

essentiel

Notice d'utilisation

User guide

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Plaque induction avec hotte aspirante

Induction hob with extractor hood

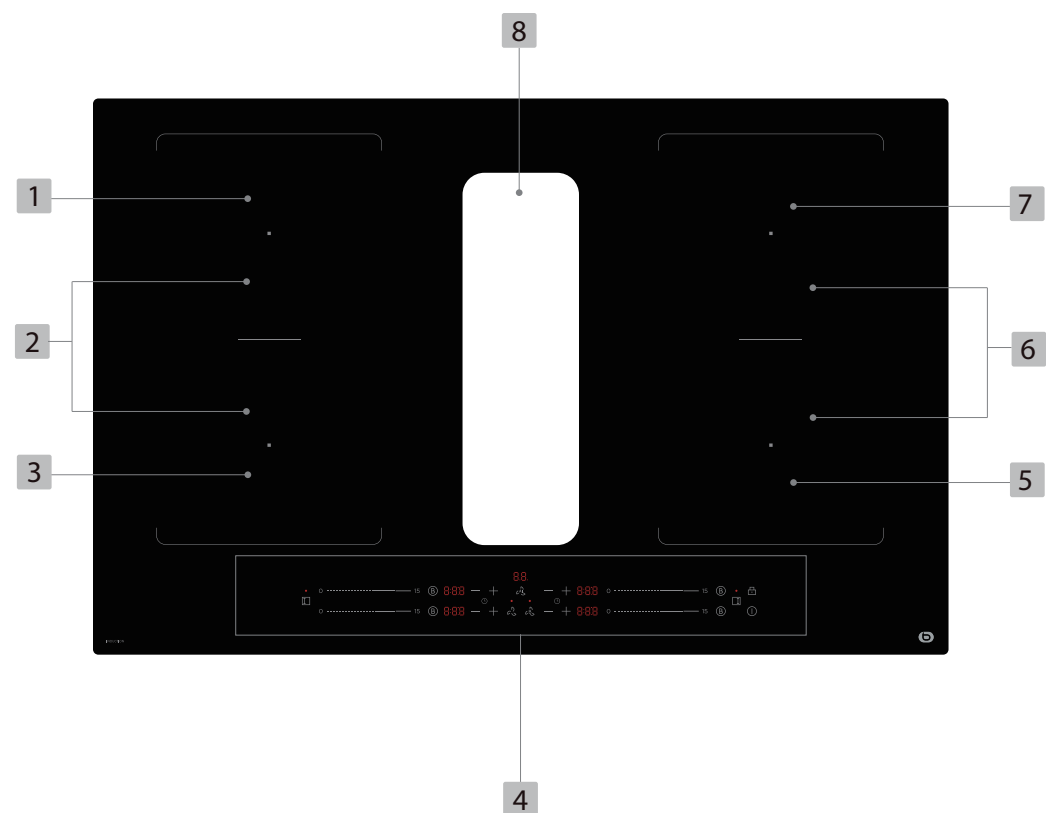
Induktionskochfeld mit

Dunstabzugshaube

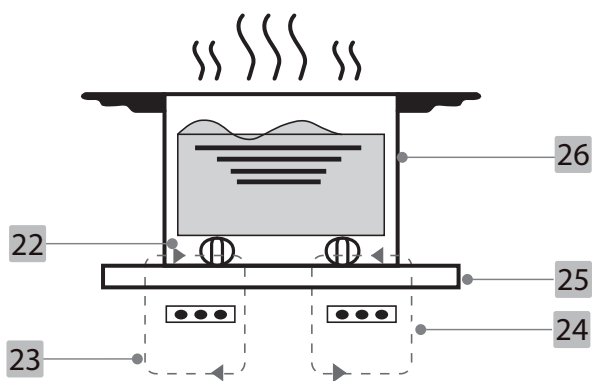
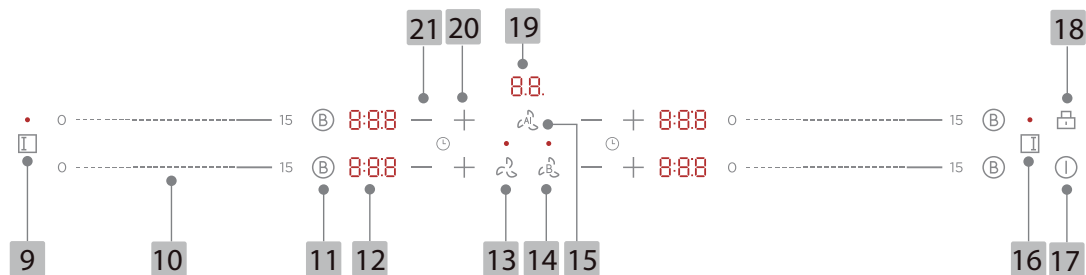
Inductiekookplaat met afzuigkap

ETIA41M





	FR	EN	DE	NL
	Plaque à induction	Induction hob	Induktionskochfeld	Inductiekookplaat
1	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300W
2	Zone modulable 3 300/3 700 W	Flex zone 3300/3700 W	Flexible Zone 3.300/3.700 W	Flexibele kookzone 3300/3700 W
3	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300W
4	Panneau de commande	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
5	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300W
6	Zone modulable 3 300/3 700 W	Flex zone 3300/3700 W	Flexible Zone 3.300/3.700 W	Flexibele kookzone 3300/3700 W
7	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300 W	Max. 2 200/3 300 W	Max. 2200/3300W
8	Hotte aspirante	Extractor hood	Dunstabzugshaube	Afzuigkap



	FR	EN	DE	NL
	Panneau de commandes	Control panel	Bedienfeld	Bedieningspaneel
9	Touche de sélection de zone modulable	Flex zone selection button	Auswahltaste für die flexible Zone	Flexibele kookzone-selectietoets
10	Commande de réglage de puissance pour chaque foyer	Power adjustment control for each burner	Leistungsregler für jede Kochzone	Vermogensregelaar voor elke kookzone
11	Touche Boost pour chaque foyer	Boost button for each burner	Booster-Taste für jede Kochzone	Boost-toets voor elke kookzone
12	Écran d'affichage pour chaque foyer	Display screen for each burner	Display für jede Kochzone	Display voor elke kookzone
13	Touche Réglage de puissance de la hotte	Hood power adjustment button	Leistungsstufen-Taste der Dunstabzugshaube	Toets voor vermogensregeling van afzuigkap
14	Touche Boost pour la hotte	Boost button for the hood	Booster-Taste der Dunstabzugshaube	Boost-toets voor afzuigkap
15	Touche Fonctionnement Automatique Plaque & Hotte	Automatic hob and hood operation button	Taste für automatischen Betrieb von Kochfeld und Dunstabzugshaube	Toets voor automatische werking van kookplaat en afzuigkap
16	Touche de sélection de zone modulable	Flex zone selection button	Auswahltaste für die flexible Zone	Flexibele kookzone-selectietoets
17	Touche Marche/Arrêt	ON/OFF control	Ein/Aus Taste	AAN/UIT-knop
18	Commande de verrouillage des touches	Button lock control	Tastensperre	Toets voor toetsenvergrendeling
19	Écran d'affichage pour la hotte	Display screen for the hood	Display der Dunstabzugshaube	Display voor afzuigkap
20	Touche Plus pour la minuterie de chaque	Plus button for each timer	Timer-Plus-Taste für jede Kochzone	Plus-toets voor timer van elke kookzone
21	Touche Moins pour la minuterie de chaque foyer	Minus button for the timer on each burner	Timer-Minus-Taste für jede Kochzone	Min-toets voor timer van elke kookzone
	Principe de fonctionnement	Operating principle	Funktionsweise	Werkingsprincipe
22	Circuit magnétique	Magnetic circuit	Magnetischer Kreislauf	Magnetisch circuit
23	Courants induits	Induced currents	Induzierte elektrische Strömung	Geïnduceerde stroom
24	Bobine d'induction	Induction coil	Induktionsspule	Inductiespoel
25	Plaque en vitrocéramique	Ceramic glass plate	Kochfeld aus Glaskeramik	Keramische glasplaat
26	Cocotte en fonte	Iron pot	Gusseiserner Kochtopf	IJzeren pot

Contenu

- **1 plaque induction avec hotte aspirante**
Puissance totale 7 400 W / Puissance hotte 160 W
220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50/60 Hz I:32A
- **1 matériel d'installation**
- **1 notice d'utilisation**
- **1 notice d'installation**

Description de l'appareil



Les images incluses dans ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin doit être soumise à l'objet réel.

Principe de fonctionnement

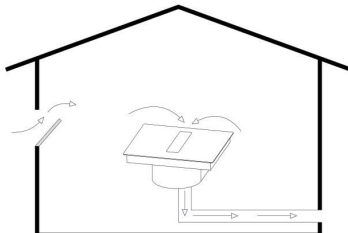
Cuisson

La cuisson par induction est un mode de cuisson sûr, moderne, efficace et économique. Il fonctionne avec des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre devient chaud uniquement parce que l'ustensile finit par le chauffer.

Le fonctionnement de la hotte intégrée est possible de deux manières différentes, décrites ci-après.

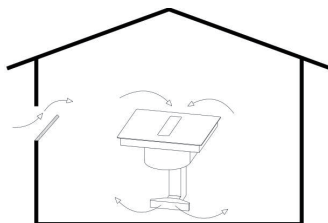
Extraction de l'air

Lorsque vous optez pour l'extraction de l'air, l'air est purifié par un filtre à graisse et évacué vers l'extérieur via un système de conduits. En mode extraction de l'air, un apport d'air frais suffisant est nécessaire. L'appareil ne peut évacuer vers l'extérieur que la quantité d'air présente dans la pièce ou aspirée dans celle-ci. L'air ne doit pas être évacué dans des cheminées utilisées pour évacuer les fumées provenant d'appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles.



Recirculation de l'air

Lorsque vous optez pour un fonctionnement de la hotte avec recirculation de l'air, l'air est purifié par un filtre à graisse avant d'être renvoyé dans la pièce. L'introduction d'air frais permet de réduire l'humidité dans la pièce. Les différentes options de fonctionnement de l'appareil en mode recirculation d'air sont présentées dans ce manuel.



FR

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque

- Lisez ce guide, en prêtant particulièrement attention au chapitre « Avertissements ».
- Retirez tout film protecteur pouvant rester sur votre plaque.
- Paramétrez le mode de fonctionnement de la hotte intégrée de votre appareil.

Par défaut, votre appareil est configuré en usine pour un fonctionnement par extraction de l'air. Pour modifier cette configuration, suivez les étapes ci-après.

1. Tandis que la plaque est éteinte, appuyez durant 3 secondes sur la **Commande de verrouillage** .
2. Appuyez durant 3 secondes sur la **Touche Fonctionnement Automatique** , un bip sonore retentit. L'écran d'affichage indique alors **OU** ou **IN 1**.
3. Appuyez sur la **Commande de verrouillage**  pour basculer d'un mode de fonctionnement à l'autre. Puis, appuyez sur  pour confirmer votre choix.

Affichage	Mode	Fonctionnement
OU	Extraction de l'air	L'air est évacué vers l'extérieur via le système de conduits fournis.
IN 1	Recirculation de l'air	L'air est purifié et renvoyé dans la pièce. Cela implique l'utilisation de filtres à charbon. L'utilisation des conduits n'est pas obligatoire.



L'installation de votre appareil fait l'objet d'un manuel distinct livré avec le présent manuel. Reportez-vous au manuel d'installation fourni.

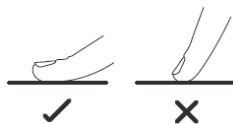
Avertissements

1. **La plaque doit être installée par deux techniciens ou installateurs qualifiés.** Ces professionnels se tiennent à votre service. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des techniciens qualifiés, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales en matière de sécurité. Aucune pièce de l'appareil ne peut être réparée ou remplacée, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
2. Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être touchés par l'utilisateur.
3. Avant de brancher l'appareil au réseau électrique : vérifiez la plaque signalétique (située au bas de l'appareil) pour vous assurer que la tension et la puissance correspondent à celles de votre installation et que la prise connectée est adaptée.
4. Cet appareil doit être connecté à un circuit équipé d'un interrupteur isolateur afin de couper complètement l'alimentation électrique.
5. La plaque ne doit pas être installée sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle ou un sèche-linge.
6. La plaque doit être installée de manière à ce que la chaleur se dissipe facilement afin d'améliorer sa fiabilité.
7. Le mur et la zone au-dessus de la surface de travail doivent pouvoir supporter la chaleur.
8. Pour éviter tout dommage, les couches de matériau et la colle doivent résister à la chaleur.
9. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
10. Une installation incorrecte de l'appareil peut invalider toute garantie ou demande de garantie.
11. Il convient d'utiliser le matériel fourni pour garantir des performances optimales. Si les conduits d'air sont agrandis, les performances de la hotte seront altérées. Il est nécessaire de veiller à ce que la hotte et le conduit restent accessibles afin de permettre toute éventuelle réparation.

Fonctionnement du produit

Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer de pression sur celles-ci.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un contact est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, et qu'aucun objet (ex. ustensile ou torchon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à faire fonctionner.



FR

Choix des bons ustensiles de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles ayant un fond adapté à la cuisson par induction.
 - Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou au fond de l'ustensile.
 - Vous pouvez vérifier si votre ustensile convient en faisant un test de magnétisme. Passez un aimant vers le fond de votre ustensile. S'il est attiré, l'ustensile convient pour l'induction.
-
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans l'ustensile que vous voulez vérifier.
 2. Si  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, l'ustensile est adapté.
 - Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
 - Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de l'ustensile, seule la partie ferromagnétique chauffera, le reste de la base pourrait ne pas être assez chaud pour la cuisson.
 - Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux, comme de l'aluminium, par exemple, cela pourrait affecter la détection de l'ustensile et la chaleur.



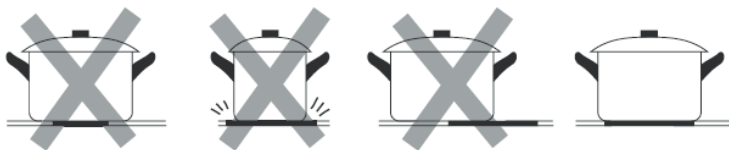
- Si la base de l'ustensile ressemble aux photos ci-après, l'ustensile pourrait ne pas être détecté.



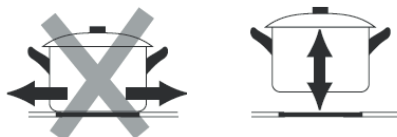
- N'utilisez pas d'ustensile avec des bords ébréchés ou un fond incurvé.



- Assurez-vous que le fond de votre ustensile est lisse, qu'il repose à plat sur le verre, et fait la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone choisie. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité peut être inférieure à celle attendue. Une casserole de moins de 140 mm de diamètre peut ne pas être détectée par la plaque. Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les ustensiles pour les retirer de la plaque – ne les faites pas glisser, cela pourrait rayer le verre.



Dimensions des ustensiles de cuisson

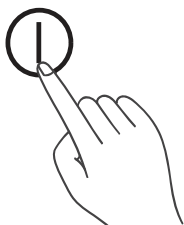
Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, dans une certaine limite, au diamètre de l'ustensile. Toutefois, le fond de cette dernière doit avoir un diamètre minimum. Pour une efficacité optimale de votre plaque de cuisson, veuillez placer l'ustensile au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base de l'ustensile induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	220
Zone modulable	210	220x380

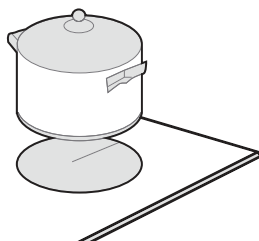
Consignes d'utilisation

Commencer la cuisson

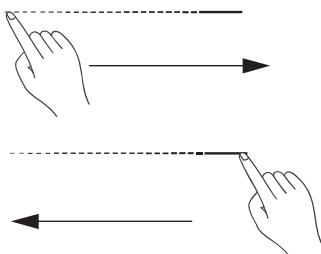
- Appuyez sur la touche **Marche/arrêt durant 1 seconde**. Après allumage, un bip est émis, tous les témoins affichent « - », pour indiquer que la plaque est entrée en mode veille.



- Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



- Chaque foyer est associé à une **commande de réglage de puissance**, une **touche booster** et des **commandes de réglage de minuterie** qui lui sont propres. Réglez la puissance du/des foyer(s) que vous souhaitez utiliser en faisant glisser votre doigt (de 0 à 15) sur la **commande de réglage de la puissance**. Le réglage choisi s'affiche à l'écran du foyer.



REMARQUE : par défaut, à l'activation d'un foyer de votre plaque, celui-ci fonctionne en **mode Automatique** : hotte activée et foyer à la puissance 9. L'écran affiche le message « H ».

- Si vous ne posez aucun ustensile sur la plaque, au bout de quelques secondes, la plaque s'éteindra automatiquement.
- Vous pouvez modifier le réglage de la puissance à tout moment pendant la cuisson.

Si le témoin $\geq \underline{U} \leq$ en alternance avec le réglage de la puissance, cela signifie que :

- vous n'avez pas mis l'ustensile sur la bonne zone de cuisson, ou
- l'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction, ou
- l'ustensile est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson.

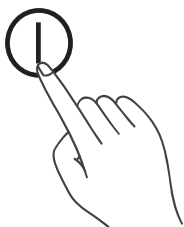
La plaque ne chauffera pas tant qu'il n'y aura pas d'ustensile adapté sur la zone de cuisson. Le témoin « $\underline{U}$ » disparaîtra automatiquement au bout d'une minute si aucun ustensile adapté n'est posé sur la zone de cuisson.

Terminer la cuisson

- Éteignez le/les foyer(s) que vous souhaitez éteindre en faisant glisser votre doigt vers la gauche sur la **commande de réglage de la puissance**. Le chiffre 0 doit s'afficher à l'écran, puis après 3 secondes, le foyer s'éteint et le message « – » s'affiche.



- Éteignez toute la plaque en appuyant sur la touche **Marche/arrêt**.



- FAITES ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES** : la lettre H montre quelles surfaces de cuisson sont chaudes. Elle disparaît quand ces zones ont refroidi jusqu'à une température sûre. Elle peut aussi servir à économiser de l'énergie : si vous souhaitez continuer à réchauffer des ustensiles, utilisez la zone de cuisson encore chaude.



Utiliser la fonction Booster

La fonction Booster permet de chauffer rapidement au maximum de la puissance du foyer. Vous pouvez l'activer directement après allumage de la plaque ou plus tard pendant la cuisson.

Activer la fonction booster :

- Appuyez sur la **touche Boost** du foyer voulu. Le foyer chauffe pour atteindre la puissance maximum.

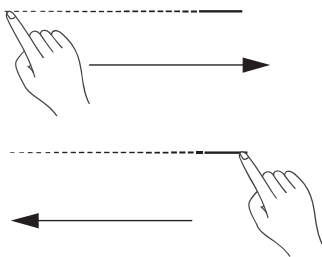


- Lorsque la fonction Booster est activée pour un foyer, l'écran d'affichage fait défiler un chenillard.



Annuler la fonction booster :

- Faites glisser votre doigt sur la **commande de réglage de la puissance** du/des foyer(s) concerné(s). Le réglage sélectionné s'affiche, la fonction est désactivée.



- Pour les 4 foyers individuels, au terme de **10 minutes** d'activation de la fonction Booster, la fonction se désactive automatiquement et le foyer fonctionne selon le réglage précédemment sélectionné ou le réglage 15 si le foyer était à 0.
- Pour les 2 zones modulables, au terme de **5 minutes** d'activation de la fonction Booster, la fonction se désactive automatiquement et la zone fonctionne selon le réglage précédemment sélectionné ou le réglage 15 si la zone était à 0.



REMARQUE :

- Lorsque la fonction Booster est activée pour un foyer, si vous activez le second foyer du même côté et si le réglage choisi pour ce second foyer entraîne le dépassement du seuil de 3,7 kW pour ce côté, le foyer associé à la fonction Booster passe automatiquement au réglage 15. Ceci permet de protéger le système électrique de votre installation.

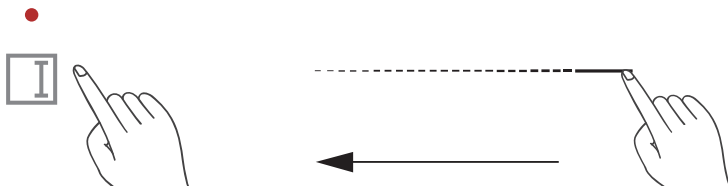
Utiliser les zones modulables

Les zones modulables vous permettent de disposer d'une plus grande surface de cuisson, par exemple lorsque l'ustensile est trop grand (supérieur à 21 cm) pour un foyer standard. Cette fonction combine ainsi les deux zones de cuisson du même côté en une grande zone, afin de permettre l'utilisation de casseroles à fond plus large.

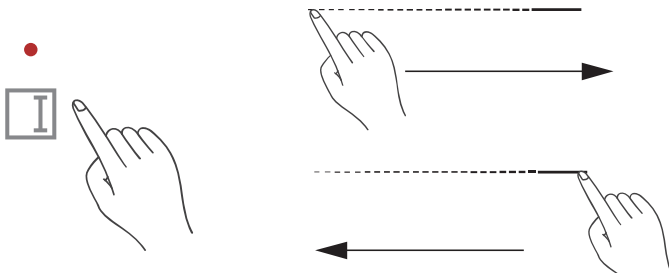
Les zones modulables sont composées de deux systèmes à induction différents pouvant être commandés séparément. La zone s'adapte en fonction de l'ustensile détecté, ainsi, toute zone non couverte sera automatiquement éteinte.

Pour assurer la détection correcte de l'ustensile et une distribution uniforme de la chaleur, l'ustensile doit être placé correctement. Reportez-vous en page suivante pour prendre connaissance du positionnement correct des ustensiles. Vous pouvez activer les zones modulables directement après allumage de la plaque ou plus tard pendant la cuisson.

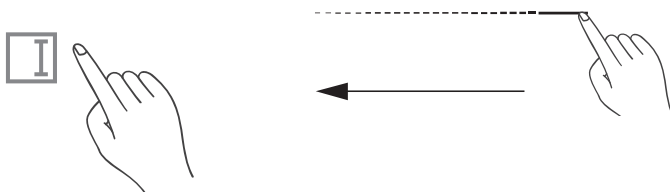
- Appuyez sur la **touche Zone modulable** du côté souhaité pour activer la fonction Zone modulable. Le voyant correspondant s'active.
- **Lorsque la Zone modulable est activée directement après l'allumage de la plaque, elle est automatiquement réglée sur la puissance 15.** Réglez la puissance en faisant glisser votre doigt sur la commande (de 15 à 0) de la zone concernée.



