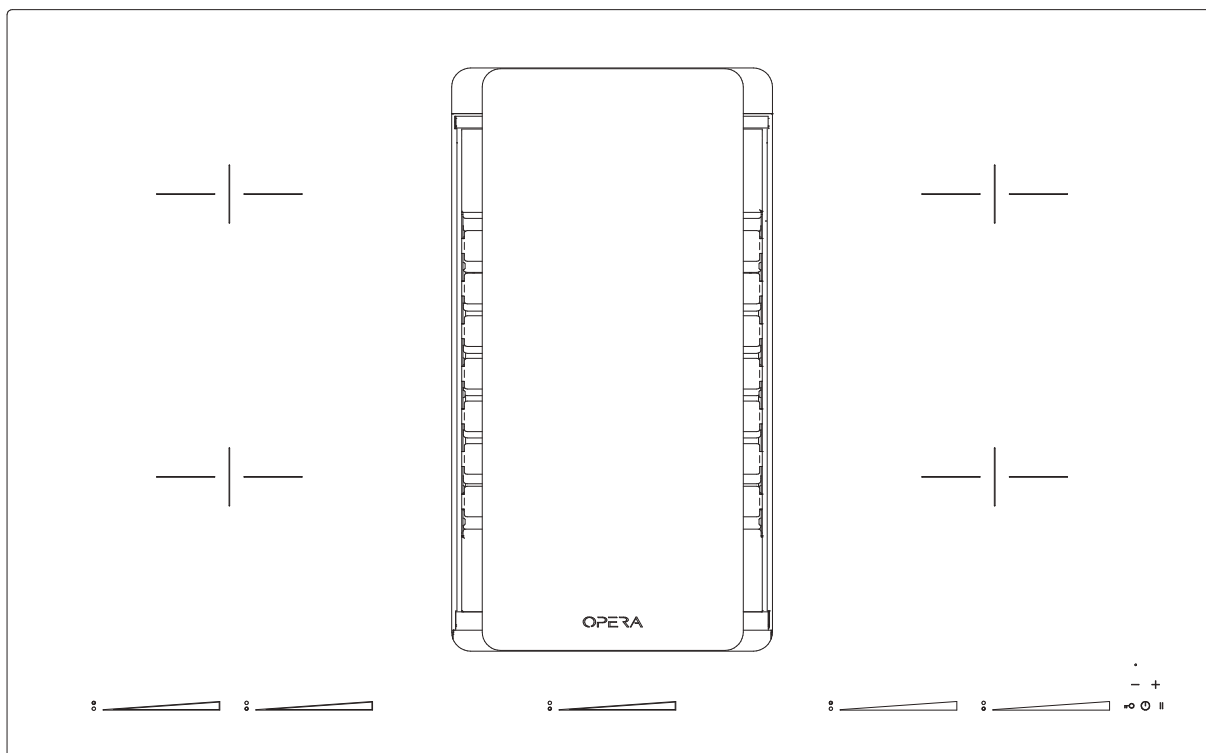


OPERA



FONDA PRO

User's manual

EN Installation manual
NL Montagehandleiding

1 General (Page 1)

- 1.1 For your information...
- 1.2 Intended use
- 1.3 Explanation for symbols and indications

2 Safety Instructions and Warnings (Page 2)

- 2.1 For connection and operation
- 2.2 General informations about the hob
- 2.3 For persons

3 Appliance description (Page 4)

- 3.1 System description
- 3.2 Operating panel
- 3.3 How the cooktop extractor works
- 3.4 How the induction cooktop works
- 3.5 The induction hob
- 3.6 Technical informations

4 Operation (Page 8)

- 4.1 Appropriate cookware
- 4.2 Power regulation
- 4.3 Energy saving tips
- 4.4 Hob control
- 4.5 Slide control
- 4.6 Turn the hob on
- 4.7 Turn cooking zones on
- 4.8 Turn cooking zones off
- 4.9 Turn the hob off
- 4.10 Key-lock
- 4.11 Child-lock
- 4.12 Pause
- 4.13 Recall
- 4.14 Remaining heat indicator
- 4.15 Fast cooking
- 4.16 Power management system
- 4.17 Heat-up time automatic
- 4.18 Bridge
- 4.19 Warming
- 4.20 Safety switch-off
- 4.21 Protection from overheating
- 4.22 Timer
- 4.23 Alarm
- 4.24 Manual / Automatic fan
- 4.25 Fan after-run
- 4.26 Fan timer
- 4.27 Fan pause and recall
- 4.28 Grease filter state indication
- 4.29 Carbon filter state indication
(recirculation mode only)

5 Cleaning and care (Page 17)

- 5.1 Glass ceramic hob
- 5.2 Specific soiling
- 5.3 How to remove the filters from the appliance
- 5.4 Air inlet glass and grease filters
- 5.5 Remove liquids from the appliance
- 5.6 Regenerating and replacing the activated carbon filters (only in C - version)

6 Troubleshooting (Page 20)**7 Decommissioning and disposal (Page 22)**

- 7.1 Decommissioning
- 7.2 Disassembly
- 7.3 Disposing of the packaging
- 7.4 Disposing of old appliance

1 General

1.1 For your information...

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

Should a fault arise, please first consult the section on “Troubleshooting”. You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs.

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

Assembly and installation may only be carried out by trained specialists and taking into account the applicable laws, regulations and standards. All safety and warning information as well as the handling instructions in the enclosed documents must be observed.

1.2 Intended use

The appliance is to be used solely for preparing food in the home or in other environments. Similar environments:

- Use in shops, offices and other similar working environments.
- Use in agricultural enterprises.
- Use by customers in hotels, motels and other typical living environments.
- Use in breakfast buffets.
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.





1.3 Explanation for symbols and indications




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

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

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

The designated text passages have different meanings:

	DANGER Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.
	CAUTION Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.
	IMPORTANT Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.
	NOTE Note to be observed in order to make handling the appliance easier.

	WARNING OF ELECTRICAL ENERGY! RISK OF FATAL INJURY! Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.
	CAUTION! HOT SURFACES! This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding. The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.
	OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS) Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.

2 Safety Instructions and Warnings

2.1 For connection and operation



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

2.2 General informations about the hob



- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.



- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connection cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.



- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.

- Hot pans and pots should not cover resp. be moved too close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home, which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- Do not place pots on the air inlet flap.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
- Do not operate the appliance without grease filters.
- Filters with too much fat deposit cause fire hazard!
- Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
- A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.

2.3 For persons

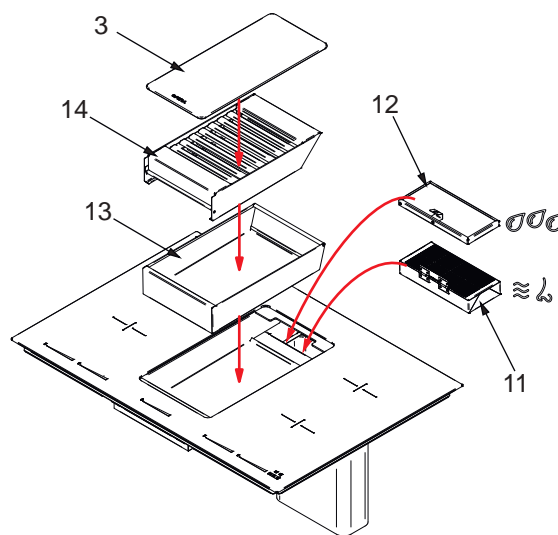
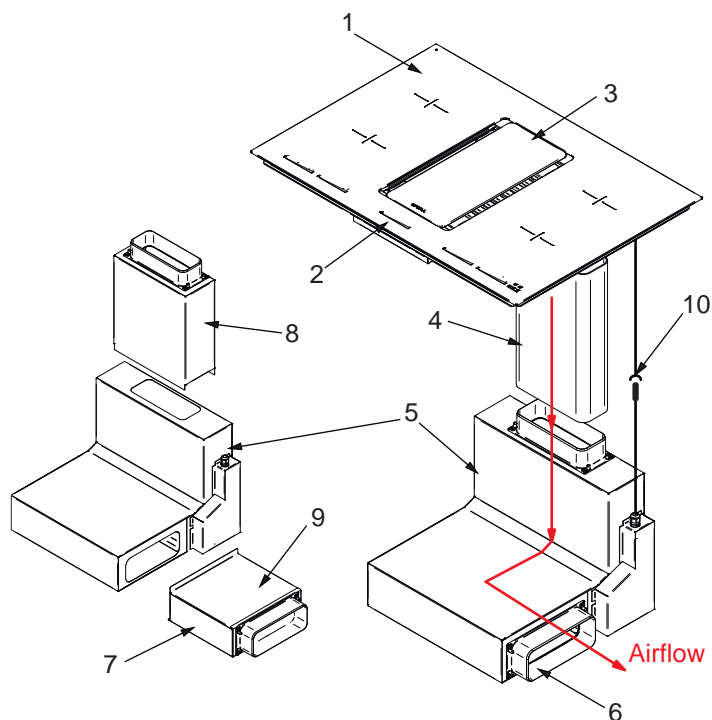
- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/or knowhow, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
- The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
- Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or someone authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.
- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).
- To move the pots from a cooking zone to another do not drag them on the glass surface: risk of scratching the glass or hitting the air inlet flap!



3 Appliance description

Observe all safety and warning information during operation (see Safety chapter).

