örtlich geltenden Vorschriften angeschlossen werden, gleiches gilt für die Abluftanschlüsse. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich!
- Beachten Sie beim Einbau die einschlägigen Bauordnungsvorschriften der Länder und der Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen.
- Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug compatible System eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen.
- Es wird empfohlen, zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einzusetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm<sup>2</sup> vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt.
- Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden. Dies hängt vom Küchensystem ab. Wenden Sie sich bei Fragen an Ihren Küchenanbieter.



### HINWEIS

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

**7.7 Elektrischer Anschluss**



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

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

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

**Anschlusswerte des Induktionskochfeldes**

380-415 2N 50/60Hz und 220-240 2N 50/60Hz

7400W

Komponentennennspannung: 220-240V

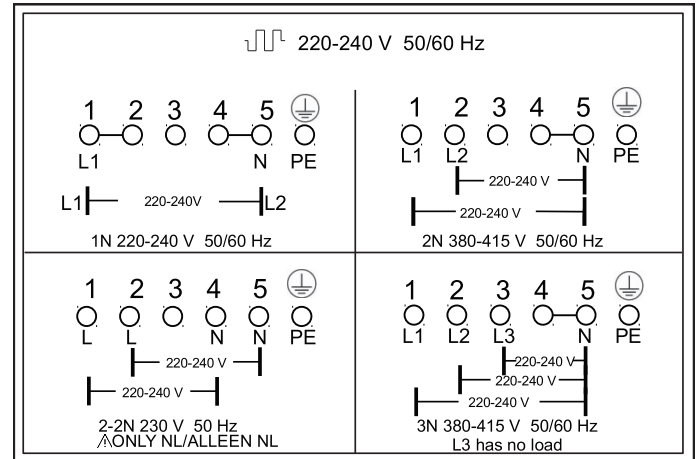
**Anschlusswerte des Absaugmotors**

220-240V 50/60Hz

168W

**Induktionsanschluss**

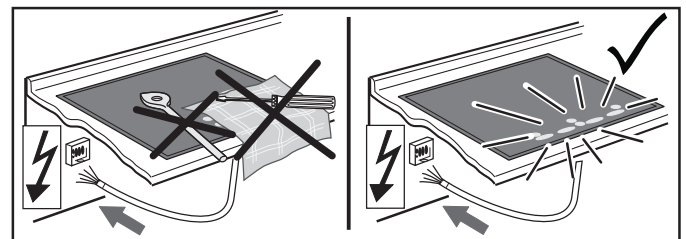
- Für den Anschluss des Induktionsteils steht kein Standardkabel zur Verfügung.
- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.



**7.8 Inbetriebnahme**

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

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf dem Slider Touch-Control sein!



**8 Technische Daten**

<b>Abmessungen Kochfeld</b>	
Höhe/ Breite/ Tiefe... mm	150 x 870 x 522
<b>Kochzonen</b>	
alle ..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Kochfeld..... kW	7,4
Lüfter .....kW	0,168

\* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

**9 Datenblatt Effizienzmessung**

Verordnung (EU) 66/2014		
Marke		ATAG
Modell / Typ		HIDD8471LV HIDD8472LV
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl Kochzonen und/oder -flächen		4
Heiztechnologie		Induktionskochzonen
Nichtrunde Kochzone I (LxB)	cm	19x22
Nichtrunde Kochzone II (LxB)	cm	19x22
Nichtrunde Kochzone III (LxB)	cm	19x22
Nichtrunde Kochzone IV (LxB)	cm	19x22
Energieaufnahme Kochzone I pro kg	Wh/kg	190,4
Energieaufnahme Kochzone II pro kg	Wh/kg	166,2
Energieaufnahme Kochzone III pro kg	Wh/kg	190,4
Energieaufnahme Kochzone IV pro kg	Wh/kg	166,2
Energieaufnahme Kochfeld pro kg	Wh/kg	178,3

**10 ECO-Dateninformationen**

Modell	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Typ	Induktions-Kochfeld mit integrierter Absaugung					
Bedienung	Touch Control					
	<b>Luftkanal</b>			<b>Umluft</b>		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Stufe 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Stufe 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Stufe 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Stufe 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Stufe P	541,8	72	37	397,2	71	0



## 11 Außerbetriebnahme, Entsorgung

### 11.1 Außerbetriebnahme

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

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

### 11.2 Verpackungs-Entsorgung

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

### 11.3 Altgeräte-Entsorgung



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

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

## Sommaire

<b>1 Généralités</b> .....	<b>58</b>	<b>6 Que faire en cas de problèmes ?</b> .....	<b>76</b>
1.1 Ce que vous trouverez ici.....	58	<b>7 Instructions de montage</b> .....	<b>77</b>
1.2 Utilisation conforme .....	58	7.1 Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine .....	77
<b>2 Consignes de sécurité et avertissements</b> .....	<b>59</b>	7.2 Ventilation.....	77
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement.....	59	7.3 Montage .....	77
2.2 Pour la table de cuisson en général .....	59	7.4 Possibilités variables de montage : Montage posé.....	78
2.3 Pour les personnes .....	60	7.5 Dimensions extérieures .....	78
2.4 Explication des symboles et des consignes .....	61	7.6 Installation du système d'aspiration .....	82
<b>3 Description de l'appareil</b> .....	<b>62</b>	7.7 Raccordement électrique .....	83
3.1 Commande par touches sensibles .....	63	7.8 Mise en service .....	83
3.2 Informations importantes concernant le Slider (champ sensitif) .....	63	<b>8 Caractéristiques techniques</b> .....	<b>83</b>
<b>4 Utilisation</b> .....	<b>64</b>	<b>9 Fiche technique Mesure de l'efficacité</b> .....	<b>84</b>
4.1 La table de cuisson à induction .....	64	<b>10 Informations sur les données ECO</b> .....	<b>84</b>
4.2 Détection des récipients .....	64	<b>11 Mise hors service, élimination</b> .....	<b>85</b>
4.3 Limitation de la durée de fonctionnement .....	64	11.1 Mise hors service.....	85
4.4 Autres fonctions.....	64	11.2 Élimination de l'emballage.....	85
4.5 Protection en cas de surchauffe (induction).....	64	11.3 Élimination des appareils hors service .....	85
4.6 Vaisselle pour table de cuisson à induction.....	65		
4.7 Conseils pour économiser de l'énergie .....	65		
4.8 Positions de cuisson.....	65		
4.9 Indicateur de chaleur résiduelle .....	65		
4.10 Utilisation des touches .....	66		
4.11 Mettre en marche la table de cuisson à induction et la zone de cuisson .....	66		
4.12 Arrêter la zone de cuisson.....	66		
4.13 Arrêter la table de cuisson.....	66		
4.14 Fonction PAUSE .....	67		
4.15 Fonction Rétablissement .....	67		
4.16 Sécurité enfants .....	68		
4.17 Fonction de pontage .....	68		
4.18 Arrêt automatique (minuterie).....	69		
4.19 Minuterie (sablier).....	69		
4.20 Précuisson automatique .....	70		
4.21 Fonction de maintien au chaud .....	70		
4.22 Verrouillage .....	71		
4.23 Allure « Power » .....	71		
4.24 Powermanagement .....	71		
4.25 Utiliser l'aspiration .....	72		
4.25.1 Mettre en marche et arrêter l'aspiration .....	72		
4.25.2 Temporisation d'arrêt automatique du système d'aspiration réglable .....	72		
4.25.3 Conseils concernant la durée de la temporisation d'arrêt.....	73		
4.25.4 Affichage : Nettoyer le filtre à graisses .....	73		
4.25.5 Affichage : Changer le filtre à charbon .....	73		
4.25.6 Couper le compteur d'heures de service du filtre à charbon actif en mode d'évacuation .....	73		
<b>5 Nettoyage et entretien</b> .....	<b>74</b>		
5.1 Plaque vitrocéramique.....	74		
5.2 Aspiration.....	75		

## 1 Généralités

## 1.1 Ce que vous trouverez ici...

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

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie ?».

Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

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

## 1.2 Utilisation conforme

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

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

## 2 Consignes de sécurité et avertissements

### 2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement

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

### 2.2 Pour la table de cuisson en général

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

peuvent entraîner la rupture de la plaque vitrocéramique.

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

- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
  - Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensibles ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
  - Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
  - Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensibles ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
  - En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité Enfants.
  - N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
  - La plaque vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !
  - Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
  - Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
  - Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
  - Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le flambage est interdit !
  - En cas d'utilisation de foyers à cheminée utilisés avec du bois, du charbon, du gaz ou du mazout, veiller à une ventilation suffisante. La dépression maximum admissible, engendrée par la hotte d'aspiration dans le local où se trouve le foyer à cheminée, ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar) sous peine de risque d'empoisonnement.
  - Les vapeurs de cuisson dégagent de l'humidité supplémentaire dans l'air ambiant.
  - En mode « Recyclage d'air », cette humidité des vapeurs de cuisson n'est que très peu éliminée. C'est pourquoi il faut toujours veiller à un apport suffisant d'air frais, p. ex. grâce à une fenêtre ouverte ou une ventilation des pièces.
  - Assurer en permanence un climat intérieur normal et agréable (entre 45 et 60 % d'humidité).
  - Après chaque utilisation en mode « Recyclage d'air », actionner l'aspiration de plan de cuisson pendant env. 20 minute à l'allure basse ou activer la fonction automatique de ventilation temporisée. Il s'agit d'une fonction standard de la table de cuisson à induction. (voir chapitre Temporisation d'arrêt automatique).
- ### 2.3 Pour les personnes
- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
  - Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
  - Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
  - Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz). Dans ce cas, consultez toujours votre médecin ou votre cardiologue. Il vous dira si vous êtes autorisé ou non à utiliser la table de cuisson à induction !

## 2.4 Explication des symboles et des consignes


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

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


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

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :


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




**DANGER**  
Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.




**PRUDENCE**  
Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.



**ATTENTION**  
Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.



**REMARQUE**  
Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.



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

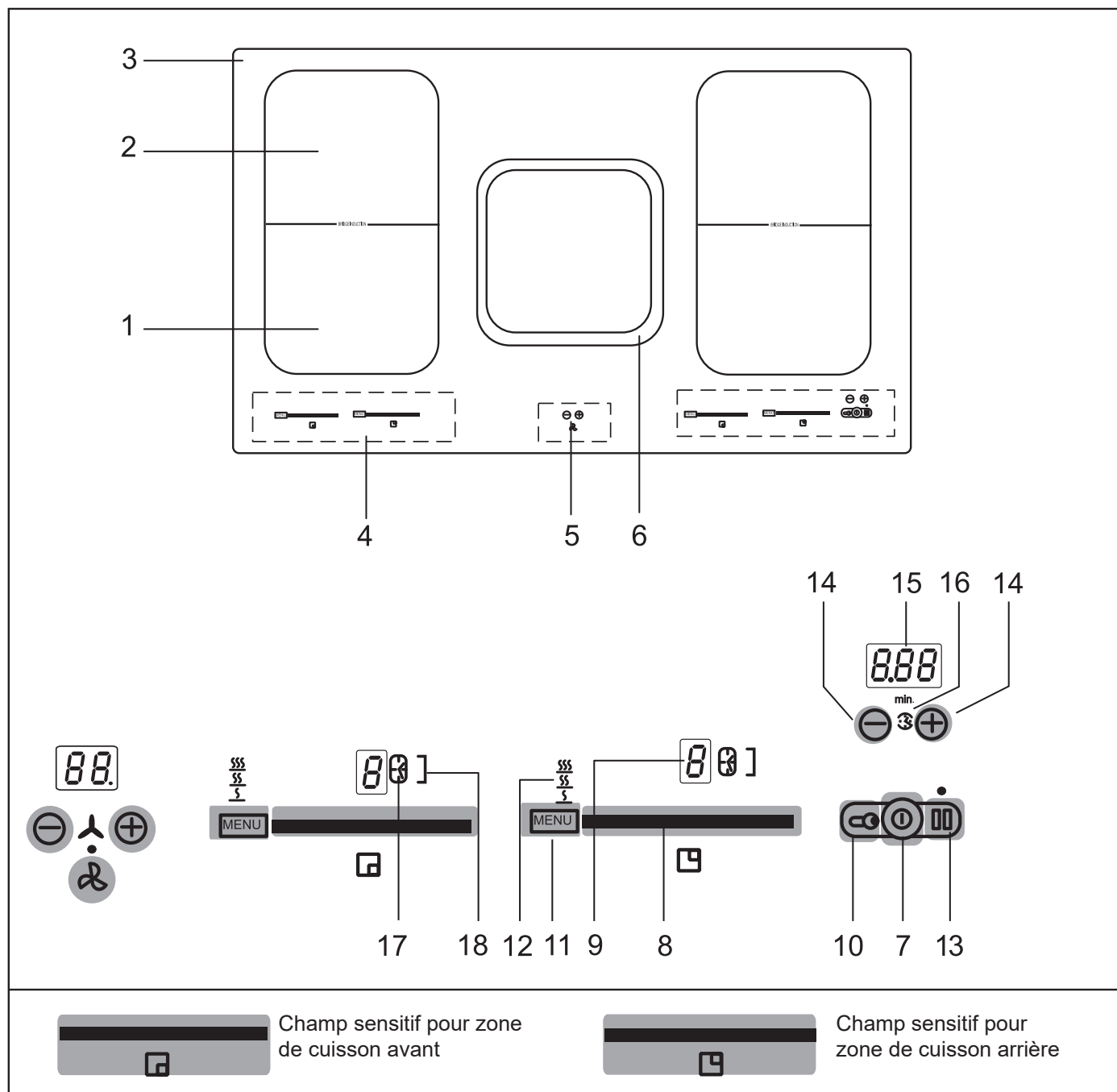


**PRUDENCE SURFACES BRÛLANTES !**  
Ce symbole est apposé sur des surfaces qui deviennent brûlantes. Danger de graves brûlures ou échaudures.  
Les surfaces peuvent encore être brûlantes, même après que l'appareil est coupé.



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

## 3 Description de l'appareil



Le design peut être différent de celui illustré.

1. Zone de cuisson à induction avant
2. Zone de cuisson à induction arrière
3. Plaque vitrocéramique
4. Panneau de commande Touch Control
5. Opération d'aspiration
6. Zone d'aspiration
7. Touche Marche/Arrêt (table de cuisson)
8. Champ sensitif (Slider)
9. Affichage allure de cuisson

10. Touche sensitive de verrouillage
11. Touche autoprogrammes
12. Affichage des autoprogrammes (3 niveaux)
13. Touche Pause (fonction Pause)
14. Touche Moins/Plus Minuterie
15. Affichage Minuterie
16. Affichage Minuterie (sablier)
17. Affichage Minuterie zone de cuisson
18. Affichage Fonction de pontage

### 3.1 Commande par touches sensibles

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

#### Touche Marche/Arrêt (7)





Cette touche permet de placer l'appareil en mode Veille, prêt à l'utilisation. Il s'agit du commutateur principal.

#### Affichage position de cuisson (9)

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

<b>H</b> .....	Chaleur résiduelle
<b>P</b> .....	Intensité «Power»
<b>U</b> .....	Détection des récipients
<b>A</b> .....	Précuisson automatique
<b>II</b> .....	Fonction Pause
<b>U</b> .....	Fonction de maintien au chaud
<b>L</b> .....	Sécurité enfants

#### Symboles

 .....	Niveaux de température 42°C/ 70°C/ 94°C
 .....	Fonction Timer, arrêt automatique
 .....	Minuterie
 .....	Fonction de pontage

#### Touche de verrouillage (10)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

#### Touche autoprogrammes (11)

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

#### Niveau pleine puissance Power du champ sensitif



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

#### Touche Pause (13)

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



#### Fonction Rétablissement (13)

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

#### Affichage Ventilateur

<b>FC</b> .....	Nettoyez les filtres à graisses
<b>CC</b> .....	Changez/ régénérez le filtre à charbon
<b>DF</b> ....	Fonction automatique de ventilation temporisée désactivée
<b>On</b> ....	Fonction automatique de ventilation temporisée activée

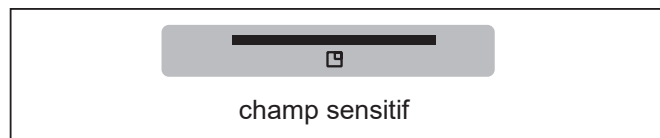
#### Symboles de ventilateur

	Aspiration activée
	Aspiration en mode de temporisation d'arrêt automatique

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

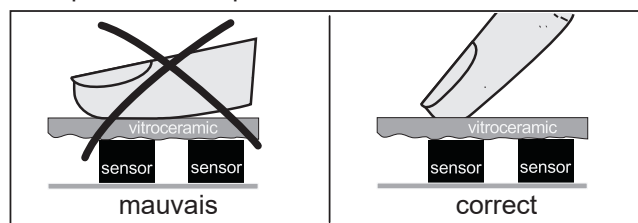
Le Slider fonctionne toujours comme les touches sensibles, avec la seule différence, que le doigt peut être posé sur la surface vitrocéramique, puis être déplacé. Le champ sensitif détecte ce déplacement et augmente ou diminue la valeur affichée (allure de cuisson) en fonction du déplacement.

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



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

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

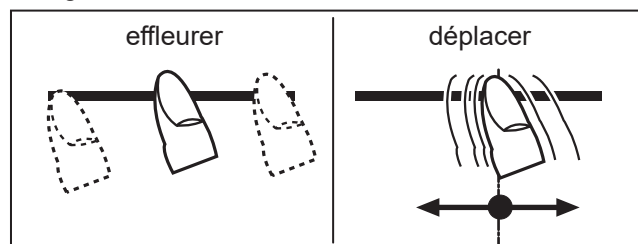


#### Effleurer le champ sensitif ou déplacer le doigt posé

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

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

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



## 4 Utilisation


### 4.1 La table de cuisson à induction


La table de cuisson est composée de zones de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur. Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient ; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

#### Avantages de la table à induction

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

### 4.2 Détection des récipients

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 l'allure de cuisson en fait référence.

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

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

#### Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum recommandé du fond du récipient (mm)
220 x 190	115

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



#### REMARQUE

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

### 4.3 Limitation de la durée de fonctionnement

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


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

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

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


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


#### Limitation de la durée de fonctionnement

Allure de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en min.
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Autres fonctions

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

#### Pour savoir si un récipient convient :

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

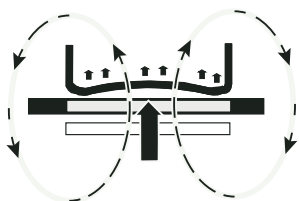
#### Test à l'aimant :

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



#### REMARQUE

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



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

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

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

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

#### 4.8 Positions de cuisson

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

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

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

#### 4.9 Indicateur de chaleur résiduelle H

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



#### PRUDENCE

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures ! Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.

#### 4.10 Utilisation des touches

Dans la procédure décrite ci-dessous, la touche suivante doit être activée dans les 10 secondes. Si ce n'est pas le cas, une sélection n'est plus possible.

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



1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (env. 1 sec.) jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0 et un bref signal sonore retentit. La commande est prête à fonctionner.
2. Tout de suite après, activez le champ sensible d'une zone de cuisson. Une allure de cuisson est activée.
  - .....à gauche Allure de cuisson 0.
  - .....centre Allure de cuisson 6.
  - .....● .....à droite Allure de cuisson P\*

Voir paragraphe Informations importantes concernant le Slider (champ sensible)

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

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

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

#### 4.12 Arrêter la zone de cuisson

4. a) Actionner le champ sensible tout à fait à gauche ou  
 b) déplacer le doigt posé sur le champ sensible vers la gauche, pour réduire la position de cuisson jusqu'à 0;  
 c) actionner la touche Marche/Arrêt . Toutes les zones de cuisson sont arrêtées.

#### 4.13 Arrêter la table de cuisson

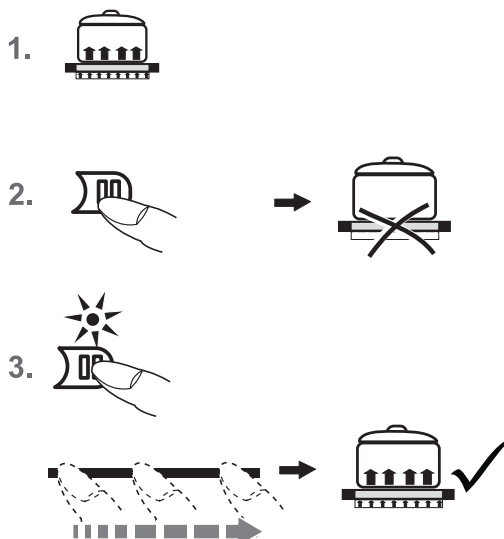
5. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt . La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.



#### REMARQUE

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





\* Le niveau Power est immédiatement activé.  
Voir paragraphe Niveau Power.

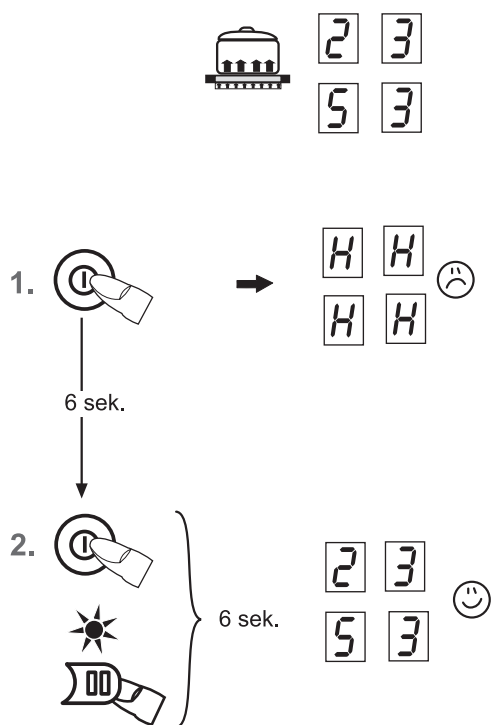


#### 4.14 Fonction PAUSE

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

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




1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activer la touche PAUSE . Le symbole de pause  s'allume à la place de la zone de cuisson sélectionnée.
3. Pour arrêter l'interruption, appuyer d'abord sur la touche PAUSE  puis sur le champ sensible clignotant  à gauche près de la touche PAUSE. Pour activer le champ sensible, effleurer toute la surface du champ sensible. L'appui sur la deuxième touche doit être effectué sous 10 secondes ; dans le cas contraire, la fonction PAUSE reste activée.



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

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

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

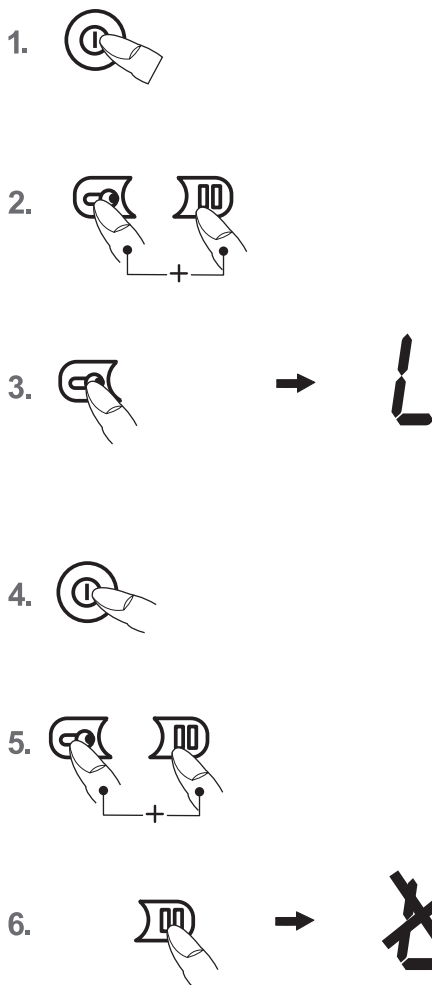
1. La zone de cuisson a été désactivée involontairement avec la touche Marche/Arrêt .
2. Actionner de nouveau la touche Marche/Arrêt  pendant un délai de 6 secondes après l'arrêt. La LED de la touche PAUSE clignote. Actionner ensuite immédiatement la touche PAUSE . Les positions de cuisson originelle sont alors rétablies. La cuisson se poursuit.

##### Seront rétablies:

- les positions de cuisson de toutes les zones de cuisson
- les minutes et les secondes des minuteries programmées des zones de cuisson correspondantes
- Précuisson automatique
- Intensité «Power»

##### Ne seront pas rétablies :

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



#### 4.16 Sécurité enfants **L**

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

##### Activer la sécurité enfants

1. Actionner la touche Marche/Arrêt de la table de cuisson **Ⓢ** (env. 1 s) pour mettre en marche l'ensemble de la table.
2. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches de verrouillage **☞** et PAUSE **⏸**.
3. Ensuite, appuyer sur la touche de verrouillage **☞**, afin d'activer la sécurité enfants. L'affichage des positions de cuisson indique un **L** pour Child-Lock (verrouillage) ; la commande est bloquée et la table de cuisson s'arrête.

##### Désactiver la sécurité enfants

4. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt **Ⓢ**.
5. Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches de verrouillage **☞** et PAUSE **⏸**.
6. Ensuite, appuyer sur la touche PAUSE **⏸**, afin de désactiver la sécurité enfants. Le **L** s'éteint.

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

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

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt **Ⓢ**.
- Tout de suite après, appuyer simultanément sur les touches de verrouillage **☞** et PAUSE **⏸**. Maintenant l'utilisateur peut mettre en fonctionnement la zone de cuisson.  
Une fois la table de cuisson arrêtée, la sécurité enfants est de nouveau activée (en marche).

##### Consignes

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

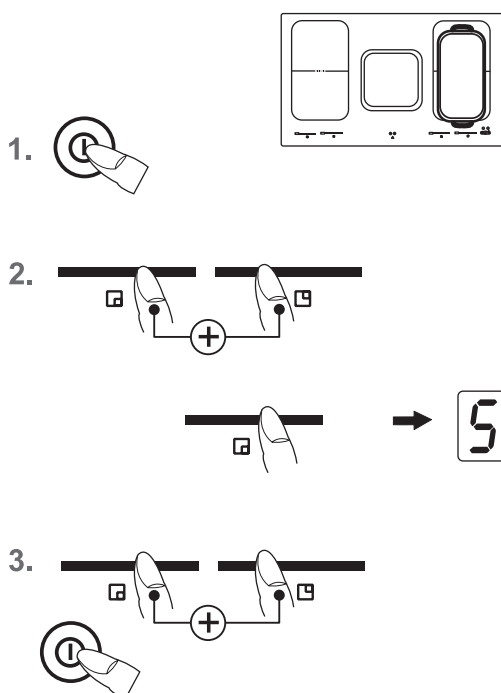
#### 4.17 Fonction de pontage **]**

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

1. Allumer la table de cuisson à induction
2. Pour activer la fonction de pontage, effleurer simultanément le champ sensitif **—** de la zone de cuisson avant et arrière.  
La fonction de pontage est activée, le symbole **]** s'affiche. Les zones de cuisson seront commandées via le champ sensitif **—** de la zone de cuisson avant.
3. Pour désactiver les deux champs sensitifs **—**, effleurer à nouveau simultanément les deux champs sensitifs ou arrêter la table de cuisson à induction.