- Lorsque la Zone modulable est activée pendant la cuisson et qu'un réglage était déjà choisi, elle est automatiquement réglée :
 - sur la puissance choisie pour un foyer activé ou,
 - sur la puissance la plus élevée si les deux foyers étaient activés. Réglez alors la puissance en faisant glisser votre doigt sur la commande (entre 0 et 15) de la zone concernée.



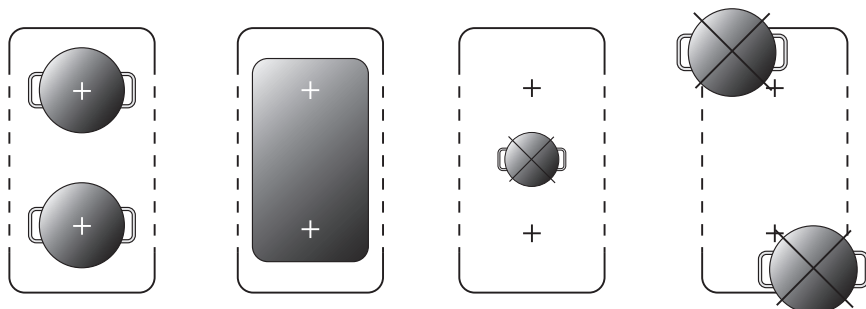
- Pour désactiver la Zone modulable, appuyez à nouveau sur la **touche Zone modulable** du côté concerné ou réglez la puissance sur 0 en faisant glisser votre doigt vers la gauche. Le voyant correspondant s'éteint.



REMARQUE :

- Lorsque vous désactivez la Zone modulable en appuyant sur la touche Zone modulable et continuez la cuisson, les deux foyers individuels continuent de fonctionner séparément, chacun à la même puissance que celle choisie pour la zone modulable.
- **Exemple :** si une zone modulable fonctionne à la puissance 15 et si vous désactivez la fonction Zone modulable, les deux foyers distincts continueront de fonctionner chacun à la puissance 15.

Positionnement correct des ustensiles :

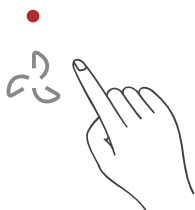


Utiliser la hotte

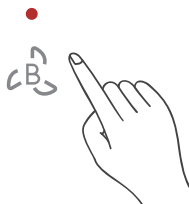
Votre plaque est dotée d'une hotte intégrée qui permet d'aspirer les fumées générées par la cuisson de vos aliments, tout en optimisant l'espace utilisé dans votre cuisine. Par défaut, à l'allumage de votre plaque, celle-ci fonctionne en **mode Automatique** : hotte activée et foyers à la puissance 9.

Cependant, plusieurs options s'offrent à vous pour l'utilisation de la hotte.

- Après allumage de la plaque, celle-ci fonctionne en **mode Automatique**. Cela signifie que la puissance de la hotte évolue en fonction de la puissance choisie du/des foyer(s) en fonctionnement. Vous n'avez pas de réglage à choisir pour la hotte. L'écran affiche le message « R ».
- Appuyez sur la **touche de réglage de puissance de la hotte** pour sortir du **Mode automatique** et activer le **Mode manuel**. Vous pouvez alors sélectionner la puissance d'aspiration entre 1 et 9. Le voyant correspondant s'active.



- Lorsque vous avez besoin d'aspirer une grande quantité de fumées rapidement, appuyez sur la **touche Boost** de la hotte pour atteindre la puissance maximum d'aspiration. L'écran affiche le message « b ». Le voyant correspondant s'active. Au terme de **5 minutes** d'activation de la fonction Booster, la fonction se désactive automatiquement.



- Sélectionnez la puissance 0 pour éteindre la hotte en mode Manuel. Ou alors, en mode Automatique, appuyez sur la **touche du Mode automatique**  pour désactiver la hotte.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher un usage imprévu (par exemple pour éviter que des enfants allument les zones de cuisson accidentellement).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes à part Marche/Arrêt sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande Verrouillage  pendant plusieurs secondes.	Le message « L » s'affiche
Pour déverrouiller les commandes	
Maintenez la commande Verrouillage  pendant plusieurs secondes.	



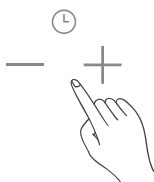
Quand la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf Marche/arrêt  : vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/arrêt  en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque avant toute nouvelle opération.

Minuteur

La fonction de minuteur permet de définir un temps de cuisson et éteint automatiquement la zone de cuisson une fois le temps écoulé. Chaque zone de cuisson dispose de son propre minuteur. Il n'est pas possible d'utiliser la fonction Minuteur seule sans activer les foyers.

FR

- Assurez-vous que la plaque est allumée et qu'un réglage de puissance est sélectionné pour le foyer concerné.
- Appuyez sur les **touches + et -** de la zone concernée pour régler la durée de cuisson voulue.
- Appuyez une fois sur les **touches + ou -** pour diminuer ou augmenter la durée d'**1 minute**. Maintenez les **touches + ou -** enfoncées pour diminuer ou augmenter la durée de **10 minutes**. La durée maximale du minuteur est 8 heures.



- Appuyez simultanément sur les **touches - et +** pour annuler le minuteur et l'affichage du minuteur indiquera « 00 ».



- Une fois le minuteur réglé, la durée choisie clignote 3 fois pour indiquer le début du décompte et le temps restant est indiqué sur l'écran de la zone.
- À la fin de la durée définie, une alerte sonore retentit et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Durée de fonctionnement par défaut

L'extinction automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle éteint automatiquement la plaque si vous oubliez de le faire et même si vous définissez un minuteur supérieur à ces durées par défaut. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau suivant :

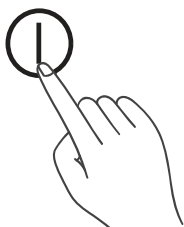
Plaque à induction										
Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Durée de fonctionnement par défaut (en minutes)	480	480	480	360	360	360	240	240	240	120
Niveau de puissance	11	12	13	14	15					
Durée de fonctionnement par défaut (en minutes)	120	120	90	90	90					
Hotte										
Niveau de puissance	1	2	3							
Durée de fonctionnement par défaut (en minutes)	480	240	120							

Lorsque l'ustensile de cuisson est retiré, la plaque cesse immédiatement de chauffer la zone concernée et s'éteint automatiquement au bout de 1 minute.

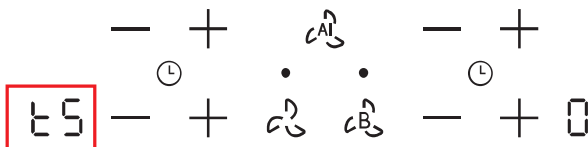
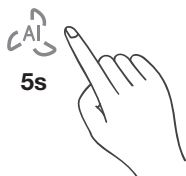
Délai d'extinction de la hotte

Après la fin de la cuisson et l'arrêt de votre appareil, vous pouvez choisir de laisser fonctionner la hotte quelque temps pour optimiser l'air de votre cuisine. En mode Automatique, le réglage par défaut est de 2 minutes de fonctionnement de la hotte après l'arrêt de la plaque. En mode manuel, le réglage par défaut est l'extinction immédiate de la hotte à l'arrêt de la plaque. Toutefois, vous pouvez modifier ce réglage pour qu'il s'applique systématiquement après l'arrêt de la plaque. Pour ce faire, suivez les indications ci-après :

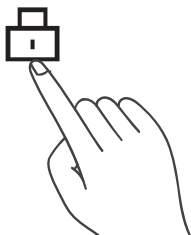
- Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur la **touche Marche/arrêt** pour activer la plaque en mode veille.



- Dans les 10 secondes suivant l'activation, appuyez sur la **touche du Mode automatique** durant 5 secondes pour entrer dans le menu de réglage du délai d'extinction de la hotte, matérialisé par le message « t5 ».



- Appuyez sur la **Commande de verrouillage** pour sélectionner le délai d'extinction de la hotte : vous pouvez choisir entre 0, 1, 2, 5, 10 et 20 minutes.



- Appuyez sur la **touche Marche/arrêt** pour confirmer votre choix.
- Désormais, la hotte s'éteindra au terme du délai choisi à chaque arrêt de l'appareil après cuisson.



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Conseils de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire des aliments, parce que l'huile et la graisse chauffent très vite, en particulier si vous utilisez le booster. À des températures extrêmement hautes, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, et provoquer de sérieux risques d'incendie.

- Quand la nourriture entre en ébullition, réduisez la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de gras pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuire à puissance élevée et réduisez la puissance quand la nourriture est chaude.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage consiste à rester sous le point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles apparaissent seulement occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour réaliser de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, parce que les saveurs se développent sans surcuisson. Il vaut mieux également cuire les sauces à base d'œuf ou épaissies à la farine sous le point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour assurer que la nourriture soit cuite correctement dans le délai recommandé.

Griller des steaks

Pour cuire des viandes juteuses et savoureuses :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Enduisez au pinceau les deux faces du steak d'un peu d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez-y la viande.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'approximativement 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour avoir une idée de la cuisson – plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer une assiette chaude quelques minutes pour que la viande se détende avant de servir.

Faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la vitrocéramique ou une grande poêle.
2. Ayez tous les ingrédients et équipements à portée de main. La cuisson doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisez-les en plusieurs fois.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, réservez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais toujours fermes, baissez la température de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils soient tous cuits.
7. Servez immédiatement.

Détection des petits éléments

Quand un ustensile de taille inadaptée ou non-magnétique (ex. aluminium), ou un article plus petit (ex. couteau, fourchette, clé) est laissé sur la plaque, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque à induction pendant 1 minute de plus.

Bruits de fonctionnement

La cuisson par induction génère des bruits de fonctionnement qui sont normaux, notamment :

- La plaque à induction émet un bourdonnement ou un grésillement durant la chauffe et plus particulièrement à forte puissance,
- La plaque à induction émet un bruit de ventilateur : le ventilateur intégré de votre plaque à induction sert à empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner une fois que vous avez éteint la plaque.

Ces phénomènes sont normaux et ne nécessitent pas d'action de votre part.

Conseils d'économies d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants :

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau, réduisez le réglage de puissance lorsque l'eau commence à bouillir.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et de taille appropriée.

Réglages de la puissance

Les réglages ci-dessous ne sont qu'indicatifs. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, y compris votre matériel de cuisson et les quantités cuisinées. Faites des expériences avec la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Convient pour
1 - 2	- réchauffer délicatement de petites quantités de nourriture - faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite - faire mijoter à feu doux - réchauffer lentement
3 - 5	- réchauffer - mijoter rapidement - faire cuire du riz
6 - 11	pancakes
12 - 13	- faire sauter - faire cuire des pâtes
15	- faire sauter à feu vif - saisir - porter une soupe à ébullition - faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

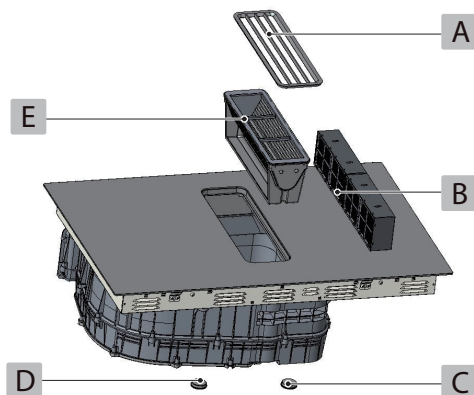
Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure courante sur le verre (traces de doigts, marques, taches d'aliments ou débordements de liquides non-sucrés sur le verre)	- Éteignez la plaque de cuisson. - Appliquez un détergent spécialement préconisé pour plaque de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas trop chaud !) - Rincez et séchez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout. - Rallumez la plaque de cuisson.	- Quand la plaque est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut rester chaude ! Faites très attention. - Les éponges à récurer, certaines éponges en nylon et les produits nettoyants agressifs/abrasifs risquent de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vous assurer que votre nettoyant ou votre éponge est compatible. - Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la plaque : le verre pourrait rester taché.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Débordements, aliments fondus, et éclaboussures chaudes et sucrées sur le verre	Retirez ces résidus immédiatement avec une spatule ou un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques, en faisant attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez totalement la plaque de cuisson. 2. Humidifiez la zone pour ramollir les résidus si ceux-ci ont séché. 3. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les aliments qui ont débordé en les poussant vers une zone froide de la plaque. 3. Nettoyez les saletés à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour la « Salissure courante sur le verre » ci-dessus.	• Éliminez les taches laissées par les aliments fondus ou sucrés le plus vite possible. Si vous les laissez refroidir sur la plaque, il peut être difficile de les retirer, et elles peuvent même endommager la plaque de manière permanente. • Risque de coupure : quand la sécurité est rétractée, la lame d'un grattoir est extrêmement coupante. Utilisez-le avec le plus grand soin et conservez-le toujours hors de portée des enfants.
Débordements sur les touches de commande	1. Éteignez la plaque de cuisson. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez totalement la zone avec un essuie-tout. 5. Rallumez la plaque à induction.	La plaque peut biper et s'éteindre d'elle-même, et les touches de commande ne plus fonctionner tant qu'elles sont couvertes de liquide. Pensez à bien sécher la zone de commande avant de rallumer la plaque.

Nettoyage et remplacement des composants

Pour optimiser le fonctionnement de votre appareil à long terme, il convient d'en nettoyer certains composants correctement et par ailleurs, d'en assurer l'entretien.

Vous trouverez ci-dessous les éléments nécessitant une attention particulière lors du nettoyage.

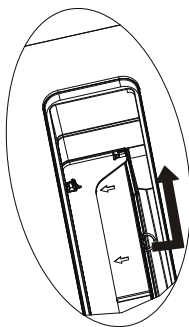
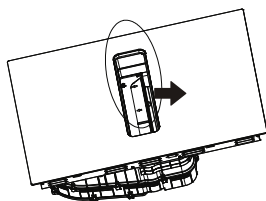
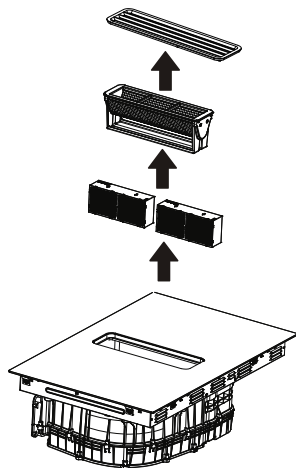


A	Grille	D	Bouchon en caoutchouc
B	Filtres à charbon	E	Filtre à graisse
C	Bouchon en caoutchouc		

Nettoyage et remplacement des filtres à charbon

Pour optimiser le fonctionnement de votre appareil à long terme, il convient de nettoyer et de remplacer les filtres à charbon régulièrement. Contactez votre service après-vente ou revendeur agréé afin pour vous procurer les pièces de remplacement.

1. Retirez la grille et le filtre à graisse de l'appareil (voir figure ci-contre) en veillant à ne pas les faire tomber sur la plaque, ce qui pourrait endommager la surface de la plaque. Veillez à maintenir le filtre à graisse à l'horizontale car de la graisse peut s'être accumulée au bas de celui-ci. Retirez les filtres à charbon : vous devez tirer sur le petit anneau métallique vers la droite pour réussir à le soulever (voir figure ci-dessous).

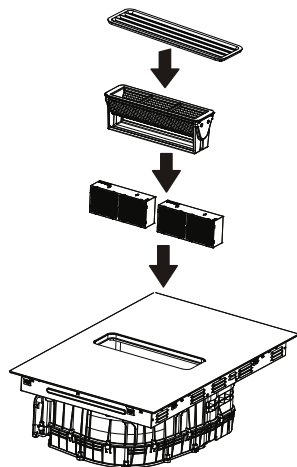


2. Tous les 2 mois environ, il vous appartient de nettoyer les filtres à charbon :
 - Placez les filtres à charbon dans le lave-vaisselle, ajoutez du détergent et utilisez un programme de lavage standard (d'une durée d'environ 1,5 h à 3 h) pour les nettoyer.
 - Faites tremper les filtres à charbon dans de l'eau chaude additionnée de détergent (60-80 °C) pendant 1 à 2 heures, puis rincez à l'eau claire.
 - Pour que les filtres à charbon restent en bon état de fonctionnement, veuillez les nettoyer régulièrement ; puis, au terme de 5 ans de durée de vie, veuillez les remplacer.
3. Après nettoyage des filtres à charbon, il convient de les réactiver :
 - Placez les filtres à charbon préalablement nettoyés dans le four pendant 3 heures à 150 °C).
 - Séchez-les ensuite à l'aide d'un sèche-cheveux pendant 30 minutes environ.

REMARQUE :

- N'utilisez pas de nettoyants alcalins puissants ou gras, car ils pourraient endommager les filtres à charbon.
- La température de l'eau ne doit pas dépasser 80 °C, car cela pourrait endommager les filtres à charbon.
- La température du four ne doit pas être supérieure à 200 °C.
- N'exercez pas de force sur les filtres à charbon pour les laver en profondeur.

4. Tous les 5 ans, il vous appartient de remplacer les filtres à charbon : le message « F C » s'affiche alors à l'écran, indiquant la nécessité de remplacer les filtres à charbon. Suivez les étapes indiquées précédemment (au point 1 de ce chapitre) pour retirer les filtres à charbon, remplacez-les, puis suivez les étapes dans l'ordre inverse pour les réinstaller.



5. Une fois les filtres à charbon remplacés, il convient de réinitialiser le compteur d'usage des filtres à charbons. Pour ce faire, tandis que l'appareil est à l'arrêt, appuyez et maintenez la **Commande de verrouillage**  pendant 3 secondes pour entrer dans le menu de paramétrage. Appuyez et maintenez la **touche de réglage de la puissance de la hotte**  pendant 3 secondes pour réinitialiser le compteur d'usage des filtres à charbon. L'écran affiche le message «  L », indiquant la prise en compte de la réinitialisation.

Nettoyage de la grille et des filtres à graisse

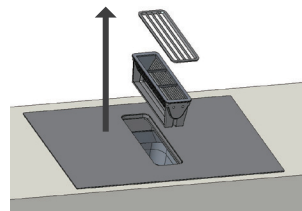
Pour optimiser le fonctionnement de votre appareil à long terme, il convient de nettoyer la grille et les filtres à graisse régulièrement.

ATTENTION : RISQUE D'INCENDIE ! LES RÉSIDUS DE GRAISSE PEUVENT PROVOQUER UN INCENDIE S'ILS NE SONT PAS NETTOYÉS.

- N'utilisez jamais l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse.
- N'allumez jamais de flamme à proximité de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une source de chauffage utilisant du combustible comme du bois ou du charbon.

Nettoyez tous les 7 jours environ le filtre à graisse.

1. Retirez la grille et le filtre à graisse de l'appareil (voir figure ci-contre) en veillant à ne pas les faire tomber sur la plaque, ce qui pourrait endommager la surface de la plaque.
2. Nettoyez la grille et les filtres à graisse : vous pouvez les nettoyer manuellement. Seul le filtre à graisse est compatible lave-vaisselle.
3. Pour un nettoyage manuel, faites tremper le filtre à graisse et la grille dans de l'eau savonneuse, puis brossez-les délicatement, sans utiliser de produits agressifs, acides ou alcalins. Rincez-les et laissez-les sécher avant de les réinstaller.
4. Pour un nettoyage au lave-vaisselle du filtre à graisse uniquement : posez-le de préférence côté filtre. Il est préférable de ne pas laver en même temps d'autres ustensiles si le filtre est très encrassé. La température ne doit pas dépasser les 70 °C. Laissez ensuite sécher.



Nettoyage de la cavité

Pour optimiser le fonctionnement de votre appareil à long terme, il convient de nettoyer la cavité régulièrement.

1. Après vous être assuré que l'appareil est complètement refroidi et que l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint, tirez le bouchon en caoutchouc d'une main et de l'autre, tenez le bac.
2. Laissez le bac se vider, le liquide et les éventuels résidus de cuisson doivent être évacués. Vérifiez que l'ouverture n'est pas obstruée
3. Remettez le bouchon en place.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas de courant.	Vérifiez que la plaque est connectée à l'alimentation électrique et sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez le chapitre « Verrouillage des commandes ».
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou bien vous utilisez le bout de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la pulpe de vos doigts pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec des bords rugueux.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond lisse et plat. Cf. « Choix des bons ustensiles de cuisson »
	Des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs ont été utilisés.	Cf. « Entretien et nettoyage ».
Certains ustensiles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être provoqué par la structure de vos ustensiles (des couches de différents métaux qui vibrent différemment).	Il s'agit d'un phénomène normal pour les ustensiles, et cela n'indique pas de problème.
La plaque à induction émet un bourdonnement sourd lorsqu'elle est réglée à une puissance élevée.	Cela est dû à la technologie de cuisson par induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit doit s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez la puissance.

Problème	Causes possibles	Solutions
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur intégré de votre plaque à induction sert à empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner une fois que vous avez éteint la plaque.	Ce phénomène est normal et cela ne nécessite pas d'action de votre part. N'éteignez pas le courant de la plaque à induction au niveau du mur pendant le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et le témoin s'allume.	La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson par induction. Voir le chapitre « Choix des bons ustensiles de cuisson ».
	La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile parce qu'il est trop petit pour la zone de cuisson ou qu'il n'est pas correctement centré.	Centrez l'ustensile et assurez-vous que son fond correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte toute seule de manière inattendue, un bip a été émis et un code d'erreur est affiché (généralement avec un ou deux chiffres clignotant sur le minuteur).	Défaillance technique.	Veuillez noter les lettres et les chiffres du code d'erreur, éteignez le disjoncteur de la plaque à induction, et faites appel à un technicien qualifié.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le témoin LED ne s'allume pas lors du branchement de l'appareil.	Aucune alimentation.	Vérifiez que l'appareil est bien raccordé au secteur et que la prise fonctionne.
	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.
	La carte d'alimentation est endommagée.	La carte d'alimentation doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
	La carte d'affichage est endommagée.	La carte d'affichage doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
Certaines commandes ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	La carte d'affichage doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
Le témoin de cuisson est allumé, mais la zone ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation sont peut-être bloquées.
	Défaillance du ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, celui-ci doit peut-être être remplacé, veuillez contacter le service après-vente.
	La carte d'alimentation est endommagée.	La carte d'alimentation doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque cesse soudainement de chauffer en cours de fonctionnement et un « u » clignote sur l'affichage.	Type d'ustensile inadapté.	Utilisez un ustensile de cuisson adapté.
	Le diamètre de l'ustensile est trop petit.	
	La plaque a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Touchez la commande Marche/arrêt pour redémarrer l'appareil.
		Le circuit de détection des ustensiles est endommagé. Veuillez contacter le service après-vente.
Les zones de cuisson de la même taille (la première et la deuxième par exemple) affichent « u ».	Défaut de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.
	La carte d'affichage pour la partie communication est endommagée.	La carte d'affichage doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
	La carte-mère est endommagée.	La carte d'alimentation doit être remplacée. Veuillez contacter le service après-vente.
Le bruit du moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, celui-ci doit peut-être être remplacé, veuillez contacter le service après-vente.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les performances d'extraction de la hotte sont réduites.	Le filtre à graisse est encrassé.	Nettoyez ou remplacez le filtre à graisse. Reportez-vous au chapitre consacré au « Nettoyage de la grille et du filtre à graisse ».
	Les filtres à charbon sont encrassés.	Nettoyez les filtres à charbon. Reportez-vous aux chapitres consacrés au « Nettoyage et remplacement des filtres à charbon ».
	Quelque chose obstrue le conduit.	Désobstruez le conduit.
Le système de ventilation continue de fonctionner alors que la plaque est éteinte.	L'appareil poursuit l'extraction des fumées résiduelles.	Patientez quelques instants, l'appareil va cesser de fonctionner.