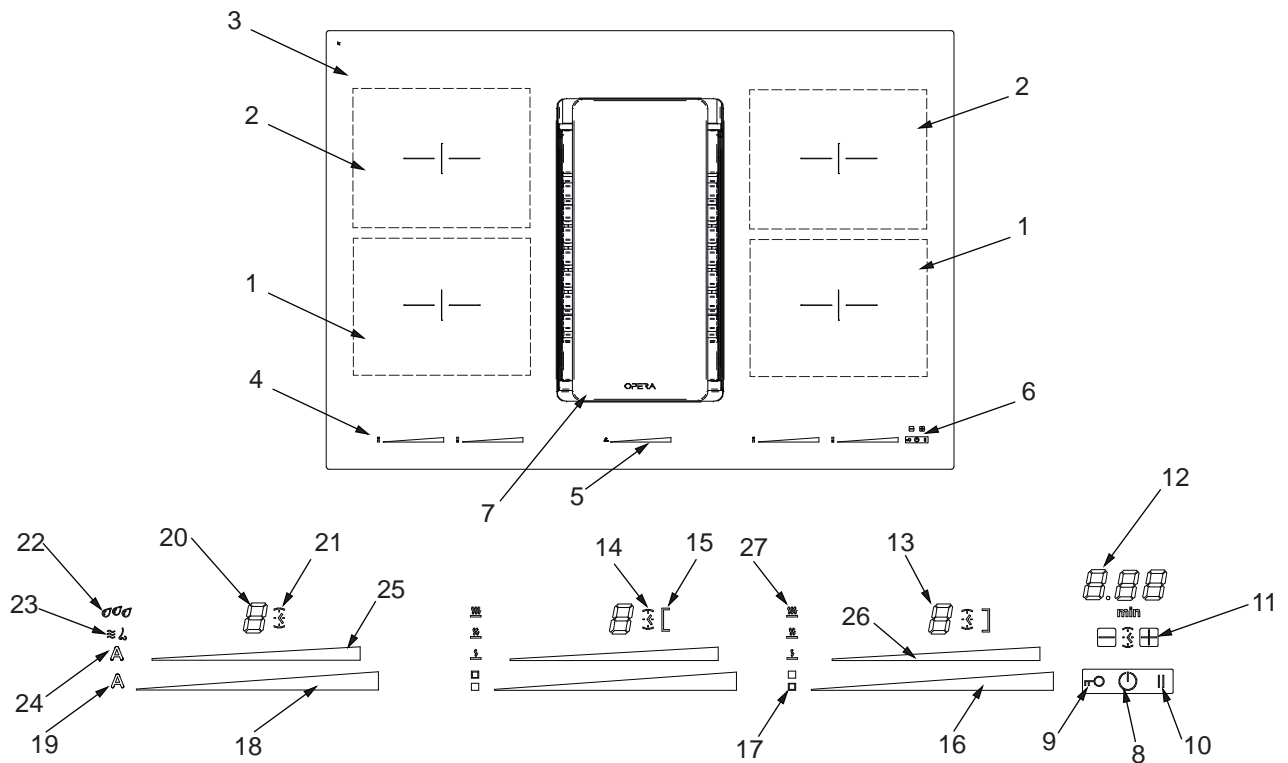
3.1 System description



Installation sequence: 11-12-13-14-3

- | | |
|---|---|
| 1. Fonda Professional cooking hob | 8. Suction silencer |
| 2. Touch control panel | 9. Outlet silencer |
| 3. Air inlet glass, variably adjustable | 10. Fan-cooking hob connection cable |
| 4. Naber canal (fitting length) | 11. Activated carbon filters (C version only) |
| 5. Fan motor B/C version | 12. Grease filters |
| 6. Outlet nozzle in air direction | 13. Water collector |
| 7. Nozzle plate for change of blowing direction | 14. Condensation filter |

3.2 Operating panel



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Front induction cooking zone | 15. Bridge function display |
| 2. Rear induction cooking zone | 16. Cooking zone slider control |
| 3. Glass ceramic hob | 17. Warming function |
| 4. Left cooking zones touch control | 18. Fan slider control |
| 5. Fan touch control | 19. Fan automatic mode |
| 6. Right cooking zones touch control | 20. Fan power level display |
| 7. Fan | 21. Fan timer |
| 8. ON/OFF key | 22. Grease filter state indication |
| 9. Lock key | 23. Carbon filter state indication (only in C-version) |
| 10. Pause key | 24. Fan automatic mode display |
| 11. Minus key / Plus key timer | 25. Fan slider display |
| 12. Timer display | 26. Cooking zone slider display |
| 13. Cooking zone power level display | 27. Warming function display (3 levels) |
| 14. Cooking zone timer | |

**NOTE**

Most of the keys shown here will only become visible when the hob has been switched on.

3.3 How the cooktop extractor works

Depending on the model you purchased, the cooktop extractor can be operated as an exhaust air or a recirculating air version.



Exhaust air mode

The air suctioned away is purified by the grease filter and expelled into the open air via a duct system. The exhaust air must not be expelled into:

- a smoke or exhaust gas flue that is in operation
- a shaft used for the aeration of rooms where fireplaces are installed.

If the exhaust air is to be directed into a smoke or exhaust gas flue that is not in use, the installation must be checked and approved by the responsible heating engineer.



Recirculation mode (only in C-version)

The air suctioned away is purified by the grease filter and an activated charcoal filter and fed back into the room in which the appliance is installed. To prevent odours in recirculation mode, an odour filter must be used. For hygiene and health reasons, the activated charcoal filter must be replaced at the recommended intervals (see the Cleaning and maintenance chapter).

3.4 How the induction cooktop works

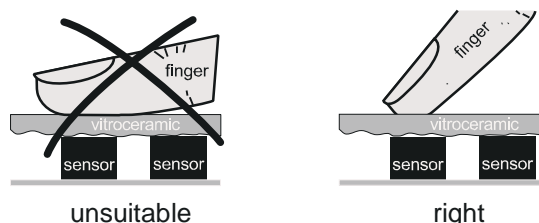
3.4.1 Slide control

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

The touch control sensor key will then be indicated as “key”.

What must be observed when operating sensor fields?

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

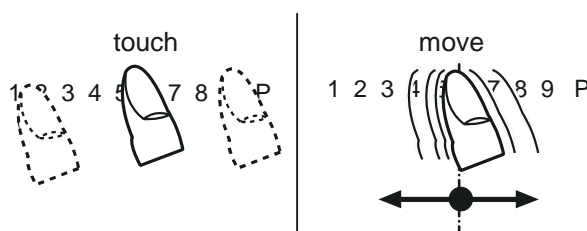


Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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

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



3.5 The induction hob

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

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

Advantages of the induction hob

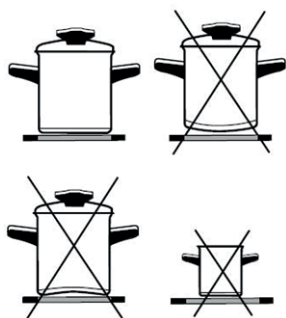
- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the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

3.6 Technical informations

Two phases connection	380 - 415 V
One phase connection	220 - 240 V
Frequency	50 / 60 Hz
Maximum power consumption	7.4 kW
Fuse protection / One phase	1 x 32 A
Fuse protection / Two phases	2 x 16 A
Cooktop	
Material surface	Glass ceramic
Power levels	1 – 9, P
Cooking zone size	220 x 184 mm
Cooking zones power output	2100 W P = 3700 W Bridge = 3700 W
Cooktop energy consumption	
Cooking zone 220x184	190.7 Wh/kg
Total (average)	190.7 Wh/kg
Hob dimensions	
Height / width / depth	81 x 830 x 580 mm

4 Operation

4.1 Appropriate cookware



Induction hotplate will function perfectly only if appropriate pot is used.

- The pot should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate pot is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure pot, keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer's instructions.

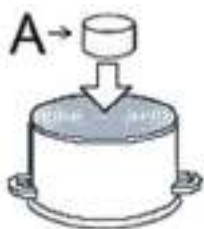
When buying cookware, check if it bears the label "allows induction".

COOKING ZONES	Ø MIN. PAN BOTTOM
220 x 184 mm (SINGLE)	Ø 145 mm
220 x 184 mm (BRIDGE)	Ø 245 mm



Note:

When Bridge function is selected, you can use the created zone in different ways, with one or two pots. If you use larger pots than the recommended maximum size, the heating time will be longer, because the heating will propagate from center to edges of the pot by conduction, in this case also the temperature will be very inhomogeneous.



Magnet test

Use small magnet **A** to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable.

Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition.

When the hotplate is on, the power indicator displays **U**. If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the pre-set power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

Hotplate may be damaged if:




- empty hotplate are heated up.
- you don't use the appropriate pots.
- you use clay dishes which leave scratches on the glass surface.
- you don't wipe the pot bottom.



The use of bad quality cookware or any adapter for non-magnetic cookware invalidates product warranty. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the appliance and / or objects closed to the same.

4.2 Power regulation


Heating power of the hotplates may be set at ten different levels.
The chart indicates illustrative use of each power setting.