##### REMARQUE

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




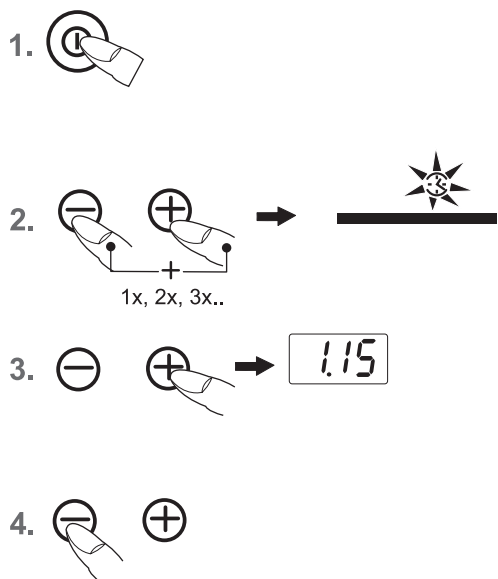
#### 4.18 Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Vous pouvez régler des temps de cuisson entre 0.10 à 1.59 minutes.

1. Allumer la table de cuisson à induction. Mettre en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionner la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
2. Appuyer simultanément sur les touches Plus ⊕ et Moins ⊖ jusqu'à ce que le symbole  pour la zone de cuisson s'allume.
3. Appuyer sur la touche Plus ⊕ ou Moins ⊖ pour programmer le temps.  
Après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé. Le point décimal clignote.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore limité dans le temps retentit ; ce signal peut être arrêté en actionnant les touches Plus ⊕ et Moins ⊖.


Consignes

- Pour programmer l'arrêt automatique d'une autre zone de cuisson, répéter les opérations 2 à 3.
- Pour contrôler le temps écoulé (arrêt automatique), appuyer plusieurs fois simultanément sur la touche Plus ⊕ et la touche Moins ⊖ de la minuterie jusqu'à ce que le symbole  clignote pour la zone de cuisson souhaitée. La valeur affichée peut être lue et modifiée
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson : sélectionner la zone de cuisson en appuyant simultanément sur les touches Plus et Moins ⊖ et effacer le temps en appuyant sur la touche Moins ⊖ (« 0 »).
- Lorsque plusieurs zones de cuisson avec arrêt automatique sont programmées, l'affichage Minuterie indique toujours la zone de cuisson réglée sur la durée de cuisson la plus courte.




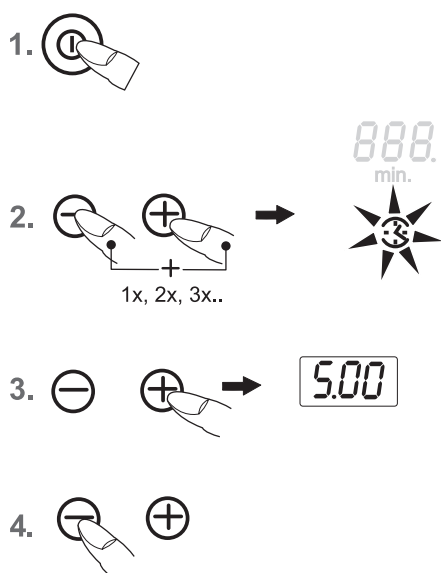
#### 4.19 Minuterie (sablier)

Les zones de cuisson sont arrêtées

1. Allumer la table de cuisson à induction.
2. Appuyer simultanément sur les touches Plus ⊕ et Moins ⊖ jusqu'à ce que le symbole  se trouvant sous la minuterie s'allume.
3. Appuyer sur la touche Plus ⊕ ou Moins ⊖ pour programmer le temps. Après quelques secondes, l'entrée est prise en compte et le déroulement a commencé. Le point décimal clignote.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur la touche Plus ⊕ ou Moins ⊖.

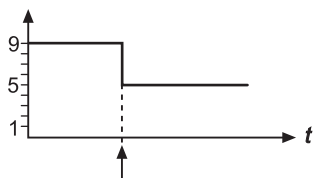
**Commande de la minuterie avec des zones de cuisson déjà en service**

- Appuyer simultanément sur les touches Plus ⊕ et Moins ⊖ jusqu'à ce que le symbole  se trouvant sous la minuterie s'allume.
- Appuyer sur la touche Plus ⊕ ou Moins ⊖ pour programmer le temps.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit; celui-ci est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur la touche Plus ⊕ ou Moins ⊖.



#### REMARQUE

La minuterie reste également en service lorsque la partie gauche ou droite de la table de cuisson est coupée. Pour modifier la durée, allumer le côté gauche ou droit de la table de cuisson.



### 4.20 Précuisson automatique **A**

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, il faut régler seulement l'allure de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui commutera l'allure de cuisson de la précuisson automatique à l'allure inférieure.

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 (p.ex. pot au feu).



appuyer longtemps (env. 3 sec.)



- Allumer la table de cuisson à induction.
- Appuyer sur le champ sensible pendant 3 sec. env. pour activer la fonction et pour sélectionner, en même temps, une certaine allure de cuisson :
  - ..... à gauche .....allure de cuisson 1
  - ..... centre .....allure de cuisson 6
  - ..... à droite .....allure de cuisson 8
 A et l'allure de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
- La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur l'allure de cuisson réduite. Le symbole A s'éteint.

Allure de cuisson	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



#### REMARQUE

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



### 4.21 Fonction de maintien au chaud

Avec la fonction de maintien au chaud, vous pouvez maintenir au chaud un plat cuit sur une zone de cuisson. Dans ce mode, la zone de cuisson consomme peu d'énergie.

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


La fonction maintien au chaud reste disponible pendant 120 minutes ; ensuite, la zone de cuisson est arrêtée.




#### 4.22 Verrouillage

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

##### Activer le verrouillage

1. Appuyer sur la touche de verrouillage . La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'allume.

##### Désactiver le verrouillage

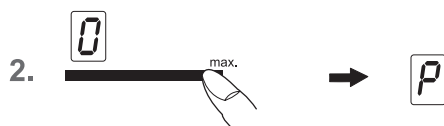
2. Appuyer sur la touche de verrouillage . La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'allume.



#### REMARQUES




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

En cas de coupure de courant, le verrouillage activé est supprimé, c'est-à-dire, il est désactivé.



#### 4.23 Allure « Power »

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

1. Allumer la table de cuisson à induction.
2. Appuyer le champ sensible  complètement vers la droite (+) pour obtenir la pleine puissance de la zone de cuisson souhaitée. L'affichage des positions de cuisson indique . La fonction Power est maintenant branchée.
3. Après 10 minutes, la position Power est automatiquement désactivée. Le  s'éteint et la zone de cuisson est ramenée automatiquement sur la position de cuisson 9.

#### REMARQUE

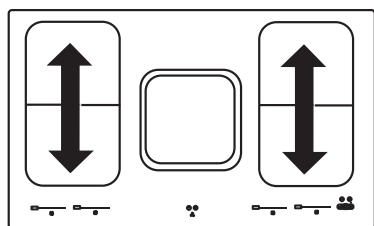
Pour l'arrêt prématuré de la position Power, actionner le champ sensible correspondant.

#### 4.24 Powermanagement

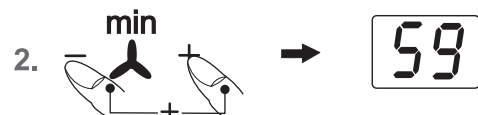
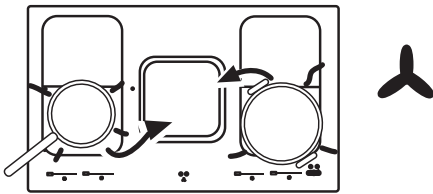
A chaque fois, deux zones de cuisson forment, pour des raisons techniques, ensemble un module et disposent d'une puissance maximale.

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.

Tout d'abord, l'affichage de cette zone de cuisson clignote ; l'intensité maximale de cuisson possible sera indiquée de manière constante.



Module (Powermanagement)



#### 4.25 Utiliser l'aspiration

L'aspiration, avec évacuation vers le bas, se trouve au centre de la table de cuisson.



##### IMPORTANT !

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

##### 4.25.1 Mettre en marche et arrêter l'aspiration

1. Actionner la touche Marche/Arrêt du système d'aspiration (env. 1 sec.)
2. Ensuite, sélectionner avec la touche Plus  $\oplus$  ou la touche Moins  $\ominus$  le niveau de puissance souhaité 1, 2, 3 ou 4. Le symbole de ventilateur s'allume. Le niveau de puissance intensive P reste activé pendant 10 minutes ; le système revient ensuite automatiquement au niveau 4.
3. Pour couper le système d'aspiration, actionner la touche Moins  $\ominus$  jusqu'à ce que « 0 » soit affiché ou bien actionner la touche Marche/Arrêt de l'aspiration .

##### Astuce :

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

##### 4.25.2 Temporisation d'arrêt automatique du système d'aspiration réglable

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

##### Réglage de l'arrêt temporisé


1. Actionner simultanément les touches Plus  $\oplus$  et Moins  $\ominus$  du système d'aspiration. L'arrêt temporisé est réglé sur 10 minutes. Le symbole de ventilateur clignote, ainsi que le point de séparation décimal.
2. Avec la touche Plus  $\oplus$ , la durée sera augmentée par paliers de 5 minutes. Avec la touche Moins  $\ominus$ , la durée sera diminuée par paliers de 5 minutes.
3. Le réglage est démarré en actionnant simultanément les touches Plus  $\oplus$  et Moins  $\ominus$  ; l'affichage disparaît. La durée de temporisation d'arrêt restante et l'allure de l'aspiration définie seront affichées brièvement toutes les 30 secondes.



### Modification de l'arrêt temporisé

- Actionner simultanément les touches Plus ⊕ et Moins ⊖ du système d'aspiration. Le temps peut être modifié.

### Arrêter l'arrêt temporisé prématurément




- Actionner la touche Marche/Arrêt du système d'aspiration .






#### REMARQUE

Si le système d'aspiration a été en service pendant au moins 15 minutes, une temporisation d'arrêt automatique de 15 minutes à l'allure 1 sera activée pour sécher le système.

### Désactiver la temporisation d'arrêt automatique

1. Activer la commande via la touche Marche/Arrêt du système d'aspiration .
2. Actionner la touche Marche/Arrêt du système d'aspiration  pendant 3 secondes environ jusqu'à ce que  soit affiché. La temporisation d'arrêt automatique est désactivée en permanence.

### Activer la temporisation d'arrêt automatique

1. Activer la commande via la touche Marche/Arrêt du système d'aspiration .
2. Actionner la touche Marche/Arrêt du système d'aspiration  pendant 3 secondes environ jusqu'à ce que  soit affiché. La temporisation d'arrêt automatique est activée en permanence.

### 4.25.3 Conseils concernant la durée de la temporisation d'arrêt

Après chaque procédure de cuisson, le moteur du système d'aspiration doit continuer de fonctionner pendant une durée de 10 à 20 minutes. Si le ventilateur fonctionne au moins pendant 15 minutes, un fonctionnement temporisé d'env. 15 minutes à allure faible se poursuivra après la coupure de la zone de cuisson.

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

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


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






#### IMPORTANT !

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


### 4.25.4 Affichage : Nettoyer le filtre à graisses


La mention , pour « Filter Cleaning », est affichée au bout de 10 heures de service. Le filtre à graisses doit être nettoyé sous peine de danger d'incendie.



Pour continuer à utiliser l'aspiration, vous pouvez confirmer la mention  avec la touche Moins ⊖.

Une fois le filtre à graisses nettoyé, vous pouvez supprimer l'affichage de la mention  en actionnant simultanément la touche Moins ⊖ et la touche Marche/Arrêt de l'aspiration  pendant au moins 3 secondes. Le compteur d'affichage est alors remis à zéro.


### 4.25.5 Affichage : Changer le filtre à charbon



La mention , pour « Carbon Cleaning », est affichée au bout de 150 heures de service. Le filtre à charbon actif doit être remplacé.

Pour continuer à utiliser la ventilation, vous pouvez confirmer la mention  avec la touche Plus ⊕.


Une fois le filtre à charbon actif remplacé, vous pouvez supprimer l'affichage de la mention  en actionnant simultanément la touche Plus ⊕ et la touche Marche/Arrêt de l'aspiration  pendant au moins 3 secondes. Le compteur d'affichage est alors remis à zéro.

### 4.25.6 Couper le compteur d'heures de service du filtre à charbon actif en mode d'évacuation

En mode d'évacuation, le compteur d'heures de service pour le filtre à charbon actif peut être coupé. Pour cela, la commande doit tout d'abord être activée via le bouton Marche/Arrêt du ventilateur ; aucun message ne doit être affiché.

Ensuite, actionner simultanément les touches Plus et Marche/Arrêt du ventilateur  pendant 3 secondes. La mention «  (Carbon off) » est affichée à l'écran et le compteur d'heures de service coupé.

Pour remettre en marche le compteur d'heures de service, répéter la procédure.

La mention «  (Carbon on) » est affichée à l'écran et le compteur d'heures de service est de nouveau actif.

## 5 Nettoyage et entretien

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

### 5.1 Plaque vitrocéramique

#### IMPORTANT !

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

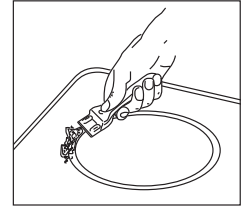
#### Nettoyage après l'utilisation

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

#### Entretien hebdomadaire

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

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



Les **restes alimentaires provenant de débordements** doivent d'abord être détremés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial pour plaques en vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Enlevez immédiatement du **sucre caramélisé** et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique.

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

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

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

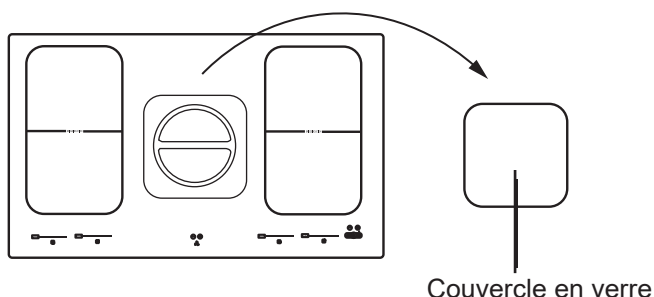
Des **zones brillantes** surgissent à la suite du frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyeurs du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs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

## 5.2 Aspiration

### Nettoyage du filtre à graisses

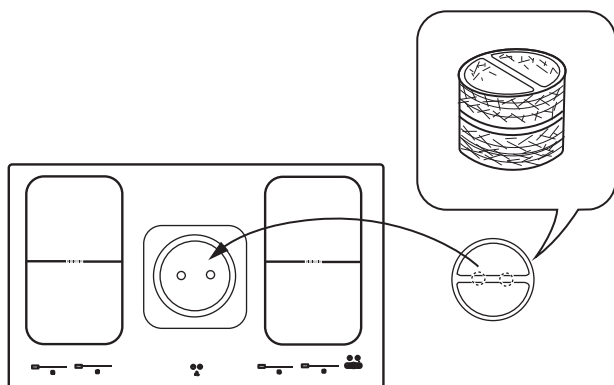
Nettoyer au moins une fois par mois le filtre à graisses ou, en cas d'encrassement important et d'utilisation intensive, au lave-vaisselle ou dans une solution détergente douce.

Soulevez la hotte d'aspiration avant de retirer le filtre. Il est ainsi plus facile d'enlever le filtre pour le nettoyer.



#### REMARQUE

Ne placez pas le couvercle en verre trop fermement. Risque de bris de verre.



Vous pouvez nettoyer le filtre au lave-vaisselle. Retournez les filtres le lave-vaisselle. Utiliser exclusivement des produits de rinçage compatibles RVS avec les pièces en aluminium afin d'éviter tout dommage et coloration sur les filtres.

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

### Ne pas utiliser le système d'aspiration sans filtre à graisses !

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

### Nettoyage et entretien du boîtier d'aspiration

Il est recommandé de nettoyer le boîtier d'aspiration au moins à chaque nettoyage de filtre.

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

Si le filtre à graisse et le boîtier ne sont pas nettoyés à temps, des odeurs désagréables peuvent apparaître au repos et au début du processus d'extraction. Il est donc conseillé d'effectuer ce nettoyage au moins une fois par mois.

Pour bien nettoyer le boîtier d'aspiration, utiliser un chiffon humide doux et une solution détergente douce.

### Service après-vente

Le filtre de recirculation doit rester accessible. En cas de filtre à charbon actif, remplacer les tapis de filtre tous les 5 à 24 mois. Cela dépend fortement du comportement de cuisson de l'utilisateur (intensité et régularité).

### Fond amovible

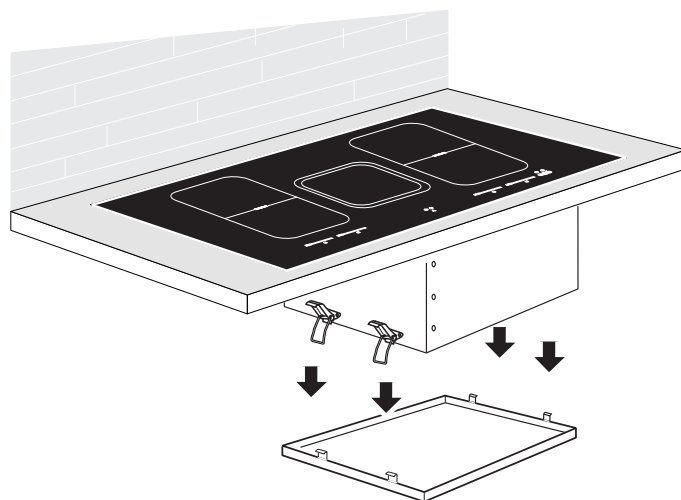
Le fond peut être retiré pour le nettoyage.

Éteindre la table de cuisson et l'aspiration et retirer le couvercle en verre et le filtre.

Tenir fermement le fond d'une main par le bas et ouvrir les 4 serrures de l'autre main. Après ouverture, tenir le fond à l'horizontale et enlever-le avec précaution vers le bas.

Égoutter les liquides et éliminer complètement les impuretés. Nettoyer l'intérieur accessible du boîtier d'aspiration. En option, le fond peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, il doit être remis en place et verrouillé avec les 4 fixations.



## 6 Que faire en cas de problèmes ?

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

### Notez

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

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


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

Appelez un représentant du service technique ou un technicien d'entretien !

#### 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 ?
- La sécurité enfants est activée, c.-à-d., un L est affiché ?
- Les touches sensibles sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique ? Retirez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée ? Voir 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 Slider-Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets. Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet. Pour effacer le symbole , appuyer sur la même touche ou arrêter et remettre en marche la table de cuisson à induction.

#### Le code d'erreur E2 s'affiche ?

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

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

#### Le code d'erreur E8 s'affiche.

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

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

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

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

La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. La commande s'arrête 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. Contactez 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 ?

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

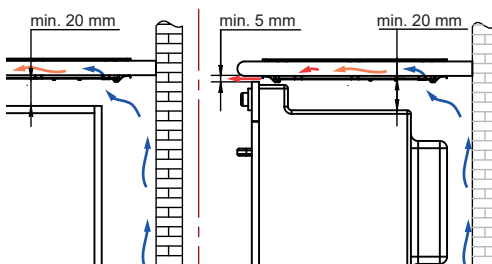
## 7 Instructions de montage

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

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

### 7.2 Ventilation

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



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

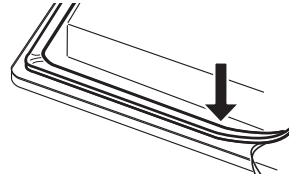
### 7.3 Montage

#### Consignes importantes

- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.

#### Joint d'étanchéité

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



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

#### Découpe du plan de travail

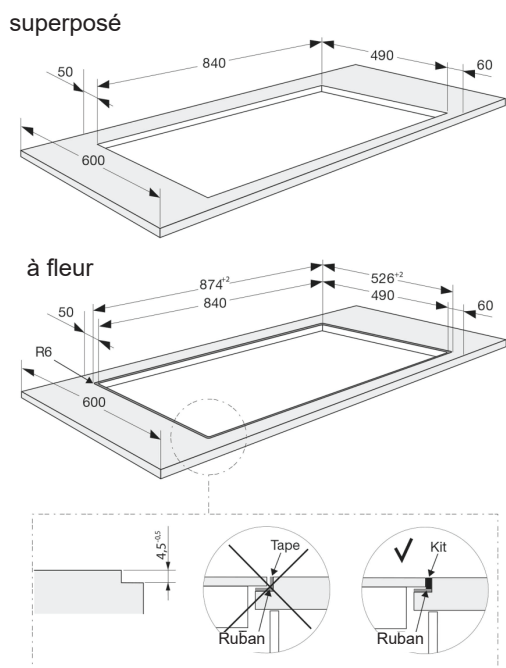
Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma. La table de cuisson à induction 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.

7.4 Possibilités variables de montage :

Montage posé

Dimensions en mm



REMARQUE

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

Montage à surface plane

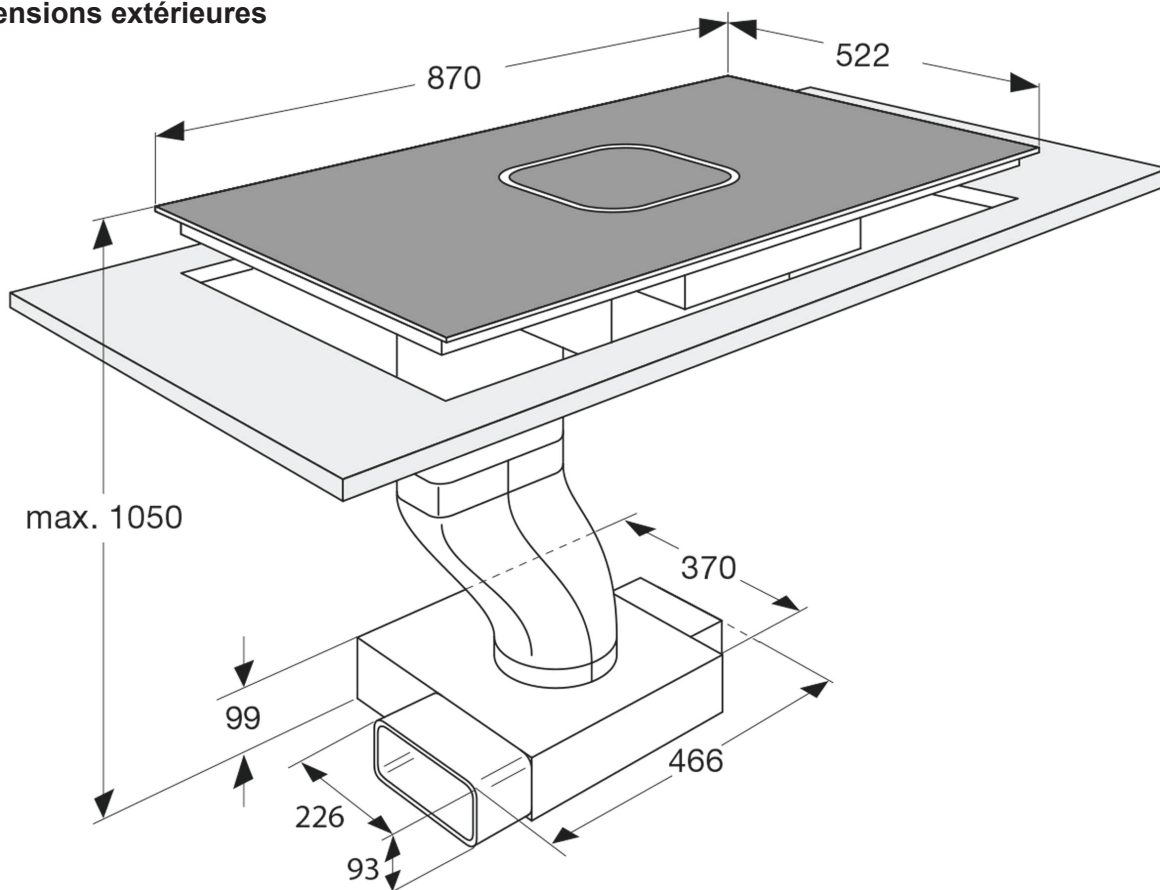
Coller le ruban d'étanchéité dans l'angle de la découpe du plan de travail et ce, de telle sorte que la colle silicone ne puisse pas pénétrer sous la table de cuisson.

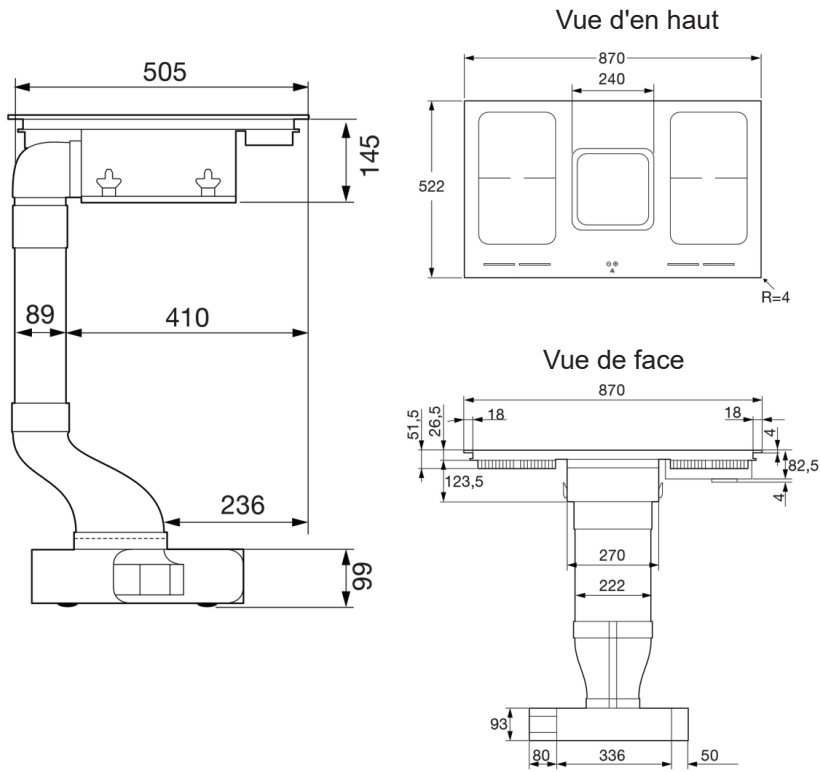
Déposer la table de cuisson sans colle dans la découpe du plan de travail et l'aligner. Le cas échéant, placer dessous des cales de hauteur. Combler l'espace entre la table de cuisson et le plan de travail avec une colle silicone résistante aux hautes températures.

Important !

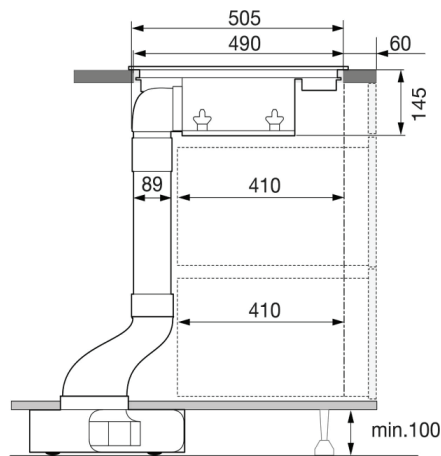
La colle au silicone ne doit pénétrer à aucun endroit sous la surface d'appui. Sinon il ne sera plus possible de retirer la table de cuisson. Pas de garantie en cas de non-observation.