Les instructions ci-dessus concernent l'évaluation et l'inspection des défaillances les plus communes.

Veuillez ne pas démonter vous-même l'appareil pour prévenir tout danger et éviter d'endommager la plaque à induction.

Codes erreurs

La plaque à induction est équipée d'une fonction auto-diagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonction de plusieurs composants sans désassembler ni démonter la plaque de la surface de travail.

FR

Code d'erreur	Problème	Solution
EF	Activation de touches pendant une durée anormale	Veuillez nettoyer la plaque. Redémarrez l'appareil. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
FC	Rappel de remplacement des filtres à charbon.	Veuillez remplacer les filtres à charbon. Reportez-vous au chapitre consacré au « Nettoyage et remplacement des filtres à charbon ».
EU	Défaillance de connexion entre la carte de l'écran et la carte principale.	Redémarrez l'appareil. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
FS	Défaillance de ventilation	Redémarrez l'appareil. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
EL	Tension anormale.	Veuillez vérifier que la tension est conforme aux spécifications. Lorsque la tension revient à la normale, redémarrez l'appareil. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
EH		
C1	Température élevée du capteur de température de la plaque. La surface de la plaque est trop chaude.	Laissez refroidir la plaque, puis redémarrez-la.
C2	Température élevée du capteur de température IGBT.	Laissez refroidir la plaque, puis redémarrez-la. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
b3	Température du module moteur élevée.	Laissez l'appareil refroidir, puis redémarrez-le une fois celui-ci totalement refroidi.

Code d'erreur	Problème	Solution
b7	Défaillance au démarrage ou durant le fonctionnement du moteur.	Vérifiez qu'aucun élément n'obstrue le moteur, puis redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
E1	Défaillance du capteur de température	Redémarrez l'appareil. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
E2		
E7		
E3	Défaillance du capteur de température IGBT.	Redémarrez l'appareil. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
E4		
b5	Défaillance moteur.	Redémarrez l'appareil. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
bd	Défaillance de communication entre la carte d'affichage et la carte de la hotte.	Redémarrez l'appareil. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.

Contents

- **1 induction hob with extractor hood**

Total power: 7400 W / Hood power: 160 W

220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50/60 Hz I:32A

- **1 installation hardware**

- **1 user guide**

- **1 installation manual**

EN

Device description



The images included in this manual are provided for explanatory purposes only. Any discrepancy between the actual item and the illustration in the drawing shall be subject to the actual item.

Operating principle

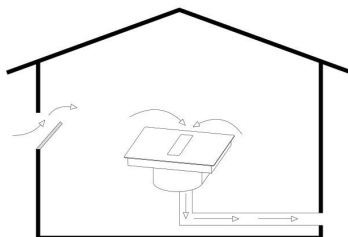
Cooking

Induction cooking is a safe, modern, efficient and economical way to cook. It works by using electromagnetic vibrations to generate heat directly in the cookware, rather than indirectly by heating the glass surface. The glass only becomes hot because the cookware eventually heats it up.

The built-in hood can be operated in two different ways, which are described below.

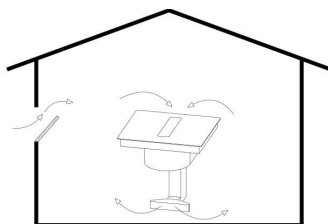
Air extraction

When you opt for air extraction, the air is purified by a grease filter and expelled outside via a duct system. In air extraction mode, a sufficient supply of fresh air is required. The appliance can only expel the amount of air found in the room or sucked into it. Air must not be vented through chimneys used to expel fumes from appliances running on gas or other fuels.



Air recirculation

When you opt for the hood's air recirculation mode, the air is purified by a grease filter before being returned to the room. The introduction of fresh air reduces the humidity in the room. The various options for using the appliance in air recirculation mode are presented in this manual.



Before using your new hob

- Read this guide, paying particular attention to the chapter entitled "Warnings".
- Remove any protective film that may remain on your hob.
- Set up the operating mode of your appliance's built-in hood.

By default, your appliance is factory-configured for air extraction mode. To change this configuration, follow the steps below.

1. While the hob is off, press and hold the following for 3 seconds: the **Lock control** .
2. Press and hold the following for 3 seconds: the **Automatic operation button** , and a beep should sound. **OU** or **IN 1** will then be displayed on the screen.
3. Press **Lock control**  to switch between operating modes. Then, tap  to confirm your choice.

Display	Mode	Operation
OU	Air extraction	The air is expelled outside via the duct system provided.
IN 1	Air recirculation	The air is purified and returned to the room. This involves the use of charcoal filters. The use of ductwork is not mandatory.



The appliance installation process is covered in a separate manual, provided alongside this one. Please refer to the supplied installation manual.

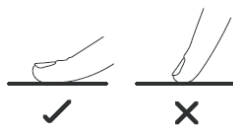
Warnings

1. **The hob must be installed by two qualified technicians or installers.** These professionals are at your service. Please never perform this operation yourself. Installation and maintenance must be performed by qualified technicians in accordance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. No part of the appliance can be repaired or replaced, unless otherwise specified in the user manual.
2. Once installation is complete, the electrical components must not be touched by the user.
3. Before connecting the appliance to the power grid: check the nameplate (located at the bottom of the appliance) to make sure that the voltage and power match those of your place of installation, and that the connected socket is suitable.
4. This appliance must be connected to a circuit equipped with an isolator switch in order to completely cut off the power supply.
5. The hob must not be installed on a cooling appliance, dishwasher or tumble dryer.
6. The hob must be installed in such a way that heat can dissipate easily in order to improve its reliability.
7. The wall and the area above the work surface must be able to withstand heat.
8. To prevent damage, the layers of material and the adhesive must be heat resistant.
9. Do not use a steam cleaner.
10. Improperly installing the appliance may invalidate any warranty or warranty claim.
11. The supplied hardware should be used to ensure optimal performance. If the air ducts are too large, the performance of the hood will be impaired. Make sure that the hood and duct remain accessible to allow for any potential repairs.

How the product works

Touch controls

- The controls are touch-sensitive, so you do not need to press down on them.
- Use the pad of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time contact is registered.
- Ensure that the controls are always clean and that no objects (e.g. utensils or tea towels) are covering them. Even a thin film of water can make the controls difficult to operate.



Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
 - Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
 - You can check whether your cookware is suitable by performing a magnetism test. Pass a magnet over the bottom of your cookware. If it is attracted, the cookware is suitable for induction.
-
- If you do not have a magnet:
 1. Pour water into the cookware you wish to check.
 2. If **U** does not flash on the display and the water heats up, the cookware is suitable.
 - Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and terracotta.
 - If the ferromagnetic part only partially covers the base of the cookware, only the ferromagnetic part will heat up, and the rest of the base may not be hot enough for cooking.
 - If the ferromagnetic part is not homogeneous but contains other materials, such as aluminium, for example, this could affect the detection of the cookware and the heat.
 - If the base of the cookware resembles the photos shown below, the cookware may not be detected.

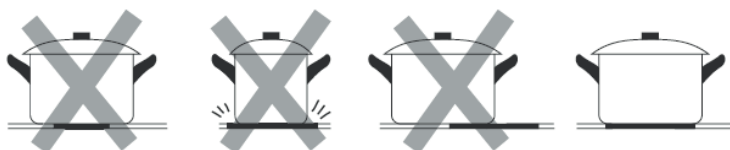




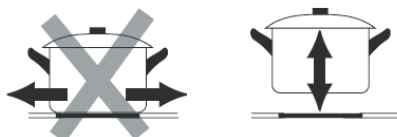
- Do not use cookware with chipped edges or curved bottoms.



- Ensure that the bottom of your cookware is smooth, that it rests flat on the glass, and that it is the same size as the cooking zone. Use cookware with a diameter as wide as the design of the chosen area. If you use a slightly larger pan, the energy will be used at maximum efficiency. If you use a smaller pan, the efficiency may be lower than expected. A pan with a diameter of less than 140 mm may not be detected by the hob. Always centre your cookware on the cooking zone.



- Always lift the cookware to remove it from the hob – do not slide it, as this could scratch the glass.



Cookware dimensions

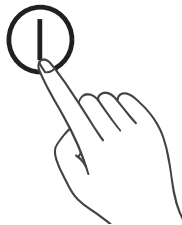
The cooking zones automatically adapt to the diameter of the cookware, within certain limits. However, the bottom of the cookware must have a minimum diameter. For optimal hob efficiency, please place the cookware in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	Diameter of the base of the induction utensil	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	220
Flex zone	210	220x380

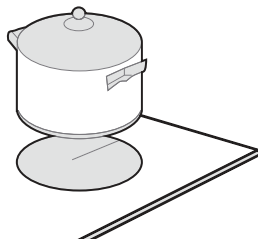
Operating instructions

Start cooking

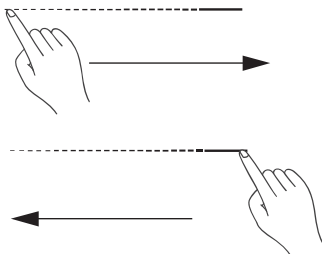
- Press the **On/off button for 1 second**. After switching on, a beep sounds and all indicator lights display '-', indicating that the hob has entered standby mode.



- Place a suitable piece of cookware on the cooking zone you wish to use. Ensure that the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.



- Each burner has its own **power control button**, **booster button** and **timer controls**. Set the power of the burner(s) you wish to use by sliding your finger (from 0 to 15) on the **power control panel**. The selected setting is displayed on the burner screen.



PLEASE NOTE: When turned on, the selected hob burner(s) will operate by default in **Automatic mode**: hood activated and burner at power 9. The message "A" will be displayed on the screen.

- If no cookware is placed on the hob, the hob will automatically turn off after a few seconds.
- You can change the power setting at any time during cooking.

If the indicator flashes $\geq \text{U} \leq$ alternately with the power setting, this means that:

- you have not placed the cookware on the correct cooking zone, or
- the cookware you are using is not suitable for induction cooking, or
- the cookware is too small or is not correctly centred on the cooking zone.

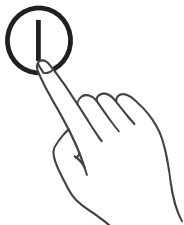
The hob will not heat up until a suitable pan is placed on the cooking zone. The "U" indicator will automatically disappear after one minute if no suitable cookware is placed on the cooking zone.

When cooking is finished

- Switch off the burner(s) you wish to switch off by sliding your finger to the left on the **power control panel**. The number 0 should appear on the screen, then after 3 seconds, the burner will switch off and the message "-" will appear.



- Switch off the entire hob by pressing the **On/Off** button.



- **BE CAREFUL WITH HOT SURFACES:** The letter H indicates which cooking surfaces are hot. It disappears when these areas have cooled down to a safe temperature. It can also be used to save energy: if you want to continue heating the cookware, use the cooking zone while it is still hot.



Using the Booster function

The Booster function allows you to heat quickly at maximum burner power. You can activate it directly (after turning on the hob) or later during the cooking process.

Activate the booster function:

- Press the **Boost button** of the desired burner. The burner heats up to reach maximum power.

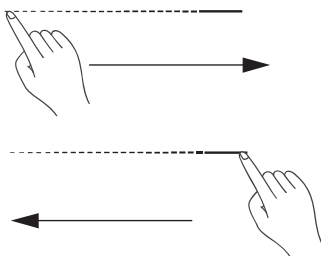


- Whenever the Booster function is activated for a specific burner, a chaser will appear on the display screen.



Cancel the booster function:

- Slide your finger across the **power control panel** for the relevant burner(s). The selected setting is displayed; the function is deactivated.



- For all 4 individual burners, after **10 minutes** in Booster mode, the function automatically deactivates and the burner operates according to the previously selected setting or setting 15 if the burner was set to 0.
- For the 2 Flex zones, after **5 minutes** in Booster mode, the function deactivates automatically and the zone operates according to the previously selected setting or setting 15 if the zone was at 0.



PLEASE NOTE:

- When the Booster function is activated for one burner, if the second burner on the same side is activated and the setting selected for this second burner causes the 3.7 kW threshold to be exceeded on the same side, then the burner set to Booster automatically switches to setting 15. This helps to protect your installation's electrical system.

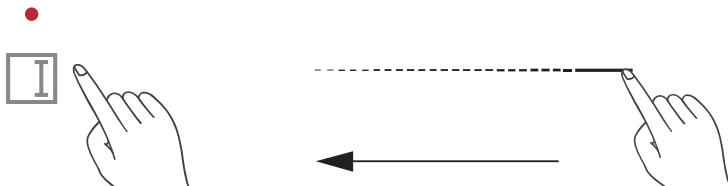
Using the Flex zones

The Flex zones allow you to use a larger cooking surface, for example when the cookware (21 cm+) is too big for a standard burner. This function combines the two cooking zones on the same side into one large zone, allowing the use of pans with wider bases.

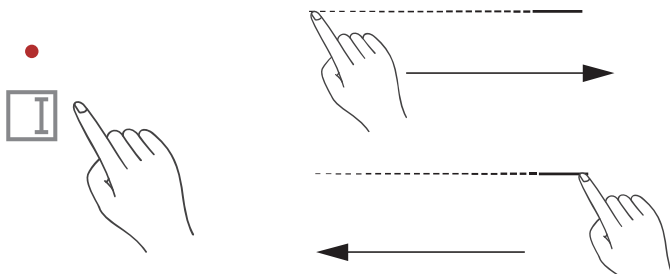
The Flex zones consist of two different induction systems that can be controlled separately. The zone adapts according to the cookware detected, so any uncovered zone will automatically switch off.

To ensure the cookware is correctly detected and to ensure even heat distribution, the cookware must be positioned correctly. Please refer to the next page for the correct positioning of cookware. You can activate the Flex zones directly (after turning on the hob) or later during the cooking process.

- Press the **Flex zone button** on the desired side to activate the Flex zone function. The corresponding indicator light will come on.
- **When the Flex zone is activated immediately after the hob is turned on, it is automatically set to power level 15.** Adjust the power by sliding your finger on the control (from 15 to 0) for the relevant zone.

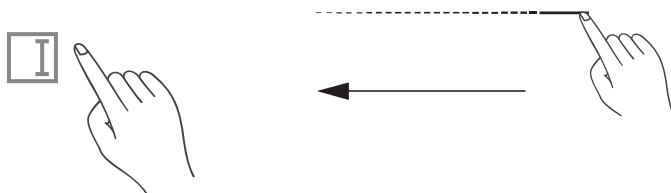


- **When the Flex zone is activated during the cooking process and a setting has already been selected, it is automatically adjusted:**
 - to the power chosen for an activated burner or,
 - on the highest power if both burners were activated. Then adjust the power by sliding your finger along the control (from 0 to 15) for the relevant zone.



EN

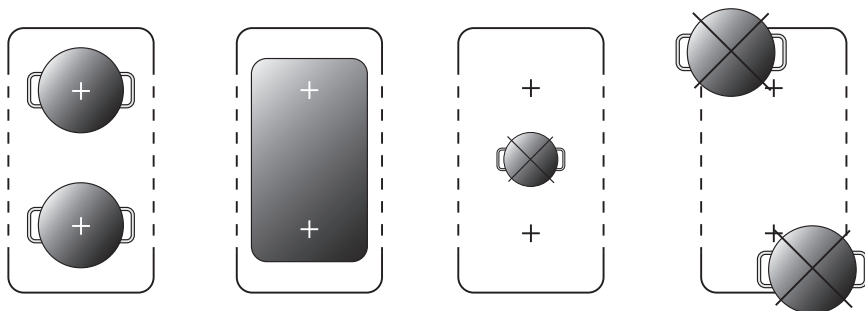
- To deactivate the Flex zone, press the **Flex zone button** on the relevant side again or set the power to 0 by sliding your finger to the left. The corresponding indicator light will turn off.



PLEASE NOTE:

- **Whenever you turn off the Flex zone** via the Flex zone button and continue cooking, the two individual burners will continue to operate separately, each at the same power level chosen for the flex zone.
- **For example:** If a Flex zone is operating at power level 15 and you turn off Flex Zone mode, the two separate burners will continue to run at level 15.

Correct positioning of cookware:



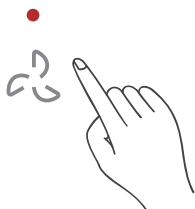
Using the hood

Your hob comes with a built-in hood that allows you to expel the fumes generated from cooking, whilst optimising the space used in your kitchen.

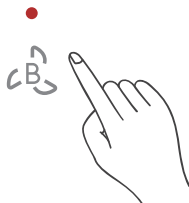
When turned on, your hob will operate by default in **Automatic mode**: hood activated and burners at power 9.

However, there are several options available regarding the use of the hood.

- When the hob is turned on, it will operate in **Automatic mode**. This means that the hood's power adjusts to the power level selected for the burner(s) in operation. You don't have to choose a setting for the hood. The message "H" will be displayed on the screen.
- Press the **Hood power adjustment button** to exit **Automatic mode** and activate **Manual mode**. You can then select a suction power between 0 and 3. The corresponding indicator light will come on.



- When you need to quickly expel a large quantity of fumes, press the hood's **Boost button** to achieve the maximum suction power. The message "b" will be displayed on the screen. The corresponding indicator light will come on. Once Booster mode has been active for **5 minutes**, the function will automatically switch off.



- Select power level 0 to turn off the hood in Manual mode. Or, in Auto mode, press the **Automatic mode button**  to disable the hood.

Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example, to prevent children from accidentally turning on the cooking zones).
- When the controls are locked, all controls except On/Off are disabled.

To lock the controls	
Hold down the Lock  button for several seconds.	The message "Lo" is displayed.
To unlock the controls	
Hold down the Lock button  for several seconds.	

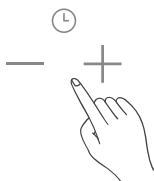


When the hob is in locked mode, all controls are disabled except for the On/Off button : you can still switch off the hob using the On/Off button  in an emergency, but you must unlock the hob before performing any further operations.

Timer

The timer function allows you to set a cooking time and automatically switches off the hob once the time has elapsed. Each cooking zone has its own timer. It is not possible to use the Timer function on its own without activating the burners.

- Make sure the hob is turned on and a power setting has been selected for the burner in question.
- Press the **+** and **-** buttons on the relevant zone to set the desired cooking time.
- Press the **+** or **-** buttons once to decrease or increase the duration by **1 minute**. Press and hold the **+** or **-** buttons to decrease or increase the duration by **10 minutes**. The maximum timer setting is 8 hours.



- Press the **-** and **+** buttons simultaneously to cancel the timer, and the timer display will show "00".



- Once the timer has been set, the chosen duration will flash 3 times to indicate the start of the countdown and the remaining time will be displayed on the zone's screen.
- At the end of the set time, an audible alert sounds and the corresponding cooking zone switches off automatically.

Default operating time

Automatic switch-off is a safety feature for your induction hob. It automatically turns off the hob if you forget to do so and even if you set a timer higher than these default times. The default operating times for the different power levels are shown in the following table:

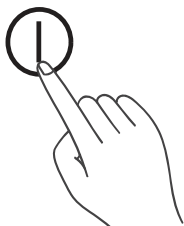
Induction hob										
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Default operating time (in minutes)	480	480	480	360	360	360	240	240	240	120
Power level	11	12	13	14	15					
Default operating time (in minutes)	120	120	90	90	90					
Hob										
Power level	1	2	3							
Default operating time (in minutes)	480	240	120							

When the cookware is removed, the hob immediately stops heating the affected area and switches off automatically after 1 minute.

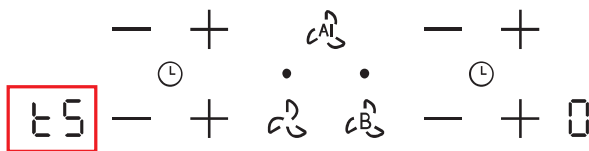
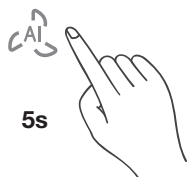
Hood switch-off delay

When you have finished cooking and your appliance has been turned off, you can choose to leave the hood running for a while longer to optimise the air in your kitchen. In Automatic mode, the default setting is for the hood to continue operating for 2 minutes once the hob has been turned off. In manual mode, the default setting is for the hood to turn off at the same time as the hob. However, you can change this setting and it will be applied whenever the hob is turned off. To do this, follow these instructions:

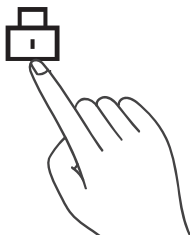
- When the appliance is turned off, press the **On/Off button** to activate the hob in standby mode.



- Within 10 seconds of turning it on, press and hold the **Automatic mode button** for 5 seconds to enter the hood switch-off delay setting menu, indicated by the message "t5".



- Press the **Lock button** to select the switch-off time for the hood: you can choose between 0, 1, 2, 5, 10 and 20 minutes.



- Press the **On/Off button** to confirm your choice.
- From now on, the hood will turn off after the chosen time has elapsed, each time the appliance is switched off at the end of the cooking process.



Individuals with pacemakers should consult their doctor before using this appliance.

Cooking tips

EN



Be careful when frying food, because oil and fat heat up very quickly, especially if you are using the booster. At extremely high temperatures, oil and grease can spontaneously ignite, posing a serious fire hazard.

- When the food comes to the boil, reduce the heat.
- Using a lid reduces cooking times and saves energy by retaining heat.
- Reduce the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on high power and reduce the power when the food is hot.

Simmering and cooking rice

- Simmering involves keeping the temperature below boiling point, at around 85 °C, when bubbles appear only occasionally on the surface of the cooking liquid. This is the key to making delicious soups and tender stews, because the flavours develop without overcooking. It is also best to cook sauces made with egg or thickened with flour below boiling point.
- Some tasks, such as cooking rice by absorption, may require a higher setting than the lowest setting to ensure that the food is cooked properly within the recommended time.

Grilling steaks

To cook juicy, flavourful meat:

1. Leave the meat to rest at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy-bottomed frying pan.
3. Brush both sides of the steak with a little oil. Pour a small amount of oil into the hot pan, then place the meat in it.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and the desired degree of doneness. The time may vary from approximately 2 to 8 minutes per side. Press the steak to get an idea of how well it is cooked – the firmer it is, the more well done it is.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow the meat to relax before serving.