Power setting	Purpose
0	Off, using remaining heat
1-2	Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)
4-5	Slow cooking (continuation of larger quantities, roasting larger chunks)
6	Roasting, Browning
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting
A	Automatic heat up
P	Especially powerful setting for extremely large quantities of food
U	Melting 42°C 
U	Keeping warm 70° 
U	Cooking 94°C 

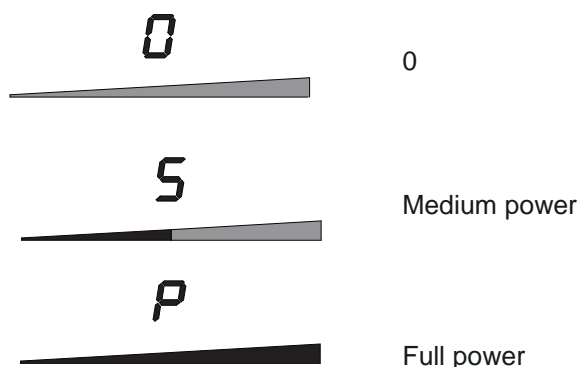
4.3 Energy saving tips

- When buying pots, be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the pot, which is often larger than the bottom;
- Steam-pressure pots, which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food;
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the appliance;
- Always cover pots with lids of appropriate size;
- Use such pot size to accommodate the quantity of food to be prepared.



4.4 Hob Control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization ).
- Always keep the sensor surface clean.

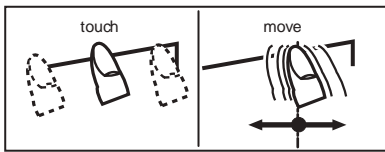
4.5 Slide Control



4.6 Turn the hob on

- Press  for at least one second.
- The hob is now active, and all cooking zone displays indicate .
- **Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off.**

4.7 Turn cooking zones on



After turning the hob, within the next 10 seconds start one of the cooking zones. Set the power level 1 - P by touching the slider or moving the finger on it .

- At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. Upon the slider control, the LEDs light up, according to the level set.
- By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level.
- When you move your finger away from the slider control, the cooking field starts to operate at the level set.

If a specific point of the slider control is pressed for at least 3 seconds, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

4.8 Turn cooking zones off

- Selected hotplate must be activated.
- By touching the slider sensor at the start, bring the power setting to . Short beep confirms the OFF position.

4.9 Turn the hob off

- The hob is switched off by pressing .
- The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning sign **H** as an indication of the remaining heat.

4.10 Key-lock

By activating the key lock protection, you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates.

Activation

- The cooktop must be turned on.
- Press for approximately 1 second, the corresponding LED turns on above the key, the block is active.
- Safety lock prevents the activation of all sensors, except for and .
- If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switch on of the hob.
- When set timers end their time, alarms can be switched off pressing or without need for unlocking the control.

Deactivation

The cooktop must be turned on

Press for 1 second; after that, the unlocking is confirmed by a beep.

4.11 Child-Lock

This function can only be activated/deactivated after turning on the hob with and with all cooking zone at zero level.

Activation

- Press and simultaneously for 3 seconds.
- Function is active and all displays show **L**
- Hob control remains locked and switches automatically off after 10 sec.

The Child-Lock deactivates all keys except . Once activated electronic stays locked even if the control is switched off and on again.



Deactivation

- Within 10 sec. press and simultaneously for 3 seconds.

4.12 Pause

The execution of the function is possible only if at least one cooking zone is on. In pause mode, the cooking process is suspended and the hob does not deliver power.


Activation

- Press  for at least 1 second, the corresponding LED turns on above the key and all displays show .


While the Pause function is active

- Any Timer (also Alarm Timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- Cooking zones are turned off.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.
- Functional LED's such as Timer, multi-zone, keep on glowing according to their status.


The pause mode can only be active for maximum 10 min.


Throughout the pause time,  can be used to switch the control off. In this case the pause mode is also deactivated.

Deactivation

- Press , the LEDs light up above the cursor of one of cooking zones.
- Within 10 seconds press and scroll from the left to the right on the slider cursor of the illuminated area. The LED above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.

4.13 Recall

If the control was accidentally switched off through the main  all settings can be restored using the recall function.

After switching the control off from the main switch the user has 6 seconds to switch the control on again and then another 6 seconds to press  in order to recall the settings.

The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

4.14 Remaining heat indicator

Appliances also features remaining heat indicator **H**. Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as **H** is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.

Even when **H** disappears, the hotplate may still be hot.



Be careful of burns!

4.15 Fast cooking

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking. This extra power is used for heating large quantities of food.

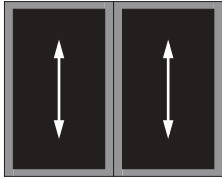
After switching on, the extra power is activated for 5 minutes then automatically switches back on to the maximum normal level 9.

During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

Activation

- Select the desired cooking zones and move the slider control to the extreme rights to activate the extra power **P**.
- The extra power is active.
- The display shows **P**.

4.16 Power management system



Premature deactivation

Press and scroll on the slider control of the desired zone, until you get to **0** if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.

The Power Management system distributes power between the available cooking zones arranged in pairs (such as figures on the side), providing maximum power at a cooking zone and automatically reducing the power available to the other one. The display of the second cooking zone alternates, for a few seconds, the power of cooking chosen and the limited power.



In certain circumstances, the Extra powerful setting function may turn off automatically to protect the electronic components inside the hob.

4.17 Heat-up time automatic

This function preheats the burner on maximum power in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns spontaneously to the established setting.

It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Activation

- Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.
- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- The activated heat up time automatic will be displayed through alternating between **A** and the selected continuous cooking level on the display. As soon as the parboiling time is over, the preselected continuous cooking level is valid again.
- Once the time in the chart below expires, the function is switched off and **A** disappears. You can also switch the automatic cooking mode off anytime by modifying power level.

Power setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Max. power cooking time (seconds)	40	72	120	176	256	432	120	192

4.18 Bridge

With the bridge function two separate cooking zones with the same diameter and equal power. The bridge function is available for cooking zones showing symbols:



Two cooking zones can be turned on at the same time and controlled with only one operation

Activation

- Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0, simultaneously press anywhere on the slider controls of the zones.
- Now the two areas work together, the LEDs to the right of the corresponding displays turn on. The level is shown on the display of the control zone, in the meanwhile the controlled zone's display turns off.
- When this function is active, you can set the timer, the LED lights on near both displays of the zones.
- If in 10 uninterrupted minutes no cookware is detected on one of the two elements, the bridge function is automatically deactivated.




Deactivation


- The end of the Function can be done by repeating the simultaneous selection of both cooking elements (the same as activation).
- If the function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level **0** and can then be set again.

4.19 Warming



The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

Activation

- Press  of a cooking zone activates the “warming” ;
- By repeatedly pressing  the warming level is increased from “Melting” (42°C) to “Keeping warm” (70°C) and finally to “Cooking” (94°C)

If  is pressed a fourth time “warming” function ends.

4.20 Safety switch-off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols , or  in case there is any remaining heat left.

Power setting	Minutes lapse prior safety switch off
Warming (3 levels)	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

Example:

Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 210 minutes.












4.21 Protection from overheating

Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

4.22 Timer

Using a timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation. For each zone it's possible to set an independent timer.

Activation

- The cooktop must be turned on and the zone where you want to set the timer must be working.
- Simultaneously press  and , the timer's display shows  and , of the first active cooking zone from the left, lights on
- Simultaneously press  and  as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer.  lights on only for active cooking zones.
- Within 10 seconds since pressing  and  set the timer value by pressing  or .
- The value of the timer can be displayed:
 - in minutes and seconds up to 9min59sec;
 - in hours and minutes up to 9h59min, in this case the word “min” is shown under the timer's display.

Operation time can be set for each hotplate separately.

Changing pre-set cooking time

- Cooking time can be changed anytime during the operation.
- Simultaneously press \ominus and \oplus .
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer. $\overline{\text{Z}}$ light on only for the active cooking zones.
- Within 10 seconds press \ominus and \oplus to modify the time.

Checking remaining cooking time

- Last set timer is always displayed ($\overline{\text{Z}}$ has a lighting stronger than the others);
- Simultaneously press \ominus and \oplus ;
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time. The zone is identified by the lighting on $\overline{\text{Z}}$;
- The timer's display will display the remaining time of the selected cooking zone.

Deactivation

When pre-set time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off.

Switch off the alarm by pressing the sensor \ominus or \oplus or it switches off automatically after 2 minutes.

If you want to deactivate the timer prior the end of pre-set time:

- Simultaneously press \ominus and \oplus ;
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer. The zone is identified by the lighting on of $\overline{\text{Z}}$;
- Press \ominus to the value 0 .
- $\overline{\text{Z}}$ is turned off and the timer is deactivated.

4.23 Alarm

Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

Timer setting

With the hob off:

- Press I to activate the cooking hob;
- Simultaneously press \ominus and \oplus to activate the alarm. The timer's display shows 0.00 . If some cooking zone is active, $\overline{\text{Z}}$ of the first active cooking zone from the left, lights on;
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary to select the alarm. The respective $\overline{\text{Z}}$ is located between \ominus or \oplus ;
- The timer value is set by pressing \ominus or \oplus ;
- It's possible setting the time in minutes and seconds or, in hours and minutes also for the alarm.

Switching the alarm off


When the pre-set time expires a beep is heard which you can either turn off by pressing \ominus or \oplus , or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

If you want to switch the timer off prior expiry of pre-set time:

- Simultaneously press \ominus and \oplus ;
- Simultaneously press \ominus and \oplus as many times as necessary to select the alarm, $\overline{\text{Z}}$ light on;
- Press \ominus until the value 0 . The alarm is deactivated.