7.5 Dimensions extérieures

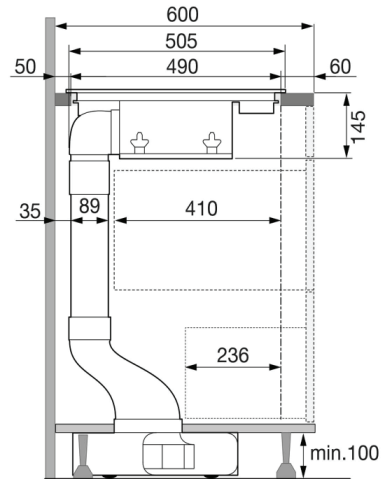




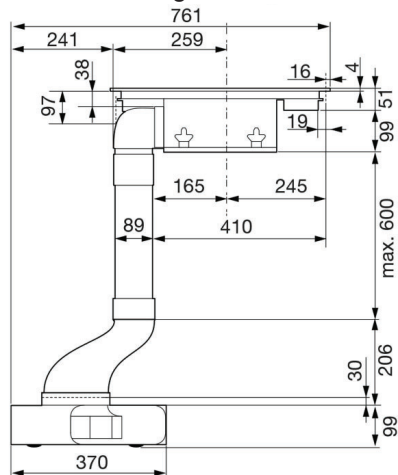
Montage en îlot



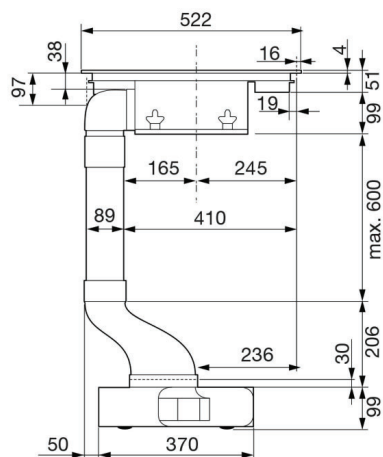
Montage mural



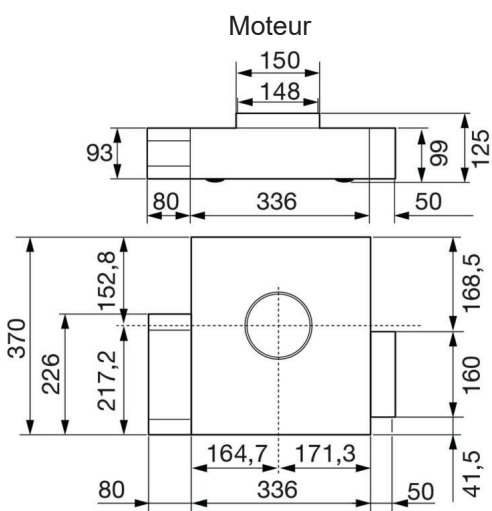
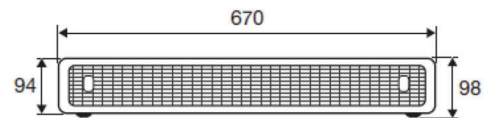
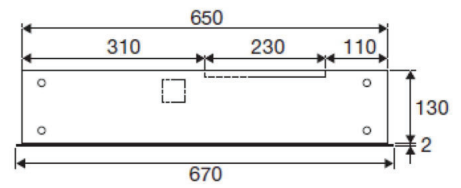
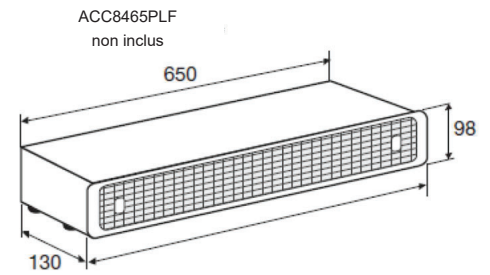
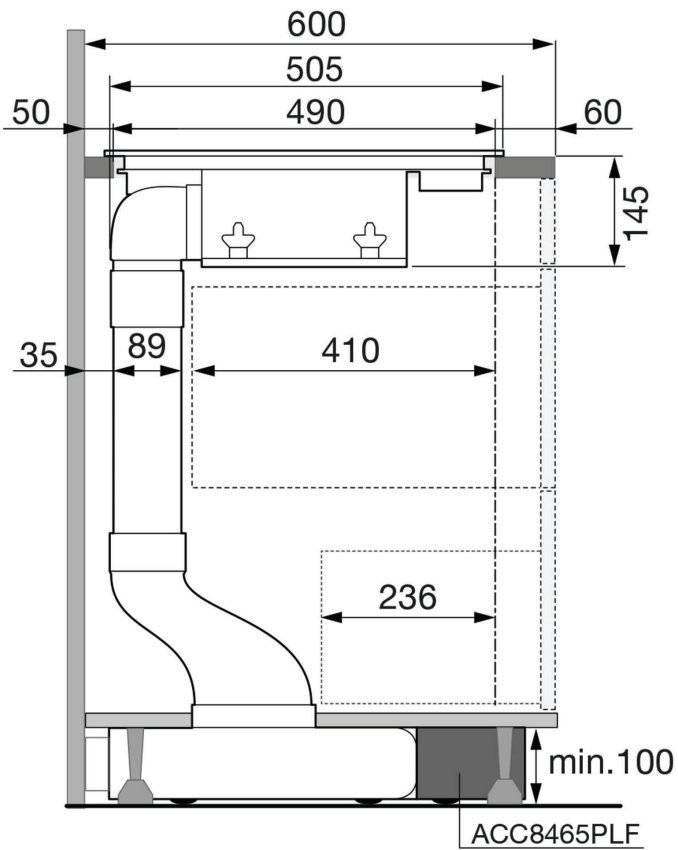
Montage en îlot



Montage mural



## Montage pour recirculation



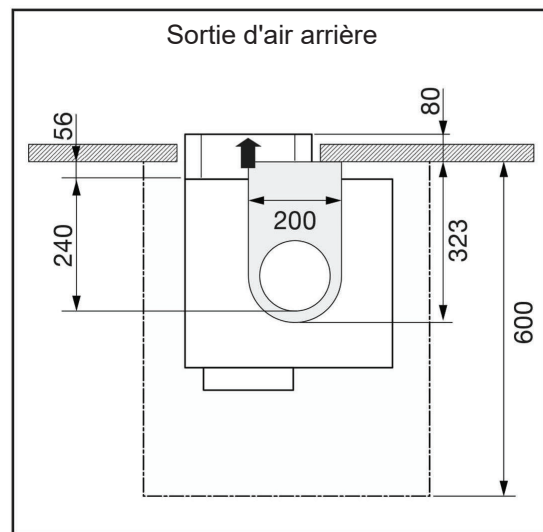
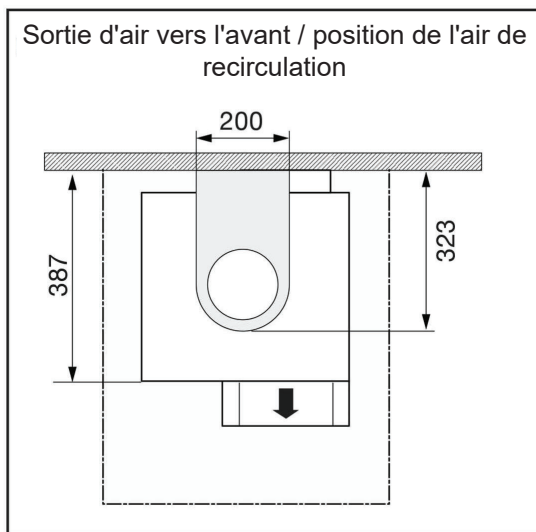
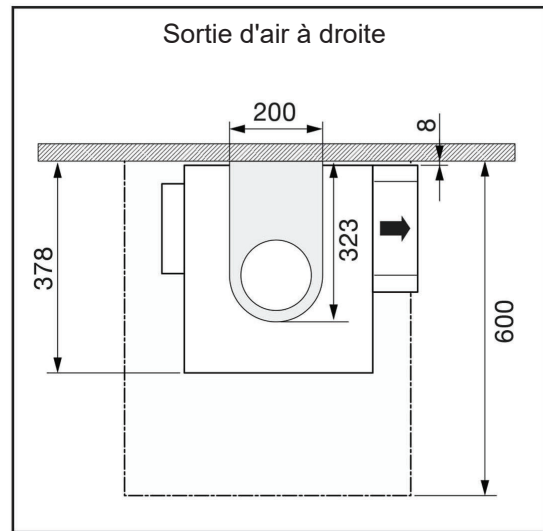
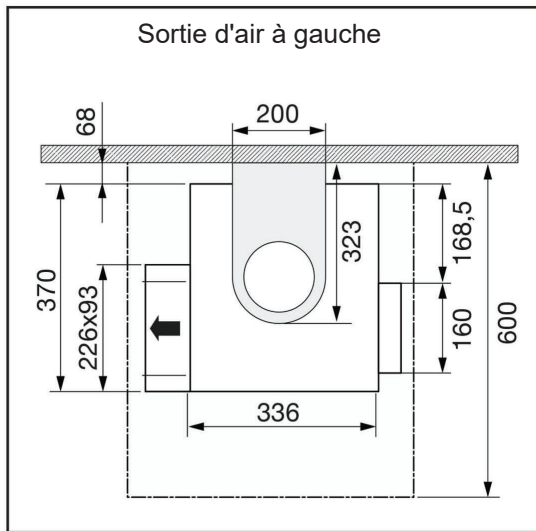
### Info

Puissance 200 W

Longueur du cordon: 1,85 m

Fiche standard à 90 degrés avec mise à la terre





## 7.6 Installation du système d'aspiration


- Le produit doit être raccordé uniquement par un professionnel dans le respect des prescriptions locales en vigueur, ce qui vaut également pour les raccordements d'évacuation. L'installateur est responsable du fonctionnement correct de l'installation sur le lieu d'installation !
- Lors du montage, respecter les prescriptions nationales et des entreprises de fourniture d'énergie en vigueur en matière de constructions.
- Le ventilateur de table de cuisson peut être utilisé en mode d'évacuation ou en mode de recirculation d'air.
- L'évacuation d'air doit avoir lieu à l'extérieur avec une conduite d'évacuation d'air prévue à cet effet ou en traversant le mur du logement.
- L'évacuation d'air ne doit pas être amenée dans une cheminée d'évacuation des fumées ou de gaz brûlés déjà utilisées. En cas de doute, consulter le ramoneur responsable de la zone d'habitation concernée.
- Si des foyers à cheminée sont utilisés à proximité du ventilateur de table de cuisson (combustion de charbon, de mazout ou de gaz), une ventilation suffisante doit alors être assurée sous peine de risque d'empoisonnement. Le fonctionnement inoffensif de la table de cuisson est assuré lorsque la dépression engendrée par le ventilateur de table de cuisson ne dépasse pas 0,04 mbar (4 Pa) et qu'une quantité d'air suffisante d'air peut s'écouler dans le local.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent satisfaire aux critères de la classe d'incendie B 1 DIN 4102.
- Veiller à ce que le diamètre nominal intérieur des raccords d'évacuation de l'appareil ne soit pas réduit.
- Toujours utiliser le système recommandé et compatible avec l'évacuation de table de cuisson.
- Le diamètre nominal intérieur des conduites d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150mm.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent être aussi courtes que possible, ne pas présenter d'angles à 90°, mais des coudes d'une angulation supérieure, ni de réductions du diamètre.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 150mm.
- Toujours prévoir une section de tube d'env. 50 cm entre deux coudes/angles.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm<sup>2</sup> doit être réalisée. Raccourcir la hauteur des bandeaux de socle ou y pratiquer des orifices correspondants.
- Lors de l'installation, veiller à ce que le module d'évacuation reste accessible également après l'installation complète de la cuisine.
- Le cas échéant, les pieds de socle des armoires de cuisine doivent être déplacés. Cela dépend du système de cuisine. Si vous avez des questions, contactez votre fournisseur de cuisine.



### REMARQUE

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

### 7.7 Raccordement électrique



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

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

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

**Puissance connectée de la table de cuisson à induction**

380-415 2N 50/60Hz und 220-240 2N 50/60Hz

7400W

Tension nominale des composants: 220-240V

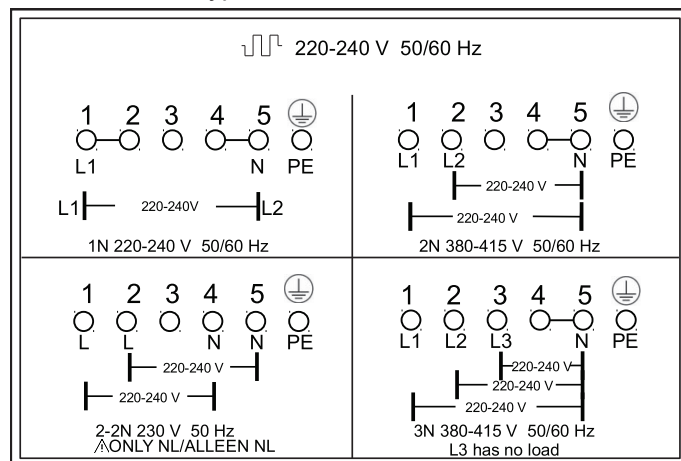
**Valeurs de raccordement du moteur d'aspiration**

220-240V 50/60Hz

168W

### Connexion par induction

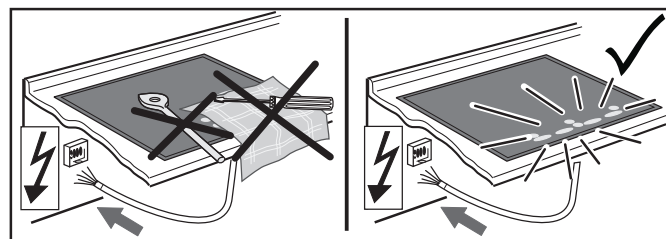
- Il n'y a pas de câble standard disponible pour le raccordement de la partie induction.
- Pour le raccordement, libérer le couvercle du boîtier de raccordement situé sur la partie inférieure de l'appareil, afin de permettre l'accès au serre-fil. Une fois le raccordement établi, refermer le couvercle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



### 7.8 Mise en service

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

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



## 8 Caractéristiques techniques

<b>Dimensions de la table de cuisson</b>		
hauteur/ largeur/ profondeur	mm	150 x 870 x 522
<b>Zones de cuisson</b>		
toutes .....	cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Table de cuisson.....	kW	7,4
Ventilateur	kW	0,168

\* Puissance, la position Power étant activée

## 9 Fiche technique Mesure de l'efficacité

Directive (EU) 66/2014		
Marque		ATAG
Modèle/Type		HIDD8471LV HIDD8472LV
Type de table de cuisson		Table de cuisson encastrable
Nombre de zones ou de surfaces de cuisson		4
Technologie de chauffe		Zones de cuisson à induction
Zone de cuisson non circulaire I (Lxl)	par cm	19x22
Zone de cuisson non circulaire II (Lxl)	par cm	19x22
Zone de cuisson non circulaire III (Lxl)	par cm	19x22
Zone de cuisson non circulaire IV (Lxl)	par cm	19x22
Puissance absorbée Zone de cuisson I par kg	Wh/kg	190,4
Puissance absorbée Zone de cuisson II par kg	Wh/kg	166,2
Puissance absorbée Zone de cuisson III par kg	Wh/kg	190,4
Puissance absorbée Zone de cuisson IV par kg	Wh/kg	166,2
Puissance absorbée Table de cuisson par kg	Wh/kg	178,3

## 10 Informations sur les données ECO

Modèle	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Type	Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée					
Utilisation	Touch Control					
	<b>Conduit d'aération</b>			<b>Chaleur tournante</b>		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Niveau 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Niveau 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Niveau 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Niveau 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Niveau P	541,8	72	37	397,2	71	0

## 11 Mise hors service, élimination

### 11.1 Mise hors service

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

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

### 11.2 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.

### 11.3 Élimination des appareils hors service



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

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

<b>Índice</b>	
<b>1 Generalidades</b> .....	<b>86</b>
1.1 Aquí encontrará usted.....	86
1.2 Uso previsto .....	86
<b>2 Indicaciones de seguridad y advertencias</b> .....	<b>87</b>
2.1 Conexión y funcionamiento .....	87
2.2 Encimera .....	87
2.3 Para personas .....	88
2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones .....	89
<b>3 Descripción del aparato</b> .....	<b>90</b>
3.1 Manejo mediante teclas de sensor.....	91
3.2 Cosas dignas de saberse acerca del slider (campo de sensor).....	91
<b>4 Manejo</b> .....	<b>92</b>
4.1 Encimera de inducción .....	92
4.2 Reconocimiento de recipientes .....	92
4.3 Limitación de la duración del funcionamiento ....	92
4.4 Otras funciones .....	92
4.5 Protección contra sobrecalentamiento (inducción).....	92
4.6 Batería de cocina para la encimera por inducción .....	93
4.7 Consejos para el ahorro de energía.....	93
4.8 Niveles de cocción .....	93
4.9 Indicación de calor residual .....	93
4.10 Accionamiento de tecla .....	94
4.11 Conexión de la encimera de inducción y de zonas de cocción.....	94
4.12 Desconexión de la zona de cocción.....	94
4.13 Desconexión de la encimera .....	94
4.14 Función PAUSA .....	95
4.15 Función recall .....	95
4.16 Seguro para niños .....	96
4.17 Función de puente .....	96
4.18 Automatismo de desconexión (temporizador) ..	97
4.19 Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos).....	97
4.20 Función golpe de cocción .....	98
4.21 Función para mantener caliente .....	98
4.22 Bloqueo de sensores .....	99
4.23 Nivel «power» .....	99
4.24 Gestión de potencia .....	99
4.25 Empleo de la aspiración.....	100
4.25.1 Conexión y desconexión del ventilador.....	100
4.25.2 Funcionamiento suplementario de la aspiración .....	100
4.25.3 Indicaciones relativas al tiempo de funcionamiento suplementario.....	101
4.25.4 Indicación limpiar filtro de grasa .....	101
4.25.5 Indicación recambiar filtro de carbón .....	101
4.25.6 Desconexión del contador de horas de funcionamiento para el filtro de carbón con el modo de extracción de aire.....	101
<b>5 Limpieza y conservación</b> .....	<b>102</b>
5.1 Placa de vitrocerámica .....	102
5.2 Aspiración.....	103
<b>6 Qué hacer en caso de problemas</b> .....	<b>104</b>
<b>7 Instrucciones de montaje</b> .....	<b>105</b>
7.1 Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina.....	105
7.2 Entrada de aire .....	105
7.3 Montaje.....	105
7.4 Posibilidad variable de montaje: Montaje apoyado.....	106
7.5 Medidas exteriores .....	106
7.6 Montaje del sistema de aspiración .....	110
7.7 Conexión eléctrica.....	111
7.8 Puesta en funcionamiento.....	111
<b>8 Datos técnicos</b> .....	<b>111</b>
<b>9 Ficha de datos de la medición de eficiencia</b> .....	<b>112</b>
<b>10 Información de datos ECO</b> .....	<b>112</b>
<b>11 Puesta fuera de servicio, eliminación</b> .....	<b>113</b>
11.1 Puesta fuera de servicio .....	113
11.2 Eliminación de los materiales de embalaje.....	113
11.3 Eliminación de los aparatos antiguos .....	113
<b>1 Generalidades</b>	
<b>1.1 Aquí encontrará usted...</b>	
<p>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.</p> <p>Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «¿Qué hacer en caso de problemas?».</p> <p>A menudo, usted mismo podrá reparar pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio. Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso y de montaje a los nuevos propietarios para su información y seguridad.</p>	
<b>1.2 Uso previsto</b>	
<p>La encimera ha sido diseñada para la preparación de alimentos dentro de un marco doméstico y ámbitos similares. Se consideran ámbitos similares:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El uso en tiendas, oficinas y otros entornos laborales similares</li> <li>• El uso en explotaciones agrícolas</li> <li>• El uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares</li> <li>• El uso en residencias de alojamiento y desayuno</li> <li>• No debe emplearse para otros fines y tiene que utilizarse siempre bajo supervisión.</li> </ul>	

## 2 Indicaciones de seguridad y advertencias

### 2.1 Conexión y funcionamiento

- Los aparatos hay que montarlos siguiendo las normas de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevados a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. La realización indebida de estas actividades pone en peligro su seguridad.
- 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 aparato no debe emplearse con temporizador externo ni con otro sistema externo de acción a distancia.

### 2.2 Encimera

- ¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción 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 la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla de encendido/apagado o 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! Desconectar el aparato y cubrir las llamas con cuidado con una tapa o una manta apagafuegos.
- La placa de vitrocerámica es muy resistente. No obstante, hay que evitar que caigan objetos duros sobre la placa de vitrocerámica. Cargas por impacto puntual pueden producir la rotura de la placa de vitrocerámica.

- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la placa de vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar 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.
- Peligro de incendio: nunca deje objetos sobre la superficie de inducción.
- ¡La placa 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 zonas de cocción todo material que pueda fundirse con facilidad como plásticos, láminas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente de la placa de vitrocerámica en estado caliente con una rasqueta especial para vidrio para evitar deterioros.
- Nunca se deben colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡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 envases herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!
- Mantener limpias 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.
- No colocar ollas y sartenes calientes en las proximidades de la tecla de sensor ni tampoco cubrirla. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- ¡Colocar la olla lo más centrada posible en la zona de cocción!
- A ser posible, emplear las zonas de cocción traseras para las ollas más grandes para que las teclas de sensor no se calienten demasiado (sobrecalentamiento del Touch-Control; aviso de error E2, desconexión del Touch-Control).
- 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.
- ¡La placa de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!
- Preste atención para que no haya ningún objeto (p.ej. trapo de limpieza) en las proximidades inmediatas de la unidad extractora. Tales objetos podrían ser aspirados por la corriente de aire. Por principio hay que mantener alejadas del aparato los líquidos y las piezas pequeñas.
- Nunca opere el aparato sin el filtro de grasa montado.
- ¡Los filtros sobrecargados de grasa representan un riesgo de incendio!
- ¡Sólo se permite freír bajo supervisión permanente, no se permite flambear!
- Si se operan sistemas de combustión o fogones de madera, carbón, gas o fueloil que necesitan una chimenea hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada de aire suficiente. La depresión máxima permitida que se forma por la campana dentro del recinto del fogón con chimenea no debe exceder 4 Pa (0,04 mbar), ya que en caso contrario existe riesgo de intoxicación.
- Al cocinar, debido al vapor el aire del recinto se carga más de humedad.
- En el modo de circulación de aire, la humedad

es eliminada del vapor sólo en una medida muy reducida. Por ello hay que tomar siempre las medidas oportunas para que haya una entrada de aire fresco suficiente, por ejemplo mediante una ventana abierta o mediante el empleo de un sistema de ventilación para viviendas.

- Mantenga siempre un clima interior normal y agradable (humedad del aire de 45 - 60 %).
- Después de cada uso en el modo de recirculación de aire, ponga la unidad extractora durante unos 20 minutos a un nivel menor o active el sistema automático de funcionamiento suplementario. Se trata de una función estándar de su encimera de inducción. (Ver capítulo "Funcionamiento suplementario").

### 2.3 Para personas

- Estos aparatos pueden ser empleados por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando actúen bajo supervisión o hayan recibido instrucción sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no deben ser llevados a cabo por niños a no ser que actúen bajo supervisión.
- Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.
- Solo deben emplearse las rejillas de protección de encimera o las cubiertas de encimera del fabricante de la encimera o las rejillas y cubiertas correspondientes indicadas por el fabricante en el manual de instrucciones. El uso de rejillas de protección de encimera o cubiertas de encimera inadecuadas puede causar accidentes.
- 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 20-50 kHz). En tal caso consulte siempre a su médico/cardiólogo. Éste le informará de si usted puede manejar o no la encimera de inducción.



## 2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones

El aparato ha sido fabricado conforme al nivel de desarrollo actual de la técnica. Aún así, de las máquinas se derivan ciertos riesgos que no es posible evitar con medidas constructivas.

Para garantizarle al usuario una seguridad suficiente, se ofrecen además indicaciones de seguridad que aparecen caracterizadas por medio de los resaltes de texto que se describen a continuación.

Sólo en caso de que se observen tales indicaciones queda garantizada una seguridad suficiente durante el funcionamiento.

Los textos resaltados tienen significados diferentes:



### PELIGRO

Observación que hace referencia a un riesgo inminente que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.



### PRECAUCIÓN

Observación que hace referencia a una situación posiblemente peligrosa que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.



### ATENCIÓN

Observación que hace referencia a una situación peligrosa que puede tener como consecuencia lesiones leves o daños en el aparato.



### INDICACIÓN

Observación que facilita el manejo del aparato si se tiene en cuenta.

Además, en algunos lugares se emplean los siguientes símbolos de peligro:



### ¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA! ¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!

En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.



### PRECAUCIÓN ¡SUPERFICIES CALIENTES!

Este símbolo se encuentra en superficies que se ponen calientes. Existe el riesgo de quemaduras o escaldaduras graves.

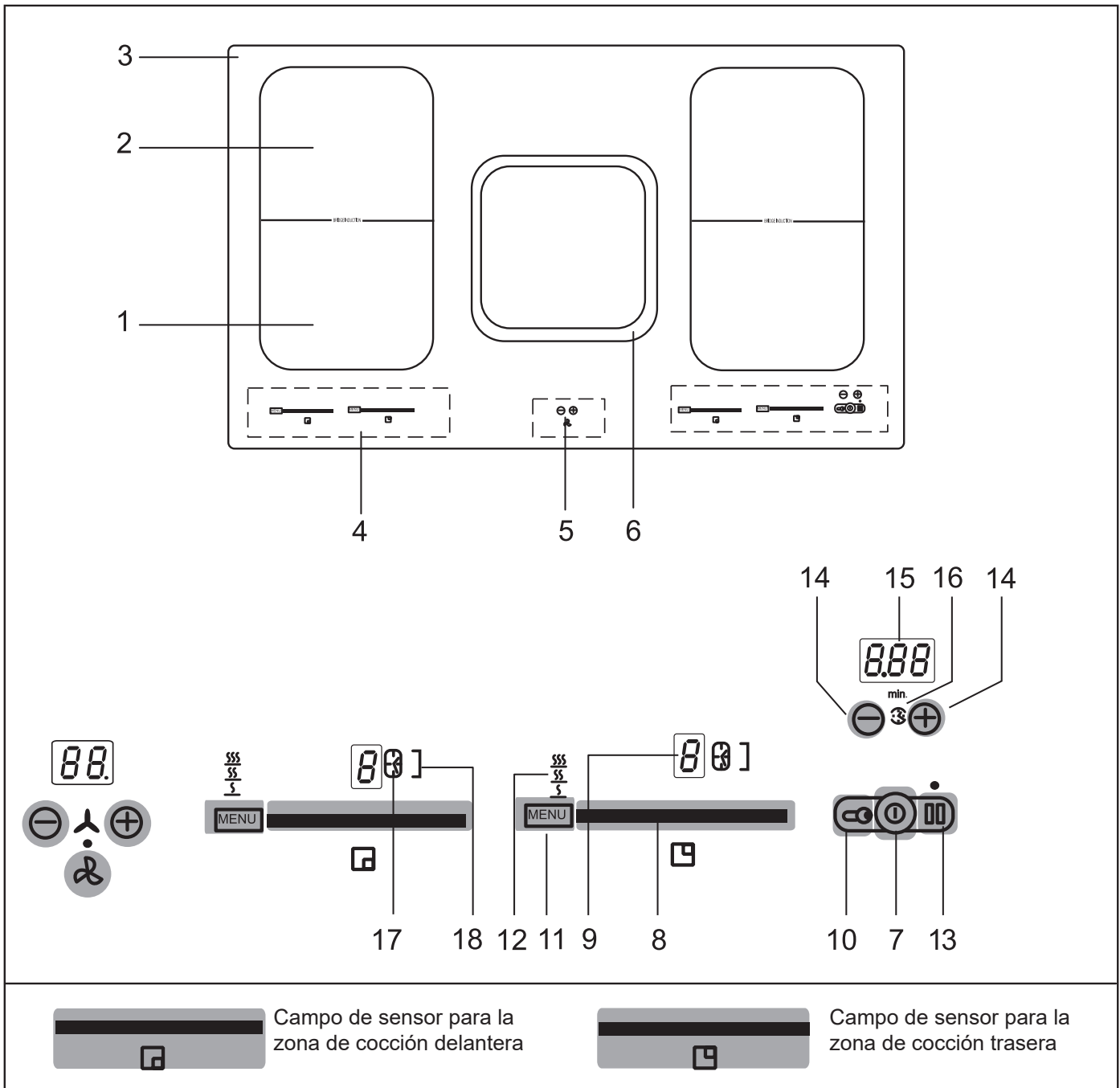
Las superficies pueden permanecer calientes también después de desconectar el aparato.