Frying food

1. Select a glass-ceramic-compatible flat-bottomed wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready to hand. Cooking should be quick.
If you are cooking large quantities, cook them in several batches.
3. Quickly preheat the frying pan and add two tablespoons of oil.
4. First cook the meat, then keep it warm.
5. Sauté the vegetables. When they are hot but still firm, lower the cooking temperature, return the meat to the pan and add the sauce.
6. Stir the ingredients gently to ensure that they are all cooked through.
7. Serve immediately.

Detection of small items

When an unsuitable or non-magnetic piece of cookware (e.g. aluminium) or a smaller item (e.g. knife, fork, key) is left on the hob, it automatically switches to standby mode after one minute. The fan continues to cool the induction hob for another minute.

Operating noises

Induction cooking generates operating noises that are normal, including:

- The induction hob emits a buzzing or crackling sound during heating, particularly at high power.
- The induction hob is making a fan noise: the built-in fan in your induction hob prevents the electronic components from overheating. It can continue to operate after you have switched off the hob.

EN

These are all normal and do not require any action on your part.

Energy saving tips

You can save energy on a daily basis by following these tips:

- When heating water, only heat the quantity you actually need.
- When boiling water, lower the power setting when the water begins to boil.
- If possible, always cover cookware with a lid during the cooking process.
- Always enable the cooking zone once the cookware has been correctly positioned on top.
- Place smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Position the cookware in the centre of the cooking zone.
- The residual heat can be used to keep food warm or melt certain foodstuffs.
- Use appropriately-sized flat-bottomed cookware.

Power settings

The settings below are for guidance only. The exact setting depends on several factors, including your cooking equipment and the quantities being cooked. Experiment with the hob to find the settings that suit you best.

Power adjustment	Suitable for
1 - 2	• gently reheating small quantities of food • melting chocolate, butter and foods that burn quickly • simmering over low heat • heating slowly
3 - 5	• reheating • simmering quickly • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12 - 13	• sautéing • cooking pasta
15	• sautéing over high heat • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Maintenance and cleaning

EN

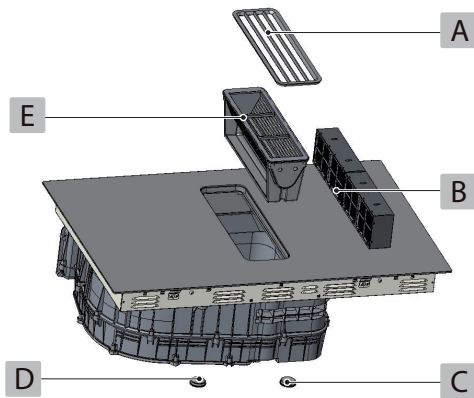
What?	How?	Important!
Common soiling on glass (fingerprints, marks, food stains or spills of non-sugary liquids on glass)	1. Switch off the hob. 2. Apply a detergent specifically recommended for hobs while the glass is still warm (but not too hot!). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Turn the hob back on.	• When the hob is switched off, there is no "hot surface" indicator, but the cooking zone may remain hot! Please be very careful. • Scouring pads, certain nylon sponges and aggressive/abrasive cleaning products may scratch the glass. Always read the label to ensure that your cleaner or sponge is compatible. • Never leave any cleaning product residue on the hob: the glass could become stained.
Spills, melted food, and hot, sticky splatters on the glass	Remove these residues immediately with a spatula or scraper suitable for glass-ceramic hobs, being mindful of the hot cooking surfaces: 1. Switch off the hob completely. 2. Moisten the area to soften any residue if it has dried. 3. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape off any food that has spilled over, pushing it towards a cool area of the hob. 3. Clean off any stains using a cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Common glass stains" above.	• Remove stains left by melted or sugary foods as quickly as possible. If you leave them to cool on the hob, they may be difficult to remove and may even damage the hob permanently. • Risk of cuts: when the safety guard is retracted, the blade of a scraper is extremely sharp. Use with extreme caution and always keep out of reach of children.

What?	How?	Important!
Spills on the control buttons	1. Switch off the hob. 2. Wipe up the spill. 3. Wipe the control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with kitchen paper. 5. Switch the induction hob back on.	The hob may beep and switch itself off, and the control buttons may stop working while they are covered with liquid. Be sure to dry the control area thoroughly before switching the hob back on.

Cleaning and replacing the components

To optimise the long-term operation of your appliance, certain components must be cleaned properly and the appliance must also be maintained.

Parts that require special attention when cleaning are listed below.

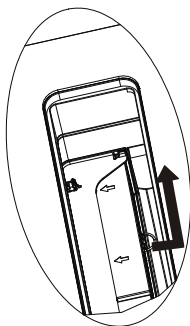
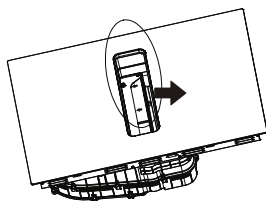
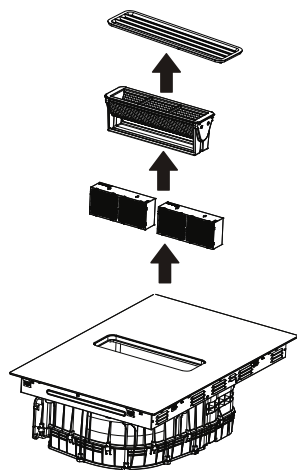


A	Grill	D	Rubber stopper
B	Charcoal Filters	E	Grease filter
C	Rubber stopper		

Cleaning and replacing the charcoal filters

To optimise the long-term operation of your appliance, the charcoal filters should be cleaned and replaced regularly. Contact your after-sales service or authorised retailer to obtain replacement parts.

1. Remove the grill and grease filter from the appliance **see the figure opposite**), taking care not to drop them onto the hob, as this could damage the hob's surface. Be sure to keep the grease filter horizontal, as grease may have accumulated at the bottom of it. Remove the charcoal filters: you must pull the small metal ring to the right to successfully lift it (see the figure below).



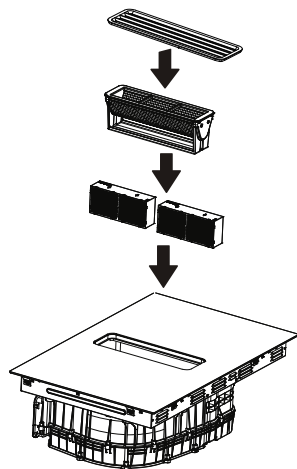
2. Every 2 months or so, it is your responsibility to clean the charcoal filters:
 - Put the charcoal filters in the dishwasher, add detergent and use a standard wash cycle (approximately 1.5 to 3 hours) to clean them.
 - Soak the charcoal filters in hot water with detergent (60-80 °C) for 1-2 hours, then rinse with clean water.
 - To keep the charcoal filters in good working order, please clean them regularly; then, after 5 years of service life, please replace them.
3. Once the charcoal filters have been cleaned, they should then be reactivated:
 - Place the previously cleaned charcoal filters in the oven for 3 hours at 150 °C).
 - Then dry them with a hairdryer for around 30 minutes.

PLEASE NOTE:

- Do not use strong alkaline or oily cleaners, as they may damage the charcoal filters.
- The water temperature should not exceed 80 °C, as this could damage the charcoal filters.
- The oven temperature should not be set higher than 200 °C.
- Do not use force when trying to clean the charcoal filters.

4. It is your responsibility to replace the charcoal filters every 5 years: the message "F L" will be displayed on the screen whenever it is time to replace them. Follow the above-described steps (in point 1 of this chapter) to remove and replace the charcoal filters, then follow the steps in reverse order to reinstall them.

5. Once the charcoal filters have been replaced, the charcoal filter usage counter should be reset. To do this, while the appliance is not in operation, press and hold the **Lock button**  for 3 seconds to enter the settings menu. Press and hold the **hood power adjustment button**  for 3 seconds to reset the charcoal filter's usage counter. The screen will display the message "L L", indicating that the reset instruction has been performed.



Cleaning the grill and grease filters

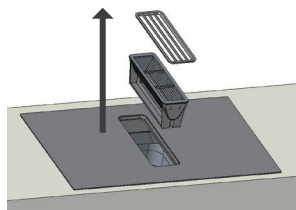
To optimise the long-term operation of your appliance, the grill and grease filters should be cleaned on a regular basis.

WARNING: FIRE RISK! GREASE RESIDUE CAN CAUSE A FIRE IF NOT CLEANED.

- Never use the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters on a regular basis.
- Never light a flame near the appliance.
- Do not install the appliance near a heating source that uses fuel, such as wood or coal.

Clean the grease filter every 7 days or so.

1. Remove the grill and grease filter from the appliance (**see the figure opposite**), taking care not to drop them onto the hob, as this could damage the hob's surface.
2. Clean the grill and grease filters: they can be cleaned by hand. Only the grease filter is dishwasher safe.
3. Cleaning by hand: soak the grease filter and the grill in soapy water, then brush them gently without using aggressive, acidic or alkaline products. Rinse them and leave to dry before reinstalling them.
4. Washing the grease filter (only) in the dishwasher: preferably position it on the filter side. We do not recommend washing other utensils at the same time if the filter is very dirty. The temperature should not exceed 70 °C. Leave to dry.



Cleaning the cavity

To optimise the long-term operation of your appliance, the cavity should be cleaned on a regular basis.

1. After making sure that the appliance has cooled down completely and the residual heat indicator has turned off, pull out the rubber stopper with one hand and hold the container with the other.
2. Let the container empty completely; the liquid and any cooking residue should be drained away. Check that the opening is not obstructed
3. Reposition the stopper.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Solutions
The induction hob does not switch on.	No electricity.	Check that the hob is connected to the power supply and switched on. Check whether there is a power cut at your home or in your area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are not responding.	The controls are locked.	Unlock the controls. See the section entitled "Locking the controls".
The touch controls are difficult to use.	There may be a thin film of water on the controls, or you may be using your fingertip to touch the controls.	Ensure that the touch control area is dry and use your fingertips to touch the controls.
The glass is scratched.	Cookware with rough edges.	Use cookware with a smooth, flat bottom. See "Choosing the right cookware"
	Scouring pads or unsuitable or abrasive cleaning products have been used.	See "Maintenance and cleaning".
Some cookware makes crackling or rattling noises.	This may be caused by the structure of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a problem.
The induction hob emits a low humming noise when set to a high power setting.	This is due to induction cooking technology.	This is normal, but the noise should diminish or disappear completely when you reduce the power.

Problem	Possible causes	Solutions
Fan noise coming from the induction hob.	The built-in fan on your induction hob prevents the electronic components from overheating. It can continue to operate after you have switched off the hob.	This is normal and does not require any action on your part. Do not switch off the power to the induction hob at the wall while the fan is running.
The cookware does not heat up and the indicator light comes on.	The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See the chapter "Choosing the right cookware".
	The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the cooking zone or is not correctly centred.	Centre the cookware and ensure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has unexpectedly switched itself off, a beep has sounded and an error code is displayed (usually with one or two digits flashing on the timer).	Technical failure.	Please note the letters and numbers of the error code, switch off the circuit breaker for the induction hob, and call a qualified technician.

Problem	Possible causes	Solutions
The LED indicator does not turn on when the appliance is plugged in.	No power supply.	Check that the appliance is properly connected to the mains and that the socket is working.
	Connection fault between the power supply board and the display board.	Check the connection.
	The power supply board is damaged.	The power supply board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
	The display board is damaged.	The display board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
Some controls do not work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	The display board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
The cooking indicator light is on, but the zone is not heating up.	High hob temperature.	The ambient temperature may be too high. The air inlet or ventilation may be blocked.
	Fan failure.	Check that the fan is working properly; if not, it may need to be replaced. Please contact the after-sales service.
	The power supply board is damaged.	The power supply board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.

Problem	Possible causes	Solutions
The hob suddenly stops heating up during operation and a "u" flashes on the display.	Unsuitable type of cookware.	Use suitable cookware.
	The diameter of the cookware is too small.	
	The hob overheated.	The appliance overheated. Wait until the temperature returns to normal. Touch the On/Off button to restart the appliance.
		The cookware detection circuit is damaged. Please contact the after-sales service.
Cooking zones of the same size (the first and second, for example) display "u".	Connection fault between the power supply board and the display board.	Check the connection.
	The display board for the communication section is damaged.	The display board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
	The motherboard is damaged.	The power supply board needs to be replaced. Please contact the after-sales service.
The noise from the fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Check that the fan is working properly; if not, it may need to be replaced. Please contact the after-sales service.

Problem	Possible causes	Solutions
The hood's extraction performance is reduced.	The grease filter is dirty.	Clean or replace the grease filter. Refer to the "Cleaning the grill and grease filter" chapter.
	The charcoal filters are dirty.	Clean the charcoal filters. Refer to the "Cleaning and replacing the charcoal filters" chapter.
	Something is obstructing the duct.	Remove any obstructions the duct.
The ventilation system continues to operate while the hob is off.	The appliance is still extracting the residual fumes.	Wait a few moments and the appliance should switch off.

The above instructions concern the assessment and inspection of the most common faults.

Please do not dismantle the appliance yourself to prevent any danger and avoid damaging the induction hob.

Error codes

The induction hob is equipped with a self-diagnostic function. With this test, the technician can check the function of several components without disassembling or removing the hob from the work surface.

Error Code	Problem	Solution
EF	Buttons activated for an abnormal length of time	Please clean the hob. Restart the appliance. If the problem persists, please contact the after-sales service.
FC	Charcoal filter replacement reminder.	Please replace the charcoal filters. Refer to the "Cleaning and replacing the charcoal filters" chapter.
EU	Connection failure between the display board and the main board.	Restart the appliance. If the problem persists, please contact the after-sales service.
FS	Ventilation failure	Restart the appliance. If the problem persists, please contact the after-sales service.
EL	Abnormal voltage.	Please check that the voltage complies with the specifications. When the voltage returns to normal, restart the appliance. If the problem persists, please contact the after-sales service.
EH		
C1	High temperature of the hob temperature sensor. The hob surface is too hot.	Allow the hob to cool, then restart it.
C2	High temperature on the IGBT temperature sensor.	Allow the hob to cool, then restart it. If the problem persists, please contact the after-sales service.
b3	High motor module temperature.	Allow the appliance to cool down, then restart it once it has cooled completely.
b7	Motor start-up or operation failure.	Check that the motor is not obstructed, then restart. If the problem persists, please contact the after-sales service.

Error Code	Problem	Solution
E1	Temperature sensor failure	Restart the appliance. If the problem persists, please contact the after-sales service.
E2		
E7		
E3	IGBT temperature sensor failure.	Restart the appliance. If the problem persists, please contact the after-sales service.
E4		
b5	Motor failure.	Restart the appliance. If the problem persists, please contact the after-sales service.
bd	Communication failure between the display board and the hood board.	Restart the appliance. If the problem persists, please contact the after-sales service.

Inhalt

- **1 Induktionskochfeld mit Dunstabzugshaube**

Gesamtleistung 7.400 W/Leistung der Dunstabzugshaube 160 W

220–240 V~ 380–415 V 3N~ 50/60 Hz I:32A

- **1 Installationsmaterial**
- **1 Bedienungsanleitung**
- **1 Installationsanleitung**

Gerätebeschreibung

DE



Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen dienen lediglich zur Veranschaulichung. Bei Abweichungen zwischen dem Ihnen vorliegenden Produkt und der Abbildung ist das vorliegende Produkt maßgebend.

Funktionsweise

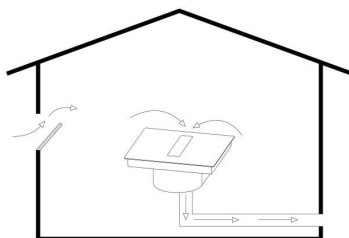
Garen

Das Garen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostensparende Art des Garens. Es funktioniert mit elektromagnetischen Schwingungen, die direkt im Kochgeschirr Wärme erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil das Kochgeschirr es erwärmt.

Die integrierte Dunstabzugshaube bietet zwei verschiedene Betriebsmodi, die im Folgenden beschrieben werden.

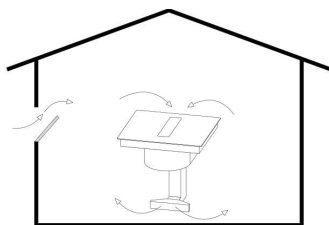
Abluft

Wenn Sie sich für die Abluftfunktion entscheiden, wird die Luft durch einen Fettfilter gereinigt und über ein Rohrsystem nach außen abgeleitet. Im Abluftmodus ist für ausreichende Frischluftzufuhr zu sorgen. Das Gerät kann nur die Luftmenge nach außen abführen, die im Raum vorhanden ist oder in diesen gesaugt wird. Die Abluft darf nicht in Schornsteine geleitet werden, die für die Abführung von Rauch/Dämpfen von gasbetriebenen Geräten oder anderen Feuerstätten verwendet werden.



Umluft

Wenn Sie sich für die Umluftfunktion der Dunstabzugshaube entscheiden, wird die Luft durch einen Fettfilter gereinigt, bevor sie wieder in den Raum zurückgeführt wird. Durch die Zufuhr von Frischluft wird die Luftfeuchtigkeit im Raum reduziert. Die verschiedenen Betriebsoptionen des Geräts im Umluftmodus werden in dieser Bedienungsanleitung vorgestellt.



Vor Verwendung Ihres neuen Kochfelds

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und achten Sie dabei besonders auf den Abschnitt „Warnhinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die möglicherweise noch auf Ihrem Kochfeld vorhanden sind.
- Stellen Sie den Betriebsmodus der integrierten Dunstabzugshaube Ihres Geräts ein.

Standardmäßig ist Ihr Gerät werkseitig für den Abluftbetrieb eingestellt. Führen Sie zum Ändern dieser Einstellung die folgenden Schritte aus.

1. Halten Sie bei ausgeschaltetem Kochfeld 3 Sekunden lang die **Sperrtaste** gedrückt .
2. Halten Sie 3 Sekunden lang die **Taste für den Automatikbetrieb**  gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Auf dem Display erscheint dann **OU** oder **IN 1**.
3. Drücken Sie die **Sperrtaste** , um zwischen den beiden Betriebsmodi umzuschalten. Drücken Sie anschließend , um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Anzeige	Modus	Funktion
OU	Abluft	Die Luft wird über das mitgelieferte Rohrsystem nach außen abgeführt.
IN 1	Umluft	Die Luft wird gereinigt und wieder in den Raum zurückgeführt. Dies erfordert die Verwendung von Kohlefiltern. Die Verwendung von Rohren ist nicht zwingend erforderlich.



Die Installation Ihres Geräts wird in einer separaten Anleitung erklärt, die dieser Bedienungsanleitung beiliegt. Beachten Sie die mitgelieferte Installationsanleitung.

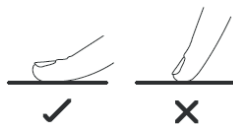
Warnhinweise

1. **Das Kochfeld muss von zwei qualifizierten Technikern oder Installateuren installiert werden.** Diese Fachleute werden Ihnen gern weiterhelfen. Bitte installieren Sie das Kochfeld niemals selbst. Die Installation und Wartung muss von qualifizierten Technikern gemäß den Anweisungen des Herstellers und den örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Es darf kein Teil des Geräts repariert oder ausgetauscht werden, sofern in der Bedienungsanleitung nichts anderes angegeben ist.
2. Nach Abschluss der Installation dürfen die elektrischen Komponenten vom Benutzer nicht mehr berührt werden.
3. Bevor Sie das Gerät an eine Stromquelle anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass Spannung und Leistung mit denen Ihrer Anlage übereinstimmen und dass die Steckdose geeignet ist.
4. Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Trennschalter ausgestattet ist, um die Stromversorgung vollständig unterbrechen zu können.
5. Das Kochfeld darf nicht an einem Kühlgerät, Geschirrspüler oder Wäschetrockner angebracht werden.
6. Das Kochfeld muss so installiert werden, dass die Wärme leicht abgeführt werden kann, um seine Funktionsfähigkeit zu optimieren.
7. Die Wand und der Bereich über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
8. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Materialschichten und der Klebstoff hitzebeständig sein.
9. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
10. Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Verlust von Gewährleistungsansprüchen führen.
11. Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, sollte das mitgelieferte Material verwendet werden. Wenn die Abluftrohre vergrößert werden, wird die Leistung der Dunstabzugshaube beeinträchtigt. Es muss sichergestellt werden, dass die Dunstabzugshaube und das Rohr für eventuelle Reparaturen zugänglich bleiben.

Bedienung des Produkts

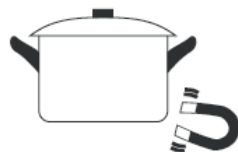
Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Signalton, wenn ein Kontakt gespeichert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber sind und dass keine Gegenstände (z. B. Utensilien oder Geschirrtücher) darauf liegen. Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



Auswahl der richtigen Kochutensilien

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem induktionsgeeigneten Boden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnetismus-Test durchführen. Bewegen Sie einen Magneten über den Boden Ihres Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, ist das Kochgeschirr für Induktionsherde geeignet.



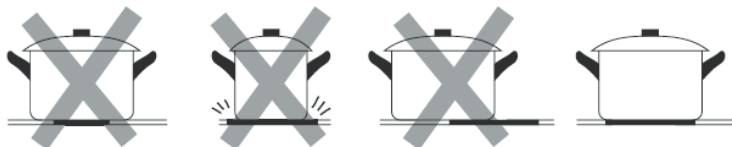
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
1. Füllen Sie Wasser in das Kochgefäß, das Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn U nicht auf dem Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Terrakotta.
 - Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Bodens des Kochgeschirrs bedeckt, wird nur der ferromagnetische Teil erhitzt, während der Rest des Bodens möglicherweise nicht heiß genug zum Kochen wird.
 - Wenn der ferromagnetische Teil nicht homogen ist, sondern andere Materialien wie beispielsweise Aluminium enthält, kann dies die Erkennung des Kochgeschirrs und die Heizleistung beeinträchtigen.
 - Wenn der Boden des Kochgeschirrs wie auf den folgenden Fotos aussieht, wird es möglicherweise nicht erkannt.



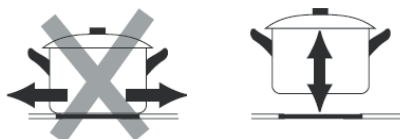
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit angeschlagenen Kanten oder gewölbtem Boden.



- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und dieselbe Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Zeichnung des ausgewählten Bereichs. Wenn Sie einen etwas größeren Topf verwenden, wird die Energie optimal genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Ein Topf mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm wird von dem Kochfeld möglicherweise nicht erkannt. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone.



- Heben Sie das Kochgeschirr immer an, um es von dem Kochfeld zu nehmen – schieben Sie es nicht, da dies das Glas zerkratzen könnte.