4.24 Manual/ Automatic fan By default the fan is set in automatic mode, so the fan speed is regulated automatically following the cooking zone with the highest power currently active.



Switching on the manual mode

With the hob switched on, select a power level on the hood slider to switch from automatic to manual mode. The symbol  is now dimmed.

Notes

- An increasing of cooking zones power will cause an automatic increase of fan speed.
- A decreasing of cooking zones power will cause an automatic decrease of fan speed.
- The actual steam generation is delayed. When changing the cooking level, the automatic fan level follows generally after 20 sec delay

Switching back to automatic mode

Press below the symbol  to return to automatic mode. The symbol  is now fully brightened.

4.25 Fan after-run The system has a follow-up / after-run function, which should ensure that any existing odours and steam can be extracted. After completing the cooking process and switching off the hob, the fan continues to run. There is an automatic after-run of 5 minutes on level 1.

Notes

- The fan speed can also be changed in the after-run. After-run ends immediately if 0 is selected.

4.26 Fan timer There is the possibility to set a fan timer analogue to the cooking zone timer. The timer is displayed on the timer display. The fan timer does not start to run until the cooking process has finished. The following situations can occur:

• **Manual mode - situation 1**


- Fan level set, timer set, all cooking zones switched off.
- Cooktop remains on; fan level remains active for timer time.
- The cooktop switches off completely.

• **Manual mode – situation 2**

- Fan level set, timer set; cooktop switched off via power button.
- After-run level 1 is set and remains active for the timer setting time.
- The cooktop switches off completely.

• **Automatic mode**

Timer can be set as soon as the fan is running and starts to run as soon as all cooking zones are off. A timer alarm after expiry of the after-run time does not occur.

4.27 Fan pause and recall The pause symbol  also appears on the fan display when the pause is active. The fan level (if greater than 0) is reduced to level 1. After the pause the previously set level returns. For recall applies the same rule as for cooking zones. The fan level is maintained and restored on recall.

4.28 Grease filter state indication The hood touch control includes a filter timer that reminds that is important to clean the hood's grease filter on a regular basis (every 50 hours). The filter run time is always counted when the fan is running, even during after-run.

After the time has elapsed the symbol  on the hood touch control lights up.

Reset

Press below the symbol  and hold for 3 seconds

4.29 Carbon filter state indication (recirculation mode only)

The hood touch control includes a filter timer that reminds that is important to clean the hood's carbon filter on a regular basis (every 100 hours).

The filter run time is always counted when the fan is running, even during after-run.

After the time has elapsed the symbol   on the hood touch control lights up.

Reset

Press below the symbol  and hold for 3 seconds

5 Cleaning and care

- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the ON/OFF key. The hob may otherwise be accidentally switched on.
- Observe all safety and warning information.
- Regular cleaning and maintenance ensures long service life of the appliance and optimal function.

Component	Cleaning cycle
Operating panel	Immediately after every soiling
Glass ceramic hob	Clean with conventional glass ceramic detergents immediately after soiling and on a weekly basis
Air inlet glass	After cooking very greasy dishes; at least once a week. Clean by hand (Do not put this part in the dishwasher!)
Grease filters	Clean when the fan power level indicator shows F. (Do not put this part in the dishwasher!)
Condensation filter	Every time you clean the grease filters (do not put this part in the dishwasher!).
Water collector	When some water overflows and flows in the air inlet opening.
Carbon filters (only in C - version)	Regenerate if odours have built up, extraction power is dwindling or the fan power level indicator shows C. Every 2 years the carbon filters must be replaced.

5.1 Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

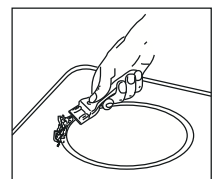
Weekly cleaning

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

5.2 Specific soiling

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

First soak **food which has boiled over** with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under chapter 5.1.



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

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

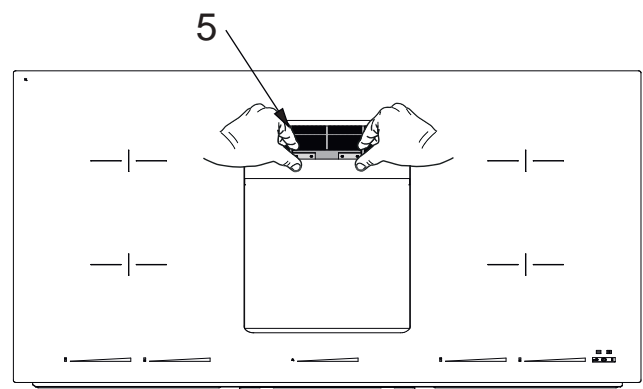
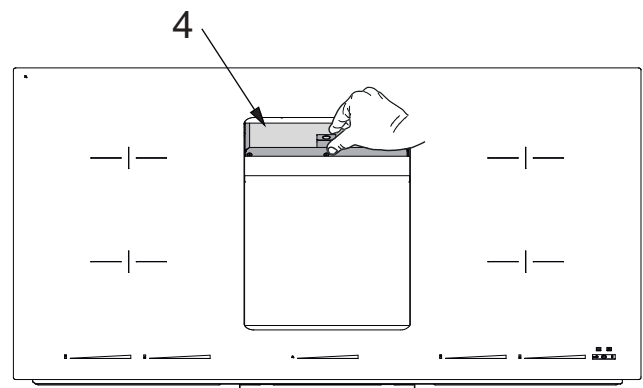
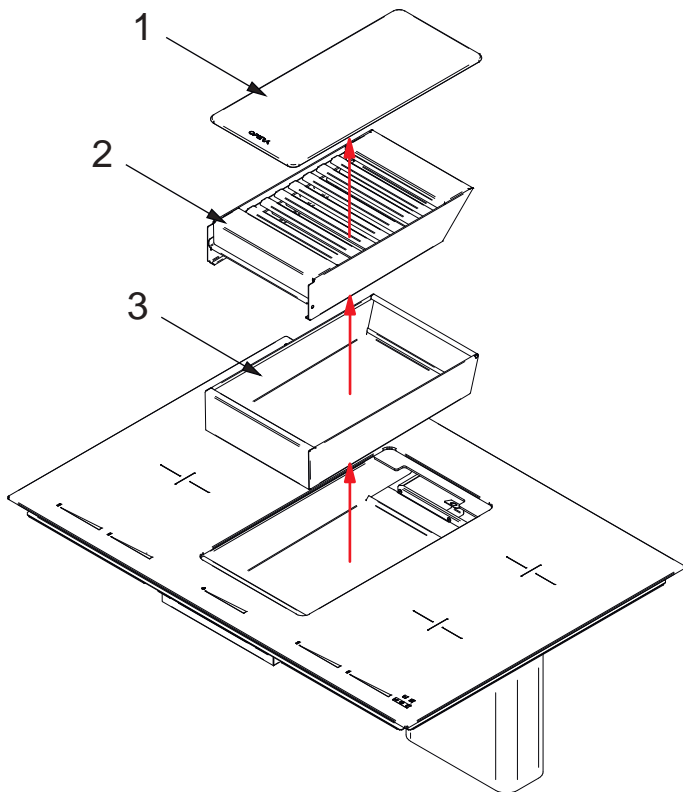
Changes to the colour of the ceramic surface have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

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

5.3 How to remove the filters from the appliance

To gain access to the grease (4) and activated carbon (5) filters, the air inlet glass (1) and the condensation filter (2) with the water collector (3) have to be removed first.

The activated carbon filters are available only in C-version!



5.4 Air inlet glass and grease filters

The grease filters absorb the greasy particles from cooking vapours.

Make sure that the cooktop and cooktop extractor are switched off (see the Operation chapter).

Wait until the fan indicator shows 0.

Remove the air inlet glass and the grease filters


Use a cleaner and degreaser in one.

Rinse the air inlet glass and grease filters with hot water.

Use a soft brush to clean the air inlet glass and grease filters.

After cleaning, rinse the air inlet glass and grease filters well.

Dry the air inlet glass and grease filters with a tea towel.

Press below the symbol  and hold for 3 seconds to reset the filter timer.

Do not put the air inlet glass in the dishwasher.

5.5 Remove liquids from the appliance

The water collector catches any liquids that flow into the appliance through the inlet opening.


Do the following:

- Switch off the fan and deactivate the after-run function (see Operation chapter).
- Remove the air inlet glass and the condensation filter.
- Take the water collector and pour the water into the kitchen sink.
- Rinse the water collector with hot water and dry it with a tea towel.

5.6 Regenerating and replacing the activated carbon filters (only in C - version)

After a prolonged use the activated carbon filters saturate and it is necessary to regenerate them with a heating process.

Do the following:

- Make sure that the cooktop and cooktop extractor are switched off (see the Operation chapter).
- Wait until the fan indicator shows 0.
- Remove the activated carbon filters.
- Unscrew the filters box put it in an oven pre-heated to 180°C for one hour.
- Press below the symbol  and hold for 3 seconds to reset the filter timer.



Be careful when handling the filters after the regeneration process: risk of burns!



Do not put food or other objects in the oven with the filters during the regeneration cycle. Once the cycle is done, leave the oven with the door open and wait one hour before using it again.

6 Troubleshooting



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

Please note

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

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

The fuses blow regularly?

Contact a technical customer service or an electrician!