### OBSERVAR LAS NORMAS PARA LA MANIPULACIÓN DE COMPONENTES Y GRUPOS SENSIBLES A LA DESCARGA ELECTROSTÁTICA (ESD).

Detrás de las cubiertas caracterizadas con el símbolo de al lado hay elementos y grupos constructivos sensibles a la descarga electrostática. Es estrictamente necesario evitar tocar conexiones de enchufe, circuitos y pines de componentes. ¡Sólo les está permitido el llevar a cabo manipulaciones a profesionales con conocimientos en ESD!

3 Descripción del aparato



El diseño puede diferir del representado en las figuras.

- 1. Zona de cocción por inducción delante
- 2. Zona de cocción por inducción detrás
- 3. Placa de vitrocerámica
- 4. Panel de mando Touch-Control
- 5. Manejo de aspiración
- 6. Área de aspiración
- 7. Tecla de encendido / apagado (encimera)
- 8. Campo de sensor (slider)
- 9. Indicador de nivel de cocción

- 10. Tecla de bloqueo
- 11. Tecla autoprogramas
- 12. Indicación de los autoprogramas (3 niveles)
- 13. Tecla PAUSA (señal de pausa)
- 14. Tecla menos / más del temporizador
- 15. Indicador del temporizador
- 16. Indicador para el reloj programador
- 17. Indicador para el temporizador de zona de cocción
- 18. Indicador para la función de puente

### 3.1 Manejo mediante teclas de sensor

El manejo de la encimera de inducción 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 la tecla de sensor deslizante (slider) Touch-Control será denominada en lo sucesivo sencillamente como "tecla".

#### Tecla de encendido / apagado (7)





Con esta tecla se conecta el aparato, con lo que queda listo para trabajar. La tecla es, por así decir, el interruptor principal.

#### Indicador de nivel de cocción (9)

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

- H** ..... Calor residual
- P** ..... Nivel «power»
- U** ..... Reconocimiento de recipientes
- A** ..... Programación de la cocción automática
- I** ..... Función de pausa
- V** ..... Función para mantener caliente
- L** ..... Seguro para niños

#### Símbolos

-  .. Niveles de mantener caliente 42°C/ 70°C/ 94°C
-  ..... Función de temporizador, sistema automático de desconexión
-  ..... Avisador de tiempo corto
-  ..... Función de puente

#### Tecla de bloqueo (10)

Por medio de la tecla de bloqueo resulta posible bloquear las teclas.

#### Tecla autoprogramas (11)

Para derretir, mantener caliente y cocer a fuego lento

#### Nivel «power» en el campo de sensor

El nivel «power» pone potencia adicional a disposición de las zonas de cocción por inducción.





#### Tecla pausa (13)

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



#### Función recall (función de restablecimiento) (13)

Tras desconectar accidentalmente una encimera puede recuperarse la última programación.

#### Indicación del ventilador

-  Limpiar filtro de grasa
-  Recambiar / regenerar filtro de carbón
-  Sistema automático de funcionamiento suplementario desactivado
-  Sistema automático de funcionamiento suplementario activado

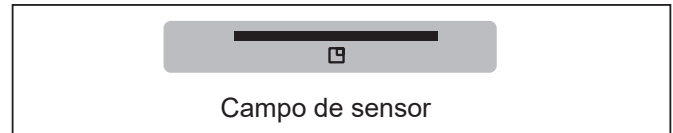
#### Símbolos del ventilador

-  Aspiración conectada
-  Aspiración en el modo de funcionamiento suplementario

### 3.2 Cosas dignas de saberse acerca del slider (campo de sensor)

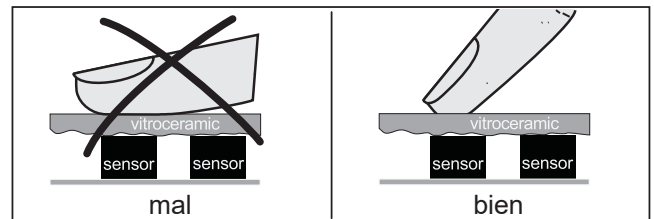
El así llamado slider funciona por principio del mismo modo que las teclas de sensor, con la diferencia de que es posible desplazar el dedo sobre la superficie de vitrocerámica. El campo de sensor detecta ese movimiento y, en conformidad con el mismo, aumenta o reduce el valor indicado (nivel de cocción).

El concepto slider [del inglés slide: deslizar, resbalar] se emplea en lo sucesivo como sinónimo de campo de sensor.



#### ¿Qué hay que tener en cuenta para el manejo?

Para evitar que reaccionen teclas / campos de sensor vecinos, el dedo no debe colocarse de forma demasiado plana sobre la superficie de la encimera.

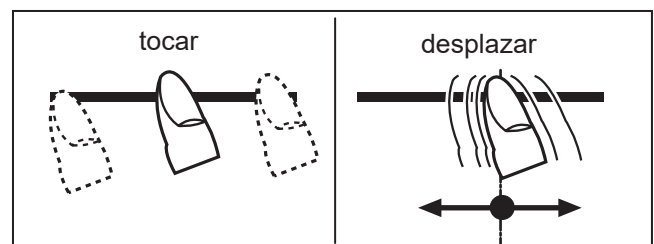


#### Tocar el campo de sensor o desplazar el dedo sobre el mismo

El campo de sensor puede tocarse con el dedo, y en tal caso el valor indicado (nivel de cocción) cambia paso a paso.

Si se pone el dedo sobre el campo de sensor y se desplaza entonces hacia la izquierda o hacia la derecha, el valor indicado cambia de forma continua.

Cuanto más rápido es el movimiento, tanto más rápido cambia la indicación.



## 4 Manejo

### 4.1 Encimera de inducción


La superficie de cocción está equipada con una encimera de cocción por inducción. Una bobina de inducción debajo de la placa de 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 foco calorífico a través del recipiente de cocción, sino que el calor necesario se genera directamente dentro del 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.

### 4.2 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 recomendado del fondo de la olla (mm)
220 x 190	115

El fondo de los recipientes de cocción empleados no debe ser inferior a un diámetro determinado, pues de lo contrario no se conecta la inducción. Centre el recipiente en el centro de la zona de cocción para obtener el mejor grado de efectividad.



#### INDICACIÓN

¡Dependiendo de la calidad de las ollas, es posible que varíe el diámetro mínimo requerido para que responda el reconocimiento de recipientes!

### 4.3 Limitación de la duración del funcionamiento

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





El tiempo 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).


#### Limitación de la duración del funcionamiento

Nivel de cocción ajustado	Limitación de la duración del funcionamiento en minutos
   	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Otras funciones

Al pulsar varias teclas simultáneamente o al pulsar una o más durante más tiempo (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.

### 4.5 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.

### 4.6 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.

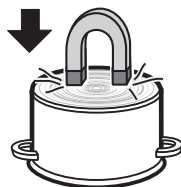
Recipientes de cocción apropiados	Recipientes de cocción inapropiados
Recipientes de acero esmaltado con fondo grueso	Recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio refractario, madera, cerámica o terracota
Recipientes de fundición con fondo esmaltado	
Recipientes de acero inoxidable de varias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

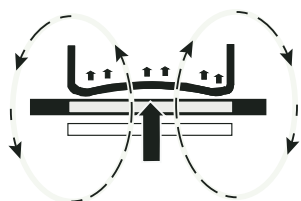
#### Prueba magnética:

Ponga un imán en el fondo de su 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 modo de construcción de estas ollas.



Mal: el fondo de la olla está abombado. La electrónica no puede determinar correctamente la temperatura.

### 4.7 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 con 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.

### 4.8 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
U	Derretir <u>42</u> °C
U	Mantener caliente <u>70</u> °C
U	Cocer a fuego lento <u>94</u> °C
1-2	Calor residual de cantidades reducidas.
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» (potencia máxima)

En caso de ollas sin tapa es posible que haya que seleccionar un nivel de cocción mayor.

### 4.9 Indicación de calor residual H

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.



#### PRECAUCIÓN

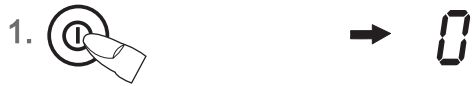
Cuando se apague la letra H es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!


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.


#### 4.10 Accionamiento de tecla




Con el procedimiento descrito a continuación hay que activar la tecla siguiente dentro de un plazo de 10 segundos. Si tal no fuera el caso, ya no es posible una selección.


#### 4.11 Conexión de la encimera de inducción y de zonas de cocción




1. Pulsar la tecla de encendido/apagado  (aprox. 1 seg.) hasta que las indicaciones de los niveles de cocción indiquen 0 y suene una breve señal acústica. El control está listo para el funcionamiento.

2. Pulsar entonces inmediatamente el campo de sensor  de una zona de cocción. Se conecta un nivel de cocción.




-  .....izquierda..... Nivel de cocción 0
-  .....centro..... Nivel de cocción 6
-  .....derecha..... Nivel de cocción P\*

Ver apartado Cosas dignas de saberse acerca del slider (campo de sensor) Para cambiar el nivel de cocción o para conectar otra zona de cocción, pulsar el campo de sensor  correspondiente.


3. Inmediatamente después, poner sobre la zona de cocción un recipiente apto para inducción. El reconocimiento de recipientes conecta la bobina de inducción. El recipiente se calienta. Durante tanto tiempo como haya un recipiente sobre la zona de cocción, la indicación cambia entre el nivel ajustado y el símbolo  indicando "ningún recipiente detectado". 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».



#### 4.12 Desconexión de la zona de cocción

4. a) Pulse el campo de sensor  situado a la izquierda o  
 b) arrastre el dedo hacia la izquierda por el campo de sensor  para reducir el nivel de cocción a 0  
 c) pulse la tecla de encendido / apagado . Las zonas de cocción correspondientes se desconectan.

#### 4.13 Desconexión de la encimera

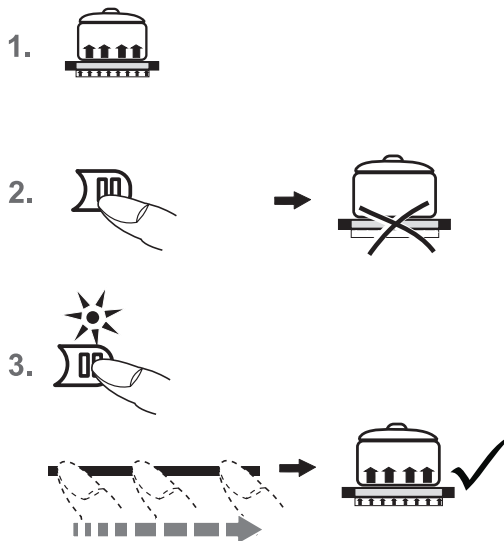
5. Accionar la tecla de encendido / apagado   
 La encimera se desconecta por completo independientemente del ajuste.



#### INDICACIÓN


Si se desconectan manualmente todas las zonas de cocción (nivel de cocción 0) y seguidamente no se pulsa ninguna tecla / ningún campo de sensor más, la encimera se desconecta automáticamente después de 10.

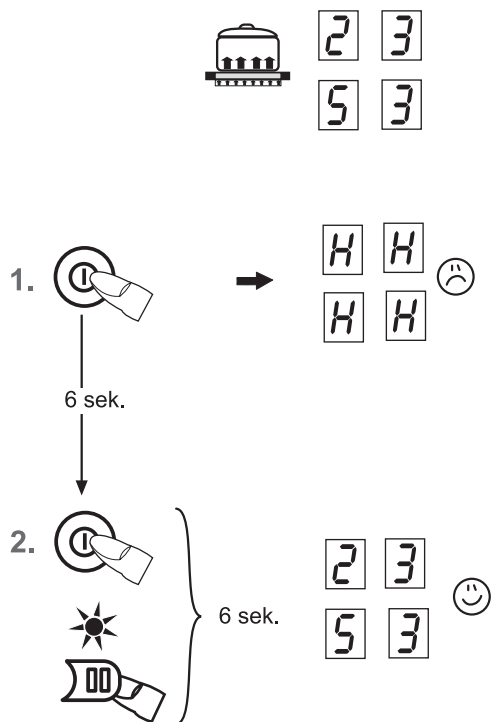
\* El nivel «power» se activa de inmediato. Ver sección del nivel «power»



#### 4.14 Función PAUSA

El proceso de cocción puede interrumpirse brevemente por medio de la función PAUSA, 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 PAUSA. 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 PAUSA. En lugar de los niveles de cocción seleccionados se ilumina la señal de pausa .
3. La interrupción finaliza pulsando primero la tecla PAUSA y después el campo de sensor parpadeante a la izquierda de la tecla PAUSA. Al accionar el campo de sensor debe deslizarse el dedo por todo el campo de sensor. La pulsación de la segunda tecla tiene que realizarse antes de que transcurran 10 segundos, en caso contrario se mantiene activa la función de PAUSA.



#### 4.15 Función recall

(función de restablecimiento)

Tras desconectar accidentalmente una encimera puede recuperarse la última programación.

La función recall solo está operativa si se ha conectado por lo menos una zona de cocción.

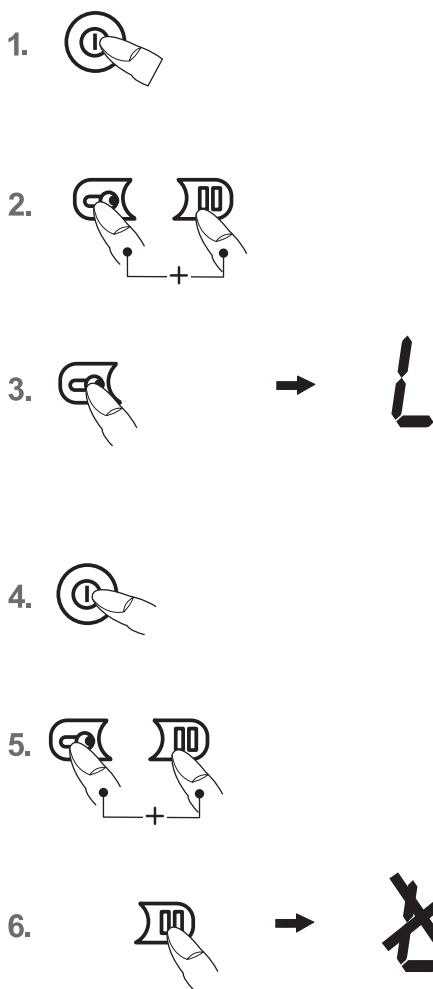
1. La encimera se ha desconectado involuntariamente mediante la correspondiente tecla de encendido / apagado.
2. Pulse de nuevo la tecla de encendido / apagado de la encimera en un intervalo de 6 segundos tras la desconexión. El LED de la tecla de PAUSA parpadea. Seguidamente, pulsar la tecla PAUSA. Los niveles de cocción anteriores se han recuperado. El proceso de cocción continúa.

#### Se restablecen:

- Niveles de cocción de todas las zonas de cocción
- Minutos y segundos de los temporizadores programados de las zonas de cocción correspondientes
- Programación de la cocción automática
- Nivel «power»

#### No se restablecen:

- El contador de la limitación de la duración de funcionamiento (se comienza de nuevo a partir de 0)



#### 4.16 Seguro para niños L

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. Pulsar la tecla de encendido / apagado de la encimera Ⓞ (aprox. 1 s.) para conectar toda la encimera.
2. Inmediatamente después, pulsar simultáneamente la tecla de bloqueo Ⓜ y la tecla PAUSA ▢.
3. Seguidamente, pulsar la tecla de bloqueo Ⓜ 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 simultáneamente la tecla de bloqueo Ⓜ y la tecla PAUSA ▢.
6. Seguidamente, pulsar la tecla PAUSA ▢ para desactivar el seguro para niños. La L se apaga.

##### Anulación del seguro para niños para un proceso de cocción

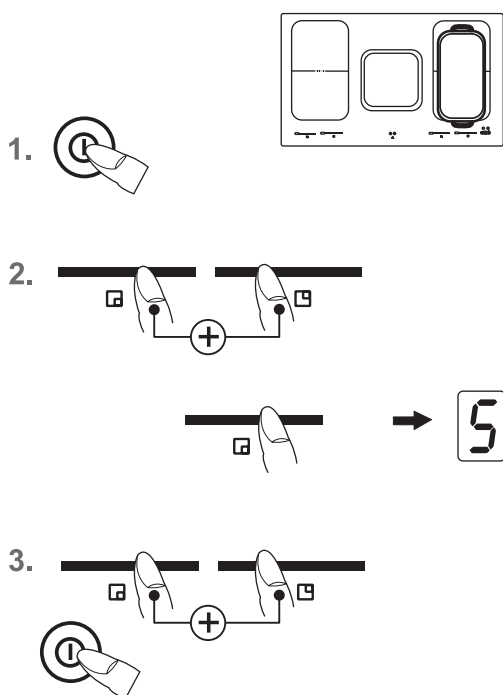
Condición: El seguro para niños ha sido activado siguiendo los puntos 1-3.

- Accionar la tecla de encendido / apagado Ⓞ.
- Inmediatamente después, pulsar simultáneamente la tecla de bloqueo Ⓜ y la tecla PAUSA ▢. Ahora el usuario puede conectar una zona de cocción.

Después de desconectar la encimera, el seguro para niños se encuentra activo de nuevo (conectado).

##### Indicaciones

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



#### 4.17 Función de puente ]

Las zonas de cocción delantera y trasera pueden conectarse y ser empleadas juntas para una cocción (función de puente). De este modo es posible emplear recipientes de cocción mayores.

1. Conectar la encimera de inducción.
2. Para activar la función de puente, tocar simultáneamente el campo de sensor \_\_\_\_\_ de las zonas de cocción delantera y trasera. La función de puente está activada, aparece el símbolo ]. El manejo tiene lugar por medio del campo de sensor \_\_\_\_\_ de la zona de cocción delantera.
3. Para desactivar la función hay que pulsar de nuevo los dos campos de sensor \_\_\_\_\_ simultáneamente o desconectar la encimera de inducción.

##### INDICACIÓN

¡Para que la cocotte o la cacerola pueda ser detectada por el reconocimiento de recipientes, tiene que cubrir las zonas de cocción empleadas por lo menos hasta la mitad!




### 4.18 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. Pueden configurarse tiempos de cocción de 10 segundos (0.10) hasta 1 hora 59 minutos (1.59).


1. Conectar la encimera de inducción. Conectar una o varias zonas de cocción y seleccionar los niveles de cocción deseados.
2. Pulsar simultáneamente las teclas más ⊕ y menos ⊖ hasta que se ilumine el símbolo de la zona de cocción deseada.
3. Para ajustar el tiempo pulse la tecla más ⊕ o menos ⊖. La entrada se acepta después de unos pocos segundos, y empieza a contarse el tiempo. El punto decimal parpadea.
4. La zona de cocción se desconecta una vez transcurrido el tiempo. Sueña un tono de señal de duración limitada que puede desconectarse pulsando las teclas más ⊕ y menos ⊖.

#### INDICACIONES


- Para programar el automatismo de desconexión para otra zona de cocción, repetir los pasos del 2 al 3.
- Para controlar el tiempo transcurrido (automatismo de desconexión) pulse simultáneamente la tecla más ⊕ y menos ⊖ hasta que aparezca el símbolo  correspondiente a 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 pulsando simultáneamente las teclas más y menos ⊖ y borrar el tiempo pulsando la tecla menos ⊖ ("0").
- Si hay programadas varias zonas de cocción con automatismo de desconexión, en la indicación del temporizador se indica siempre la zona de cocción con el menor tiempo.

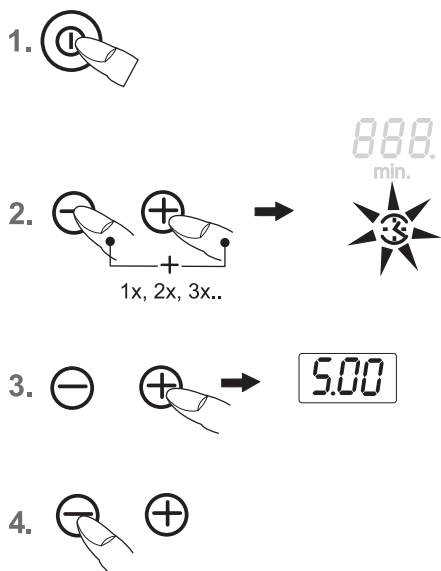
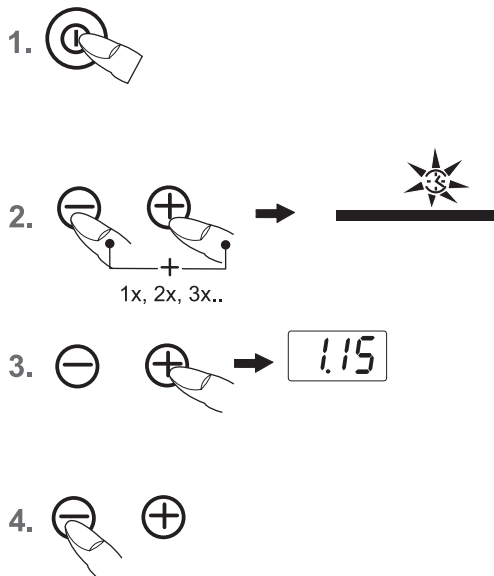
### 4.19 Temporizador electrónico (reloj para cocer huevos)

Las zonas de cocción están desconectadas

1. Conectar la encimera de inducción.
2. Pulsar simultáneamente las teclas más ⊕ y menos ⊖ hasta que se ilumine el símbolo  debajo de la indicación del temporizador.
3. Para ajustar el tiempo pulse la tecla más ⊕ o menos ⊖. La entrada se acepta después de unos pocos segundos, y empieza a contarse el tiempo. El punto decimal parpadea.
4. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando la tecla más ⊕ o la tecla menos ⊖.

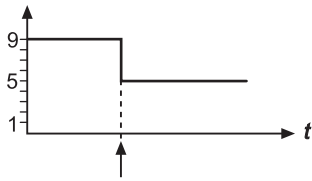
#### Ajuste del temporizador electrónico con zonas de cocción en marcha

- Pulse simultáneamente las teclas más ⊕ y menos ⊖, hasta que se ilumine el símbolo  bajo el indicador del temporizador.
- Para ajustar el tiempo pulse la tecla más ⊕ o menos ⊖.
- Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica de duración limitada que puede apagarse pulsando la tecla más ⊕ o la tecla menos ⊖.



#### INDICACIÓN

El temporizador electrónico sigue funcionando aunque el lado izquierdo o derecho de la encimera esté desconectado. Para modificar el tiempo conecte el lado izquierdo o derecho de la encimera.



Pulsar prolongadamente (unos 3 segundos)



Nivel de cocción ajustado	Programación de la cocción automática Tiempo (min:seg)
1	00:40
2	1:12 horas
3	2:00 horas
4	2:56 horas
5	4:16 horas
6	7:12 horas
7	2:00 horas
8	3:12 horas
9	-

### 4.20 Función golpe de cocción **A**

Con el automatismo de golpe de 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 la función golpe 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.

La función golpe de cocción es adecuada 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).

- Conectar la encimera de inducción.
- Pulsar el campo de sensor prolongadamente (unos 3 segundos) para activar la función y seleccionar inmediatamente un nivel determinado para la prosecución de la cocción.
  - ..... a la izquierda nivel de cocción 1
  - ..... centro nivel de cocción 6
  - ..... a la derecha nivel de cocción 8

Entonces parpadean alternativamente A y el nivel seleccionado para la prosecución de la cocción.
- La función golpe de cocción marcha conforme al programa. Después de un tiempo determinado (ver tabla) se prosigue la cocción con el nivel de prosecución ajustado. El símbolo A se apaga.

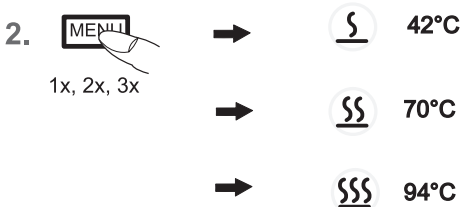


#### INDICACIÓN

- Durante la función de golpe de cocción es posible aumentar el nivel de prosecución de la cocción. La reducción del nivel de prosecución de la cocción desconecta la función de golpe de cocción.

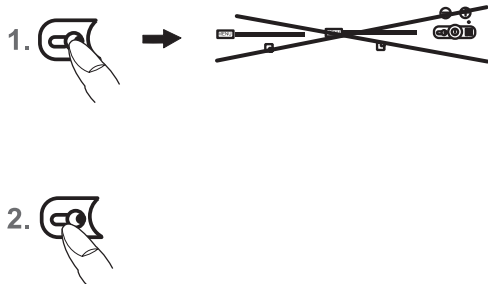
### 4.21 Función para mantener caliente

Por medio de la función para mantener caliente es posible mantener calientes los alimentos a una temperatura determinada. En este modo, la zona de cocción consumo poca corriente.



- Hay un recipiente sobre una zona de cocción y hay seleccionado un nivel de cocción (p.ej. 3).
- Pulsando varias veces la tecla de mantener caliente se seleccionan los niveles deseados para el mantenimiento del calor:
  - .....equivale a unos 42°C
  - .....equivale a unos 70°C
  - .....equivale a unos 94°C
- Para desconectar, pulsar el campo de sensor izquierda o la tecla de mantener caliente .

La función para mantener caliente está disponible durante 120 minutos, después se desconecta la encimera.



#### 4.22 Bloqueo de sensores

Mediante el bloqueo es posible impedir el manejo y un ajuste de un nivel de cocción. La única tecla que se mantiene activa para la desconexión de la encimera de inducción es la tecla de encendido / apagado.

##### Conexión del bloqueo

1. Pulsar la tecla de bloqueo. El LED situado por encima de la tecla de bloqueo se enciende.

##### Desconexión del bloqueo de sensores

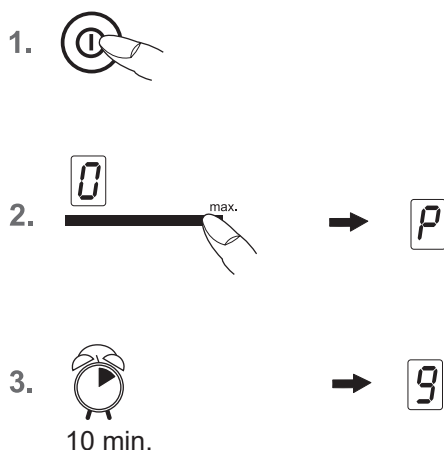
2. Pulsar la tecla de bloqueo. El LED situado por encima de la tecla de bloqueo se apaga.



##### INDICACIONES

El bloqueo activado se mantiene también con la encimera de inducción desconectada. ¡La próxima vez que se quiera emplear la encimera primero hay que quitar el bloqueo!

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



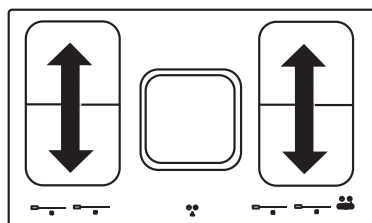
#### 4.23 Nivel «power» P

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

1. Conectar la encimera de inducción.
2. Accionar el campo de sensor a la derecha del todo con máx. de la zona de cocción deseada. El indicador de nivel de cocción indica P. Ahora el nivel «power» se encuentra activado.
3. El nivel «power» se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 minutos. P se apaga y se cambia al nivel de cocción 9.