Abmessungen des Kochgeschirrs

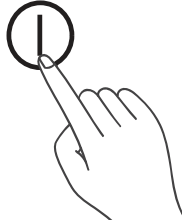
Die Kochzonen passen sich innerhalb gewisser Grenzen automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs an. Der Boden muss jedoch einen Mindestdurchmesser aufweisen. Um eine optimale Effizienz Ihres Kochfelds zu gewährleisten, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Durchmesser des Bodens des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	120	220
Flexible Zone	210	220x380

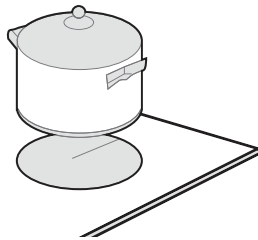
Hinweise zur Benutzung

Start des Garvorgangs

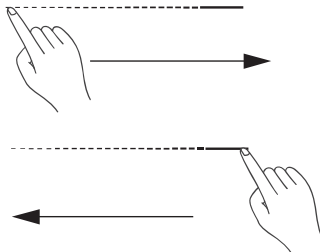
- Halten Sie die **Ein-/Aus-Taste 1 Sekunde lang gedrückt**. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen zeigen „-“ an, was darauf hinweist, dass sich das Kochfeld im Stand-by-Modus befindet.



- Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die gewünschte Kochzone. Jede Kochzone verfügt über einen eigenen Leistungsregler, eine Booster-Taste und eigene Timer-Einstelltasten.



- Jede Kochzone verfügt über einen **eigenen Leistungsregler**, eine **Booster-Taste** und einen eigenen **Timer**. Stellen Sie die Leistungsstufe der gewünschten Kochzone/n ein, indem Sie mit Ihrem Finger (von 0 bis 15) über **den Leistungsregler** streichen. Die gewählte Einstellung wird auf dem Display der Kochzone angezeigt.



HINWEIS: Standardmäßig arbeitet eine Kochzone Ihres Kochfelds nach dem Einschalten im **Automatikmodus**: Dunstabzugshaube eingeschaltet und Kochzone auf Stufe 9. Auf dem Display erscheint die Meldung „A“.

- Wenn Sie kein Kochgefäß auf das Kochfeld stellen, schaltet sich dieses nach einigen Sekunden automatisch aus.
- Sie können die Leistungsstufe während des Garvorgangs jederzeit ändern.

Wenn die Anzeige $\geq \underline{\text{U}} \leq$ und die Leistungsstufe abwechselnd blinken, bedeutet dies Folgendes:

- Sie haben das Kochgefäß nicht auf die richtige Kochzone gestellt, oder
- das von Ihnen verwendete Kochgefäß ist nicht induktionsgeeignet, oder
- das Kochgefäß ist zu klein oder steht nicht in der Mitte der Kochzone.

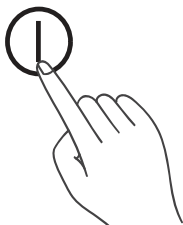
Das Kochfeld wird erst heiß, wenn ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochzone gestellt wird. Die Anzeige „U“ erlischt automatisch nach einer Minute, wenn kein geeignetes Kochgefäß auf die Kochzone gestellt wurde.

Beenden des Garvorgangs

- Schalten Sie die gewünschte/n Kochzone/n aus, indem Sie mit dem Finger auf dem **Leistungsregler** nach links streichen. Die Zahl 0 muss auf dem Display angezeigt werden. Nach 3 Sekunden schaltet sich die Kochzone aus und die Meldung „-“ wird angezeigt.



- Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die **Ein-/Aus-Taste** drücken.



- ACHTEN SIE AUF HEISSE OBERFLÄCHEN: Der Buchstabe H zeigt an, welche Kochflächen heiß sind. Er verschwindet, wenn diese Flächen auf eine sichere Temperatur abgekühlt sind. Er kann auch beim Energiesparen helfen: Wenn Sie Kochgeschirr weiter erhitzen möchten, verwenden Sie die noch warme Kochzone.



Verwendung der Booster-Funktion

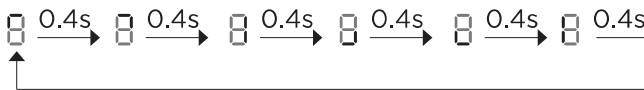
Die Booster-Funktion ermöglicht ein schnelles Aufheizen auf die maximale Leistungsstufe der Kochzone. Sie können sie direkt nach dem Einschalten des Kochfelds oder später während des Garvorgangs aktivieren.

Booster-Funktion aktivieren:

- Drücken Sie die **Booster-Taste** der gewünschten Kochzone. Die Kochzone heizt sich auf die höchste Stufe auf.

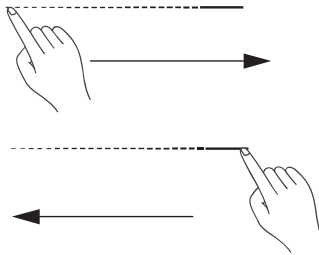


- Wenn die Booster-Funktion für eine Kochzone aktiviert ist, zeigt das Display eine laufende Anzeige.



Booster-Funktion deaktivieren:

- Streichen Sie mit dem Finger über den **Leistungsregler** der betreffenden Kochzone/n. Die gewählte Einstellung wird angezeigt; die Funktion ist deaktiviert.



- Bei den 4 einzelnen Kochzonen schaltet sich die Booster-Funktion nach **10 Minuten** automatisch aus, und die Kochzone arbeitet mit der zuvor gewählten Einstellung oder mit der Einstellung 15 weiter, wenn die Kochzone auf 0 eingestellt war.
- Bei den beiden flexiblen Zonen wird die Booster-Funktion nach **5 Minuten** automatisch deaktiviert, und die Zone arbeitet mit der zuvor gewählten Einstellung oder der Einstellung 15 weiter, wenn die Zone auf 0 eingestellt war.



HINWEIS:

- Wenn die Booster-Funktion für eine Kochzone aktiviert ist und Sie die zweite Kochzone auf derselben Seite einschalten und die für diese zweite Kochzone gewählte Einstellung dazu führt, dass der Schwellenwert von 3,7 kW auf dieser Seite überschritten wird, schaltet die auf die Booster-Funktion eingestellte Kochzone automatisch auf Stufe 15 um. Dadurch wird das elektrische System Ihrer Anlage geschützt.

DE

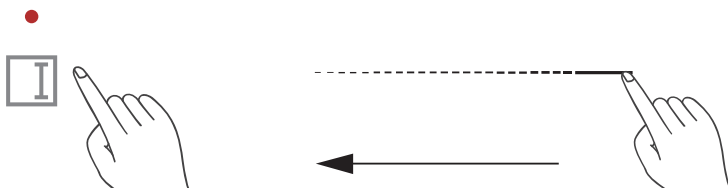
Verwendung der flexiblen Kochzonen

Die flexiblen Kochzonen bieten Ihnen eine größere Kochfläche, beispielsweise wenn das Kochgeschirr für eine Standardkochzone zu groß ist (über 21 cm). Diese Funktion kombiniert somit die beiden Kochzonen auf derselben Seite zu einer großen Zone, sodass Töpfe mit breiterem Boden verwendet werden können.

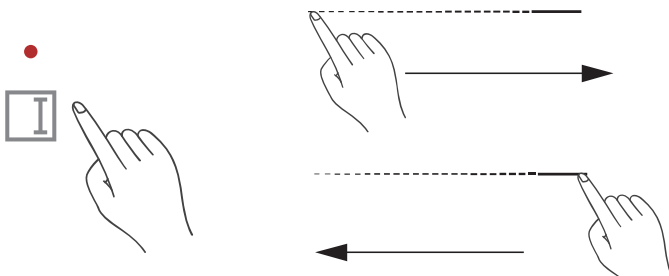
Die flexiblen Zonen bestehen aus zwei verschiedenen Induktionssystemen, die separat gesteuert werden können. Die Zone passt sich an das erkannte Kochgeschirr an, sodass nicht abgedeckte Bereiche automatisch ausgeschaltet werden.

Um eine korrekte Erkennung des Kochgeschirrs und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr richtig positioniert werden. Auf der nächsten Seite finden Sie Informationen zur richtigen Positionierung der Kochgeschirrs. Sie können die flexiblen Zonen direkt nach dem Einschalten des Kochfelds oder später während des Garvorgangs aktivieren.

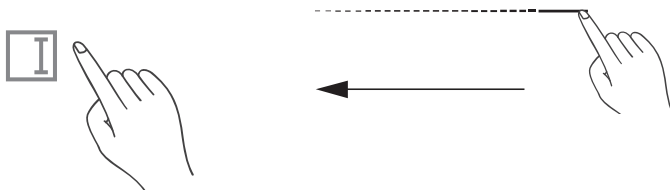
- Drücken Sie die **Taste für die flexible Zone** auf der gewünschten Seite, um die Funktion „Flexible Zone“ zu aktivieren. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
- **Wenn die flexible Zone direkt nach dem Einschalten des Kochfelds aktiviert wird, wird sie automatisch auf Stufe 15 eingestellt.** Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie mit dem Finger über den Regler (von 15 bis ∞) der betreffenden Kochzone streichen.



- **Wenn die flexible Zone während des Garvorgangs aktiviert wird und bereits eine Einstellung ausgewählt war, wird diese automatisch angepasst:**
 - auf die für eine aktivierte Kochzone gewählte Stufe oder
 - auf die höchste Stufe, wenn beide Kochzonen aktiviert waren. Stellen Sie dann die Stufe ein, indem Sie mit dem Finger über den Regler (zwischen 0 und 15) der betreffenden Kochzone streichen.



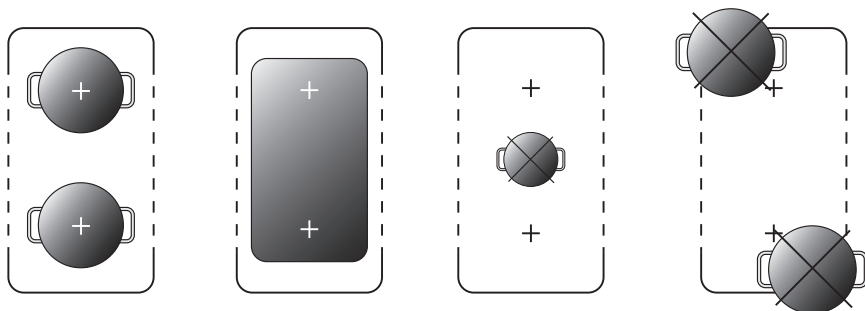
- Um die flexible Zone zu deaktivieren, drücken Sie erneut auf die **Taste für die flexible Zone** auf der entsprechenden Seite oder stellen Sie die Leistung auf 0, indem Sie mit Ihrem Finger nach links streichen. Die entsprechende Anzeige erlischt.



HINWEIS:

- **Wenn Sie die flexible Zone** durch Drücken der Taste für die flexible Zone deaktivieren und mit dem Garvorgang fortfahren, arbeiten die beiden einzelnen Kochzonen separat weiter, jeweils mit derselben Leistungsstufe, die für die flexible Zone ausgewählt wurde.
- **Beispiel:** Wenn eine flexible Zone auf Stufe 15 eingestellt ist und Sie die Funktion „Flexible Zone“ deaktivieren, arbeiten die beiden Kochzonen separat auf Stufe 15 weiter.

Korrekte Positionierung des Kochgeschirrs:

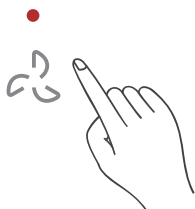


Verwendung der Dunstabzugshaube

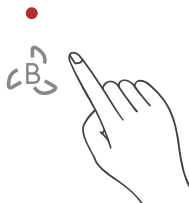
Ihr Kochfeld verfügt über eine integrierte Dunstabzugshaube, die den beim Kochen entstehenden Dampf absaugt und gleichzeitig den Platz in Ihrer Küche optimal nutzt. Standardmäßig ist Ihr Kochfeld beim Einschalten im **Automatikmodus**: Dunstabzugshaube aktiviert und Kochzonen auf Stufe 9.

Für die Verwendung der Dunstabzugshaube stehen Ihnen jedoch mehrere Optionen zur Auswahl.

- Nach dem Einschalten des Kochfelds arbeitet die Dunstabzugshaube im **Automatikmodus**. Das bedeutet, dass sich die Leistung der Dunstabzugshaube entsprechend der gewählten Leistungsstufe der aktivierten Kochzone/n ändert. Sie müssen keine Einstellungen für die Dunstabzugshaube vornehmen. Auf dem Display erscheint die Meldung „H“.
- Drücken Sie die **Leistungsstufen-Taste der Dunstabzugshaube**, um den **Automatikmodus zu beenden** und den **manuellen Modus zu aktivieren**. Sie können dann die Absaugleistung zwischen 1 und 3 einstellen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.



- Wenn Sie große Dampf- oder Rauchmengen schnell absaugen möchten, drücken Sie die **Booster-Taste** der Dunstabzugshaube, um die maximale Absaugleistung zu erreichen. Auf dem Display erscheint die Meldung „b“. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Nach **5 Minuten** schaltet sich die Booster-Funktion automatisch aus.



- Wählen Sie die Stufe , um die Dunstabzugshaube im manuellen Modus auszuschalten. Oder drücken Sie im Automatikmodus die **Automatikmodus-Taste** , um die Dunstabzugshaube auszuschalten.

Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B., um zu verhindern, dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der Ein-/Aus-Taste deaktiviert.

Zum Sperren der Bedienelemente	
Berühren Sie die Sperrtaste  einige Sekunden lang.	Die Meldung „Ls“ wird angezeigt.
Zum Entsperren der Bedienelemente	
Berühren Sie die Sperrtaste  mehrere Sekunden lang.	

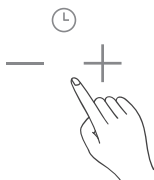


Wenn sich das Kochfeld im gesperrten Modus befindet, sind alle Bedienelemente außer der Ein-/Aus-Taste deaktiviert : Sie können das Kochfeld im Notfall weiterhin mit der Ein-/Aus-Taste  ausschalten, müssen es jedoch vor jeder weiteren Bedienung entsperren.

Timer

Mit der Timer-Funktion kann eine Garzeit eingestellt werden, nach deren Ablauf sich die Kochzone automatisch ausschaltet. Jede Kochzone hat einen eigenen Timer. Es ist nicht möglich, nur die Timer-Funktion zu verwenden, ohne die Kochzonen zu aktivieren.

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und für die betreffende Kochzone eine Leistungsstufe ausgewählt ist.
- Drücken Sie die **Tasten +** und **-** der entsprechenden Zone, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie einmal die **Taste +** oder **-**, um die Garzeit um **1 Minute** zu erhöhen bzw. zu verringern. Halten Sie die **Taste +** oder **-** gedrückt, um die Garzeit um jeweils **10 Minuten** zu erhöhen bzw. zu verringern. Die maximale Timer-Zeit beträgt 8 Stunden.



- Drücken Sie gleichzeitig die **Tasten -** und **+**, um den Timer zu deaktivieren. Die Timer-Anzeige zeigt dann „00“ an.



- Sobald der Timer eingestellt ist, blinkt die gewählte Zeit dreimal, um den Beginn des Countdowns anzuzeigen; die verbleibende Zeit wird auf dem Display der Zone angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch aus.

Voreingestellte Betriebsdauer

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten, schaltet es sich automatisch aus, auch wenn Sie den Timer auf eine Zeit eingestellt haben, die länger als diese voreingestellten Betriebszeiten ist. Die voreingestellten Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

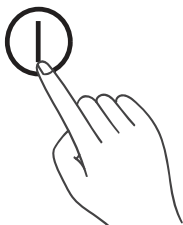
Induktionskochfeld										
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Voreingestellte Betriebsdauer (in Minuten)	480	480	480	360	360	360	240	240	240	120
Leistungsstufe	11	12	13	14	15					
Voreingestellte Betriebsdauer (in Minuten) 5s	120	120	90	90	90					
Dunstabzugshaube										
Leistungsstufe	1	2	3							
Voreingestellte Betriebsdauer (in Minuten)	480	240	120							

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, hört das Kochfeld sofort auf, die betreffende Zone zu erhitzen, und schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.

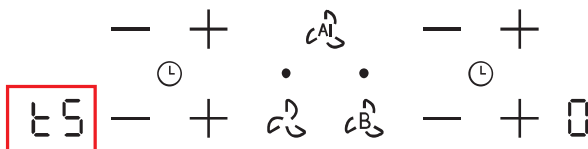
Ausschaltverzögerung der Dunstabzugshaube

Nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten Ihres Geräts können Sie die Dunstabzugshaube noch eine Weile laufen lassen, um die Luft in Ihrer Küche zu verbessern. Im Automatikmodus läuft die Dunstabzugshaube nach dem Ausschalten des Kochfelds standardmäßig noch 2 Minuten lang weiter. Im manuellen Modus schaltet die Dunstabzugshaube standardmäßig sofort ab, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird. Sie können diese Einstellung jedoch so ändern, dass sie angewendet wird, wann immer das Kochfeld ausgeschaltet wird. Folgen Sie dazu den folgenden Anweisungen:

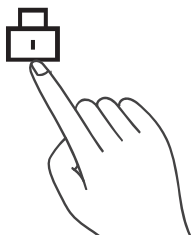
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, drücken Sie die **Ein-/Aus-Taste**, um das Kochfeld in den Stand-by-Modus zu schalten.



- Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten 5 Sekunden lang die **Automatikmodus-Taste**, um das Einstellungs Menü für die Ausschaltverzögerung der Dunstabzugshaube zu öffnen, das durch die Meldung „t5“ angezeigt wird.



- Drücken Sie die **Sperrtaste**, um die Ausschaltverzögerungszeit der Dunstabzugshaube auszuwählen: Sie können zwischen 0, 1, 2, 5, 10 und 20 Minuten wählen.



- Drücken Sie die **Ein-/Aus-Taste**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Ab sofort schaltet sich die Dunstabzugshaube nach Ablauf der gewählten Zeit automatisch aus, wenn das Kochfeld nach Abschluss des Garvorgangs ausgeschaltet wird.



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Kochtipps



Seien Sie vorsichtig beim Braten von Lebensmitteln, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn Sie die Booster-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden und eine ernsthafte Brandgefahr darstellen.

- Wenn die Speisen zu kochen beginnen, reduzieren Sie die Leistung.
- Durch die Verwendung eines Deckels lassen sich die Garzeiten verkürzen und Energie sparen, da die Wärme nicht entweichen kann.
- Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie auf hoher Stufe zu garen und reduzieren Sie die Leistung, sobald die Speisen heiß sind.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln bedeutet, unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C zu garen, wobei nur gelegentlich Blasen an der Oberfläche der Kochflüssigkeit entstehen. So gelingen köstliche Suppen und zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entfalten, ohne dass die Zutaten verkochen. Es ist außerdem besser, Saucen auf Eibasis oder mit Mehl angedickte Saucen unter dem Siedepunkt köcheln zu lassen.
- Bestimmte Gerichte, wie zum Beispiel Quelleris, können eine höhere Einstellung als die niedrigste Stufe erfordern, damit die Gerichte innerhalb der empfohlenen Zeit gar werden.

Braten von Steaks

Für saftiges und schmackhaftes Fleisch:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit dickem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit etwas Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch hinein.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der gewünschten Garstufe ab. Die Garzeit kann zwischen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite betragen. Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad zu prüfen – je fester es ist, desto stärker ist es durchgebraten.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit sich der Fleischsaft im Inneren gleichmäßig verteilen kann.

Kurzes Anbraten

1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden, der für Glaskeramik geeignet ist, oder eine große Pfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Utensilien griffbereit. Das Braten muss schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, braten Sie diese in mehreren Durchgängen.
3. Heizen Sie die Pfanne schnell vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse an. Wenn es heiß, aber noch fest ist, reduzieren Sie die Temperatur, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie alle gar sind.
7. Servieren Sie die Speisen sofort.

Erkennen kleiner Elemente

Wenn ein Kochgefäß von ungeeigneter Größe oder nichtmagnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein kleinerer Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen bleibt, schaltet dieses nach einer Minute automatisch in den Stand-by-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang weiter.

Geräusche während des Betriebs

Das Induktionsgaren verursacht Geräusche während des Betriebs, die normal sind, darunter:

- Das Induktionskochfeld gibt beim Aufheizen ein Brummen oder Knistern von sich, insbesondere auf hoher Leistungsstufe.
- Das Induktionskochfeld gibt ein Lüftergeräusch von sich: Der integrierte Lüfter Ihres Induktionskochfelds dient dazu, eine Überhitzung der elektronischen Bauteile zu verhindern. Er kann weiterlaufen, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.

Diese Phänomene sind normal und erfordern kein Eingreifen Ihrerseits.

Tipps zum Energiesparen

Mithilfe der folgenden Tipps können Sie im Alltag Energie sparen:

- Wenn Sie Wasser erhitzen, erhitzen Sie nur die Menge, die Sie wirklich benötigen.
- Wenn Sie Wasser zum Kochen bringen, reduzieren Sie die Leistungsstufe, sobald das Wasser zu kochen beginnt.
- Setzen Sie während des Garvorgangs nach Möglichkeit immer den Deckel auf das Kochgefäß.
- Aktivieren Sie die Kochzone immer, nachdem Sie das Gefäß darauf gestellt haben.
- Stellen Sie die kleineren Gefäße auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Gefäß direkt in die Mitte der Kochzone.
- Sie können die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder um Lebensmittel zu schmelzen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden und in der geeigneten Größe.

Leistungsstufen

Die folgenden Einstellungen dienen nur als Anhaltspunkt. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihre Kochutensilien und die zubereiteten Mengen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen zu finden.

Leistungsstufe	Geeignet für
1–2	• Kleine Mengen vorsichtig erwärmen • Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell anbrennen, schmelzen • Auf kleiner Flamme köcheln lassen • Langsam erwärmen
3–5	• Aufwärmen • Kurz köcheln lassen • Reis kochen
6–11	• Pfannkuchen
12–13	• Anbraten • Nudeln kochen
15	• Bei starker Hitze anbraten • Scharf anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

Wartung und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Häufige Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelreste oder verschüttete nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf Glas)	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Verwenden Sie ein speziell für Kochfelder empfohlenes Reinigungsmittel, solange das Glas noch lauwarm (aber nicht zu heiß!) ist. 3. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, wird nicht angezeigt, dass die Oberfläche heiß ist, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie sehr vorsichtig. • Scheuerschwämme, bestimmte Nylonschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um sicherzustellen, dass Ihr Reinigungsmittel oder Schwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld zurück, da das Glas sonst fleckig werden kann.