Does the hob have tears or cracks?

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

You can't switch your induction hob on?

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

The hob or a cooking zone has suddenly switched off

- Did you accidentally press the ON/OFF key?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? A buzzer will sound briefly. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.
- Has the safety cut-off device been activated, i.e. was a power level operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on operation time limit.

The pot sign appears?

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

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

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

LED display for cooking settings and residual heat display H does not come on or only partially.

- Display defective. Call Customer Service. Risk of burning, as the temperature warning is not guaranteed.

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

- Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated. Remedy: clean the surface or remove the item. To delete the symbol press the same key or switch the hob off and on.

Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation. See the section on "Protection against overheating".

Do not heat-up empty pots and use appropriate cookware.

Error code E8 is indicated?

- Fault on the left or right hob fan. The suction opening is blocked or covered or the fan is defect.
- Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

No indication, no function?

The hob has been incorrectly connected. Connect the appliance to the appropriate power supply.

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

Does the hob make noises (clicking or cracking noises) or can a buzzing sound be heard when the hob is switched on?

- This is design-specific and has no influence on quality and operation.

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

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

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk. Consider the hints in case some disturbing noises appear:

- Put the cookware centrally on to the respective cooking zone.
- Try to shift the cookware a little bit onto the cooking zone.
- When using 2 cooking zones in bridge mode, put the cookware centrally on both cooking
- Zones (i.e. the coverage of both cooking zones should be equal).
- Ensure that there are no foreign bodies between the glass ceramic and the cookware's bottom (e. g. salt grains).
- Ensure that a lid on top of the cookware is not able to vibrate.
- Try other cookware. Especially pots made of a compound material may cause noises.
- Avoid that 2 or more pots are touching each other.

Use cookware with flat bottom to avoid movement of the cookware.

Customer Service:

- **Germany:** Call the number +49 072311677265 or send an e-mail to info@operahsg.de;
- **Italy:** Call the number +39 0499201352 or send an e-mail to info@kosmosrl.it;
- **Czech Republic:** Call the number +420 224 217 449 or send an e-mail to herian@sedlakinterier.cz;
- **United Kingdom:** Call the number +44 1206 849900 or send an e-mail to hello@euroline.co.uk;
- **Spain:** Call the number +34 900 293 783 or send an e-mail to comercial@dake.es;
- **Netherlands, Belgium, Luxembourg:** Call the number +31 038 385 1850 or send an e-mail to info@alluance.nl.

7 Decommissioning and disposal

- Observe all safety and warning information (see the Safety section).
- Follow the enclosed manufacturer's information.

7.1 Decommissioning

Decommissioning is understood as final shutdown and disassembly. Following decommissioning, the device can either be installed into other units, sold on privately or disposed of.



Electricity connections may only be disconnected by qualified specialists.

- To decommission, switch the device off (see Operation section).
- Disconnect the device from the power supply.

7.2 Disassembly

For removal, the device must be accessible for disassembly and disconnected from the power supply.

- Undo the appliance fixture.
- Remove the silicone joints.
- Remove the device from the worktop by lifting it upwards.
- Remove any other accessories.
- Dispose of the old device and any contaminated accessories.

7.3 Disposing of the packaging

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

7.4 Disposing of old appliance



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1 Algemeen (Bladzijde 25)

- 1.1 Voor uw informatie...
- 1.2 Bedoeld gebruiken
- 1.3 Uitleg voor symbolen en indicaties

2 Veiligheid instructies: en waarschuwingen (Bladzijde 26)

- 2.1 Voor verbinding en operatie
- 2.2 Algemeen informatie over de kookplaat
- 2.3 Voor personen

3 apparaat Omschrijving (Bladzijde 28)

- 3.1 Systeembeschrijving _
- 3.2 Bediening paneel
- 3.3 Hoe de kookplaat afzuiger werken
- 3.4 Hoe de inductie kookplaat werken
- 3.5 De inductie kookplaat
- 3.6 Technisch informatie

4 Operatie (Bladzijde 32)

- 4.1 Gepast kookgerei
- 4.2 Stroom regulatie
- 4.3 Energie bespaartips _
- 4.4 kookplaat controle
- 4.5 Schuif controle
- 4.6 Draai de kookplaat Aan
- 4.7 Draai Koken zones aan
- 4.8 Draai Koken zones uit
- 4.9 Draai de kookplaat uit
- 4.10 Sleutelslot _
- 4.11 Kinderslot _
- 4.12 Pauze
- 4.13 Herinneren
- 4.14 Overig warmte indicator
- 4.15 Snel koken
- 4.16 Energiebeheer systeem
- 4.17 Opwarmen tijd automatisch
- 4.18 Brug
- 4.19 Opwarming
- 4.20 Veiligheid uitschakelen _
- 4.21 Bescherming van oververhitting
- 4.22 Timer
- 4.23 Alarm
- 4.24 Handleiding / automatisch fan
- 4.25 Fan naloop _
- 4.26 Fan tijdopnemer
- 4.27 Fan pauze en herinneren
- 4.28 Vet filter staat indicatie
- 4.29 Koolstof filter staat indicatie (alleen recirculatiemodus)

5 Schoonmaak en zorg (Bladzijde 41)

- 5.1 Glas keramische kookplaat
- 5.2 Specifiek vervuiling
- 5.3 Hoe tot verwijderen de filters van de apparaat
- 5.4 Lucht inlaat glas en vet filters
- 5.5 Verwijderen vloeistoffen van de apparaat
- 5.6 Regenereren en vervangen de actieve koolfilters (alleen in C - uitvoering)

6 Probleemoplossen (Bladzijde 44)

7 Ontmanteling en verwijdering (Bladzijde 46)

- 7.1 Ontmanteling
- 7.2 demontage
- 7.3 weggooien van de verpakking
- 7.4 weggooien van oudsher apparaat

1 Algemeen

1.1 Voor uw informatie...

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt. Het bevat belangrijk veiligheidsadvies; het legt uit hoe u uw apparaat moet gebruiken en onderhouden, zodat het u vele jaren betrouwbare service zal bieden.

Mocht zich een storing voordoen, raadpleeg dan eerst het hoofdstuk "Problemen oplossen". Kleine storingen kunt u vaak zelf verhelpen, waardoor u onnodige servicekosten bespaart.

Alstublieft houden deze handleiding in a veilig plaats en slagen voor het Aan tot nieuwe eigenaren voor hun informatie en veiligheid.

Montage en installatie mogen alleen worden uitgevoerd door geschoolde specialisten en met inachtneming van de geldende wet-, regelgeving en normen. Alle veiligheids- en waarschuwingsinstructies en de gebruiksaanwijzingen in de bijgevoegde documenten moeten in acht worden genomen.

1.2 Beoogd gebruik

De apparaat is tot zijn gebruikt uitsluitend voor voorbereidingen treffen voedsel in de huis of in ander omgevingen. Vergelijkbaar omgevingen:








- Gebruiken in winkels, kantoren en ander vergelijkbaar werkend omgevingen.
- Gebruiken in agrarisch ondernemingen.
- Gebruiken door klanten in hotels, motels en ander typisch levend omgevingen.
- Gebruiken in ontbijt buffetten.
- Het kunnen niet zijn gebruikt voor elk ander doel en kunnen enkel en alleen zijn gebruikt onder overzicht.

1.3 Uitleg voor symbolen en indicaties

De volgend apparaat was geproduceerd volgens tot staat van de kunst technologie. Machines niettemin verlenen opstaan tot risico's die constructief niet kunnen worden vermeden.

In bestellen tot garantie voldoende veiligheid voor de gebruiken, veiligheid instructies zijn ook gegeven. Deze instructies zijn gemarkeerd door van de gemarkeerde teksten die volgen.

Voldoende veiligheid in operatie zullen enkel en alleen zijn gegarandeerd wanneer? deze instructies zijn opgemerkt. De aangeduide tekstpassages hebben verschillende betekenissen:

	GEVAAR Opmerking die wijst op een onmiddellijke dreiging die kan leiden tot de dood of zeer ernstig letsel.		WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! RISICO OP DODELIJK ETSSEL! In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande componenten geïnstalleerd. Afdekkingen met dit teken mogen alleen worden verwijderd door een gediplomeerde elektricien.
	VOORZICHTIGHEID Opmerking die wijst op een mogelijk gevaarlijke situatie die kan leiden tot de dood of zeer ernstig letsel.		VOORZICHTIGHEID! HETE OPPERVLAKKEN! Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet worden. Er bestaat een risico op ernstige verbranding of verbranding. De oppervlakken kunnen ook heet zijn nadat het apparaat is uitgeschakeld.
	BELANGRIJK Opmerking die wijst op een gevaarlijke situatie die kan leiden tot licht letsel of schade aan het apparaat.		VOLG DE VOORSCHRIFTEN VOOR HET BEHANDELEN VAN ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE COMPONENTEN EN MODULES (ESDS) Elektrostatisch bedreigde componenten en modules bevinden zich achter afdekkingen met het aangrenzende symbool. Raak nooit stekerverbindingen, stripgeleiders of componentpinnen aan. Alleen gekwalificeerde medewerkers die bekend zijn met ESD's zijn bevoegd technische interventiewerkzaamheden uit te voeren. voeren to carry out any technical intervention work.
	OPMERKING Opmerking die in acht moet worden genomen om het hanteren van het apparaat te vergemakkelijken.		