##### INDICACIÓN

Para desconectar prematuramente el nivel «power», pulsar el campo de sensor correspondiente.



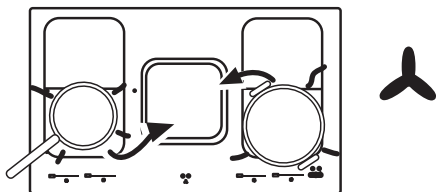
Módulos (gestión de potencia)

#### 4.24 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.

Después se indica de forma constante el nivel de cocción máximo posible.



1. →
2. →
3. →
3. →

### 4.25 Empleo de la aspiración

En el centro de la encimera se encuentra la aspiración hacia abajo.



#### IMPORTANTE

¡No poner la tapa sobre encimera de inducción! ¡Existe peligro de quemaduras!

#### 4.25.1 Conexión y desconexión del ventilador

1. Pulsar la tecla de encendido / apagado del ventilador
2. Seguidamente, pulsando la tecla más  $\oplus$  o menos  $\ominus$  es posible seleccionar el nivel de potencia deseado 1, 2, 3 o 4. Se ilumina el símbolo del ventilador . El nivel de intensidad 4 se mantiene conectado durante 10 minutos, seguidamente pasa automáticamente al nivel 4.
3. Para desconectar, accionar la tecla menos  $\ominus$  del ventilador hasta que se indique 0 o la tecla de encendido/apagado del ventilador .

#### Consejo

Para que la extracción funcione bien también con ollas altas (p.ej olla para espárragos), es posible colocar una cuchara de cocina del lado del ventilador debajo de la tapa de la olla.

1. →
2. →
- 3.

#### 4.25.2 Funcionamiento suplementario de la aspiración

El funcionamiento de la aspiración se emplear después de cocinar para eliminar los olores de la cocción. Además se secan los filtros del sistema.


#### Ajuste del funcionamiento suplementario

1. Pulse simultáneamente las teclas Más  $\oplus$  y Menos  $\ominus$  del ventilador. Está ajustado un funcionamiento suplementario de 10 minutos. Parpadean el símbolo del ventilador y el punto decimal.
2. Con la tecla más  $\oplus$  se aumenta el tiempo en pasos de 5 minutos. Con la tecla menos  $\ominus$  se reduce el tiempo en pasos de 5 minutos.
3. Pulsando simultáneamente las teclas Más  $\oplus$  y Menos  $\ominus$  se da inicio al ajuste y la indicación se apaga. El tiempo de funcionamiento suplementario restante y el nivel de ventilador ajustado se indican brevemente cada 30 segundos.

### Modificación del tiempo de funcionamiento suplementario

- Pulse simultáneamente las teclas Más ⊕ y Menos ⊖ del ventilador. El posible modificar el tiempo.

### Desconexión prematura del funcionamiento suplementario




- Accionar la tecla de encendido / apagado del ventilador .






#### INDICACIÓN

Cuando la ventilación ha estado funcionando durante un mínimo de 15 minutos, tiene lugar un funcionamiento suplementario automático de 15 al nivel 1 para secar el sistema.

### Desactivación del funcionamiento suplementario automático

1. Conectar el control con la tecla de encendido/apagado del ventilador .
2. Pulsar la tecla de encendido/apagado del ventilador  durante unos 3 segs. hasta que se indique . El funcionamiento suplementario del ventilador está desactivado de forma permanente.

### Activación del funcionamiento suplementario automático

1. Conectar el control con la tecla de encendido/apagado del ventilador .
2. Pulsar la tecla de encendido/apagado del ventilador  durante unos 3 segundos hasta que se indique . El funcionamiento suplementario del ventilador está activado de forma permanente.

### 4.25.3 Indicaciones relativas al tiempo de funcionamiento suplementario

Después de cada cocción debería tener lugar una marcha residual del motor del ventilador de 10 – 20 minutos. Si el ventilador se encuentra en funcionamiento durante un mínimo de 15 minutos, después de la desconexión tiene lugar un funcionamiento suplementario de aprox. unos 15 minutos a un nivel menor.

De este modo se garantiza un funcionamiento óptimo y la eliminación de los últimos vapores de la cocción.

Si se usa un filtro de aire circulante debe ajustarse un tiempo de marcha residual de entre 10 y 60 minutos tras la cocción para obtener una eliminación óptima de los olores.


Cuando se vuelve a conecta el ventilador puede pasar en casos muy remotos que las moléculas odoríferas se combinen con vapor de agua y vuelvan a percibirse. Los olores residuales vuelven a desaparecer con el funcionamiento.






#### IMPORTANTE

Con el modo de recirculación de aire hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada y salida de aire suficientes de manera que pueda ser evacuada la humedad.


### 4.25.4 Indicación limpiar filtro de grasa


Después de 10 horas de funcionamiento aparece la indicación  para Filter Cleaning (limpieza del filtro). Hay que limpiar el filtro de grasa, en caso contrario existe riesgo de incendio.



Para seguir utilizando la ventilación, es posible confirmar la indicación  con la tecla menos ⊖.

Cuando se ha limpiado el filtro de grasa, es posible borrar la indicación  pulsando simultáneamente durante mín. 3 segundos la tecla menos ⊖ y la tecla de encendido/apagado del ventilador . El contador para la indicación comienza de nuevo con 0 horas.

### 4.25.5 Indicación recambiar filtro de carbón


Después de 150 horas de funcionamiento aparece la indicación  para Carbon Cleaning (limpieza del filtro de carbón). Hay que recambiar el filtro de carbón.


Para seguir utilizando la ventilación, es posible confirmar la indicación  con la tecla más ⊕.


Cuando se ha recambiado el filtro de carbón, es posible borrar la indicación  pulsando simultáneamente durante mín. 3 segundos la tecla menos ⊖ y la tecla de encendido/apagado del ventilador . El contador para la indicación comienza de nuevo con 0 horas.

### 4.25.6 Desconexión del contador de horas de funcionamiento para el filtro de carbón con el modo de extracción de aire


En el modo de extracción de aire es posible desconectar el contador de horas de funcionamiento para el filtro de carbón.

Para ello, primero hay que conectar el control con tecla de encendido/apagado del ventilador  y no debe indicarse ningún mensaje.

Seguidamente, pulsar la tecla más ⊕ y la tecla de encendido/apagado del ventilador  simultáneamente durante 3 segundos.

En la indicación aparece  (Carbon off) y el contador de horas de funcionamiento para el filtro de carbón está desconectado.

Para volver a conectar el contador de horas de funcionamiento, repetir la operación.

En la indicación aparece  (Carbon on) y el contador de horas de funcionamiento para el filtro de carbón está conectado de nuevo.

## 5 Limpieza y conservación

- Antes de proceder a la limpieza hay que desconectar la encimera de inducción y dejar que se enfríe.
- ¡La placa 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!

### 5.1 Placa de vitrocerámica

#### IMPORTANTE

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

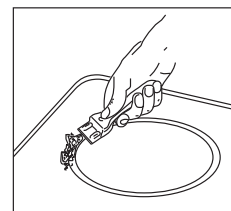
#### Limpieza después del uso

1. Limpiar la totalidad de la encimera de inducción 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 placa de vitrocerámica 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 de inducción una vez a la semana con limpiadores corrientes para vitrocerámica. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante. El alto contenido en silicón 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 fuerte y manchas** (manchas de cal, manchas que brillan a modo de nácar) se eliminan mejor cuando la encimera de inducción 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 placas de vitrocerámica. Después hay que limpiar la superficie como se describe bajo el punto 2.

**Azúcar requemado** y plástico derretido hay que eliminarlos de inmediato - cuando aún están calientes - con una rasqueta para cristal. Después hay que limpiar la placa de vitrocerámica 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.

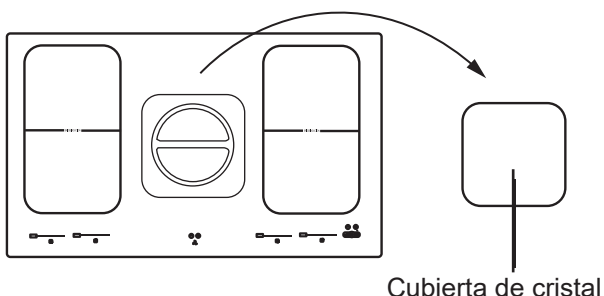
**Cambios de color** de la encimera no influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de daños del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

**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 agresivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración de la vitrocerámica, produciéndose manchas oscuras.

## 5.2 Aspiración

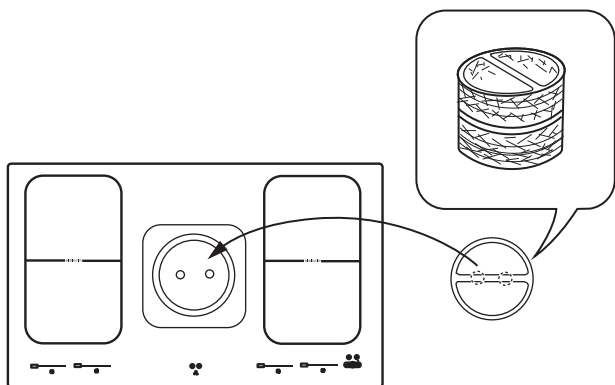
### Limpeza del filtro de grasa

Lave el filtro de grasa en el lavavajillas o en agua jabonosa suave como mínimo una vez al mes o en caso de una acumulación excesiva de grasa o de un empleo intenso. Antes de retirar el filtro, levantar la campana de la aspiración. De este modo es más sencillo sacar el filtro para proceder a su limpeza.



#### INDICACIÓN

No coloque la cubierta de cristal demasiado firmemente. Riesgo de rotura del cristal.



Los filtros pueden lavarse en el lavavajillas. Colocar los filtros cabeza abajo en el lavavajillas. Por favor emplee exclusivamente abrillantador compatible con RVS con objeto de evitar daños y decoloraciones en los filtros. No los lave junto con vasos o porcelana clara.

#### ¡No opere la aspiración sin filtro de grasa!

Después de limpiar el filtro, colocar de nuevo el filtro seco en la aspiración. Tenga en cuenta lo siguiente: El asa debe ser visible tras el montaje. En la medida de lo posible, con cada cambio de filtro pase un paño humedecido con detergente por el interior accesible del ventilador y al hacerlo preste atención a los elementos sobresalientes en el interior de la carcasa de aspiración.

### Limpeza y cuidado de la carcasa de aspiración

Lo mejor es limpiar la carcasa como mínimo con cada limpeza del filtro.

Después de cocer agua intensamente con las ollas destapadas es posible que se acumule agua condensada debajo de la carcasa. Esto es completamente normal. Aún así, debe eliminar el agua y limpiar el interior del ventilador.

Si no se lleva a cabo una limpeza a tempo del filtro de grasa y de la carcasa, ello puede dar lugar a olores desagradables en estado de reposo y al comienzo de la retirada. Por ello es aconsejable llevar a cabo esta limpeza como mínimo una vez al mes.

La mejor manera de limpiar la carcasa es con un paño suave húmedo con una agua jabonosa suave.

### Servicio

El filtro de circulación de aire tiene que permanecer accesible. En un filtro de carbón activo deben cambiarse las esteras de filtro de carbón cada 5 - 24 meses. Ello depende mucho del uso de la cocina por parte del usuario (intensidad y regularidad).

### Suelo desmontable

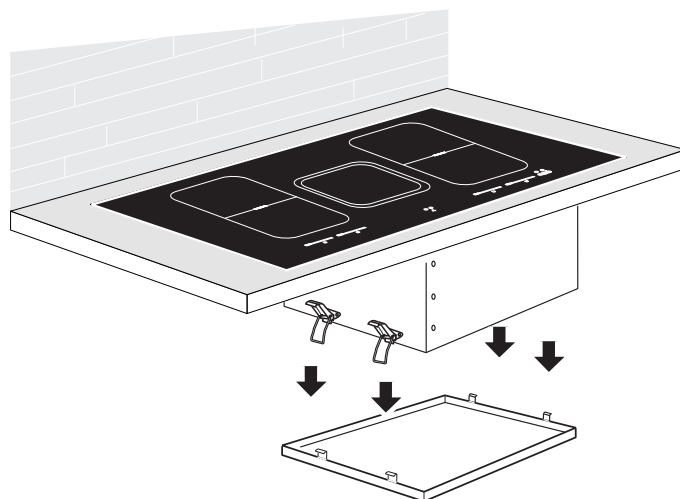
El suelo puede retirarse para la limpeza.

Para ello, desconectar la encimera y el ventilador y retirar tanto la cubierta de cristal como el filtro.

Sujetar firmemente el fondo con una mano y abrir con la otra los 4 bloqueos. Después de la apertura, mantener el fondo en posición horizontal y retirarlo cuidadosamente hacia abajo.

Vaciar el líquido que pudiera haber y eliminar a fondo la suciedad. Limpiar los lados interiores accesibles de la carcasa. Opcionalmente, el suelo puede lavarse en el lavavajillas.

Después de la limpeza hay que colocarlo de nuevo y fijarlo con los 4 cierres.



## 6 Qué hacer en caso de problemas

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 saltan repetidas veces?


¡Llame al servicio técnico o a un técnico del servicio postventa!

#### ¿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 activado el 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? Retirar 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 del slider del 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 de inducción.

#### ¿Se indica el código de error E2?

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

Ver el capítulo Protección contra sobrecalentamiento. Ver el capítulo Ventilación.

#### ¿Se indica el código de error E8?

Error en el ventilador derecho o izquierdo. La apertura de aspiración está bloqueada o tapada, o el ventilador no funciona.

Comprobar el montaje de la encimera, observar especialmente que haya una buena ventilación.

Ver el capítulo Protección contra sobrecalentamiento. Ver el capítulo Ventilación.

#### ¿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 postventa.

#### ¿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?

En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la placa de vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.



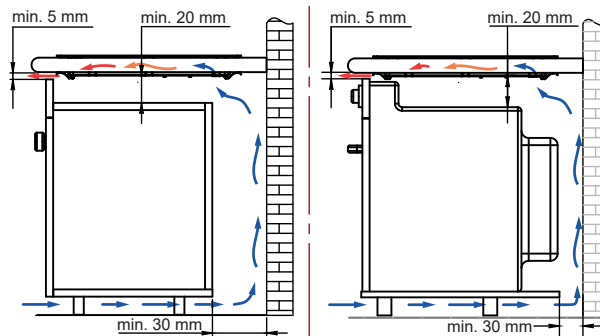
## 7 Instrucciones de montaje

### 7.1 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 (mín. 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 placa 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 50 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.
- 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.

### 7.2 Entrada de aire

- La encimera de inducción dispone de un ventilador que se conecta y desconecta de forma automática. Cuando los valores de temperatura del sistema electrónico sobrepasan un nivel determinado se conecta el ventilador a una velocidad reducida. Si se usa intensivamente la encimera de inducción el ventilador sube de velocidad. Una vez el sistema electrónico se haya refrigerado el ventilador reduce la velocidad y se vuelve a desconectar.
- 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.
- Si la potencia de una zona de cocción reduce o aumenta automáticamente (ver el capítulo Protección contra el sobrecalentamiento), ello significa que posiblemente la refrigeración no resulte suficiente. En tal caso es recomendable abrir la pared trasera del armario inferior en la zona del recorte de la placa de trabajo, así como retirar el travesaño del mueble por encima de la totalidad de la anchura de la encimera con objeto de que haya un intercambio de aire suficiente.



Para mejorar la ventilación de la encimera se recomienda que en la parte delantera haya un espacio libre mínimo de 5 mm.

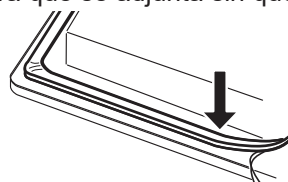
### 7.3 Montaje

#### Indicaciones importantes

- 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.

#### 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 placa 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 placa de trabajo

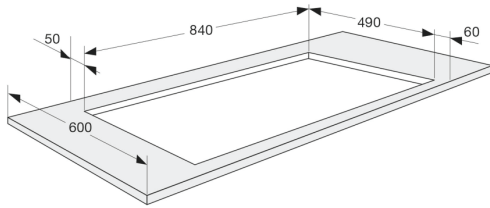
El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras. Es estrictamente necesario que la encimera de inducción esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera. Comprobar que la junta de la encimera de inducción sienta de forma impecable y que se apoye de forma continua.

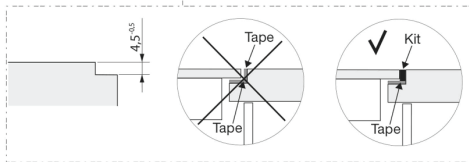
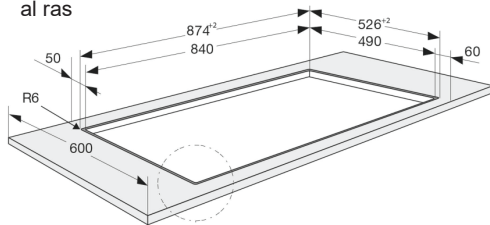
### 7.4 Posibilidad variable de montaje: Montaje apoyado

Medidas en mm

apoyada encima



al ras



#### INDICACIÓN

¡Debido a una posición inclinada o a tensiones indebidas existe peligro de ruptura al montar la encimera de inducción!

#### Montaje a ras

Pegar cinta aisladora en la esquina del borde de apoyo de la placa de trabajo de manera que no pueda correr nada de pegamento de silicona por debajo de la encimera.

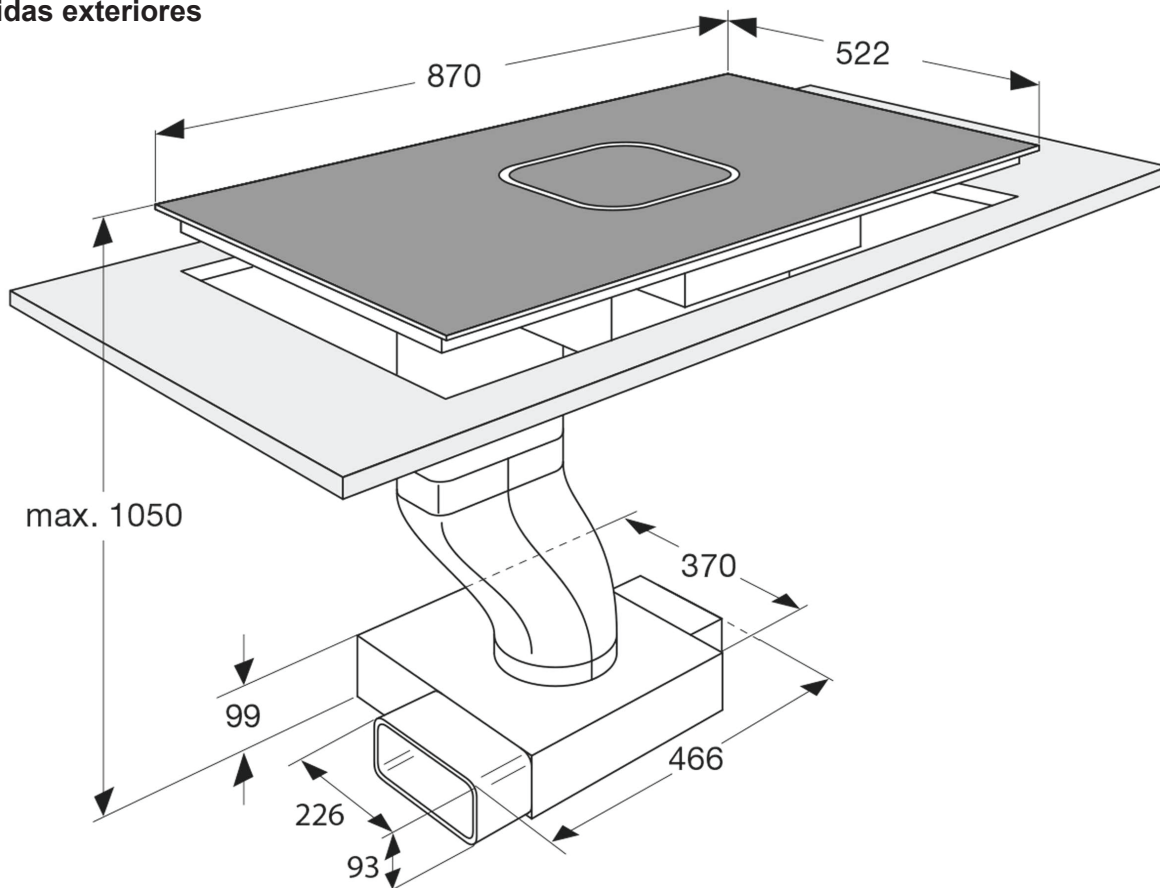
Colocar la encimera sin pegamento en el recorte de la placa de trabajo y alinearla. Dado el caso, colocar debajo placas para compensar la altura.

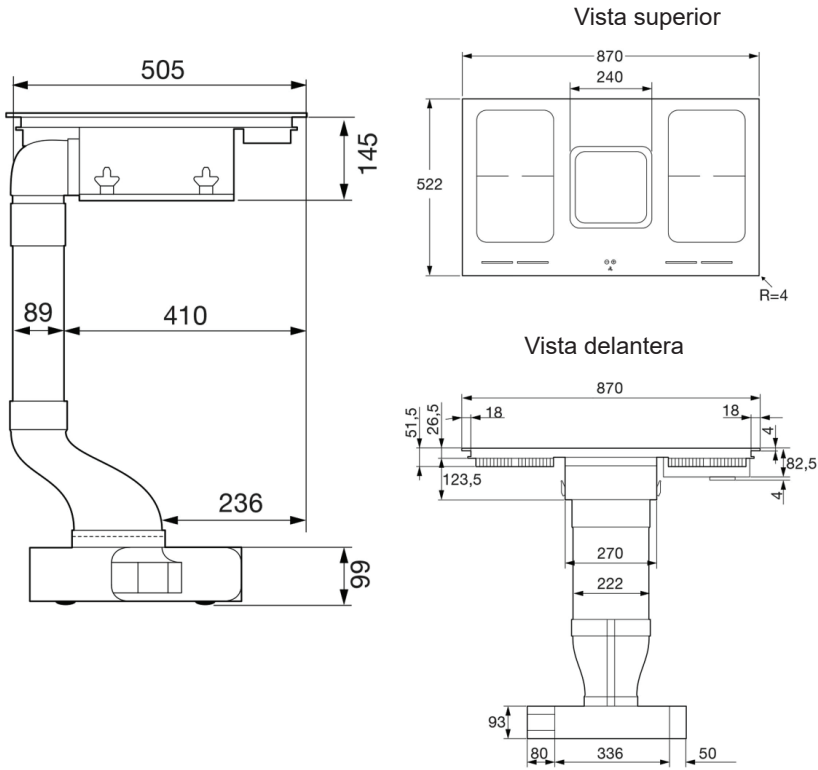
Rellenar con pegamento de silicona la ranura entre la encimera y la placa de trabajo.

#### Importante

El pegamento de silicona no debe salir en ningún lugar por debajo de la superficie de apoyo de la encimera. En caso contrario ya no será posible volver a sacar la encimera en un momento posterior. La garantía se extingue si no se observa este punto.

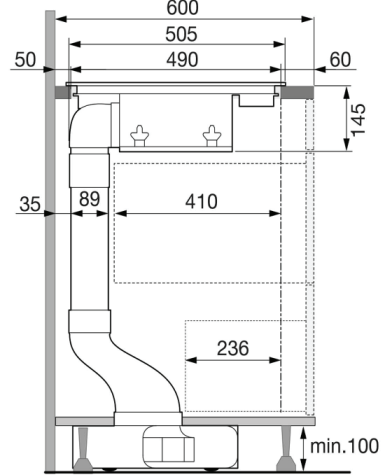
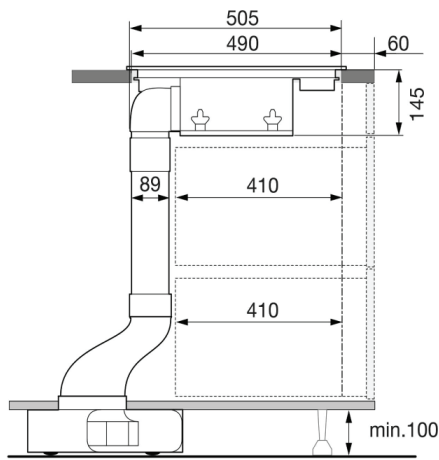
### 7.5 Medidas exteriores





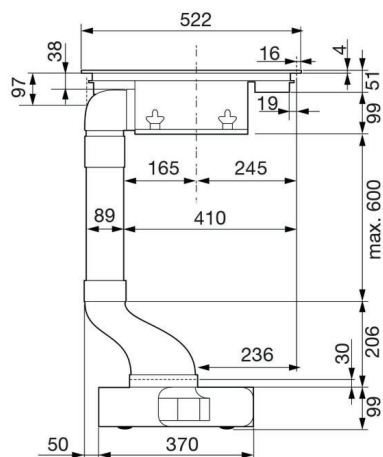
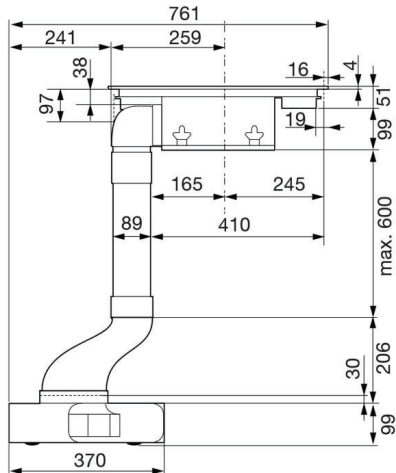
Montaje de isla

Montaje de pared

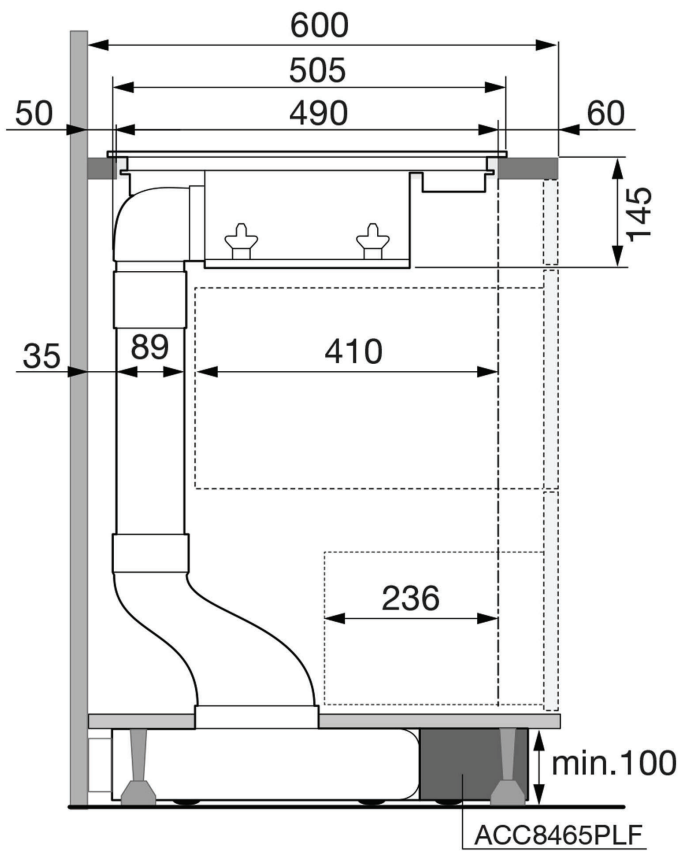


Montaje de isla

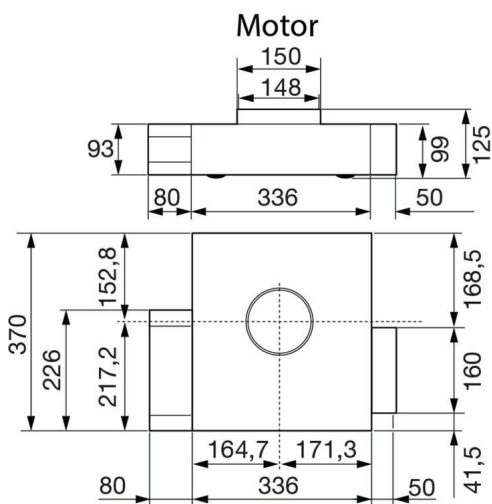
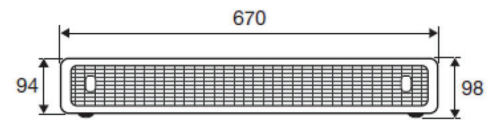
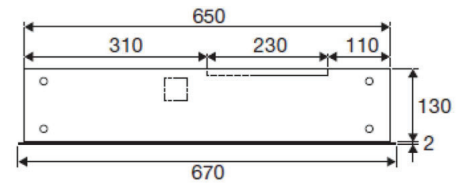
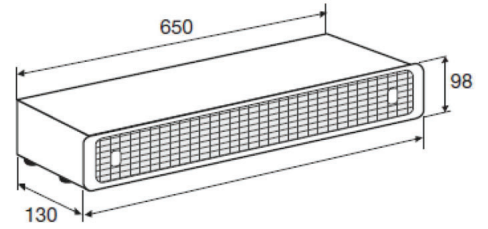
Montaje de pared