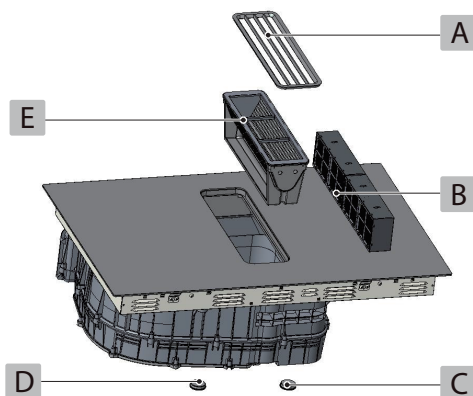
Was?	Wie?	Wichtig!
Übergekochte, geschmolzene Lebensmittel und heiße, zuckerhaltige Spritzer auf dem Glas	Entfernen Sie diese Rückstände sofort mit einem für Glaskeramikkochfelder geeigneten Spatel oder Schaber und achten Sie dabei auf die heißen Kochflächen: 1. Schalten Sie das Kochfeld vollständig aus. 2. Befeuchten Sie den Bereich, um die Rückstände aufzuweichen, wenn diese angetrocknet sind. 3. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die übergekochten Speisereste ab, indem Sie sie in einen kalten Bereich des Kochfelds schieben. 3. Entfernen Sie Verschmutzungen mit einem Tuch oder Küchenpapier. 4. Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte 2 bis 4 für „Übliche Verschmutzungen auf Glas“.	• Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen oder zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Wenn Sie sie auf dem Kochfeld abkühlen lassen, sind sie später möglicherweise schwer zu entfernen, und sie können das Kochfeld sogar dauerhaft beschädigen. • Gefahr von Schnittverletzungen: Wenn die Schutzvorrichtung zurückgezogen ist, ist die Klinge eines Schabers extrem scharf. Verwenden Sie ihn mit größter Sorgfalt und bewahren Sie ihn immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Was?	Wie?	Wichtig!
Übergekochte Speisereste auf den Bedientasten	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Wischen Sie die übergekochten Speisereste weg. 3. Wischen Sie den Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich vollständig mit einem Papiertuch trocken. 5. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein.	Das Gerät kann einen Signalton abgeben und sich automatisch ausschalten, und die Bedientasten funktionieren möglicherweise nicht mehr, solange sie mit Flüssigkeit bedeckt sind. Denken Sie daran, den Bedienbereich gut abzutrocknen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Reinigen und Austauschen von Komponenten

Um die langfristige Funktionsfähigkeit Ihres Geräts zu optimieren, sollten bestimmte Komponenten ordnungsgemäß gereinigt und außerdem gewartet werden.

Nachstehend finden Sie die Punkte, die bei der Reinigung besonders zu beachten sind.

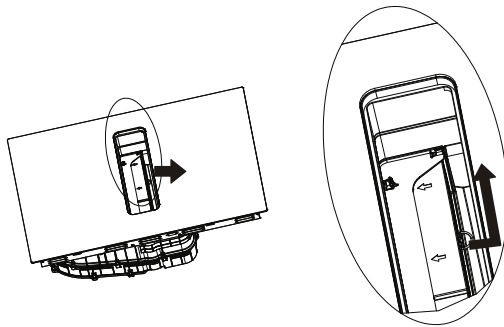
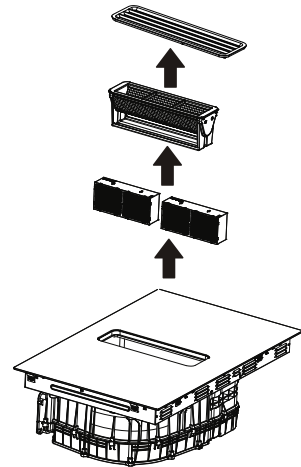


A	Gitter	D	Gummikappe
B	Kohlefilter	E	Fettfilter
C	Gummikappe		

Reinigen und Austauschen der Kohlefilter

Um die langfristige Funktionsfähigkeit Ihres Geräts zu optimieren, sollten die Kohlefilter regelmäßig gereinigt und ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst oder autorisierten Händler, um Ersatzteile zu erhalten.

1. Entfernen Sie das Gitter und den Fettfilter aus dem Gerät (**s. Abbildung rechts**) und lassen Sie diese nicht auf das Kochfeld fallen, da dies die Oberfläche des Kochfelds beschädigen könnte. Achten Sie darauf, den Fettfilter waagerecht zu halten, da sich am Boden des Filters Fett angesammelt haben kann. Entfernen Sie die Kohlefilter: Sie müssen den kleinen Metallring nach rechts ziehen, um ihn anzuheben (siehe Abbildung unten).



2. Etwa alle zwei Monate müssen Sie die Kohlefilter reinigen:

- Legen Sie die Kohlefilter in die Geschirrspülmaschine, geben Sie Spülmittel hinzu und reinigen Sie sie mit einem Standard-Spülprogramm (Dauer ca. 1,5 bis 3 Stunden).
- Weichen Sie die Kohlefilter 1 bis 2 Stunden lang in heißem Wasser mit Spülmittel (60–80 °C) ein und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab.
- Damit die Kohlefilter in gutem Zustand bleiben, reinigen Sie sie bitte regelmäßig und ersetzen Sie sie nach Ablauf ihrer Lebensdauer von 5 Jahren.

3. Nach der Reinigung der Kohlefilter müssen diese reaktiviert werden:

- Legen Sie die gereinigten Kohlefilter 3 Stunden lang bei 150 °C in den Backofen.
- Trocknen Sie sie anschließend etwa 30 Minuten lang mit einem Föhn.

HINWEIS:

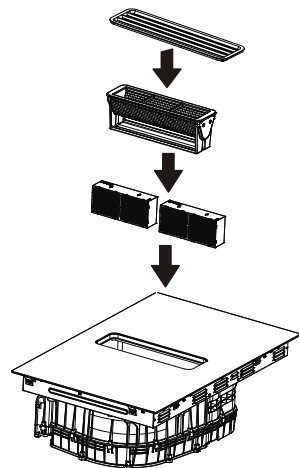
- Verwenden Sie keine starken alkalischen oder fetthaltigen Reinigungsmittel, da diese die Kohlefilter beschädigen könnten.
- Die Wassertemperatur darf 80 °C nicht überschreiten, andernfalls könnten die Kohlefilter beschädigt werden.
- Die Ofentemperatur darf 200 °C nicht überschreiten.
- Wenden Sie keine Gewalt an, um die Kohlefilter gründlich zu reinigen.

4. Alle 5 Jahre müssen Sie die Kohlefilter ersetzen:

Die Meldung „F“ auf dem Display erinnert Sie daran, dass die Kohlefilter ausgetauscht werden müssen. Befolgen Sie die oben angegebenen Schritte (unter Punkt 1 dieses Abschnitts), um die Kohlefilter zu entfernen, ersetzen Sie sie und befolgen Sie dann die Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um sie wieder einzusetzen.

5. Nach dem Austausch der Kohlefilter muss der Zähler für die Nutzung der Kohlefilter zurückgesetzt werden. Halten Sie dazu bei ausgeschaltetem Gerät die **Sperrtaste** 

3 Sekunden lang gedrückt, um das Einstellungs Menü aufzurufen. Halten Sie die **Leistungsstufentaste der Dunstabzugshaube**  3 Sekunden lang gedrückt, um den Zähler für die Nutzung der Kohlefilter zurückzusetzen. Auf dem Display erscheint die Meldung „L“, die anzeigt, dass das Zurücksetzen erfolgreich war.



Reinigung des Gitters und der Fettfilter

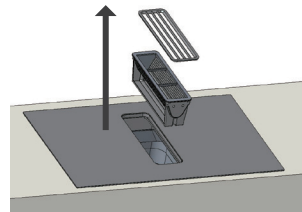
Um die langfristige Funktionsfähigkeit Ihres Geräts zu optimieren, sollten Sie das Gitter und die Fettfilter regelmäßig reinigen.

ACHTUNG: BRANDGEFAHR! FETRÜCKSTÄNDE KÖNNEN EINEN BRAND VERURSACHEN, WENN SIE NICHT ENTFERNT WERDEN.

- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Reinigen Sie die Fettfilter regelmäßig.
- Entfachen Sie niemals eine Flamme in der Nähe des Geräts.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Heizquelle, die Brennstoffe wie Holz oder Kohle verwendet.

Reinigen Sie den Fettfilter etwa alle 7 Tage.

1. Entfernen Sie das Gitter und den Fettfilter aus dem Gerät (**s. Abbildung rechts**) und lassen Sie diese nicht auf das Kochfeld fallen, da dies die Oberfläche des Kochfelds beschädigen könnte.
2. Reinigen Sie das Gitter und die Fettfilter: Sie können diese manuell reinigen. Nur der Fettfilter ist spülmaschinenfest.
3. Zur manuellen Reinigung weichen Sie den Fettfilter und das Gitter in Seifenwasser ein und bürsten Sie sie anschließend vorsichtig ab, ohne scharfe, säurehaltige oder alkalische Reinigungsmittel zu verwenden. Spülen Sie die Teile ab und lassen Sie sie trocknen, bevor Sie sie wieder einsetzen.
4. Nur für die Reinigung des Fettfilters in der Spülmaschine: Legen Sie ihn vorzugsweise auf die Filterseite. Es ist besser, keine anderen Utensilien zur gleichen Zeit zu reinigen, wenn der Filter stark verschmutzt ist. Die Temperatur darf 70 °C nicht überschreiten. Lassen Sie ihn anschließend trocknen.



Reinigung des Hohlraums

Um die langfristige Funktionsfähigkeit Ihres Geräts zu optimieren, sollten Sie den Hohlraum regelmäßig reinigen.

1. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist und die Restwärmeanzeige erloschen ist, ziehen Sie mit einer Hand den Gummistopfen heraus und halten Sie mit der anderen Hand den Behälter fest.
2. Warten Sie, bis die Flüssigkeit und eventuelle Kochrückstände aus dem Behälter gelaufen sind. Überprüfen Sie, ob die Öffnung verstopft ist.
3. Setzen Sie den Stopfen wieder ein.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Nachbarschaft ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Tastensperre ist aktiviert.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Kapitel „Sperren der Bedienelemente“.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Bedienelementen, oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit den Fingerkuppen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit glattem und flachem Boden. s. „Auswahl der richtigen Kochutensilien“
	Es wurden Scheuerschwämme oder ungeeignete oder scheuernde Reinigungsmittel verwendet.	s. „Wartung und Reinigung“.
Einige Kochgefäße geben knackende oder klappernde Geräusche von sich.	Dies kann durch die Struktur Ihrer Kochgefäße verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle, die unterschiedlich vibrieren).	Dies ist ein normales Phänomen bei Kochgeschirr und deutet nicht auf ein Problem hin.
Das Induktionskochfeld gibt auf hoher Leistungsstufe ein leises Brummen von sich.	Dies ist auf die Induktionskochtechnologie zurückzuführen.	Dieses Phänomen ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistung verringern.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Der integrierte Lüfter Ihres Induktionskochfelds dient dazu, eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Er kann weiterlaufen, nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben.	Dieses Phänomen ist normal und erfordert kein Eingreifen Ihrerseits. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht an der Wand aus, während der Lüfter läuft.
Die Kochutensilien werden nicht heiß und die Anzeige leuchtet auf.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es nicht für das Induktionsgaren geeignet ist.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Auswahl der richtigen Kochutensilien“.
	Das Kochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht in der Mitte der Kochzone steht.	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone, und stellen Sie sicher, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönte ein Signalton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel blinken eine oder zwei Ziffern auf dem Timer).	Technischer Defekt.	Notieren Sie sich die Buchstaben und Zahlen des Fehlercodes, stellen Sie den Schutzschalter des Induktionskochfelds auf Aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die LED-Anzeige leuchtet beim Anschließen des Geräts nicht auf.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromquelle angeschlossen ist und ob die Steckdose funktioniert.
	Fehlerhafte Verbindung zwischen Stromversorgungsplatine und Anzeigeplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Stromversorgungsplatine ist beschädigt.	Die Stromversorgungsplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Die Anzeigeplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
Einige Bedienelemente funktionieren nicht oder die LED-Anzeige funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Die Anzeigeplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Betriebsanzeige der Zone leuchtet, aber die Zone wird nicht heiß.	Hohe Temperatur des Kochfelds.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Luftzirkulation sind möglicherweise blockiert.
	Ausfall des Lüfters.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert. Falls nicht, muss er möglicherweise ausgetauscht werden. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
	Die Stromversorgungsplatine ist beschädigt.	Die Stromversorgungsplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Kochfeld hört plötzlich während des Betriebs auf zu heizen und ein „u“ blinkt auf dem Display.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein.	
	Das Kochfeld ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät erneut einzuschalten.
		Die Sensorschaltung zur Erkennung von Kochgeschirr ist beschädigt. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
Kochzonen gleicher Größe (z. B. die erste und die zweite) zeigen „u“ an.	Fehlerhafte Verbindung zwischen Stromversorgungsplatine und Anzeigeplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Anzeigeplatine für den Kommunikationsbereich ist beschädigt.	Die Anzeigeplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Die Stromversorgungsplatine muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Geräusch des Lüftermotors klingt ungewöhnlich.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert. Falls nicht, muss er möglicherweise ausgetauscht werden. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Absaugleistung der Dunstabzugshaube ist reduziert.	Der Fettfilter ist verschmutzt.	Reinigen oder ersetzen Sie den Fettfilter. Siehe Kapitel „Reinigung des Gitters und des Fettfilters“.
	Die Kohlefilter sind verschmutzt.	Reinigen Sie die Kohlefilter. Siehe die Kapitel „Reinigung und Austausch der Kohlefilter“.
	Etwas blockiert das Abluftrohr.	Entfernen Sie die Blockade.
Das Belüftungssystem läuft weiter, während das Kochfeld ausgeschaltet ist.	Das Gerät setzt die Absaugung der Restdämpfe fort.	Warten Sie einen Moment; das Gerät wird sich ausschalten.

Die oben genannten Anweisungen beziehen sich auf die Bewertung und Überprüfung der häufigsten Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren zu vermeiden und Schäden an dem Induktionskochfeld zu vermeiden.

Fehlercodes

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsfläche zu demontieren oder zu zerlegen.

Fehlercode	Problem	Lösung
EF	Tasten für eine ungewöhnliche Dauer aktiviert	Bitte reinigen Sie das Kochfeld. Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FC	Erinnerung an den Austausch der Kohlefilter.	Ersetzen Sie die Kohlefilter. Siehe Kapitel „Reinigung und Austausch der Kohlefilter“.
EU	Verbindungsfehler zwischen der Displayplatine und der Hauptplatine.	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FS	Ausfall der Belüftung	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
EL	Ungewöhnliche Spannung.	Überprüfen Sie, ob die Spannung den Spezifikationen entspricht. Wenn die Spannung wieder normal ist, starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
EH		
C1	Hohe Temperatur des Temperatursensors des Kochfelds. Die Oberfläche des Kochfelds ist zu heiß.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten Sie es dann neu.
C2	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten Sie es dann neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
b3	Hohe Temperatur des Motormoduls.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es neu, sobald es vollständig abgekühlt ist.

Fehlercode	Problem	Lösung
b7	Motor startet nicht oder fällt während des Betriebs aus.	Vergewissern Sie sich, dass nichts den Motor blockiert, und starten Sie ihn erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E1	Ausfall des Temperatursensors	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E2		
E7		
E3	Ausfall des IGBT-Temperatursensors.	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E4		
b5	Ausfall des Motors.	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
bd	Kommunikationsfehler zwischen der Anzeigeplatine und der Haubenplatine.	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Inhoud

- **1 inductiekookplaat met afzuigkap**

Totaal vermogen 7400 W / Vermogen afzuigkap 160 W
220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50/60 Hz I:32A

- **1 installatiemateriaal**
- **1 gebruiksaanwijzing**
- **1 installatiehandleiding**

Beschrijving van het apparaat



De afbeeldingen in deze handleiding dienen uitsluitend ter verduidelijking. Bij afwijkingen tussen het werkelijke product en de illustratie geldt het werkelijke product.

Werkingsprincipe

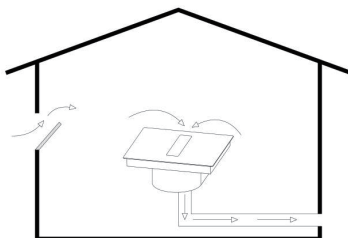
Bereiding

Inductiekoken is een veilige, moderne, efficiënte en energiezuinige kookmethode. Het werkt met elektromagnetische trillingen die de warmte rechtstreeks in het kookgerei opwekken, in plaats van indirect via het verwarmen van het glazen oppervlak. Het glas wordt alleen warm doordat het kookgerei het uiteindelijk verwarmt.

De werking van de geïntegreerde afzuigkap is op twee verschillende manieren mogelijk, zoals hieronder beschreven.

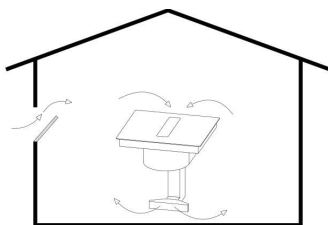
Luchtafvoer

Wanneer u kiest voor luchtafvoer, wordt de lucht gereinigd door een vetfilter en via een afvoerkanaal naar buiten geleid. In de afvoermodus is voldoende toevoer van verse lucht noodzakelijk. Het apparaat kan alleen de hoeveelheid lucht naar buiten afvoeren die in de ruimte aanwezig is of wordt aangezogen. De lucht mag niet worden afgevoerd via schoorstenen die worden gebruikt voor de afvoer van rookgassen van apparaten die op gas of andere brandstoffen werken.



Luchtcirculatie

Wanneer u kiest voor werking van de afzuigkap met luchtrecirculatie, wordt de lucht gereinigd door een vetfilter voordat deze terug de ruimte in wordt geblazen. De toevoer van verse lucht helpt de luchtvochtigheid in de ruimte te verminderen. De verschillende gebruiksmogelijkheden van het apparaat in de recirculatiemodus worden in deze handleiding beschreven.



NL

Voordat u uw nieuwe kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding zorgvuldig door, met bijzondere aandacht voor het hoofdstuk 'Waarschuwingen'.
- Verwijder alle beschermfolie die mogelijk nog op uw kookplaat aanwezig is.
- Stel de werkingsmodus van de geïntegreerde afzuigkap van uw apparaat in.

Standaard is uw apparaat in de fabriek ingesteld op luchtafvoer. Volg de onderstaande stappen om deze instelling te wijzigen.

1. Terwijl de kookplaat is uitgeschakeld, druk gedurende 3 seconden op de toets voor toetsenvergrendeling .
2. Druk vervolgens gedurende 3 seconden op de **toets Automatische werking** ; er klinkt een geluidssignaal." Het display geeft vervolgens **OU** of **IN 1**.
3. Druk op de **toets voor toetsenvergrendeling**  om tussen de verschillende bedrijfsmodi te schakelen. Druk vervolgens op  om uw keuze te bevestigen.

Weergave	Modus	Werking
OU	Luchtafvoer	De lucht wordt via het meegeleverde afvoersysteem naar buiten afgevoerd.
IN 1	Luchtcirculatie	De lucht wordt gereinigd en terug de ruimte in geblazen. Dit vereist het gebruik van koolstoffilters. Het gebruik van het afvoersysteem is niet verplicht.



De installatie van uw apparaat wordt beschreven in een aparte handleiding die samen met deze handleiding is geleverd. Raadpleeg de meegeleverde installatiehandleiding.

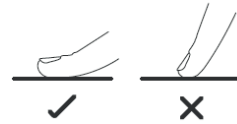
Waarschuwingen

1. **De kookplaat moet worden geïnstalleerd door twee gekwalificeerde technici of installateurs.** Deze professionals staan tot uw dienst. Voer deze handeling nooit zelf uit. De installatie en het onderhoud moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici, overeenkomstig de instructies van de fabrikant en de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Geen enkel onderdeel van het apparaat mag worden gerepareerd of vervangen, tenzij anders vermeld in de gebruiksaanwijzing.
2. Na voltooiing van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer door de gebruiker worden aangeraakt.
3. Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit: controleer het typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat) om na te gaan of de spanning en het vermogen overeenkomen met uw installatie en of de aangesloten aansluiting geschikt is.
4. Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit dat is uitgerust met een scheidingsschakelaar om de stroomvoorziening volledig te kunnen onderbreken.
5. De kookplaat mag niet worden geïnstalleerd boven een koelapparaat, een vaatwasser of een droger.
6. De kookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat de warmte gemakkelijk kan worden afgevoerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
7. De muur en de zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
8. Om schade te voorkomen, moeten de materiaallagen en de lijm hittebestendig zijn.
9. Gebruik geen stoomreiniger.
10. Een onjuiste installatie van het apparaat kan elke garantie of garantieclaim ongeldig maken.
11. Gebruik het meegeleverde materiaal om optimale prestaties te garanderen. Wanneer de luchtkanalen worden verlengd, zullen de prestaties van de afzuigkap verminderen. Zorg ervoor dat de afzuigkap en het afvoerkanaal toegankelijk blijven voor eventuele reparaties.

Werking van het product

Touchbediening

- De bediening reageert op aanraking; u hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de kussentop van uw vinger, niet uw nagel.
- U hoort een geluidssignaal telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon zijn en dat er geen voorwerp (bijv. kookgerei of een doek) op ligt. Zelfs een dunne waterfilm kan de bediening bemoeilijken.



Keuze van het juiste kookgerei

- Gebruik uitsluitend kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekoken.
 - Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het kookgerei.
 - U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door een magneettest uit te voeren. Houd een magneet tegen de bodem van uw kookgerei. Wordt deze aangetrokken, dan is het kookgerei geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
1. Vul het kookgerei dat u wilt controleren met water.
 2. Als  niet knippert op het display en het water warm wordt, is het kookgerei geschikt.
- Het volgende kookgerei is niet geschikt: roestvrij staal zonder magnetische bodem, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
 - Als het ferromagnetische deel slechts een gedeelte van de bodem van het kookgerei bedekt, zal alleen dat deel worden verwarmd; de rest van de bodem wordt mogelijk niet voldoende heet om te koken.
 - Als het ferromagnetische deel niet homogeen is en andere materialen bevat, zoals bijvoorbeeld aluminium, kan dit de detectie van het kookgerei en de warmteontwikkeling beïnvloeden.



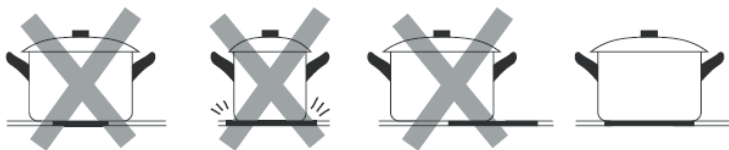
- Als de bodem van het kookgerei eruitziet zoals op de onderstaande afbeeldingen, wordt het kookgerei mogelijk niet gedetecteerd.