2 Veiligheid Instructies en Waarschuwingen

2.1 Voor verbinding en operatie



- De huishoudelijke apparaten zijn gebouwd in overeenstemming met de relevant veiligheid voorschriften.
- Het aansluiten van de apparaten op het elektriciteitsnet en het repareren en onderhouden van de apparaten mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien volgens de momenteel geldende veiligheidsvoorschriften. Laat voor uw eigen veiligheid niemand anders dan een gekwalificeerde servicemonteur service installeren of het product repareren.
- Als de voedingskabel van dit apparaat beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of door een ander gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- De apparaat kunnen niet zijn geopereerd met een extern tijdopnemer of een extern tele controle systeem.

2.2 Algemeen informatie over de kookplaat



- Nooit toestaan de inductie kookplaat tot bedienen onbeheerd, net zo de hoog stroom instelling resultaten in extreem snelle reacties.
- Let bij het koken op de opwarmingsnelheid van de kookzones. Vermijd het om de potten droog te koken aangezien er bestaat het risico van oververhitting van de pannen!
- Doen niet plaats leeg potten en pannen Aan Koken zones welke hebben geweest geschakeld Aan.
- Nemen zorg tijdens gebruik sudderen pannen zoals kokend water kan droog onopgemerkt, met schade tot gevolg tot de pan en de kookplaat waarvoor geen aansprakelijkheid wordt aanvaard.
- Het is essentieel dat u na gebruik van een kookzone deze uitschakelt met de betreffende min-toets en niet alleen met het panherkenningsapparaat.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen spontaan ontbranden. Houd altijd toezicht op de bereiding van voedsel met vetten en oliën. Blus nooit ontstoken vetten en oliën met water! Schakel het apparaat uit en dek de vlam vervolgens voorzichtig af, bijvoorbeeld met een deksel of een blusdeken.





- Het glaskeramische oppervlak van de kookplaat is extreem robuust. Laat echter geen harde voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. Scherpe voorwerpen die op uw kookplaat vallen, kunnen deze breken.
- Er bestaat een risico op elektrische schokken als de glaskeramische kookplaat breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen krijgt. Schakel het apparaat onmiddellijk uit. Koppel de zekering onmiddellijk los en bel de klant Onderhoud.
- Als de kookplaat kan niet zijn geschakeld niet op tijd tot a defect in de sensor controle direct koppel uw apparaat los en bel de klantenservice.
- Nemen zorg wanneer werkend met huis huishoudelijke apparaten! Verbinding kabels moeten niet komen naar binnen contact met hete kookzones.



- Risico van vuur: nooit op te slaan artikelen Aan de kookplaat.
- De glas keramiek kookplaat zou moeten niet zijn gebruikt net zo a opslag Oppervlakte.
- Leg geen aluminiumfolie of plastic op de kookzones. Houd alles wat zou kunnen smelten, zoals plastic, folie en vooral suiker en suikerhoudende voedingsmiddelen uit de buurt van hete kookzones. Gebruik een speciale schraper om eventuele suiker direct van de keramische kookplaat te verwijderen (wanneer deze nog heet is) om beschadiging van de kookplaat te voorkomen.
- Metalen voorwerpen (potten en pannen, bestek, enz.) mogen nooit op de inductiekookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Doen niet plaats brandbaar, ontvlambaar of warmte vervormbaar voorwerpen direct onder de kookplaat.
- Metalen voorwerpen die op je lichaam worden gedragen kunnen warm worden in de directe omgeving van de inductiekookplaat. Voorzichtigheid! Gevaar voor brandwonden! Niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) worden niet beïnvloed.
- Gebruik de kookzones nooit om ongeopende voedselblikken of verpakkingen van materiaalsamenstellingen op te warmen. Door de stroomtoevoer kunnen ze barsten!
- Houd de sensortoetsen schoon, aangezien het apparaat vuil als vingercontact kan beschouwen. Zet nooit iets (pannen, theedoeken etc.) op de sensortoetsen!
- Als voedsel kookt over op de sensor sleutels, wij adviseren jij tot activeren de UIT sleutel.

- Hete pannen en potten mogen resp. te dicht bij de sensortoetsen worden geplaatst, omdat hierdoor de apparaat automatisch uitschakelen.
- Plaats de pan net zo dichtbij tot de centrum van de Koken zone net zo mogelijk.
- Gebruik indien mogelijk de achterkant kookzones voor grote pannen zodat de sensortoetsen niet worden opgewarmd te veel (touch control oververhit; foutmelding E2, touch control afgebroken).
- Activeren de kindveilig op slot doen als daar zijn elk huisdieren in de huis, welke kon maken contact met de kookplaat.
- De inductie kookplaat kunnen niet zijn gebruikt wanneer pyrolyse operatie is nemen plaats in a ingebouwd oven.
- Doen niet plaats potten Aan de lucht inlaat klep.
- Nooit schoon de glas keramiek kookplaat met a stoom- schoonmaker of vergelijkbaar apparaat!
- Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen (bijv. poetsdoeken) direct naast de kookplaatafzuiging bevinden. Ze kunnen door de luchtstroom worden aangezogen. Vloeistoffen en kleine voorwerpen moeten altijd uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Doen niet bedienen de apparaat zonder vet filters.
- Filters met te veel dik borg oorzaak vuur gevaar!
- Constante overzicht is essentieel wanneer frituren; flamberen is niet toegestaan.
- Bij gebruik van hout-, kolen-, gas- of oliekachels die een schoorsteen nodig hebben, moet voldoende luchttoevoer aanwezig zijn. De toelaatbare onderdruk die ontstaat door de kap op de plaats van de kachels die een schoorsteen nodig hebben, mag niet hoger zijn dan 4 Pa (0,04 mbar), aangezien dit een risico op vergiftiging met zich meebrengt .

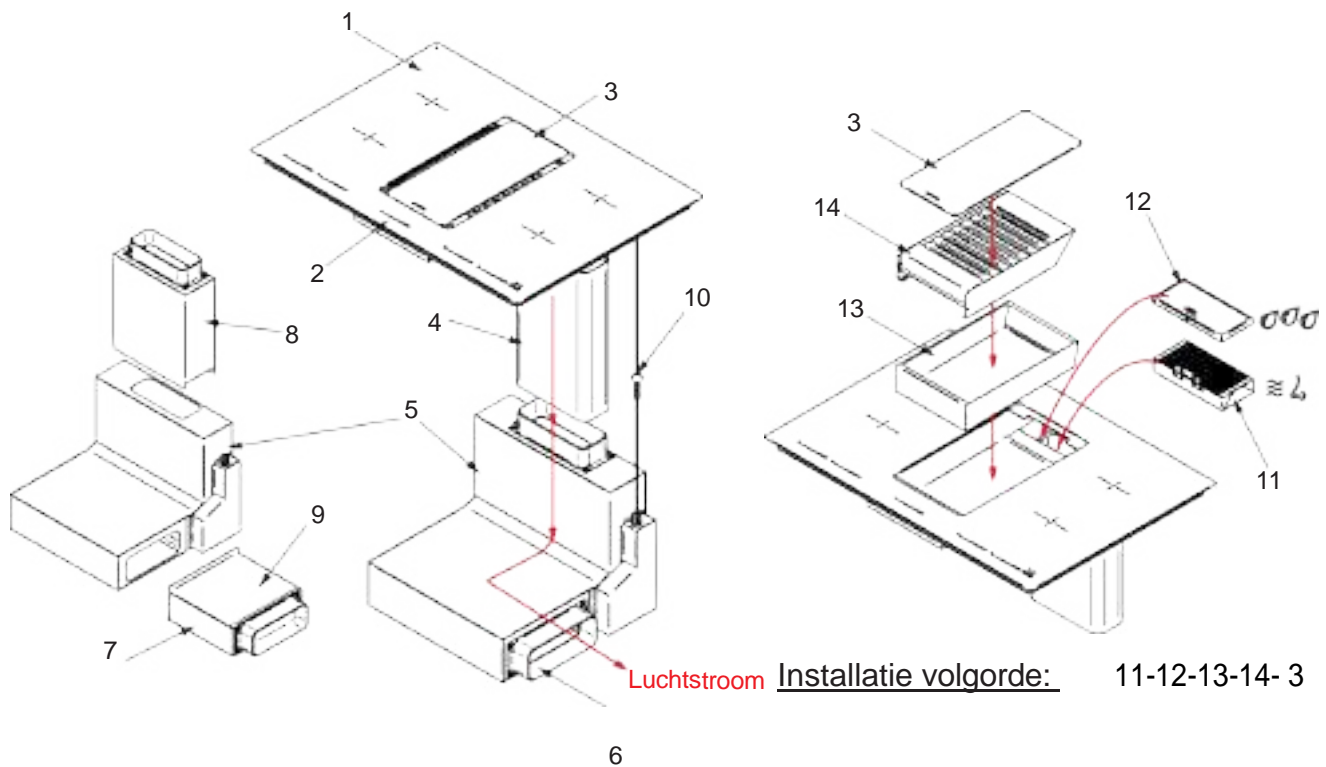
2.3 Voor personen

- Deze apparaten mogen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen die geen ervaring en/of knowhow hebben, mits ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en hebben begreep de risico's met betrekking tot de apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen alleen worden uitgevoerd door kinderen onder toezicht.
- 
- De oppervlakken van de verwarmings- en kookzones worden heet tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt .
 - Er mogen alleen kookplaatbeschermingsroosters en kookplaatafdekkingen worden gebruikt die zijn geproduceerd door de fabrikant van de kookplaat of iemand die door de fabrikant is geautoriseerd in de gebruiksaanwijzing. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingsroosters en kookplaatafdekkingen kan tot ongelukken leiden.
- 
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten ervoor zorgen dat hun implantaten niet worden aangetast door de inductiekookplaat (het frequentiebereik van de inductiekookplaat is 20-50 kHz).
 - Om de pannen van de ene kookzone naar de andere te verplaatsen, sleep ze niet over het glasoppervlak: gevaar voor krassen op het glas of tegen de luchtinlaatklep!