## Emplazamiento con circulación de aire



ACC8465PLF  
no incluido

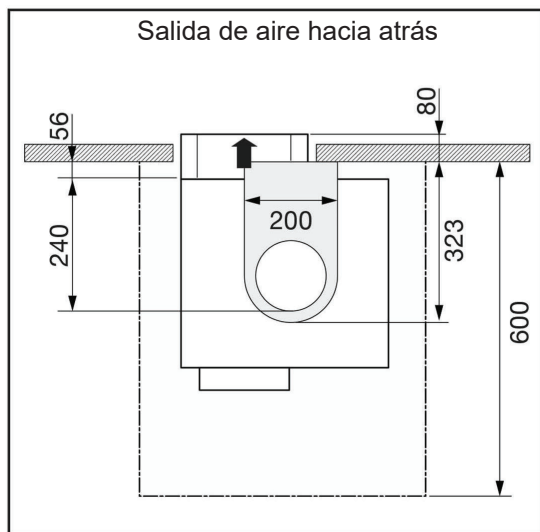
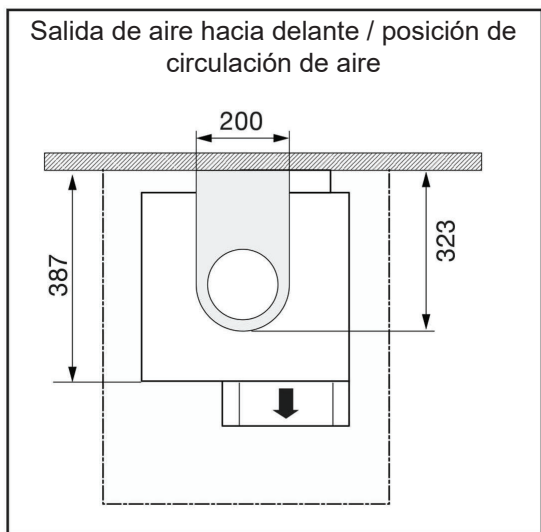
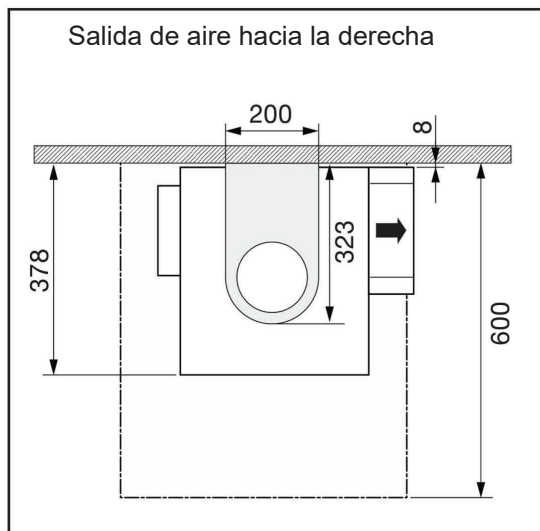
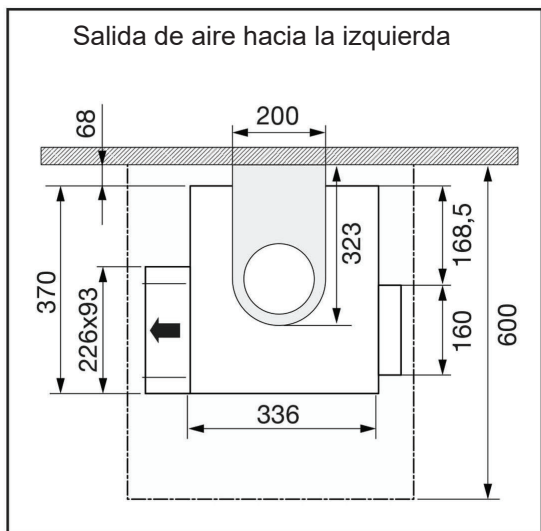


### Información

Potencia: 200 W

Longitud de cable: 1,85 m

Conector estándar de 90 grados con puesta a tierra



## 7.6 Montaje del sistema de aspiración


- El producto tiene que ser conectado obligatoriamente por un profesional autorizado observando las normas vigentes localmente; lo mismo vale para las conexiones de aire de escape. ¡El instalador es responsable de un funcionamiento impecable en el lugar de emplazamiento!
- Durante el montaje deben observarse las normas correspondientes de construcción nacionales y de las empresas suministradoras de energía.
- El ventilador de encimera puede funcionar en modo de extracción y de recirculación de aire.
- El aire de escape debe conducirse hacia el exterior por una chimenea prevista para ello o a través de la pared de la casa.
- El aire evacuado no debe conducirse por una chimenea de humo o de gases de escape. En caso de duda, póngase en contacto con el deshollinador correspondiente.
- Si cerca del ventilador se usa una chimenea con fuego (con fogones de carbón, madera, diésel o gas) debe procurarse que la alimentación de aire sea suficiente porque de lo contrario existe peligro de intoxicación. El funcionamiento debido del ventilador de la encimera queda garantizado si no se rebasa la subpresión de 0,04 bar (4 Pa) causada por el ventilador y si fluye suficiente aire a la habitación.
- Las líneas de conducción del aire de escapa deben cumplir con la clase de incendios B 1 DIN 4102.
- Tenga en cuenta que no debe reducirse el ancho nominal mínimo del tubo de conexión del aparato.
- Hay que emplear siempre el sistema recomendado para la conducción de aire y compatible con la unidad extractora.
- El ancho nominal de los tubos de circulación de aire no debe ser menor de 150 mm.
- Las conducciones de escape de aire deben ser lo más cortas posibles y no presentar ángulos de 90 grados sino conducirse en curvas suaves sin reducciones de la sección transversal.
- No seleccionar nunca un diámetro de tubo menor de 150 mm.
- Se recomienda emplear siempre un elemento recto de aprox. 50 cm entre dos ángulos/codos.
- Las cajas de obra y el recorte en el panel del zócalo deben tener como mínimo la misma sección que la conducción de aire de escape. Tiene que haber una apertura de salida de aire de 500 cm<sup>2</sup> como mínimo. Acortar la altura de los listones de zócalo o realizar aperturas correspondientes.
- Al llevar a cabo la instalación preste atención para que la unidad de circulación de aire que accesible también después de haber concluido con el montaje de la cocina.
- Dado el caso hay que desplazar los pies del zócalo de los armarios de cocina. Ello depende del sistema de cocina. Póngase en contacto con su proveedor de cocinas si tuviera preguntas.



### INDICACIÓN

Con el modo de recirculación de aire hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada y salida de aire suficientes de manera que pueda ser evacuada la humedad.

### 7.7 Conexión eléctrica



**¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!**  
**¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!**  
 En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.

- ¡La conexión eléctrica debe ser llevada a cabo exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse enteramente 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.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- ¡Atención! Una conexión errónea puede dar lugar a daños o la destrucción total de la electrónica de potencia.
- El aparato ha sido homologado sólo para una conexión fija. No se permite conectarlo con un enchufe de seguridad conectado a tierra.

**Valores de conexión de la encimera de inducción**

380-415 2N 50/60Hz y 220-240 2N 50/60Hz

7400W

Tensión nominal de los componentes: 220-240V

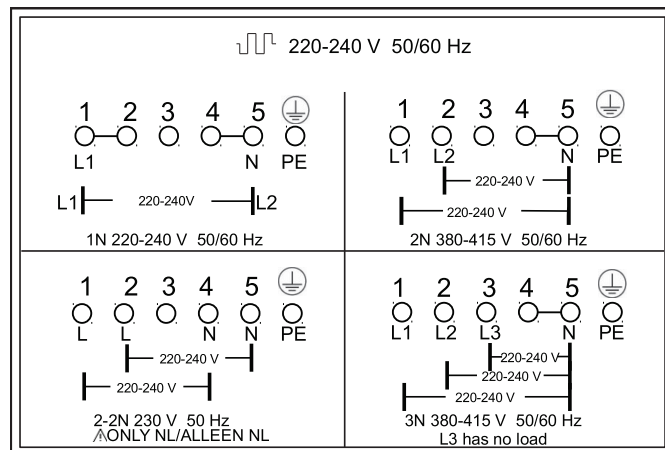
**Valores de conexión del motor de aspiración**

220-240V 50/60Hz

168W

### Conexión de la inducción

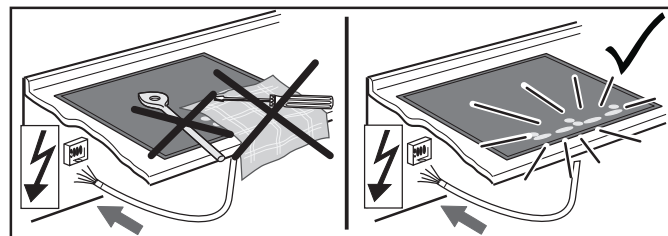
- Para la conexión de la parte de inducción no hay disponible ningún cable estándar.
- Para la conexión hay que soltar la tapa de la caja de enchufe del lado del aparato con objeto de acceder al borne de conexión. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.
- La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 RR-F.



### 7.8 Puesta en funcionamiento

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.

Importante: ¡Para la conexión a la red no debe haber objetos sobre el slider del Touch Control!



### 8 Datos técnicos

<b>Dimensiones Encimera</b>	
Alto/ Ancho/ Largo .. mm	150 x 870 x 522
<b>Zonas de cocción</b>	
todas ..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Encimera .....	7,4
Ventilador .....	0,168

\* Potencia con el nivel «power» conectado

**9 Ficha de datos de la medición de eficiencia**

Reglamento (UE) 66/2014		
Marca		ATAG
Modelo / Tipo		HIDD8471LV HIDD8472LV
Tipo de encimera		Encimera empotrada
Número de zonas y/o superficies de cocción		4
Tecnología de caldeo		Zonas de cocción por inducción
Zona de cocción no redonda I (LxA)	cm	19x22
Zona de cocción no redonda II (LxA)	cm	19x22
Zona de cocción no redonda III (LxA)	cm	19x22
Zona de cocción no redonda IV (LxA)	cm	19x22
Consumo de energía zona de cocción I por kg	Wh/kg	190,4
Consumo de energía zona de cocción II por kg	Wh/kg	166,2
Consumo de energía zona de cocción III por kg	Wh/kg	190,4
Consumo de energía zona de cocción IV por kg	Wh/kg	166,2
Consumo de energía zona de cocción encimera por kg	Wh/kg	178,3

**10 Información de datos ECO**

Modelo	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Tipo	Encimera de inducción con aspiración integrada					
Manejo	Touch Control					
	<b>Canal de aire</b>			<b>Circulación de aire</b>		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Nivel 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Nivel 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Nivel 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Nivel 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Nivel P	541,8	72	37	397,2	71	0



## 11 Puesta fuera de servicio, eliminación

### 11.1 Puesta fuera de servicio

La puesta fuera de servicio tiene lugar una vez concluido el periodo de vida del aparato.

- Desconecte el fusible de la instalación doméstica para evitar el riesgo de una electrocución.
- Elimine la encimera después del desmontaje de forma acorde con el medio ambiente.

### 11.2 Eliminación de los materiales de embalaje

En la medida de lo posible, elimine el embalaje de transporte de forma acorde con el medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

### 11.3 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.

Contribuyendo a una eliminación correcta de este producto, usted está evitando posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud pública. Una eliminación inadecuada representa un peligro tanto para el medio ambiente como para la salud pública. Para obtener más información acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de recogida de basuras o con la tienda donde compró el producto.

## Contenuto

<b>1 Linee generali</b> .....	<b>114</b>	<b>5 Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>130</b>
1.1 Qui trovate.....	114	5.1 Piasta in vetroceramica .....	130
1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....	114	5.2 Aspirazione.....	131
<b>2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze</b>	<b>115</b>	<b>6 Che fare in caso di problemi?</b> .....	<b>132</b>
2.1 Per il collegamento e il funzionamento.....	115	<b>7 Istruzioni di montaggio</b> .....	<b>133</b>
2.2 Per il piano di cottura in generale.....	115	7.1 Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina.....	133
2.3 Per le persone .....	116	7.2 Ventilazione .....	133
2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze .....	117	7.3 Incasso .....	133
<b>3 Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>118</b>	7.4 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato ..	134
3.1 Uso dei tasti a sensore .....	119	7.5 Dimensioni esterne.....	134
3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico).....	119	7.6 Installazione del sistema di aspirazione .....	138
<b>4 I comandi</b> .....	<b>120</b>	7.7 Collegamento elettrico.....	139
4.1 Il piano di cottura ad induzione.....	120	7.8 Messa in funzione .....	139
4.2 Rilevamento pentola .....	120	<b>8 Dati tecnici</b> .....	<b>139</b>
4.3 Limitazione della durata d'esercizio.....	120	<b>9 Scheda tecnica Misurazione dell'efficienza</b> .....	<b>140</b>
4.4 Altre funzioni.....	120	<b>10 Informazioni sui dati ECO</b> .....	<b>140</b>
4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)....	120	<b>11 Messa fuori servizio, smaltimento</b> .....	<b>141</b>
4.6 Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione .....	121	11.1 Mettere fuori servizio .....	141
4.7 Consigli per il risparmio d'energia .....	121	11.2 Smaltimento dell'imballo .....	141
4.8 Livelli di potenza.....	121	11.3 Smaltimento degli apparecchi usati .....	141
4.9 Indicatore del calore residuo .....	121	<b>1 Linee generali</b>	
4.10 Comando a tasti .....	122	<b>1.1 Qui trovate...</b>	
4.11 Accensione del piano e della zona di cottura ad induzione .....	122	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.	
4.12 Spegnimento della zona di cottura .....	122	Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?».	
4.13 Spegnimento del piano di cottura.....	122	Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.	
4.14 Funzione PAUSA .....	123	Conservare con cura questo manuale d'uso e di montaggio. Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.	
4.15 Funzione di richiamo .....	123	<b>1.2 Utilizzo conforme alla destinazione d'uso</b>	
4.16 Sicurezza per bambini .....	124	Il piano cottura è destinato unicamente alla preparazione di cibi in ambito domestico o in ambiti analoghi. Ambiti analoghi sono:	
4.17 Funzione ponte .....	124	• l'utilizzo in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro analoghi	
4.18 Spegnimento automatico (timer) .....	125	• l'utilizzo in aziende agricole	
4.19 Orologio contaminuti .....	125	• l'utilizzo da parte di clienti negli hotel, nei motel e in altri tipici ambienti di dimora	
4.20 Cottura con avvio rapido .....	126	• l'utilizzo in pensioni con servizio di prima colazione	
4.21 Funzione scaldavivande .....	126	• Il piano cottura non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli previsti e deve essere utilizzato soltanto sotto sorveglianza.	
4.22 Bloccaggio sensori .....	127		
4.23 Funzione Power .....	127		
4.24 Gestione potenza .....	127		
4.25 Uso del sistema di aspirazione.....	128		
4.25.1 Accensione e spegnimento del ventilatore ..	128		
4.25.2 Regolazione del tempo di funzionamento prolungato dell'aspirazione	128		
4.25.3 Indicazioni per il tempo di alimentazione successiva.....	129		
4.25.4 Indicazione Pulire il filtro per grassi .....	129		
4.25.5 Indicazione Cambiare il filtro a carbone .....	129		
4.25.6 Spegner il contatore delle ore di funzionamento del filtro a carbone durante il funzionamento dell'aria di scarico. ....	129		

## 2 Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

### 2.1 Per il collegamento e il funzionamento

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

### 2.2 Per il piano di cottura in generale

- A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il tasto d'accensione/spegnimento o il tasto Meno e non solo tramite il rilevamento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Spegner l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.

- La piastra in vetroceramica è molto resistente. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla piastra in vetroceramica, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sulla piastra in vetroceramica.
- La piastra in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la piastra in vetroceramica si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di ustionarsi!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione! Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!

- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- La piastra in vetroceramica non deve assolutamente essere pulita utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Assicurarsi che non ci siano oggetti (ad es. asciugamani ecc.) nelle dirette vicinanze della cappa aspirante poiché essi possono essere aspirati. In linea di principio vanno tenuti lontani dall'apparecchio i liquidi e le piccole parti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro per i grassi inserito.
- Filtri con un deposito eccessivo di grasso comportano pericolo di incendio!
- È consentito friggere solamente sotto costante osservazione, è vietato fiammeggiare !
- Per l'esercizio di focolari a legna, a carbone, a gas o gasolio con camino si deve provvedere a una sufficiente ventilazione. La depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non deve superare i 4 PA (0,04mbar), altrimenti si corre il rischio di avvelenamento.
- Durante la cottura, il vapore grasso rilascia inoltre umidità nell'aria dell'ambiente.
- In modalità ventilata, l'umidità del vapore grasso viene rimossa soltanto in piccola parte. Occorre pertanto provvedere sempre a un sufficiente apporto di aria fresca, per es. lasciando una finestra aperta o ricorrendo alla ventilazione dell'ambiente.
- Assicuratevi che ci sia sempre un clima normale e gradevole nell'ambiente (umidità 45-60%).
- Dopo ogni utilizzo in modalità ventilata, accendete per circa 20 minuti a bassa velocità la cappa aspirante del piano cottura oppure attivate il ritardo automatico di arresto. Si tratta di una funzione standard del piano cottura a induzione. (Vedi capitolo «tempo di funzionamento prolungato»).

### 2.3 Per le persone

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

## 2.4 Spiegazione dei simboli e delle avvertenze

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

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

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

I testi segnaletici hanno diversi significati

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



### PERICOLO!

Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.



### ATTENZIONE!

Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.



### ATTENZIONE!

Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.



### AVVERTENZA

Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.



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

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



### ATTENZIONE! SUPERFICI SCOTTANTI!

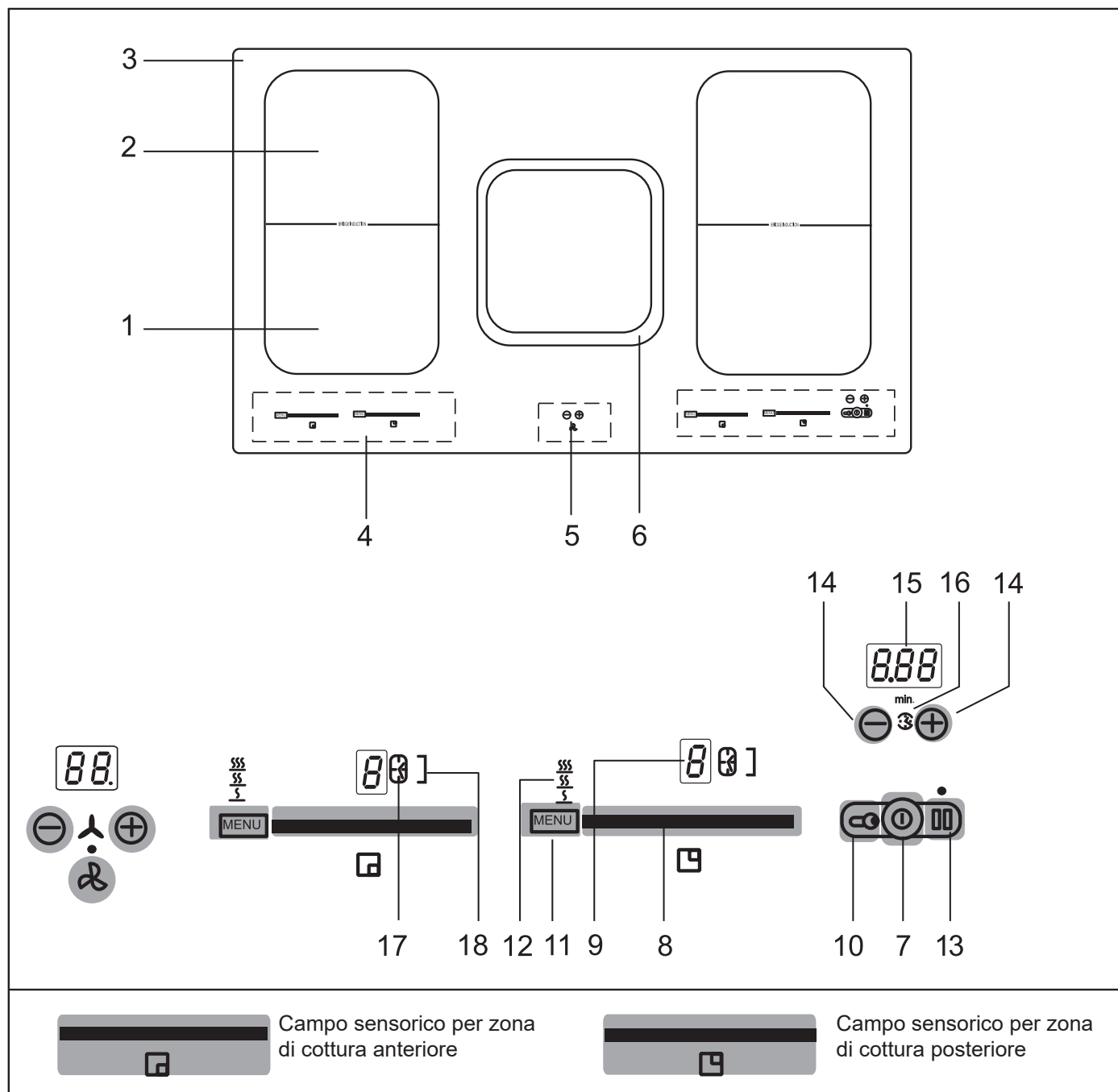
Questo simbolo è posizionato su superfici che diventano caldissimi. Pericolo di scottatura o ustione. Queste superfici rimangono calde anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.



### RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD)

Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche. Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi!

3 Descrizione dell'apparecchio



Il design può differire dalle illustrazioni.

- 1. Zona di cottura ad induzione anteriore
- 2. Zona di cottura ad induzione posteriore
- 3. Piasta in vetroceramica
- 4. Pannello comandi Touch-Control
- 5. Funzionamento di aspirazione
- 6. Area di aspirazione
- 7. Tasto di accensione/spegnimento del piano di cottura
- 8. Campo di regolazione (Slider)
- 9. Indicazione del livello di cottura
- 10. Tasto di bloccaggio (sensori)
- 11. Tasti autoprogrammi
- 12. Indicazione autoprogrammi (3 livelli)
- 13. Tasto PAUSA (indicazione pausa)
- 14. Tasto Meno/Più del timer
- 15. Indicazione timer
- 16. Indicazione contaminuti
- 17. Indicazione per timer contaminuti
- 18. Indicazione della funzione ponte

### 3.1 Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura ad induzione avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Basta toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico.

Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

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





Con questo tasto si mette l'apparecchio pronto per l'uso. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

#### Indicazione del livello di cottura (9)

Questo indicatore visualizza il livello selezionato oppure

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

#### Simboli

-  Livelli di mantenimento in caldo 42°C/70°C/ 94°C
-  Funzione timer, spegnimento automatico
-  Orologio contaminuti
-  Funzione Ponte

#### Tasto di bloccaggio (10)

Serve per bloccare i sensori.

#### Tasti autoprogrammi (11)

per far sciogliere, stemperare, riscaldare

#### Livello Power nel campo sensorico

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

#### Tasto Pausa (13)

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



#### Funzione di richiamo (Funzione di riabilitazione) (13)

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

#### Indicazione del ventilatore

- FC** Pulire il filtro per grassi
- CC** Cambiare / rigenerare il filtro a carbone
- OF** Ritardo automatico di arresto disattivato
- On** Ritardo automatico di arresto attivato

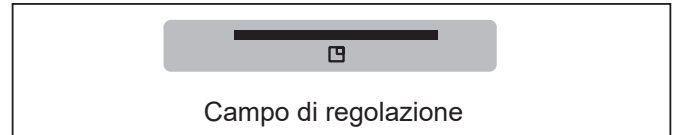
#### Simboli del ventilatore

-  Aspirazione accesa
-  Aspirazione in modo di funzionamento prolungato

### 3.2 Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)

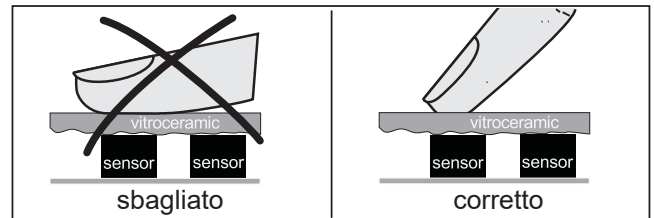
Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vetroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento.

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



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

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

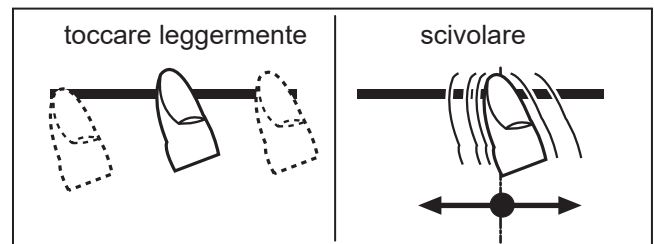


#### Toccare leggermente il campo di regolazione far scorrere il dito appoggiato

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

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

Più veloce il movimento più veloce il cambiamento del valore.



## 4 I comandi

### 4.1 Il piano di cottura ad induzione


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


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

#### Vantaggi del piano di cottura ad induzione

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

### 4.2 Rilevamento pentola

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

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
220 x 190	115

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



#### AVVERTENZA

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

### 4.3 Limitazione della durata d'esercizio

Il piano di cottura ad induzione ha un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.


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

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

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


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


#### Limitazione della durata d'esercizio

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata di funzionamento, indicaz. in minuti
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Altre funzioni

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

Il simbolo  comincia a lampeggiare e viene emesso un breve segnale acustico. Dopo alcuni secondi si disattiva il piano di cottura. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

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

### 4.5 Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente. Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E2, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente.