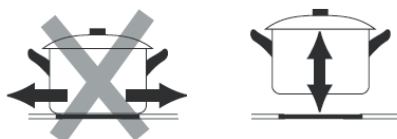
- Gebruik geen kookgerei met beschadigde randen of een bolle bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw kookgerei glad is, vlak op het glas rust en dezelfde grootte heeft als de kookzone. Gebruik kookgerei met een diameter die overeenkomt met de markering van de gekozen zone. Als u een pan gebruikt die iets groter is, wordt de energie optimaal benut. Als u een kleinere pan gebruikt, kan het rendement lager zijn dan verwacht. Een pan met een diameter van minder dan 140 mm wordt mogelijk niet door de kookplaat gedetecteerd. Plaats uw kookgerei altijd in het midden van de kookzone.



- Til het kookgerei altijd op om het van de kookplaat te verwijderen – schuif het niet, dit kan krassen op het glas veroorzaken.



Afmetingen van het kookgerei

De kookzones passen zich binnen bepaalde grenzen automatisch aan de diameter van het kookgerei aan. De bodem moet echter een minimale diameter hebben. Voor een optimale werking van uw kookplaat plaats het kookgerei in het midden van de kookzone.

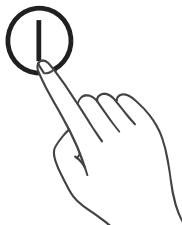
Kookzone	Diameter van de bodem van het inductiekookgerei	
	Minimum (mm)	Maximaal (mm)
1, 2, 3, 4	120	220
Flexibele kookzone	210	220x380

NL

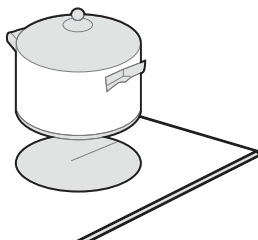
Gebruiksaanwijzingen

Koken starten

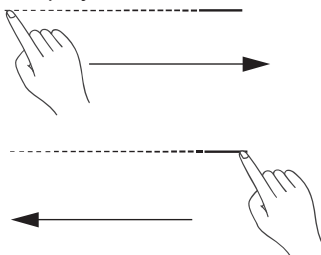
- Druk **gedurende 1 seconde op de Aan/uit-toets**. Na het inschakelen klinkt er een geluidssignaal en tonen alle indicatoren '—' om aan te geven dat de kookplaat zich in stand-by bevindt.



- Plaats geschikt kookgerei op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



- Elke kookzone beschikt over een eigen **vermogensregelaar**, een **booster-toets** en **timerinstellingen**. Stel het vermogen van de gewenste kookzone(s) in door met uw vinger over de vermogensregelaar te schuiven (van 0 tot 15). De gekozen instelling wordt weergegeven op het display van de kookzone.



OPMERKING: standaard werkt een kookzone bij activering in de **automatische modus**: de afzuigkap wordt geactiveerd en de kookzone wordt ingesteld op vermogensstand 9. Op het display verschijnt de melding 'R'.

- Als u geen kookgerei op de kookplaat plaatst, schakelt deze na enkele seconden automatisch uit.
- U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het koken aanpassen.

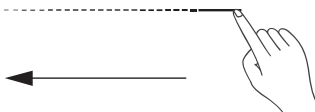
Als de indicator afwisselend knippert $\geq \leq$ met de vermogensinstelling, betekent dit dat:

- het kookgerei niet op de juiste kookzone is geplaatst, of
- het gebruikte kookgerei niet geschikt is voor inductiekoken, of
- Het kookgerei is te klein of niet correct gecentreerd op de kookzone.

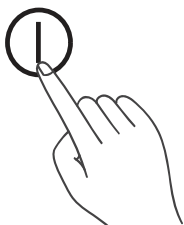
De kookplaat zal niet verwarmen zolang er geen geschikt kookgerei op de kookzone staat. De indicator 'U' verdwijnt automatisch na één minuut als er geen geschikt kookgerei op de kookzone is geplaatst.

Koken beëindigen

- Schakel de gewenste kookzone(s) uit door met uw vinger naar links te schuiven over de **vermogensregelaar**. Het cijfer 0 moet op het display verschijnen; na 3 seconden schakelt de kookzone uit en wordt '–' weergegeven.



- Schakel de volledige kookplaat uit door op de **Aan/uit**-toets te drukken.



- **LET OP HETE OPPERVlakKEN:** de letter H geeft aan welke kookzones nog heet zijn. Deze verdwijnt wanneer de zones zijn afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kan ook helpen om energie te besparen: als u het koken wilt voortzetten, gebruik dan de nog warme kookzone.



De Booster-functie gebruiken

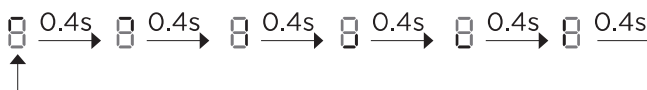
Met de Booster-functie kan de kookzone gedurende korte tijd op maximaal vermogen werken om snel te verwarmen. U kunt deze functie direct na het inschakelen van de kookplaat of tijdens het koken activeren.

De Booster-functie activeren:

- Druk op de **Booster-toets** van de gewenste kookzone. De kookzone verwarmt tot het maximale vermogen.

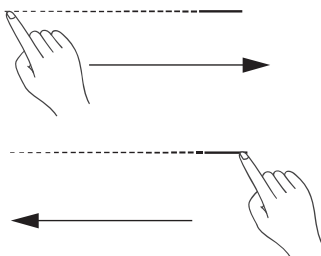


- Wanneer de Booster-functie voor een kookzone is geactiveerd, toont het display een lopende lichtindicatie.



De Booster-functie annuleren:

- Schuif met uw vinger over de **vermogensregelaar** van de betreffende kookzone(s). De geselecteerde instelling wordt weergegeven en de functie wordt uitgeschakeld.



- Voor de 4 afzonderlijke kookzones wordt de Booster-functie na **10 minuten** automatisch uitgeschakeld. De kookzone werkt vervolgens volgens de eerder geselecteerde instelling, of op stand 15 indien de kookzone op 0 stond.
- Voor de 2 flexibele kookzones wordt de Booster-functie na **5 minuten** automatisch uitgeschakeld. De zone werkt vervolgens volgens de eerder geselecteerde instelling, of op stand 15 indien de zone op 0 stond.



OPMERKING:

- Wanneer de Booster-functie voor een kookzone is geactiveerd en u de tweede kookzone aan dezelfde zijde inschakelt, en het gekozen vermogensniveau van deze tweede kookzone de grens van 3,7 kW voor die zijde overschrijdt, wordt de kookzone met de Booster-functie automatisch teruggeschakeld naar stand 15. Dit beschermt het elektrische systeem van uw installatie.

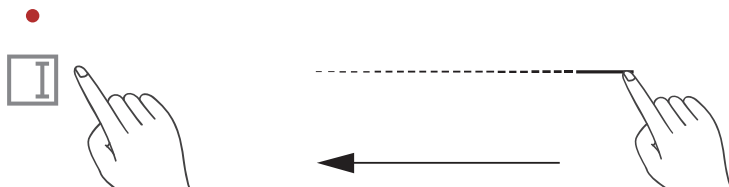
Flexibele kookzones gebruiken

Met de flexibele kookzones beschikt u over een groter kookoppervlak, bijvoorbeeld wanneer het kookgerei te groot is (groter dan 21 cm) voor een standaard kookzone. Deze functie combineert de twee kookzones aan dezelfde zijde tot één grote zone, zodat pannen met een bredere bodem kunnen worden gebruikt.

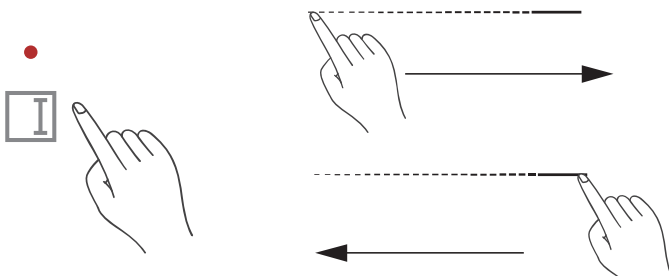
De flexibele kookzones bestaan uit twee afzonderlijke inductiesystemen die afzonderlijk kunnen worden bediend. De zone past zich aan op basis van het gedetecteerde kookgerei; niet-afgedekte delen worden automatisch uitgeschakeld.

Voor een correcte detectie van het kookgerei en een gelijkmatige warmteverdeling moet het kookgerei correct worden geplaatst. Raadpleeg de volgende pagina voor de juiste positionering van het kookgerei. U kunt de flexibele kookzones direct na het inschakelen van de kookplaat of later tijdens het koken activeren.

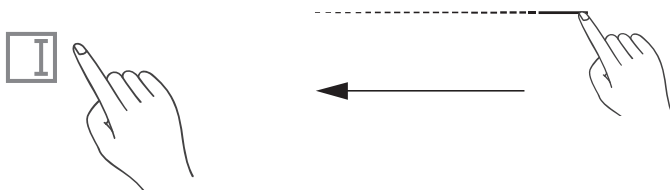
- Druk op de **Flexibele kookzone-toets** aan de gewenste zijde om de Flexibele kookzone-functie te activeren. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.
- **Wanneer de flexibele kookzone direct na het inschakelen van de kookplaat wordt geactiveerd, wordt deze automatisch ingesteld op vermogensstand 15.** Stel het vermogen in door met uw vinger over de regelaar van de betreffende zone te schuiven (van 15 naar 0).



- **Wanneer de flexibele kookzone tijdens het koken wordt geactiveerd en er al een vermogensniveau was ingesteld, wordt deze automatisch ingesteld:**
 - op het vermogensniveau van de geactiveerde kookzone, of
 - op het hoogste vermogensniveau indien beide kookzones waren ingeschakeld.
- Stel vervolgens het vermogen in door met uw vinger over de regelaar van de betreffende zone te schuiven (tussen 0 en 15).



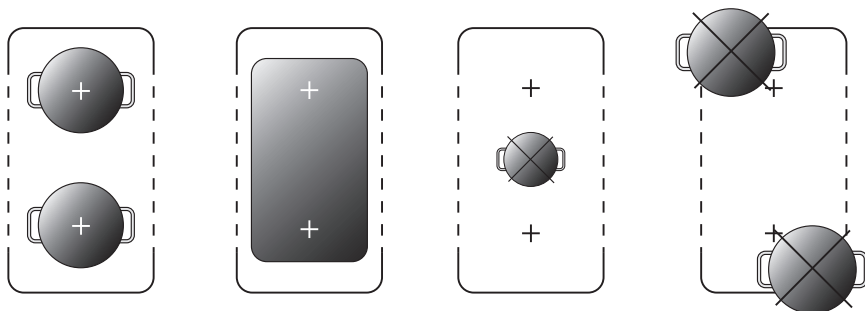
- Om de flexibele kookzone uit te schakelen, druk opnieuw op de **Flexibele kookzone-toets** aan de betreffende zijde of stel het vermogen in op 0 door naar links te schuiven. Het bijbehorende lampje dooft.



OPMERKING:

- **Wanneer u de flexibele kookzone** uitschakelt door op de Flexibele kookzone-toets te drukken en het kookproces voortzet, blijven de twee afzonderlijke kookzones apart functioneren, elk met hetzelfde vermogensniveau dat voor de flexibele kookzone was ingesteld.
- **Voorbeeld:** als een flexibele kookzone op stand 15 werkt en u de Flexibele kookzone-functie uitschakelt, blijven de twee afzonderlijke kookzones elk op stand 15 werken.

Correcte positionering van het kookgerei:



NL

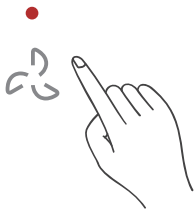
De afzuigkap gebruiken

Uw kookplaat is uitgerust met een geïntegreerde afzuigkap die de tijdens het koken ontstane dampen afzuigt en tegelijkertijd de beschikbare ruimte in uw keuken optimaliseert.

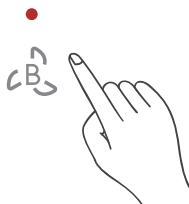
Standaard werkt de kookplaat bij het inschakelen in de **automatische modus**: de afzuigkap is geactiveerd en de kookzones staan op vermogensstand 9.

Er zijn echter verschillende mogelijkheden voor het gebruik van de afzuigkap.

- Na het inschakelen van de kookplaat werkt deze in de **automatische modus**. Dit betekent dat het vermogen van de afzuigkap zich aanpast aan het gekozen vermogensniveau van de actieve kookzone(s). U hoeft geen instelling voor de afzuigkap te kiezen. Op het display verschijnt de melding 'R'.
- Druk op de **vermogensregeling**-toets van de afzuigkap om de **automatische modus** te verlaten en de **handmatige modus** te activeren. U kunt vervolgens het afzuigvermogen instellen tussen 1 en 9. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.



- Wanneer u snel een grote hoeveelheid damp wilt afzuigen, druk op de **Boost-toets** van de afzuigkap om het maximale afzuigvermogen te bereiken. Op het scherm verschijnt de melding 'b'. Het bijbehorende controlelampje gaat branden. Na **5 minuten** wordt de Booster-functie automatisch uitgeschakeld.



- Selecteer stand  om de afzuigkap in de handmatige modus uit te schakelen. Of druk in de automatische modus op de **Automatische modus-toets**  om de afzuigkap uit te schakelen.

Vergrendeling van de bediening

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld om te vermijden dat kinderen de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de bediening is vergrendeld, zijn alle toetsen behalve Aan/uit uitgeschakeld.

De bediening vergrendelen	
Raak de Vergrendeling -toets  gedurende enkele seconden aan.	De melding 'Ls' verschijnt op het display.
De bediening ontgrendelen	
Houd de Vergrendeling -toets  gedurende enkele seconden ingedrukt.	

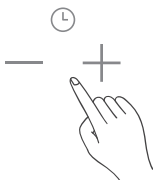


Wanneer de kookplaat in de vergrendelde modus staat, zijn alle toetsen behalve Aan/uit  uitgeschakeld: u kunt de kookplaat in noodgevallen altijd uitschakelen met de Aan/uit-toets , maar u moet de vergrendeling eerst opheffen voordat u een nieuwe handeling kunt uitvoeren.

Timer

Met de timerfunctie kunt u een kooktijd instellen; de kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Elke kookzone beschikt over een eigen timer. Het is niet mogelijk de timerfunctie te gebruiken zonder een kookzone te activeren.

- Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld en dat voor de betreffende kookzone een vermogensniveau is geselecteerd.
- Druk op de + en – toets van de betreffende zone om de gewenste kooktijd in te stellen.
- Druk eenmaal op de + of – toets om de tijd met **1 minuut** te verhogen of te verlagen. Houd de + of – toets ingedrukt om de tijd in stappen van **10 minuten** te verhogen of te verlagen. De maximale timerduur bedraagt 8 uur.



- Druk gelijktijdig op de – en + toets om de timer te annuleren; op het display verschijnt '00'.



- Na het instellen van de timer knippert de gekozen tijd 3 keer om het begin van het aftellen aan te geven. De resterende tijd wordt weergegeven op het display van de betreffende kookzone.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de overeenkomstige kookzone automatisch uitgeschakeld.

Standaard bedrijfsduur

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie van uw inductiekookplaat. Deze schakelt de kookplaat automatisch uit als u dit vergeet, zelfs wanneer u een timer instelt die langer is dan de standaard bedrijfsduur. De standaard bedrijfsduren voor de verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel.

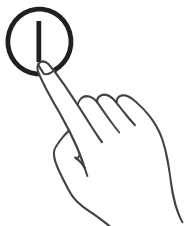
Inductiekookplaat										
Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Standaard bedrijfstijd (in minuten)	480	480	480	360	360	360	240	240	240	120
Vermogensniveau	11	12	13	14	15					
Standaard bedrijfstijd (in minuten)	120	120	90	90	90					
Afzuigkap										
Vermogensniveau	1	2	3							
Standaard bedrijfstijd (in minuten)	480	240	120							

Wanneer het kookgerei wordt verwijderd, stopt de kookplaat onmiddellijk met het verwarmen van de betreffende kookzone en schakelt deze na 1 minuut automatisch uit.

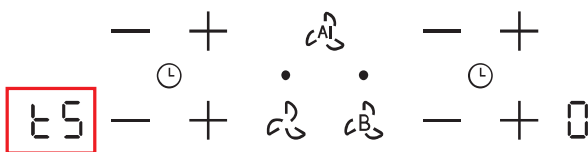
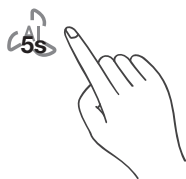
Uitschakelvertraging van de afzuigkap

Na het beëindigen van het kookproces en het uitschakelen van uw apparaat kunt u ervoor kiezen de afzuigkap nog enige tijd te laten werken om de lucht in uw keuken te optimaliseren. In de automatische modus is de standaardinstelling dat de afzuigkap nog 2 minuten blijft werken nadat de kookplaat is uitgeschakeld. In de handmatige modus is de standaardinstelling dat de afzuigkap onmiddellijk wordt uitgeschakeld wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld. U kunt deze instelling echter wijzigen zodat deze systematisch wordt toegepast na het uitschakelen van de kookplaat. Volg hiervoor de onderstaande aanwijzingen:

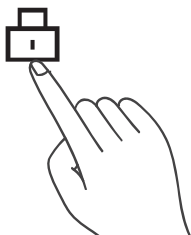
- Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, druk op de **Aan/uit-toets** om de kookplaat in de stand-bymodus te activeren.



- Druk binnen 10 seconden na het inschakelen gedurende 5 seconden op de **Automatische modus-toets** om het instelmenu voor de uitschakelvertraging van de afzuigkap te openen; op het display verschijnt de melding 't5'.



- Druk op de **Vergrendeling-toets** om de uitschakelvertraging van de afzuigkap te selecteren: u kunt kiezen tussen 0, 1, 2, 5, 10 en 20 minuten.



- Druk op de **Aan/uit-toets** om uw keuze te bevestigen.
- Vanaf nu wordt de afzuigkap bij elke uitschakeling van het apparaat na het koken automatisch uitgeschakeld na de gekozen vertraging.



Personen met een pacemaker dienen hun arts te raadplegen voordat zij dit apparaat gebruiken.

Bereidingstips



Wees voorzichtig bij het frituren, omdat olie en vet zeer snel opwarmen, vooral wanneer u de Booster-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar vormt.

- Wanneer het voedsel begint te koken, verlaag het vermogen.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie doordat de warmte wordt vastgehouden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoog vermogen en verlaag het vermogen zodra het voedsel warm is.

Suddereren, rijst koken

- Suddereren betekent koken net onder het kookpunt, rond 85 °C, waarbij slechts af en toe belletjes aan het oppervlak van de kookvloeistof verschijnen. Dit is essentieel voor het bereiden van smakelijke soepen en malse stoofgerechten, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het gerecht te gaar wordt. Het is ook beter om sauzen op basis van ei of met bloem gebonden sauzen onder het kookpunt te bereiden.
- Sommige bereidingen, zoals rijst koken volgens de absorptiemethode, vereisen mogelijk een hogere instelling dan de laagste stand om ervoor te zorgen dat het gerecht binnen de aanbevolen tijd goed gaar wordt.

Steaks grillen

Voor het bereiden van sappig en smaakvol vlees:

1. Laat het vlees voor het bereiden ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur rusten.
2. Verhit een pan met een dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de steak lichtjes met olie. Doe een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg vervolgens het vlees in de pan.
4. Keer de steak tijdens het bakken slechts één keer. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de steak en de gewenste gaarheid. De baktijd kan variëren van ongeveer 2 tot 8 minuten per zijde. Druk op de steak om de gaarheid te beoordelen – hoe steviger hij aanvoelt, hoe gaarder hij is.
5. Laat de steak enkele minuten rusten op een warm bord zodat het vlees kan ontspannen voordat u het serveert.

Roerbakken

1. Kies een wok met vlakke bodem die geschikt is voor vitrokeramiek of gebruik een grote koekenpan.
2. Zorg dat alle ingrediënten en keukengerei binnen handbereik zijn. De bereiding moet snel verlopen. Bereid grote hoeveelheden in meerdere porties.
3. Verwarm de pan snel voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees en houd het warm apart.
5. Roerbak vervolgens de groenten. Wanneer deze warm maar nog stevig zijn, verlaag de temperatuur, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat alles gelijkmatig gaar wordt.
7. Serveer onmiddellijk.

Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een ongeschikt of niet-magnetisch voorwerp (bijv. aluminium) of een klein object (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat wordt achtergelaten, schakelt deze na één minuut automatisch over naar stand-by. De ventilator blijft de inductiekookplaat nog 1 minuut extra koelen.

Werkingsgeluiden

Inductiekoken kan normale werkingsgeluiden veroorzaken, zoals:

- De inductiekookplaat kan tijdens het verwarmen een zoemend of sissend geluid produceren, vooral bij een hoog vermogensniveau.
- De inductiekookplaat kan een ventilatorgeluid produceren: de ingebouwde ventilator voorkomt dat de elektronische componenten oververhit raken. Deze kan blijven werken nadat u de kookplaat hebt uitgeschakeld.

Deze verschijnselen zijn normaal en vereisen geen actie van uw kant.

Tips voor energiebesparing

U kunt dagelijks energie besparen door de volgende tips op te volgen:

- Als u water verwarmt, verwarm dan alleen de hoeveelheid die u daadwerkelijk nodig hebt.
- Wanneer u water aan de kook brengt, verlaag het vermogensniveau zodra het water begint te koken.
- Dek indien mogelijk kookgerei tijdens het koken altijd af met een deksel.
- Activeer de kookzone pas nadat u de pan erop hebt geplaatst.
- Plaats kleinere pannen op kleinere kookzones.
- Plaats de pan direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om gerechten warm te houden of om te smelten.
- Gebruik kookgerei met een vlakke bodem en een passende grootte.

Vermogensinstellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtwaarden. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de bereide hoeveelheden. Probeer verschillende instellingen uit om te bepalen welke het best bij uw bereidingen passen.

Vermogensinstelling	Geschikt voor
1 - 2	• zacht opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • chocolade, boter en snel aanbrandende voedingsmiddelen smelten • op laag vuur sudderen • langzaam opwarmen
3 - 5	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
6-11	• pannenkoeken
12 - 13	• roerbakken • pasta koken
15	• roerbakken op hoog vuur • aanbraden • soep aan de kook brengen • water koken

Onderhoud en reiniging

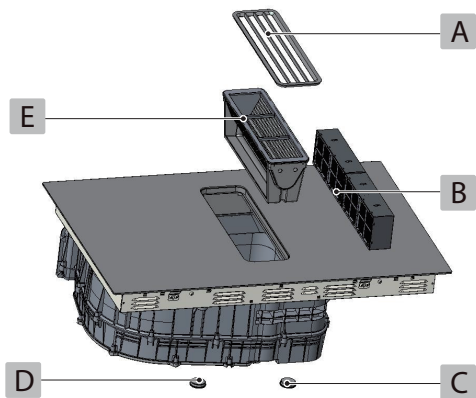
Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Normale vervuiling op het glas (vingerafdrukken, strepen, voedselvlekken of gemorste niet-zoete vloeistoffen op het glas)	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een speciaal aanbevolen reinigingsmiddel voor kookplaten aan terwijl het glas nog lauw is (maar niet heet!). 3. Spoel na en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in.	• Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, wordt er geen indicatie 'heet oppervlak' weergegeven, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees zeer voorzichtig. • Schuursponzen, sommige nylon sponsjes en agressieve/ schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reinigingsmiddel of spons geschikt is. • Laat nooit resten van reinigingsmiddel op de kookplaat achter: het glas kan hierdoor vlekken vertonen.