3 apparaat Omschrijving

Observeren allemaal veiligheid en waarschuwing informatie gedurende operatie (zien Veiligheid hoofdstuk).

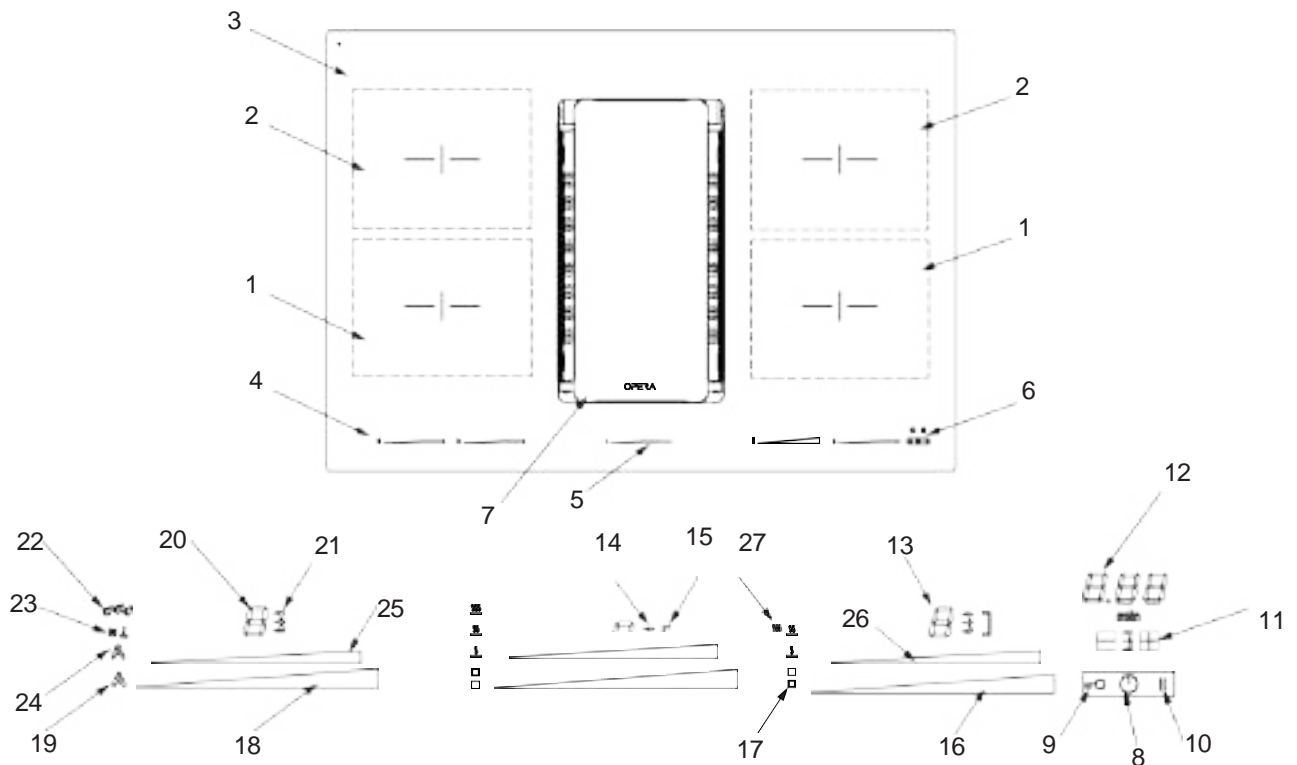
3.1 Systeem Omschrijving



Luchtstroom Installatie volgorde: 11-12-13-14- 3

- | | |
|--|---|
| 1. fonda Professioneel Koken kookplaat | 8. Zuig geluiddemper |
| 2. Aanraken controle paneel | 9. Uitgang geluiddemper |
| 3. Lucht inlaat glas, variabel verstelbaar | 10. Heteluchtkoken kookplaat verbinding kabel |
| 4. Naber kanaal (passend) lengte) | 11. Geactiveerd koolstof filters (C versie enkel en alleen) |
| 5. Fan motor B/C versie | 12. Vet filters |
| 6. Uitgang mondstuk in lucht richting | 13. Water verzamelaar |
| 7. Mondstuk bord voor Wijzigen van blazen richting | 14. condensatie filter |

3.2 Bediening paneel



- | | |
|--|---|
| 1. Voorkant inductie Koken zone | 15. Brug functie Scherm |
| 2. Achterkant inductie Koken zone | 16. Koken zone schuifregelaar controle |
| 3. Glas keramische kookplaat | 17. Opwarming functie |
| 4. Links Koken zones aanraken controle | 18. Fan schuifregelaar controle |
| 5. Fan aanraken controle | 19. Fan automatisch modus |
| 6. Rechts Koken zones aanraken controle | 20. Fan stroom niveau Scherm |
| 7. Fan | 21. Fan tijdopnemer |
| 8. AAN UIT sleutel | 22. Vet filter staat indicatie |
| 9. Op slot doen sleutel | 23. Koolstof filter staat indicatie (enkel en alleen in C-versie) |
| 10. Pauze sleutel | 24. Fan automatisch modus weergave |
| 11. Minus sleutel / Plus sleutel tijdopnemer | 25. Fan schuifregelaar Scherm |
| 12. Timerweergave _ | 26. Koken zone schuifregelaar Scherm |
| 13. Koken zone stroom niveau Scherm | 27. Opwarming functie Scherm (3 niveaus) |
| 14. Koken zone tijdopnemer | |

**OPMERKING**

De meeste van de hier getoonde toetsen worden pas zichtbaar als de kookplaat is ingeschakeld.

3.3 Hoe de kookplaat afzuiger werken

Afhankelijk van het door u aangeschafte model kan de kookveldafzuiging als luchtafvoer- of recirculatieuitvoering worden gebruikt.



Uitlaat lucht modus

De lucht weggezogen wordt gezuiverd door het vetfilter en via een kanalsysteem in de open lucht afgevoerd. De afgevoerde lucht mag niet worden uitgestoten in:

- a rook of uitlaat gas- rookkanaal Dat is in operatie
- a schacht gebruikt voor de beluchting van kamers waar open haarden zijn geïnstalleerd.

Als de uitlaat lucht is tot zijn geregisseerd naar binnen a rook of uitlaat gas- rookkanaal Dat is niet in gebruiken, de installatie moeten worden gecontroleerd en goedgekeurd door de verantwoordelijke verwarmingsmonteur.



Recirculatie modus (enkel en alleen in C- versie)

De afgezogen lucht wordt door het vetfilter en een actief koolfilter gezuiverd en teruggevoerd naar de ruimte waarin het apparaat staat opgesteld. Om geuren in de recirculatiemodus te voorkomen, moet een geurfilter worden gebruikt. Om hygiënische en gezondheidsredenen moet het actieve-koolfilter met de aanbevolen intervallen worden vervangen (zie het hoofdstuk Reiniging en onderhoud).

3.4 Hoe de inductie kookplaat werken

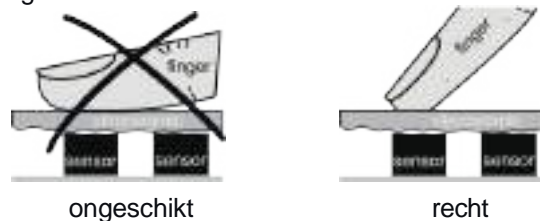
3.4.1 Schuif controle

De glaskeramische kookplaat wordt bediend met touch control sensortoetsen. De sensortoetsen worden als volgt bediend: raak een symbool op het oppervlak van de keramische glasplaat licht aan. Een zoemer geeft aan wanneer de bedieningselementen correct zijn bediend.

De aanraken controle sensor sleutel zullen dan zijn aangegeven als "sleutel".

Wat moeten zijn opgemerkt wanneer werkend sensor velden?

Uw vinger mag niet plat op het glaskeramische oppervlak worden gelegd om te voorkomen dat aangrenzende toetsen/sensorvelden per ongeluk reageren.

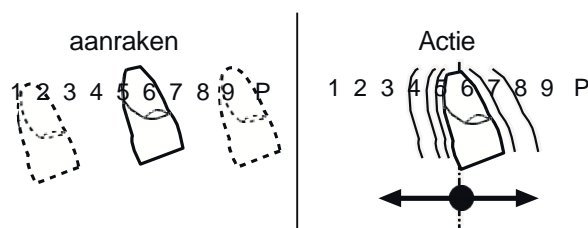


druk op de sensor veld licht of Actie uw vinger in de omgeving van

Jij kan druk op de sensor veld erg licht met uw vinger; wanneer deze is gedaan de instelling Aan de Scherm (vermogensniveau) zal geleidelijk veranderen.