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



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

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

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

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

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

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

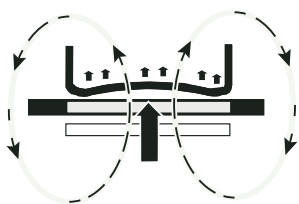
##### Test del magnete:

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



#### AVVERTENZA

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



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

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

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

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

#### 4.8 Livelli di potenza

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

Livello di potenza	Idoneo per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
U	Fondere $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$
U	Mantenere in caldo $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$
U	Riscaldare $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$
1-2	Cottura di minori quantità
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostitimento di pezzi più grandi
6	Arrostitimento, soffritto con farina
7-8	Cottura al forno
9	Arrostire / rosolare, cuocere
P	Livello Power (potenza massima)

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

#### 4.9 Indicatore del calore residuo H

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo dal simbolo H. La visualizzazione della H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.



#### ATTENZIONE!


Anche dopo che si è spenta la visualizzazione della H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni! La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma è riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.


#### 4.10 Comando a tasti

Nella procedura descritta di seguito, il tasto seguente deve essere attivato entro 10 secondi. In caso contrario, una selezione non è più possibile.

#### 4.11 Accensione del piano e della zona di cottura ad induzione




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


2. Subito dopo azionare il campo sensorico  di una zona di cottura. Si accende con il determinato livello di potenza.

●  .....sinistro.....Livello di potenza 0.

—●— .....centro..... Livello di potenza 6.




—●— .....destro..... Livello di potenza P\*

Vedi il capitolo «Informazioni relative allo Slider (campo sensorico)» Per cambiare il livello di potenza o per accendere un'altra zona di cottura toccare il rispettivo campo di regolazione .


3. Mettere subito una pentola idonea all'induzione sulla zona di cottura. Il riconoscimento pentola aziona la bobina di induzione. La pentola viene riscaldata. Fino a quando non si appoggia una pentola sulla zona di cottura, vengono indicati alternativamente il livello di cottura impostato e il simbolo  (nessuna pentola rilevata) Per motivi di sicurezza la zona di cottura viene disattivata se non si appoggia una pentola entro 10 minuti. Vedi il capitolo «Riconoscimento pentola» .



#### 4.12 Spegnimento della zona di cottura

4. a) Azionare il campo di regolazione  tutto a sinistra oppure  
b) spostare a sinistra il dito appoggiato sul campo di regolazione  per impostare il grado di proseguimento di cottura fino a 0  
c) toccare il tasto di accensione / spegnimento . Le rispettive zone di cottura vengono spente.

#### 4.13 Spegnimento del piano di cottura

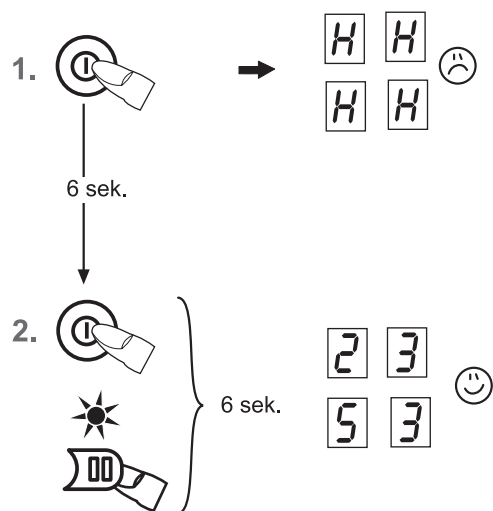
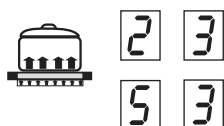
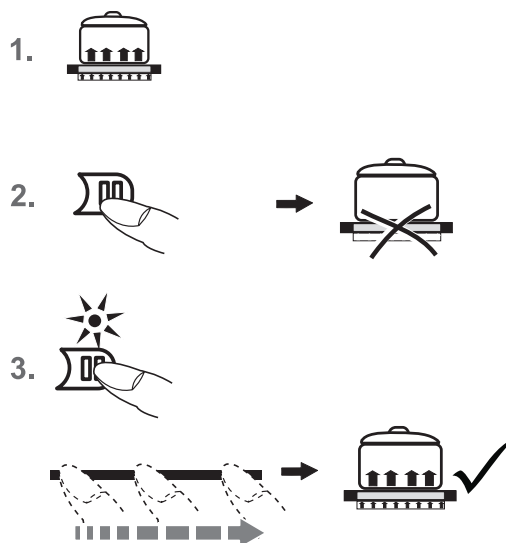
5. Azionare il tasto di accensione/spegnimento . Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive al momento.



#### AVVERTENZA

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





\*Il livello Power verrà attivato.  
Vedi il capitolo «Livello Power»



#### 4.14 Funzione PAUSA

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione PAUSA (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 PAUSA. 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. Azionare il tasto Pausa . Invece del livello di potenza, si accende il simbolo della pausa .
3. Si termina l'interruzione premendo innanzi tutto il tasto Pausa  e quindi il campo di regolazione lampeggiante  a sinistra accanto al tasto Pausa.

Per azionare il campo di regolazione scivolare lungo tutto il campo sensorico (to slide)




Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti la funzione Pausa rimane attivata.

#### 4.15 Funzione di richiamo

##### (Funzione di riabilitazione)

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

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

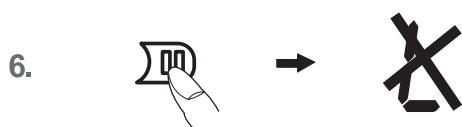
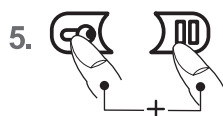
1. Il piano di cottura è stato spento involontariamente con il tasto di accensione/spegnimento .
2. Dopo lo spegnimento, premere di nuovo il tasto di accensione/spegnimento  entro 6 secondi. Lampeggia l'indicazione del tasto Pausa. Premere subito dopo il tasto Pausa . I livelli di cottura originali vengono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

##### Vengono riabilitati:

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

##### Non vengono riabilitati:





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







#### 4.16 Sicurezza per bambini

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. Azionare il tasto di accensione/spegnimento  del piano di cottura (ca. 1 s.) per spegnere completamente il piano di cottura.
2. Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto Pausa .
3. Premere poi il tasto di bloccaggio  per attivare la sicurezza bambini. Gli indicatori dei livelli di cottura visualizzano una L per «Child-Lock» (blocco sensori); i comandi sono bloccati e il piano di cottura si disattiva.

##### Disattivazione della sicurezza bambini

4. Azionare il tasto di accensione/spegnimento .
5. Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto Pausa .
6. Premere poi il tasto Pausa  per disattivare la sicurezza bambini. La L si spegne.

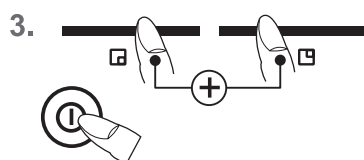
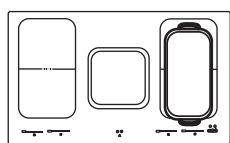
##### Disattivazione della sicurezza bambini per un unico processo di cottura.

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

- Azionare il tasto di accensione/spegnimento .
  - Premere quindi contemporaneamente il tasto di bloccaggio  e il tasto Pausa .
- A questo punto si può accendere una zona di cottura. Dopo che si sarà spento il piano di cottura, si riattiverà automaticamente la sicurezza bambini.





##### Indicazioni

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



#### 4.17 Funzione ponte

Le zone di cottura anteriore e posteriore possono essere collegate per un processo di cottura (funzione ponte). Così è possibile usare stoviglie grosse.

1. Accendere il piano di cottura ad induzione.
2. Toccare contemporaneamente il campo di regolazione  delle zone anteriore e posteriore per attivare la funzione ponte. La funzione ponte è attivata, appare il simbolo . L'uso avviene tramite il campo di regolazione  della zona di cottura anteriore.
3. Per spegnere premere ancora contemporaneamente i due campi di regolazione  oppure spegnere direttamente il piano di cottura.

##### AVVERTENZA


Perché la pentola possa essere riconosciuta dalla funzione rilevamento pentole, essa deve coprire almeno metà della zona di cottura.

#### 4.18 Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Possono essere regolati tempi di cottura tra 10 secondi (0.10) e 1.59 ore (1.59).


1. Accendere il piano di cottura ad induzione. Accendere una o più zone di cottura e selezionare il livello di potenza desiderato.
2. Premere contemporaneamente i tasti Più ⊕ e Meno ⊖ fino a che non si accende il simbolo della zona di cottura desiderata.
3. Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più ⊕ o Meno ⊖. Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso. Il punto decimale lampeggia.
4. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e è emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo i tasti Più ⊕ e Meno ⊖.

Indicazioni


- Ripetere i passi 2 a 3 per programmare lo spegnimento automatico per un'altra zona di cottura.
- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico) premere contemporaneamente più volte il tasto Più ⊕ e Meno ⊖ fino a quando non inizia a lampeggiare il simbolo  per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, Premere contemporaneamente i tasti Più e Meno ⊖ per selezionare una zona di cottura e cancellare il tempo azionando suo il tasto Meno ⊖ (0).
- Quando sono programmate diverse zone di cottura con spegnimento automatico, nell'indicazione del timer è indicata sempre la zona di cottura con il tempo più breve.

#### 4.19 Orologio contaminuti

Le zone di cottura sono bloccate.

1. Accendere il piano di cottura ad induzione.
2. Premere quindi contemporaneamente i tasti Più ⊕ e Meno ⊖ fino a che non si accende il simbolo dell'indicazione del timer .
3. Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più ⊕ o Meno ⊖. Dopo pochi secondi l'impostazione è stata memorizzata e inizia il decorso. Il punto decimale lampeggia.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo il tasto Più ⊕ o Meno ⊖.

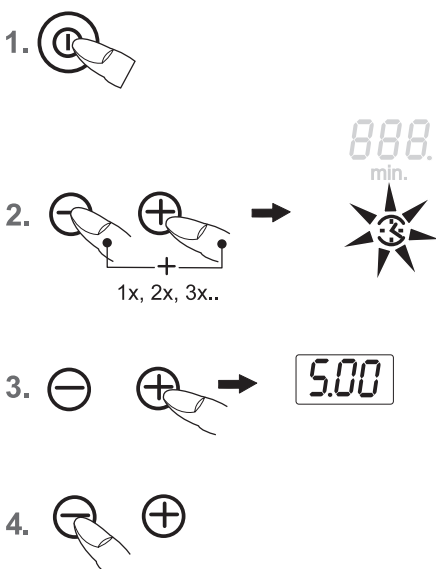
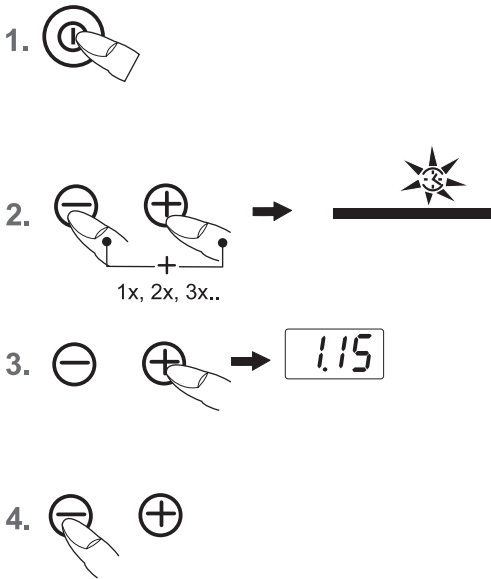
#### Impostazione dell'orologio contaminuti con zone di cottura già accese

- Premere contemporaneamente i tasti Più ⊕ e Meno ⊖ fino a che non si accende il simbolo  dell'indicazione del timer.
- Per l'impostazione del tempo premere il tasto Più ⊕ o Meno ⊖.
- Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo il tasto Più ⊕ o Meno ⊖.



#### AVVERTENZA

L'orologio contaminuti funziona anche dopo che si è spenta la parte destra o sinistra del piano di cottura. Accendere la parte destra o sinistra per cambiare il tempo.

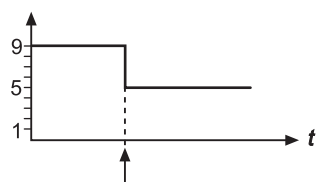


### 4.20 Cottura con avvio rapido **R**

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

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

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



- 1.
2.   
premere più lungo (3 sec. ca.)
3. **6**

1. Accendere il piano di cottura ad induzione.
2. Premere il campo di regolazione più a lungo (3 secondi circa) per attivare la funzione o per selezionare un determinato ulteriore livello di potenza.
  - ..... a sinistra.....livello di potenza 1
  - ..... centro.....livello di potenza 6
  - ..... a destra .....livello di potenza 8
 La A e il livello di potenza per il proseguimento di cottura selezionato lampeggiano ad intermittenza.
3. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al livello di potenza impostato. Il simbolo A si spegne.

Livello di cottura di proseguimento Livello di potenza	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	4:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



#### AVVERTENZA

- Si può aumentare il livello di potenza successiva selezionato durante la fase della cottura con avvio rapido. Se si diminuisce il livello di cottura, la cottura con avvio rapido si disattiva.

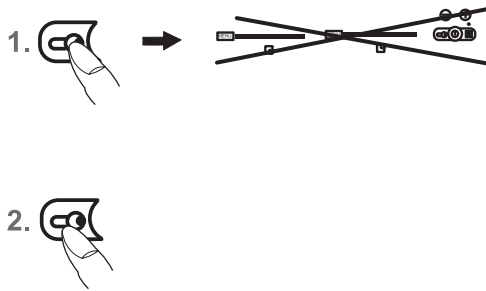
### 4.21 Funzione scaldavivande

Con questa funzione scaldavivande è possibile mantenere in caldo dei cibi già pronti con una determinata temperatura. In questa modalità, la zona di cottura consuma poca energia.

- 1.
2.   
1x, 2x, 3x
  - 42°C
  - 70°C
  - 94°C
3.   
 →

1. La pentola è appoggiata su una zona di cottura ed è stato impostato un livello di potenza (ad es. 3).
2. Premendo ripetutamente il tasto scaldavivande per scegliere un determinato livello di mantenimento in caldo:
  - .....corrisponde a ca. 42°C
  - .....corrisponde a ca. 70°C
  - .....corrisponde a ca. 94°C
3. Per disattivare, sfiorare il lato sinistro del campo di regolazione o il tasto scaldavivande .


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




#### 4.22 Bloccaggio sensori

Con questa funzione si possono bloccare i tasti e l'impostazione di un grado di cottura. Unicamente il tasto di accensione / spegnimento rimane attivo per spegnere il piano di cottura ad induzione.

##### Accensione del bloccaggio sensori

1. Premere il tasto di bloccaggio . La spia di controllo sopra il tasto si accende.

##### Spegnimento del bloccaggio sensori

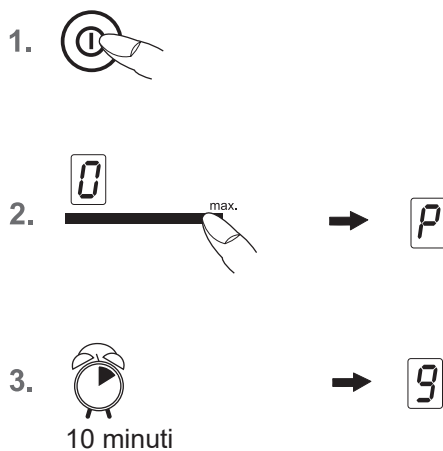
2. Premere il tasto di bloccaggio . La spia di controllo sopra il tasto si spegne.



#### INDICAZIONI




Il bloccaggio sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura ad induzione. Lo si deve quindi disattivare prima di iniziare il seguente processo di cottura.

Una caduta di corrente provoca la disattivazione del bloccaggio impostato.



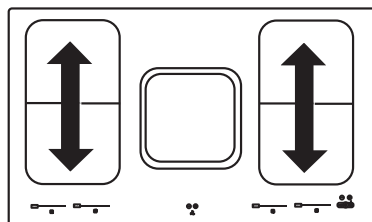
#### 4.23 Funzione Power

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

1. Accendere il piano di cottura ad induzione.
2. Premere il campo di regolazione  della zona di cottura desiderata a destra in posizione tutto a destra. L'indicazione mostra . Il livello Power è ora attivo.
3. Il livello Power si disattiva automaticamente dopo 10 minuti. Il  si spegne e si attiva il livello di potenza 9.

#### AVVERTENZA

Per disinserire anticipatamente la funzione Power basta premere il campo sensorico .

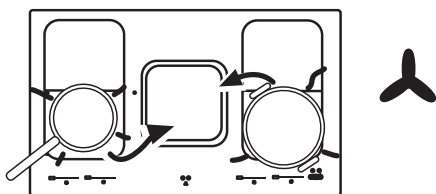










Moduli (gestione potenza)

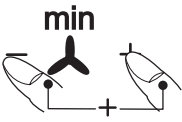

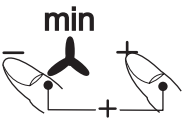


#### 4.24 Gestione potenza

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

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



1.  → 
2.  → 
-  → 
  
 → 

1.  → 
2.  → 
3. 

## 4.25 Uso del sistema di aspirazione







L'aspirazione si trova nel centro del piano di cottura con lo scarico verso il basso.



### IMPORTANTE

Non appoggiare il coperchio sul piano di cottura ad induzione. Pericolo di ustionarsi!

### 4.25.1 Accensione e spegnimento del ventilatore

1. Premere il tasto di accensione/ spegnimento  per 1 s. circa.
2. Usare adesso i tasti Più  o Meno  per scegliere il livello di potenza desiderato 1, 2, 3 o 4 del ventilatore. Si accende il simbolo del ventilatore . Il livello di potenza intensivo P rimane acceso per 10 minuti. Dopo questo periodo si ritorna automaticamente al livello 4.
3. Per spegnere il ventilatore toccare il suo tasto Meno  fino a che non si vede l'indicazione 0 oppure toccare il tasto di accensione/spegnimento del ventilatore .








### Suggerimento

Perché l'aspirazione funzioni bene anche con pentole alte (ad es. per asparagi), potete mettere una mestola sotto il coperchio.

### 4.25.2 Regolazione del tempo di funzionamento prolungato dell'aspirazione

Il ventilatore lavora anche dopo lo spegnimento per eliminare gli odori di cottura. Oltre a ciò si asciugano i filtri nel sistema.

#### Regolare il tempo di funzionamento prolungato dell'aspirazione


1. Premere contemporaneamente il tasto Più  e Meno  del ventilatore. Il tempo di alimentazione successiva é regolato a 10 minuti. Il simbolo del ventilatore  e il punto decimale cominciano a lampeggiare.
2. Il tasto Più  aumenta il tempo in passi di 5 minuti. Il tasto Meno  diminuisce il tempo in passi di 5 minuti.
3. Premendo nuovamente contemporaneamente i tasti Più  e Meno , l'impostazione viene avviata e il display si spegne. Il tempo di alimentazione successiva rimanente e la velocità del ventilatore impostata vengono visualizzati brevemente ogni 30 secondi.



### Cambiare il tempo di funzionamento prolungato dell'aspirazione

- Premere contemporaneamente il tasto Più ⊕ e Meno ⊖ del ventilatore. La durata può essere cambiata.

### Fine anticipata del tempo di funzionamento prolungato dell'aspirazione




- Azionare il tasto di accensione/spegnimento del ventilatore .






#### AVVERTENZA

Se la ventilazione è in funzione da almeno 15 minuti avviene un tempo di alimentazione successiva di 15 minuti al primo livello per asciugare l'impianto.

### Disattivare il tempo di alimentazione successiva automatico

1. Accendere il controllo del ventilatore con il tasto di accensione/spegnimento .
2. Premere il tasto di accensione/spegnimento del ventilatore  per 3 secondi ca., fino a che non appare . Il tempo di alimentazione successiva automatico è permanentemente disattivato.

### Attivare il tempo di alimentazione successiva automatico

1. Accendere il controllo del ventilatore con il tasto di accensione/spegnimento .
2. Premere il tasto di accensione/spegnimento del ventilatore  per 3 secondi ca., fino a che non appare . Il tempo di alimentazione successiva automatico è permanentemente attivato.

### 4.25.3 Indicazioni per il tempo di alimentazione successiva

Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura. Se la ventilazione è in funzione per almeno 15 minuti, dopo lo spegnimento la ventola gira ancora in automatico per circa 15 minuti a bassa velocità per garantire un funzionamento ottimo e l'eliminazione completa dei vapori.

Per raggiungere una ottimale rimozione degli odori, regolare il funzionamento successivo del ventilatore sempre a 10 - 60 minuti.


I casi molto rari può succedere che al momento della riaccensione del ventilatore le molecole di odore memorizzate si connettono con il vapore d'acqua e sono poi di nuovo percepibili. Questi odori residui scompaiono durante il funzionamento successivo.






#### IMPORTANTE

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.


### 4.25.4 Indicazione Pulire il filtro per grassi


Dopo 10 ore di funzionamento, appare sul display l'indicazione per la pulizia del filtro . Il filtro per grassi deve essere pulito, altrimenti sussiste il rischio di incendio.



Per continuare ad utilizzare la ventilazione, è possibile confermare il display  con il tasto Meno ⊖.

Dopo aver pulito il filtro per grassi, è possibile cancellare il display  premendo contemporaneamente per almeno 3 secondi il tasto Meno ⊖ e il tasto di accensione/spegnimento  dell'aspirazione. Il contatore del display riparte da 0 ore.

### 4.25.5 Indicazione Cambiare il filtro a carbone


Dopo 150 ore di funzionamento, appare sul display l'indicazione per la pulizia del filtro a carbone . Il filtro a carbone deve essere sostituito.

Per continuare ad utilizzare la ventilazione, è possibile confermare il display  con il tasto Più ⊕.

Dopo aver pulito il filtro per grassi, è possibile cancellare il display  premendo contemporaneamente per almeno 3 secondi il tasto Più ⊕ e il tasto di accensione/spegnimento  dell'aspirazione. Il contatore del display riparte da 0 ore.

### 4.25.6 Spegnerne il contatore delle ore di funzionamento del filtro a carbone durante il funzionamento dell'aria di scarico.


Il contatore delle ore di funzionamento del filtro a carbone può essere disattivato durante il funzionamento dell'aria di scarico.

Per fare ciò, il comando deve essere prima attivato tramite tasto di accensione/spegnimento del ventilatore  e non deve essere visualizzato alcun messaggio.

Quindi premere il tasto Più ⊕ e accensione/spegnimento del ventilatore  contemporaneamente per 3 secondi.

Il display visualizza  (Carbon off) e il contatore delle ore di funzionamento del filtro a carbone è spento.

Per riaccendere il contatore delle ore di funzionamento, ripetere l'operazione.

Il display visualizza  (Carbon on) e il contatore delle ore di funzionamento del filtro a carbone è riacceso.

## 5 Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare il piano di cottura ad induzione prima di procedere alla pulizia.
- La piastra in vetroceramica non deve assolutamente essere pulita utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fare attenzione a strofinare soltanto brevemente sul tasto di accensione/spegnimento, per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

### 5.1 Piastra in vetroceramica

#### IMPORTANTE

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

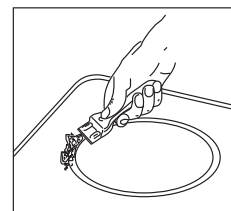
#### Pulizia dopo l'uso

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

#### Manutenzione settimanale

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

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



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

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

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

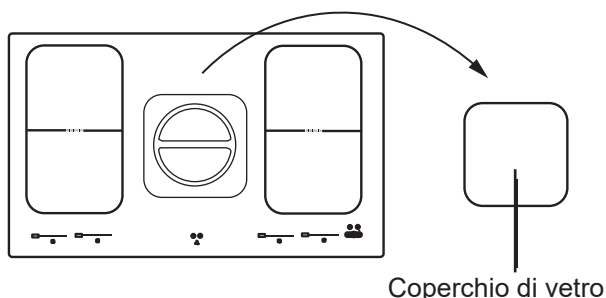
I **cambiamenti cromatici** non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta, infatti, di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

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

## 5.2 Aspirazione

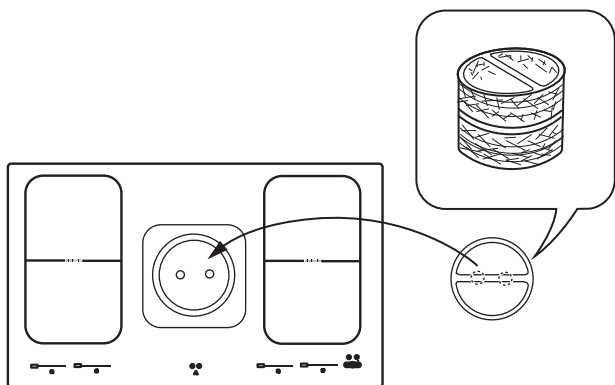
### Pulizia dei filtri per grassi

Pulire i filtri per grassi almeno una volta al mese o sempre quando sono pieno di grassi e usati nella lavastoviglie o con un po' di detersivo liquido delicato. Sollevare la cappa di aspirazione prima di rimuovere il filtro. In questo modo è facile rimuovere il filtro per la pulizia.



### AVVERTENZA

Non posizionare il coperchio del vetro con eccessiva fermezza. Pericolo di rottura dei vetri.



Pulire il filtro nella lavastoviglie. Capovolgere i filtri della lavastoviglie. Si evitano le variazioni cromatiche e i danni ai filtri usando sempre ed esclusivamente un brillantante alluminocompatibile RVS.

Non sciacquare direttamente accanto a bicchieri o porcellana leggera.

### Non far funzionare mai l'aspirazione senza il filtro inserito!

Dopo la pulizia, inserire il filtro asciutto nel sistema aspirante. Fare sempre attenzione che: la presa deve essere visibile dopo l'inserimento Pulire l'interno del ventilatore facilmente raggiungibile con un panno inumidito di detersivo ogni volta che si sostituisce il filtro, facendo attenzione alle parti sporgenti le all'interno dell'alloggiamento di aspirazione.

### Pulizia e manutenzione dell'alloggiamento di aspirazione

Preferibilmente pulire l'alloggiamento dopo ogni pulizia del filtro

Dopo la cottura intensa di acqua senza aver coperto la pentola è possibile che l'acqua condensata si accumuli sotto il filtro. Questo è del tutto normale. Però si deve eliminare l'acqua e pulire l'interno della cappa aspirante. La mancata tempestiva pulizia del filtro del grasso e dell'alloggiamento può causare odori sgradevoli a riposo e all'inizio del processo di aspirazione. Si consiglia pertanto di effettuare questa pulizia almeno una volta al mese.

Si consiglia di pulire l'alloggiamento con un panno morbido e umido e una soluzione detergente delicata.

### Servizio

Il filtro di ricircolo deve rimanere accessibile. Sostituire il feltro a carbone attivo del filtro ogni 5 - 24 mesi se usate un filtro a carbone attivo. Questo dipende fortemente dal comportamento di cottura dell'utente (intensità e regolarità).

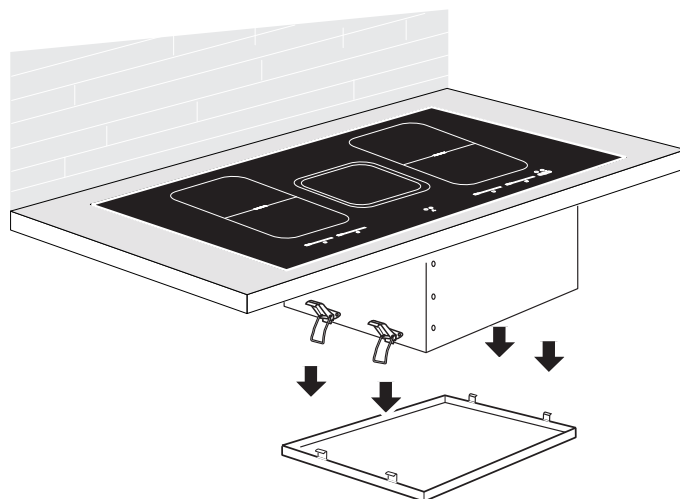
### Fondo removibile

Il fondo può essere rimosso per la pulizia.