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Overgekookte resten, gesmolten voedsel en hete, suikerhoudende spatten op het glas	Verwijder deze onmiddellijk met een spatel of schraper die geschikt is voor vitrokeramische kookplaten en wees voorzichtig met hete kookoppervlakken: 1. Schakel de kookplaat volledig uit. 2. Bevochtig de zone om de resten los te weken als deze zijn opgedroogd. 3. Houd het mes of het hulpmiddel onder een hoek van 30° en schraap de overgekookte resten weg door ze naar een koel gedeelte van de kookplaat te duwen. 3. Verwijder het vuil met een doek of keukenpapier. 4. Volg vervolgens stappen 2 tot en met 4 van 'Normale vervuiling op het glas' hierboven.	• Verwijder vlekken van gesmolten of suikerhoudende voedingsmiddelen zo snel mogelijk. Als u deze op de kookplaat laat afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn en zelfs blijvende schade veroorzaken. • Snijgevaar: wanneer de beveiliging is ingetrokken, is het mes van de schraper uiterst scherp. Gebruik dit met de grootste voorzichtigheid en bewaar het altijd buiten het bereik van kinderen.
Overgekookte vloeistof op de bedieningstoetsen	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Dep de gemorste vloeistof op. 3. Reinig het bedieningsgedeelte met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog het gebied volledig met keukenpapier. 5. Schakel de inductiekookplaat weer in.	De kookplaat kan een geluidssignaal geven en automatisch uitschakelen, en de bedieningstoetsen kunnen niet meer functioneren zolang ze met vloeistof bedekt zijn. Zorg ervoor dat het bedieningsgedeelte volledig droog is voordat u de kookplaat opnieuw inschakelt.

Reiniging en vervanging van onderdelen

Om de werking van uw apparaat op lange termijn te optimaliseren, moeten bepaalde onderdelen correct worden gereinigd en onderhouden.

Hieronder vindt u de onderdelen die bij het reinigen bijzondere aandacht vereisen.

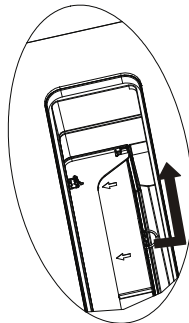
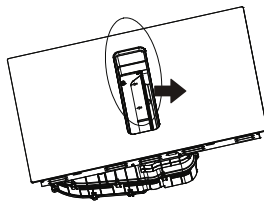
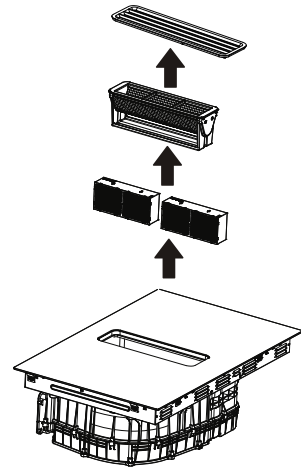


A	Rooster	D	Rubberen dop
B	Koolstoffilters	E	Vetfilter
C	Rubberen dop		

Reiniging en vervanging van de koolstoffilters

Om de werking van uw apparaat op lange termijn te optimaliseren, moeten de koolstoffilters regelmatig worden gereinigd en vervangen. Neem contact op met uw servicedienst of erkende dealer om vervangingsonderdelen te verkrijgen.

1. Verwijder het rooster en het vetfilter uit het apparaat (zie afbeelding hiernaast) en zorg ervoor dat u deze niet op de kookplaat laat vallen, aangezien dit het oppervlak kan beschadigen. Houd het vetfilter horizontaal, omdat zich onderaan vet kan hebben opgehoopt. Verwijder de koolstoffilters: trek aan het kleine metalen ringetje naar rechts om ze te kunnen optillen (zie afbeelding hieronder).

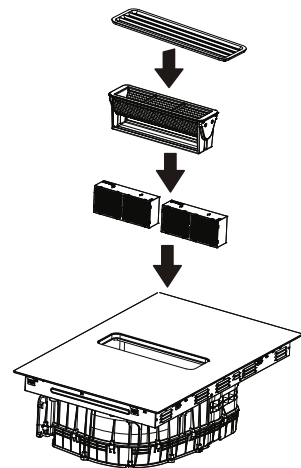


2. Ongeveer om de 2 maanden dient u de koolstoffilters te reinigen:
 - Plaats de koolstoffilters in de vaatwasser, voeg reinigingsmiddel toe en gebruik een standaard wasprogramma (ongeveer 1,5 tot 3 uur) om ze te reinigen.
 - Of laat de koolstoffilters 1 tot 2 uur weken in warm water met reinigingsmiddel (60–80 °C) en spoel ze vervolgens af met schoon water.
 - Om de koolstoffilters in goede staat te houden, moeten ze regelmatig worden gereinigd; vervang ze na een gebruiksduur van 5 jaar.
3. Na het reinigen van de koolstoffilters moeten deze opnieuw worden geactiveerd:
 - Plaats de vooraf gereinigde koolstoffilters gedurende 3 uur in de oven op 150 °C.
 - Droog ze vervolgens met een haardroger gedurende ongeveer 30 minuten.

OPMERKING:

- Gebruik geen sterke alkalische of vette reinigingsmiddelen, aangezien deze de koolstoffilters kunnen beschadigen.
- De watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 80 °C, omdat dit de koolstoffilters kan beschadigen.
- De oventemperatuur mag niet hoger zijn dan 200 °C.
- Oefen geen kracht uit op de koolstoffilters om ze grondig te reinigen.

4. Om de 5 jaar dient u de koolstoffilters te vervangen: op het display verschijnt dan de melding 'F L', wat aangeeft dat vervanging van de koolstoffilters noodzakelijk is. Volg de eerder aangegeven stappen (**bij punt 1 van dit hoofdstuk**) om de koolstoffilters te verwijderen, vervang ze en voer vervolgens de stappen in omgekeerde volgorde uit om ze opnieuw te installeren.



5. Na vervanging van de koolstoffilters moet de gebruiksteller van de koolstoffilters worden gereset. Terwijl het apparaat is uitgeschakeld, houd de **Vergrendeling-toets**  gedurende 3 seconden ingedrukt om het instelmenu te openen. Houd vervolgens de **vermogensregeling-toets van de afzuigkap**  gedurende 3 seconden ingedrukt om de gebruiksteller van de koolstoffilters te resetten. Op het display verschijnt de melding 'L L', wat aangeeft dat de reset is uitgevoerd.

Reiniging van het rooster en de vetfilters

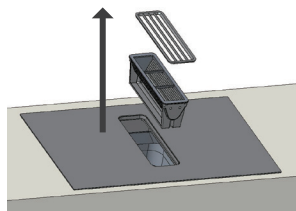
Om de werking van uw apparaat op lange termijn te optimaliseren, moeten het rooster en de vetfilters regelmatig worden gereinigd.

LET OP: BRANDGEVAAR! VETRESTEN KUNNEN BRAND VEROORZAKEN ALS ZE NIET WORDEN GEREINIGD.

- Gebruik het apparaat nooit zonder vetfilter.
- Reinig de vetfilters regelmatig.
- Ontsteek nooit een open vlam in de nabijheid van het apparaat.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van een warmtebron die op brandstof werkt, zoals hout of kolen.

Reinig het vetfilter ongeveer elke 7 dagen.

1. Verwijder het rooster en het vetfilter uit het apparaat (zie afbeelding hiernaast) en zorg ervoor dat u deze niet op de kookplaat laat vallen, aangezien dit het oppervlak kan beschadigen.
2. Reinig het rooster en de vetfilters: u kunt deze handmatig reinigen. Alleen het vetfilter is vaatwasmachinebestendig.
3. Voor handmatige reiniging laat het vetfilter en het rooster weken in een sopje en borstel ze voorzichtig schoon, zonder agressieve, zure of alkalische reinigingsmiddelen te gebruiken. Spoel ze af en laat ze drogen voordat u ze opnieuw installeert.
4. Voor reiniging in de vaatwasser van alleen het vetfilter: plaats het bij voorkeur met de filterzijde naar beneden. Het is aan te raden geen andere voorwerpen tegelijk te wassen als het filter sterk vervuild is. De temperatuur mag niet hoger zijn dan 70 °C. Laat het filter daarna drogen.



Reiniging van de opvangruimte

Om de werking van uw apparaat op lange termijn te optimaliseren, moet de opvangruimte regelmatig worden gereinigd.

1. Controleer eerst of het apparaat volledig is afgekoeld en of de restwarmte-indicator is uitgeschakeld. Trek vervolgens met één hand aan de rubberen dop en houd met de andere hand de opvangbak vast.
2. Laat de opvangbak leeglopen; de vloeistof en eventuele kookresten moeten worden afgevoerd. Controleer of de opening niet verstopt is.
3. Plaats de rubberen dop terug.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De inductiekookplaat schakelt niet in.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat is aangesloten op de stroomvoorziening en onder spanning staat. Controleer of er een stroomstoring is in uw woning of in uw omgeving. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
De touchbediening reageert niet.	De bediening is vergrendeld.	Ontgrendel de bediening. Raadpleeg het hoofdstuk 'Vergrendeling van de bediening'.
De touchbediening is moeilijk te bedienen.	Er kan een dunne waterfilm op de bediening aanwezig zijn, of u raakt de bediening aan met de punt van uw vinger.	Zorg ervoor dat het bedieningsgedeelte droog is en gebruik de kussentop van uw vingers om de toetsen aan te raken.
Het glas is bekrast.	Kookgerei met ruwe randen.	Gebruik kookgerei met een gladde, vlakke bodem. Zie 'Keuze van het juiste kookgerei'.
	Er zijn schuursponzen of ongeschikte/schurende reinigingsmiddelen gebruikt.	Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Bepaalde soorten kookgerei kunnen krakende of tikkende geluiden veroorzaken.	Dit kan worden veroorzaakt door de structuur van het kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is een normaal verschijnsel bij kookgerei en wijst niet op een defect.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De inductiekookplaat kan een laag zoemend geluid produceren wanneer deze op een hoog vermogensniveau is ingesteld.	Dit is het gevolg van de inductietechnologie.	Dit verschijnsel is normaal; het geluid moet verminderen of volledig verdwijnen wanneer u het vermogen verlaagt.
Ventilatorgeluid afkomstig van de inductiekookplaat.	De ingebouwde ventilator van uw inductiekookplaat voorkomt dat de elektronische componenten oververhit raken. Deze kan blijven werken nadat u de kookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit verschijnsel is normaal en vereist geen actie van uw kant. Schakel de stroomvoorziening van de inductiekookplaat niet uit via de wandschakelaar terwijl de ventilator nog draait.
Het kookgerei wordt niet warm en de indicator licht op.	De inductiekookplaat kan het kookgerei niet detecteren omdat het niet geschikt is voor inductiekoken.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie het hoofdstuk 'Keuze van het juiste kookgerei'.
	De inductiekookplaat kan het kookgerei niet detecteren omdat het te klein is voor de kookzone of niet correct is gecentreerd.	Centreer het kookgerei en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en er wordt een foutcode weergegeven (meestal met één of twee cijfers die knipperen op het timerdisplay).	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de foutcode, schakel de zekering of stroomonderbreker van de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De LED-indicator licht niet op wanneer het apparaat wordt aangesloten.	Geen stroomvoorziening.	Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het elektriciteitsnet en of het stopcontact werkt.
	Verbindingsfout tussen de voedingsprintplaat en de displayprintplaat.”	Controleer de verbinding.
	De voedingsprintplaat is beschadigd.	De voedingsprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
	De displayprintplaat is beschadigd.	De displayprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
Sommige bedieningstoetsen functioneren niet of het LED-display werkt niet normaal.	De displayprintplaat is beschadigd.	De displayprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
De kookzone-indicator brandt, maar de zone verwarmt niet.	De temperatuur van de kookplaat is te hoog.	De omgevingstemperatuur is mogelijk te hoog. De luchtinlaat of ventilatieopeningen zijn mogelijk geblokkeerd.
	Storing van de ventilator.	Controleer of de ventilator correct werkt; zo niet, dan moet deze mogelijk worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
	De voedingsprintplaat is beschadigd.	De voedingsprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De kookplaat stopt plotseling met verwarmen tijdens gebruik en er knippert een 'u' op het display.	Ongeschikt type kookgerei.	Gebruik geschikt kookgerei.
	De diameter van het kookgerei is te klein.	
	De kookplaat is oververhit.	Het apparaat is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Raak de Aan/uit-toets aan om het apparaat opnieuw te starten.
		Het detectiecircuit voor kookgerei is beschadigd. Neem contact op met de klantenservice.
Kookzones van dezelfde grootte (bijvoorbeeld de eerste en de tweede) geven 'u' weer.	Verbindingsfout tussen de voedingsprintplaat en de displayprintplaat."	Controleer de verbinding.
	De displayprintplaat voor het communicatiedeel is beschadigd.	De displayprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
	Het moederbord is beschadigd.	De voedingsprintplaat moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.
Het geluid van de ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is beschadigd.	Controleer of de ventilator correct werkt; zo niet, dan moet deze mogelijk worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De afzuigprestaties van de afzuigkap zijn verminderd.	Het vetfilter is vervuild.	Reinig of vervang het vetfilter. Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging van het rooster en de vetfilter'.
	De koolstoffilters zijn vervuild.	Reinig de koolstoffilters. Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en vervanging van de koolstoffilters'.
	Er bevindt zich een obstructie in het afvoerkanaal.	Verwijder de obstructie uit het afvoerkanaal.
Het ventilatiesysteem blijft werken terwijl de kookplaat is uitgeschakeld.	Het apparaat blijft de resterende dampen afzuigen.	Wacht even, het apparaat zal vanzelf stoppen met werken.

De bovenstaande instructies hebben betrekking op het beoordelen en controleren van de meest voorkomende storingen.

Demonteer het apparaat niet zelf om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Foutcodes

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat uit het werkblad te demonteren of uit elkaar te halen.

Foutcode	Probleem	Oplossing
EF	Toetsen zijn gedurende een abnormaal lange tijd geactiveerd.	Reinig de kookplaat. Start het apparaat opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
FC	Herinnering voor vervanging van de koolstoffilters.	Vervang de koolstoffilters. Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en vervanging van de koolstoffilters'.
EU	Verbindingsstoring tussen de displayprintplaat en de hoofdprintplaat.	Start het apparaat opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
FS	Ventilatiestoring	Start het apparaat opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
EL	Abnormale spanning.	Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties.
EH		Wanneer de spanning weer normaal is, start het apparaat opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
C1	Hoge temperatuur van de temperatuursensor van de kookplaat. Het oppervlak van de kookplaat is te heet.	Laat de kookplaat afkoelen en start deze vervolgens opnieuw op.
C2	Hoge temperatuur van de IGBT-temperatuursensor.	Laat de kookplaat afkoelen en start deze vervolgens opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
b3	Hoge temperatuur van de motormodule.	Laat het apparaat afkoelen en start het opnieuw op zodra het volledig is afgekoeld.

Foutcode	Probleem	Oplossing
b7	Storing bij het opstarten of tijdens de werking van de motor.	Controleer of niets de motor blokkeert en start het apparaat vervolgens opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
E1	Storing van de temperatuursensor	Start het apparaat opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
E2		
E7		
E3	Storing van de IGBT-temperatuursensor	Start het apparaat opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
E4		
b5	Motorstoring.	Start het apparaat opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.
bd	Communicatiestoring tussen de displayprintplaat en de printplaat van de afzuigkap.	Start het apparaat opnieuw op. Als het probleem niet is verholpen, neem contact op met de klantenservice.

FR - Fiche produit - Plaque induction

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-2:2013

	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ETIA41M	
Type de plaque	Encastrable	
Nombre de zones de cuisson	2	
Technologie de chauffage	Induction	
Longueur (L) et largeur (l) de la surface utile par zone de cuisson électrique	Zone 1 : L = 38,5, l = 20,5 Zone 2 : L = 38,5, l = 20,5	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	Zone 1 : 194 Zone 2 : 194	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	194	Wh/kg

EN - Product information sheet - Induction hob

Measurements made according to Regulation No. 66/2014 of the European Commission and standard EN 60350-2:2013 :

	Value	Unit
Brand	Essentiel b	
Model reference	ETIA41M	
Type of hob	Built-in	
Number of cooking zones	2	
Heating technology	Induction	
Length (L) and width (W) of the usable surface area for each electric cooking zone	Zone 1 : L = 38,5, W = 20,5 Zone 2 : L = 38,5, W = 20,51	cm
Energy consumption for each cooking zone or area calculated per kg	Zone 1 : 194 Zone 2 : 194	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	194	Wh/kg

DE - Produktdatenblatt - Induktionskochfeld

Die Messungen wurden gemäß EU-Richtlinie Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission und gemäß Norm EN 60350-2:2013 durchgeführt :

	Wert	Einheit
Marke	Essentiel b	
Artikelnummer	ETIA41M	
Kochfeldtyp	Einbaufähig	
Anzahl der Kochzonen	2	
Heiztechnologie	Induktion	
Länge (L) und Breite (B) der Nutzfläche pro Elektrokochstelle	Zone 1 : L = 38,5, B = 20,5 Zone 2 : L = 38,5, B = 20,5	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochfläche berechnet pro kg	Zone 1 : 194 Zone 2 : 194	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	194	Wh/kg

NL - Productfiche - Inductiekookplaat

Metingen uitgevoerd volgens de verordening nr. 66/2014 van de Europese Commissie en de norm EN 60350-2:2013 :

	Waarde	Eenheid
Merk	Essentiel b	
Referentie van het model	ETIA41M	
Type plaat	Inbouw	
Aantal kookvuren	2	
Opwarmingstechnologie	Inductie	
Lengte (L) en breedte (B) van het nuttige oppervlak per elektrisch kookvuur	Vuur 1 : L = 38,5, B = 20,5 Vuur 2 : L = 38,5, B = 20,5	cm
Energieverbruik per kookvuur of -gebied berekend per kg	Vuur 1 : 194 Vuur 2 : 194	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	194	Wh/kg

FR - Fiche produit - Hotte aspirante

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 65/2014 de la Commission Européenne

Nom du fournisseur ou marque commerciale	ESSENTIELB
Référence du modèle	8012118 ETI441M
Consommation annuelle d'énergie	11,5 kWh/an
Classe d'efficacité énergétique	A++
Efficacité fluidodynamique	31,7
Classe d'efficacité fluidodynamique	A
Efficacité lumineuse	0,0 Lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-
Efficacité de filtration des graisses	80,2 %
Classe d'efficacité de filtration des graisses	C
Débit d'air (vitesse minimale en fonctionnement normal)	235 m³/h
Débit d'air (vitesse maximale en fonctionnement normal)	579 m³/h
Débit d'air (mode intensif ou «boost»)	735 m³/h
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (vitesse minimale)	47 dB
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (vitesse maximale)	62 dB
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (mode intensif ou «boost»)	68 dB
Consommation d'électricité en mode «arrêt»	0,42 W

EN - Product information sheet - Hood

Measurements made according to Regulation No. 65/2014 of the European Commission

Nom du fournisseur ou marque commerciale	ESSENTIELB
Référence du modèle	8012118 ETI441M
Consommation annuelle d'énergie	11,5 kWh/an
Classe d'efficacité énergétique	A++
Efficacité fluidodynamique	31,7
Classe d'efficacité fluidodynamique	A
Efficacité lumineuse	0,0 Lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-
Efficacité de filtration des graisses	80,2 %
Classe d'efficacité de filtration des graisses	C
Débit d'air (vitesse minimale en fonctionnement normal)	235 m³/h
Débit d'air (vitesse maximale en fonctionnement normal)	579 m³/h
Débit d'air (mode intensif ou «boost»)	735 m³/h
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (vitesse minimale)	47 dB
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (vitesse maximale)	62 dB
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (mode intensif ou «boost»)	68 dB
Consommation d'électricité en mode «arrêt»	0,42 W

DE - Produktdatenblatt - Dunstabzugshaube

Die Messungen wurden gemäß EU-Richtlinie Nr. 65/2014 der Europäischen Kommission durchgeführt:

Nom du fournisseur ou marque commerciale	ESSENTIELB
Référence du modèle	8012118 ETI441M
Consommation annuelle d'énergie	11,5 kWh/an
Classe d'efficacité énergétique	A++
Efficacité fluidodynamique	31,7
Classe d'efficacité fluidodynamique	A
Efficacité lumineuse	0,0 Lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-
Efficacité de filtration des graisses	80,2 %
Classe d'efficacité de filtration des graisses	C
Débit d'air (vitesse minimale en fonctionnement normal)	235 m³/h
Débit d'air (vitesse maximale en fonctionnement normal)	579 m³/h
Débit d'air (mode intensif ou «boost»)	735 m³/h
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (vitesse minimale)	47 dB
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (vitesse maximale)	62 dB
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (mode intensif ou «boost»)	68 dB
Consommation d'électricité en mode «arrêt»	0,42 W

NL - Productfiche - Afzuigkap

Metingen uitgevoerd volgens de verordening nr. 65/2014 van de Europese Commissie :

Nom du fournisseur ou marque commerciale	ESSENTIELB
Référence du modèle	8012118 ETI441M
Consommation annuelle d'énergie	11,5 kWh/an
Classe d'efficacité énergétique	A++
Efficacité fluidodynamique	31,7
Classe d'efficacité fluidodynamique	A
Efficacité lumineuse	0,0 Lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-
Efficacité de filtration des graisses	80,2 %
Classe d'efficacité de filtration des graisses	C
Débit d'air (vitesse minimale en fonctionnement normal)	235 m³/h
Débit d'air (vitesse maximale en fonctionnement normal)	579 m³/h
Débit d'air (mode intensif ou «boost»)	735 m³/h
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (vitesse minimale)	47 dB
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (vitesse maximale)	62 dB
Émissions acoustiques dans l'air pondérées de la valeur A (mode intensif ou «boost»)	68 dB
Consommation d'électricité en mode «arrêt»	0,42 W

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.



Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.



Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelstelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.

* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel

Art. 8012118
Ref. ETIA41M

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

1, Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
1, Avenue de la Motte,
59810 Lesquin, France
contact@sc-ub.com



Points de collecte sur www.guefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