Spegnere il piano cottura e l'aspirazione e rimuovere il coperchio di vetro e il filtro.

Tenere saldamente il fondo con una mano dal basso e aprire le 4 serrature con l'altra mano. Dopo l'apertura, tenere il fondo in orizzontale e rimuoverlo con cautela verso il basso.

Scaricare i liquidi e rimuovere accuratamente le impurità. Pulire l'interno accessibile dell'alloggiamento. In alternativa, il fondo può essere pulito in lavastoviglie. Dopo la pulizia, deve essere sostituito e fissato con i 4 elementi di fissaggio.



## 6 Che fare in caso di problemi?

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

### Nota bene!

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

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


#### I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

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

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

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

Si è in presenza di un azionamento dei tasti a sensore Slider Touch-Control causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti, pulire la superficie o rimuovere l'oggetto. Per disattivare il simbolo  premere ancora una volta lo stesso tasto o spegnere e accendere il piano di cottura ad induzione.

#### E' visualizzato il codice di errore E2?

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

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

#### E' visualizzato il codice d'errore E8?

Errore al ventilatore destro o sinistro. L'apertura di aspirazione è bloccata o coperta oppure è difettoso il ventilatore.

Controllare l'incasso del piano di cottura ed assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Vedi capitolo «Protezione da surriscaldamento». Vedi capitolo «Ventilazione».

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

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

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

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

#### È visualizzato il simbolo ?

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

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

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

#### Le pentole usate emettono rumori?

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

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

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

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

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

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

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

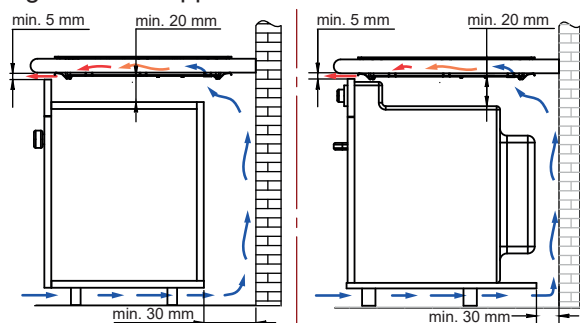
## 7 Istruzioni di montaggio

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

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

### 7.2 Ventilazione

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



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

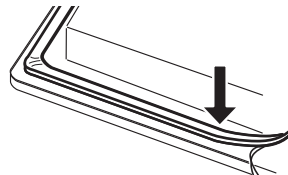
### 7.3 Incasso

#### Avvertenze importanti

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

#### Guarnizione del piano di cottura

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



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

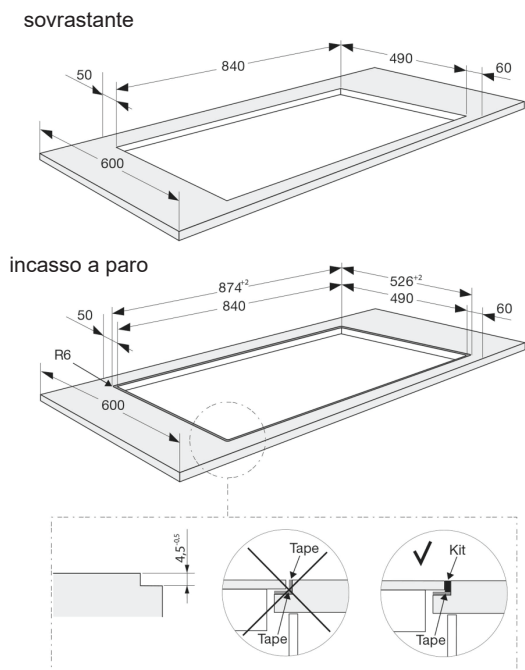
#### Intaglio del piano di lavoro

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

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

## 7.4 Possibilità di montaggio: Incasso appoggiato

Misure in mm



### AVVERTENZA

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

### Montaggio per l'incasso a paro

Incollare il nastro ermetico nell'angolo dello spigolo d'appoggio del piano di lavoro, in modo che la colla siliconica non possa fuoriuscire da sotto il piano di cottura.

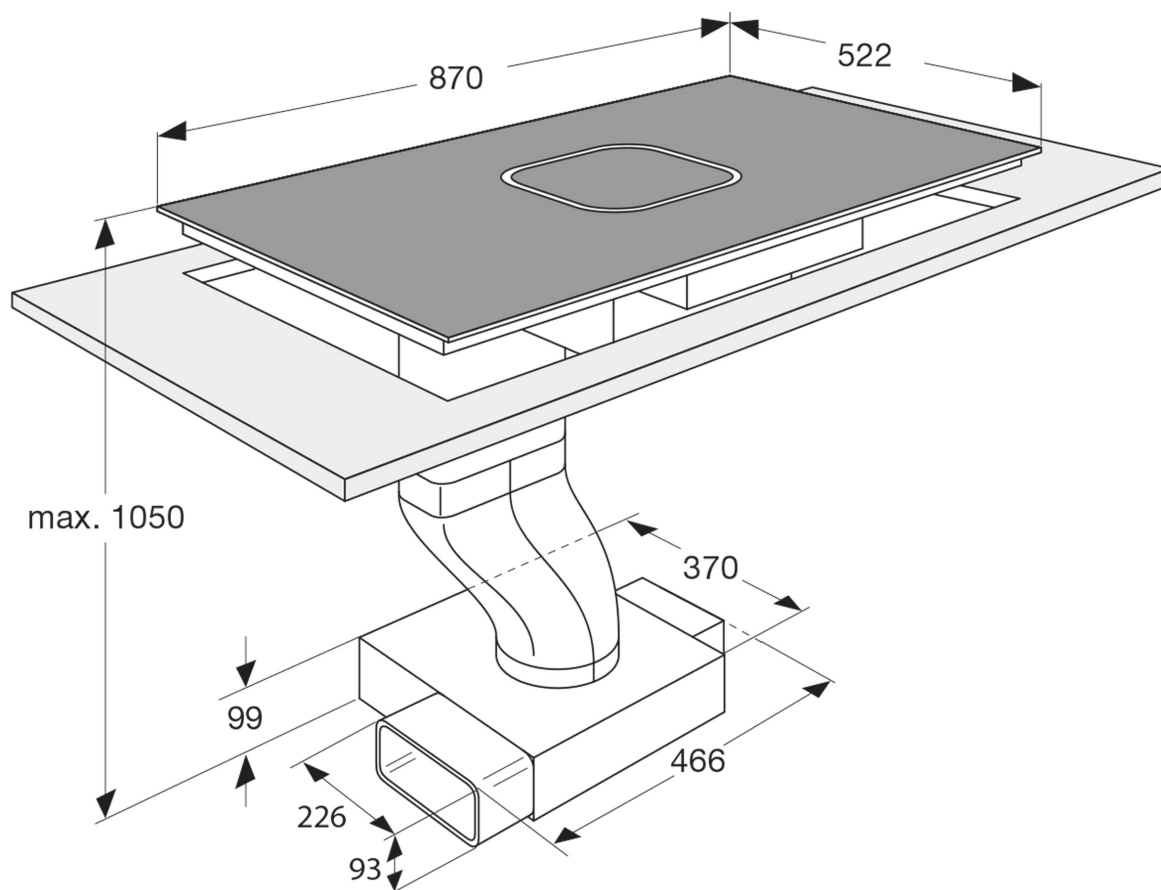
Inserire il piano di cottura nel ritaglio del piano di lavoro e allineare. Eventualmente mettere una piastra spessore.

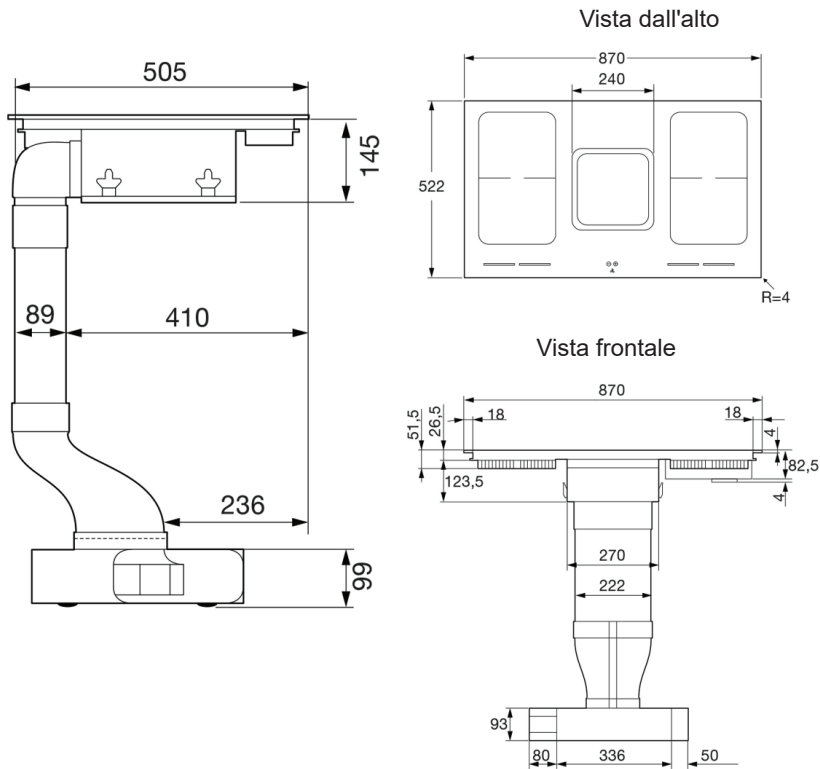
Compilare la fessura tra piano di cottura e piano di lavoro con un collante resistente al calore.

### Importante

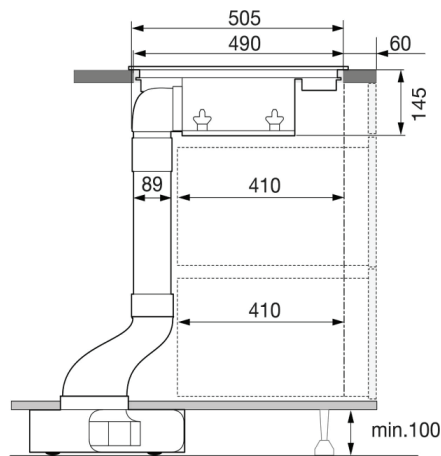
La colla siliconica non deve fuoriuscire da sotto il piano di cottura. Più avanti, una eventuale estrazione del piano di cottura non sarà più possibile. La garanzia perde di validità se non sono osservate le presenti indicazioni.

## 7.5 Dimensioni esterne

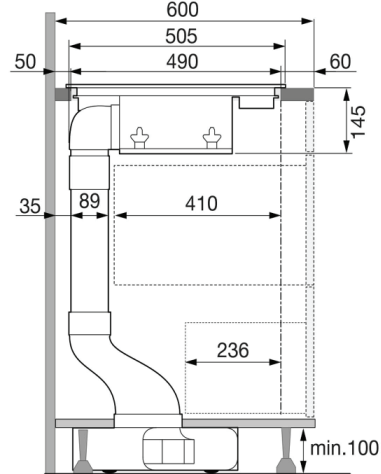




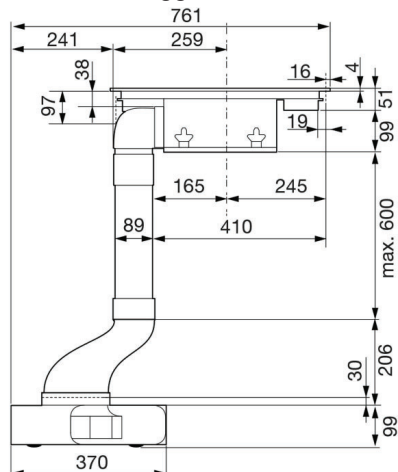
Montaggio ad isola



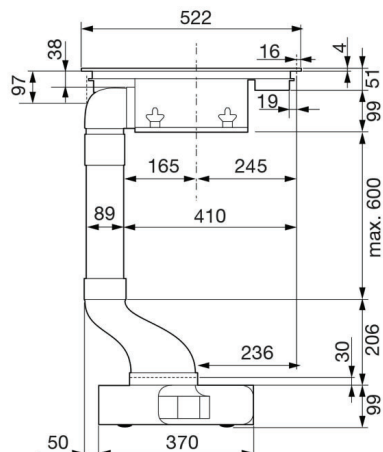
Montaggio a parete



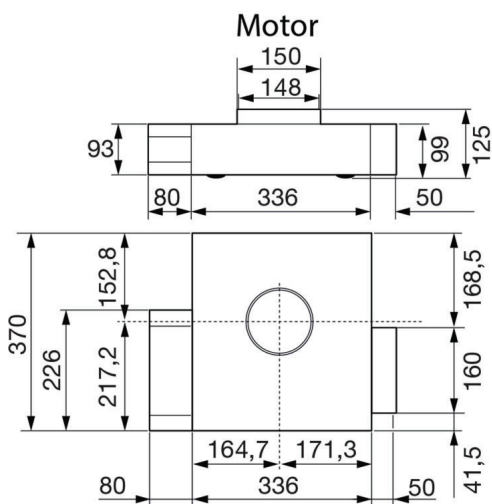
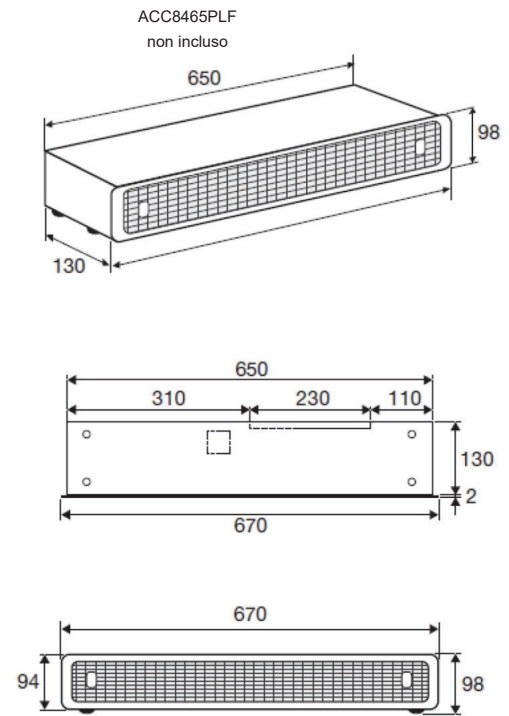
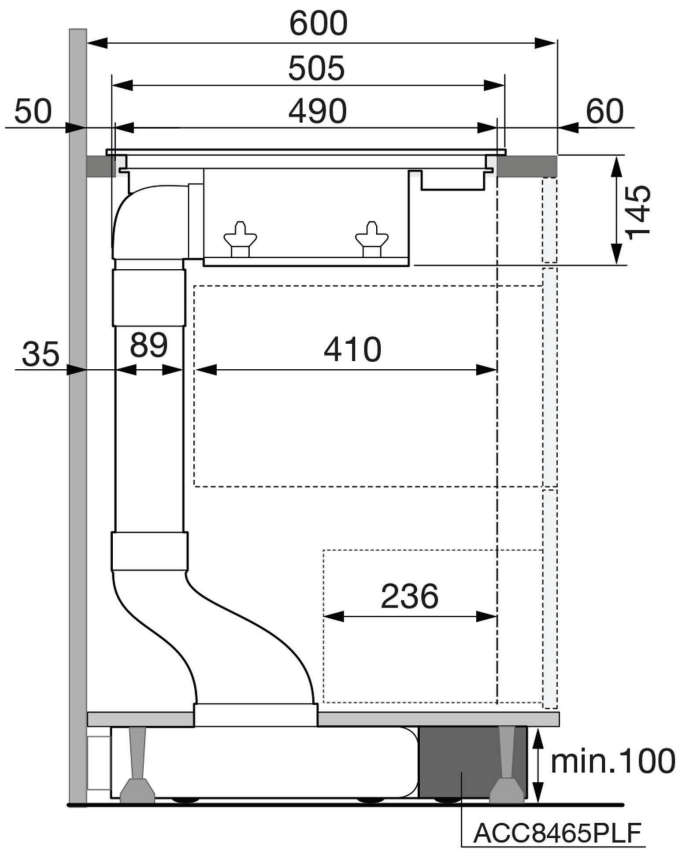
Montaggio ad isola



Montaggio a parete



## Installazione per ricircolo dell'aria



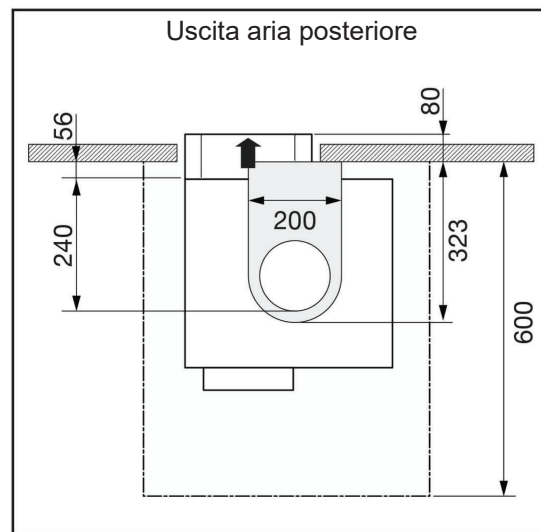
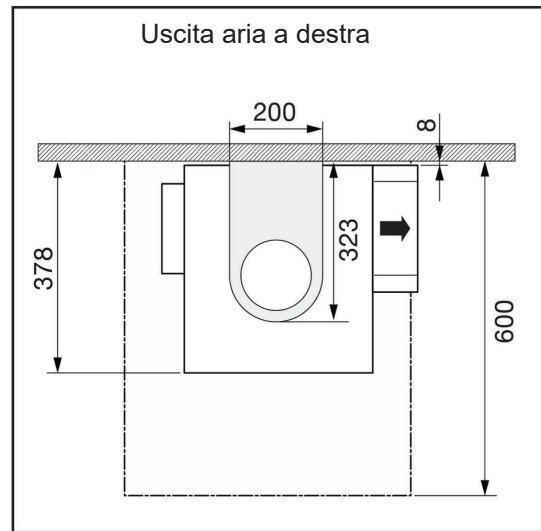
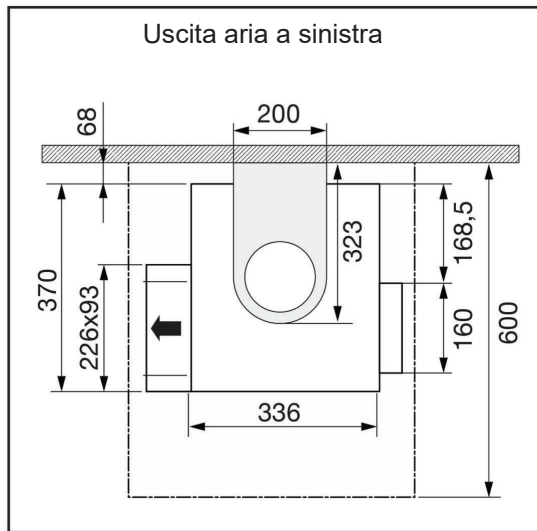
### Informazione

Potenza: 200 W

Lunghezza del cavo: 1,85 m

Spina standard a 90 gradi con messa a terra





## 7.6 Installazione del sistema di aspirazione

- L'allacciamento alle rete elettrica e il collegamento degli allacciamento per l'aria di scarica del prodotto può essere eseguito solo da un tecnico specializzato e abilitato e in base alle norme in materia valide! L'installatore è responsabile per il corretto funzionamento nel luogo di installazione!
- Fare attenzione alle norme e disposizioni per il montaggio dei singoli paesi e dell'ente responsabile per l'approvvigionamento dell'energia.
- La cappa / ventilatore funziona a sfiato e ad aria di ricircolo.
- Condurre l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro all'esterno.
- Non condurre l'aria in un camino di sfiato e per il fumo già usato. In caso di dubbi, chiedere lo spazzacamino responsabile.
- Se nelle vicinanze del ventilatore vengono gestiti dispositivi di combustione collegati ad un camino come stufe a carbone o olio e caldaie a gas, assicurarsi che affluisca sempre sufficiente aria fresca, altrimenti si corre il rischio di avvelenamento. Il corretto funzionamento del ventilatore del piano di cottura è garantito solo se la depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non superi 4 PA (0,04mbar), e affluisca sempre sufficiente aria fresca.
- I condotti di scarico dei fumi devono essere conformi alla classe di incendio B 1 DIN 4102.
- Prestare attenzione a che la larghezza nominale minima del supporto di allacciamento dell'apparecchio non venga ridotta.
- Dovrebbe essere sempre impiegato il sistema di ventilazione, consigliato e compatibile con l'aspirazione del piano cottura.
- La larghezza nominale dei tubi di ricircolo dell'aria non dovrà essere inferiore a 150 mm.
- I condotti di scarico dei fumi dovranno essere il più corti possibile, non dovranno avere una forma a gomito di 90 gradi ma dovranno descrivere un ampio arco e non dovranno avere riduzioni della sezione.

- Non scegliere mai tubi con diametro minore di 150 mm.
- Si consiglia di inserire sempre un pezzo dritto di circa 50 cm tra due gomiti/archi.
- Le cassette in muratura, così come l'intaglio nella mascherina che fa da zoccolo, dovranno avere una sezione che corrisponda almeno al condotto di scarico dei fumi. Deve essere presente un'uscita del tubo di almeno 500 cm<sup>2</sup>. Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure apportarvi adeguate aperture.
- Durante l'installazione, fare attenzione a lasciare accessibile l'unità di ricircolo dell'aria anche quando il montaggio della cucina sia completo.
- Se necessario, spostare i piedi zoccolini degli armadi. Questo dipende dal sistema della cucina. Se avete domande, contattate il vostro fornitore di cucina.



### AVVERTENZA

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

### 7.7 Collegamento elettrico



**ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA!  
PERICOLO DI MORTE!**

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

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

**Correnti di carico del piano cottura a induzione**

380-415 2N 50/60Hz und 220-240 2N 50/60Hz

7400W

Tensione nominale dei componenti 220-240V

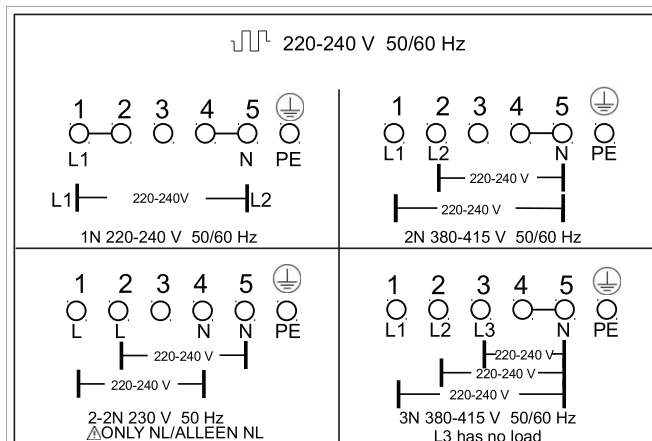
**Valori di collegamento del motore di aspirazione**

220-240V 50/60Hz

168W

### Collegamento della parte ad induzione

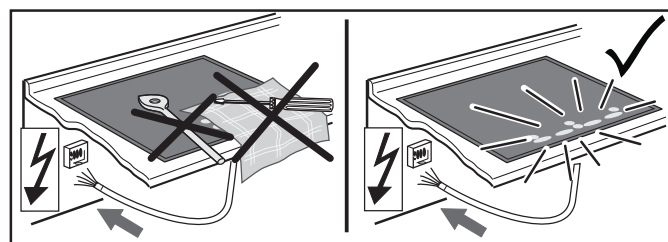
- Non sono disponibili cavi standard per il collegamento della parte ad induzione.
- Per il collegamento occorre togliere il coperchio della scatola di collegamento situata sul fondo dell'apparecchio, per arrivare al morsetto di collegamento. Dopo il collegamento il coperchio dovrà essere nuovamente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



### 7.8 Messa in funzione

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

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



### 8 Dati tecnici

<b>Dimensioni del piano di cottura</b>	
Altezza /larghezza /profondità mm	150 x 870 x 522
<b>Zone di cottura</b>	
tutte.....Ø cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Piano di cottura..... kW	7,4
Ventilatore.....kW	0,168

\* Potenza con funzione Power attiva

**9 Scheda tecnica Misurazione dell'efficienza**

Regolamento (UE) 66/2014		
Marca		ATAG
Modello / Tipo		HIDD8471LV HIDD8472LV
Tipo di piano cottura		Piano cottura ad incasso
Numero di zone di cottura e/o aree di cottura		4
Tecnologia del riscaldamento		Zone di cottura ad induzione
Zone di cottura non rotonda I (LxL)	cm	19x22
Zone di cottura non rotonda II (LxL)	cm	19x22
Zone di cottura non rotonda III (LxL)	cm	19x22
Zone di cottura non rotonda IV (LxL)	cm	19x22
Consumo energetico zona di cottura I per kg	kWh/kg	190,4
Consumo energetico zona di cottura II per kg	kWh/kg	166,2
Consumo energetico zona di cottura III per kg	kWh/kg	190,4
Consumo energetico zona di cottura IV per kg	kWh/kg	166,2
Consumo energetico piano di cottura per kg	kWh/kg	178,3

**10 Informazioni sui dati ECO**

Modello	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Modello	Piano di cottura in vetroceramica ad induzione con aspirazione integrata					
I comandi	Touch Control					
	<b>Canale d'aria</b>			<b>Aria di ricircolo</b>		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Livello 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Livello 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Livello 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Livello 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Livello P	541,8	72	37	397,2	71	0

## 11 Messa fuori servizio, smaltimento

### 11.1 Mettere fuori servizio

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

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

### 11.2 Smaltimento dell'imballo

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

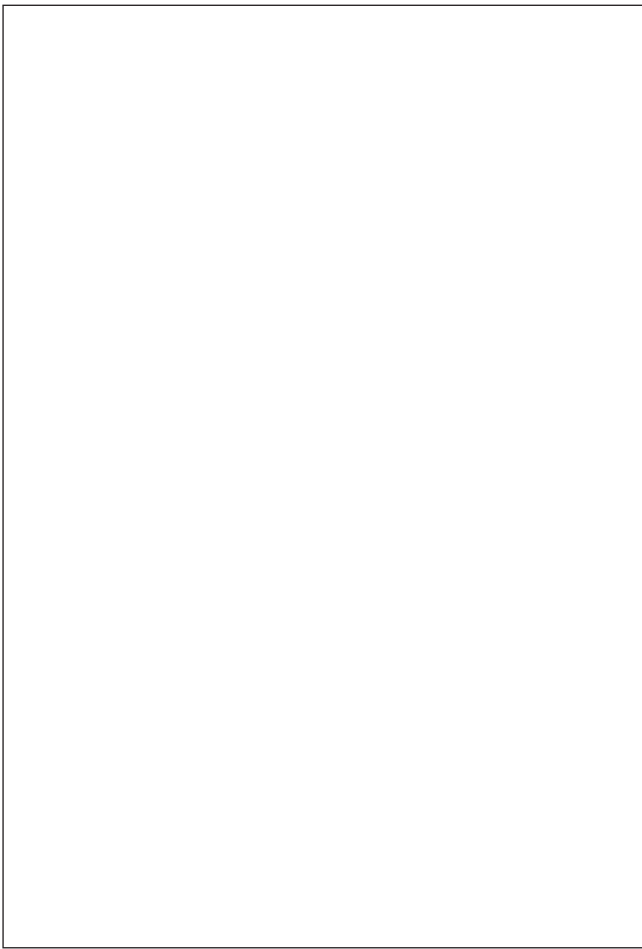
### 11.3 Smaltimento degli apparecchi usati



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

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







**ASKO**

809654