Wanneer jij leggen uw vinger Aan de sensor veld en dan Actie het tot de links of Rechtsaf, de beeldscherm instelling zullen geleidelijk veranderen .

De sneller de beweging, de sneller de Wijzigen in de Scherm.



3.5 De inductie kookplaat

De kookplaat is uitgerust met een inductiekookstand. Inductiespoelen onder de keramische kookplaat genereren een elektromagnetisch wisselveld dat het glaskeramiek binnendringt en de warmtegenererende stroom in de potbodem induceert.

Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer van een verwarmingselement via de kookpot naar het te bereiden voedsel overgebracht; in plaats daarvan het noodzakelijke warmte wordt direct in de container gegenereerd door: middel van inductiestromen .

Voordelen: van de inductie kookplaat

- Energiebesparend Koken door de direct overdracht van energie tot de pot (geschikt potten pannen gemaakt van magnetiseerbaar materiaal zijn vereist).
- Is gestegen veiligheid net zo de energie is enkel en alleen overgedragen wanneer a pot is geplaatst Aan de kookplaat.
- Zeer effectief energie overdracht tussen een inductie Koken zone en de baseren van a pot.
- snel opwarmen .
- Het risico op brandwonden is laag aangezien alleen het kookgedeelte is verwarmd door de panbodem; voedsel dat overkookt, plakt niet aan het oppervlak.
- snel, gevoelig controle van de energie levering.

3.6 Technisch informatie

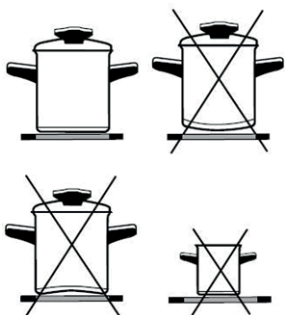
Twee fasen verbinding	380 - 415 V
Een fase verbinding	220 - 240 V
Frequentie	50 / 60 Hz
Maximaal stroom consumptie	7.4 kW
Lont bescherming / Een fase	1 x 32 EEN
Lont bescherming / Twee fasen	2 x 16 EEN
kookplaat	
Materiaal oppervlak	Glas keramiek
Stroom niveaus	1 – 9, P
Koken zone maat	220 x 184 mm
Koken zones stroom uitvoer	2100 W P = 3700 W Brug = 3700 W
kookplaat energie consumptie	
Koken zone 220x184	190.7 Wat/kg
Totaal (gemiddeld)	190.7 Wat/kg
kookplaat dimensies	
Hoogte / breedte / diepte	81 x 830 x 580 mm

4 Operatie

4.1 Gepast kookgerei

Inductie heet bord zullen functie perfect enkel en alleen als gepast pot is gebruikt.

- De pot zou moeten zijn in de midden- van de heet bord gedurende Koken.
- De gepast pot is de een welke maakt het mogelijk inductie, voor voorbeeld staal, email of staallegering. Potten gemaakt van staallegering met koperen of aluminium bodem, of glazen potten zijn niet geschikt.
- Als u de drukpot gebruikt, houd deze dan goed in de gaten totdat de juiste druk is bereikt. De kookplaat moet eerst op maximaal vermogen werken en daarna de instructies van de fabrikant volgen.



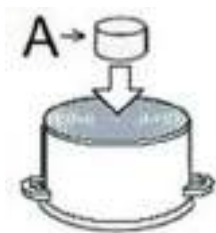
Wanneer kopen kookgerei, controleren als het beren de label "staat toe" inductie".

KOKEN ZONES	Ø MIN. PAN ONDERKANT
220 x 184 mm (ENKEL)	Ø 145 mm
220 x 184 mm (BRUG)	Ø 245 mm



Opmerking:

Wanneer Bridge-functie is geselecteerd, kunt u de gecreëerde zone op verschillende manieren gebruiken, met één of twee potten. Als u grotere potten gebruikt dan de aanbevolen maximale maat, zal de opwarmtijd langer zijn, omdat de verwarming zich door geleiding van het midden naar de randen van de pot zal voortplanten, ook in dit geval zal de temperatuur erg inhomogeen zijn.




Magneet testen

Gebruiken klein magneet **A** tot testen als de gerecht onderkant is magnetisch. Enkel en alleen borden waar magneet aan de onderkant plakt zijn geschikt.

Gerecht herkenning

Een van groot voordelen van de inductie heet bord is gerecht herkenning.

Wanneer de heet bord is Aan, de stroom indicator toont . als jij plaats de gerecht boven die kookplaat binnen de volgende 10 minuten, herkent de kookplaat het gerecht en schakelt in op de vooraf ingestelde vermogenswaarde.

Op het moment dat je het gerecht van de kookplaat haalt, valt de stroom weg. Als je plaatst kleiner gerecht bij de heet bord en het is erkend, de kookplaat zal enkel en alleen gebruik de hoeveelheid energie die nodig is om het gerecht op te warmen, afhankelijk van de grootte.

Heet bord kunnen zijn beschadigd als:




- leeg hop zijn verhitte omhoog.
- jij niet doen gebruiken de gepast potten.
- jij gebruiken klei borden welke vertrekken krassen Aan de glas oppervlak.
- jij niet doen afvegen de pot onderkant.



Het gebruik van kookgerei van slechte kwaliteit of een adapter voor niet-magnetisch kookgerei maakt de productgarantie ongeldig. In dit geval kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor elk schade veroorzaakt tot de apparaat en / of voorwerpen gesloten tot hetzelfde .

4.2 Stroom regeling

Verwarming stroom van de hete bordes kunnen zijn set Bij tien verschillend niveaus. De grafiek duidt op illustratief gebruiken van elk stroom instelling.

Vermogensinstelling	Doel
0	Uit, gebruik makend van overblijven warmte
1- 2	Onderhouden warm voedsel, langzaam sudderen van kleiner hoeveelheden
3	Langzaam sudderen (voortzetting van Koken na a krachtig opstarten)
4- 5	Langzaam Koken (voortzetting van groter hoeveelheden, roosteren groter brokken)
6	roosteren, bruin worden
7- 8	roosteren
9	Begin van Koken, roosteren
EEN	automatisch warmte omhoog
P	Vooral krachtig instelling voor extreem groot hoeveelheden van voedsel
U	Smelten 42°C 
U	houden warm 70° 
U	Koken 94°C 

4.3 Energie besparing tips

- Wanneer kopen potten, zijn voorzichtig in selecteren maat: pot diameter gebruikelijk verwijst naar tot de bovenkant kant van de pot, welke is vaak groter dan de onderkant;
- Stoomdrukpotten, die druk gebruiken in een goed afgesloten interieur, zijn bijzonder economisch en besparen zowel tijd als energie. Kortere kooktijd laat meer vitamines in voedsel achter;
- Laat altijd voldoende water in stoompannetjes staan, anders kan dit leiden tot oververhitting die zowel de pan als het apparaat kan beschadigen;
- Altijd omslag potten met deksels van gepast maat;
- Gebruiken zo een pot maat tot accommoderen de hoeveelheid van voedsel tot zijn voorbereid.

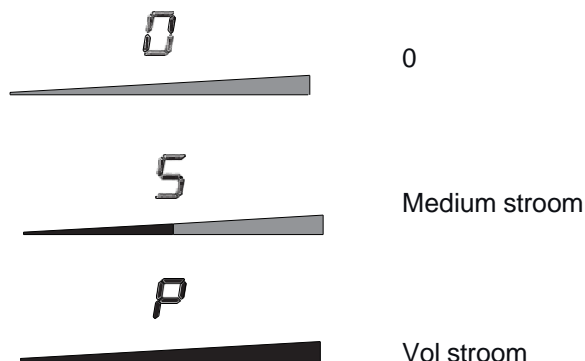
4.4 kookplaat Controle

Na draaien de keramiek glas kookplaat Aan allemaal toont komen Aan voor a moment. De kookplaat is klaar voor operatie.

- De kookplaat is voorzien van elektronische sensoren die worden ingeschakeld als je raakt de relevante cirkel gedurende ten minste één seconde.
- Elk sensor activering is gevolgd door a geluid signaal.

- Voorkomen plaatsen elk voorwerpen Aan sensor oppervlak (mogelijk fout signalisa).
- Altijd houden de sensor oppervlak schoon.

4.5 Schuif Controle

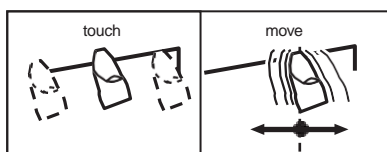


4.6 Draai de kookplaat op

_ Druk  op voor Bij minst een seconde.

- De kookplaat is nu actief, en allemaal Koken zone toont aangeven **U**.
- **Nu moet u binnen 10 seconden de volgende instelling selecteren, anders wordt de kookplaat gaat uit.**

4.7 Draai Koken zones op




Na draaien de kookplaat, binnenin de De volgende 10 seconden begin een van de Koken zones. Set de stroom niveau 1 - P door aanraken de schuifregelaar of in beweging de vinger Aan het .

- Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op basis van het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. Bij de schuifregelaar lichten de LED's op, afhankelijk van het ingestelde niveau.
- Door langs de schuifregelaar te schuiven, wordt de instelling van het vermogensniveau gewijzigd. Door naar rechts te schuiven neemt het niveau toe, terwijl naar links schuiven het niveau verlaagt.
- Wanneer u uw vinger van de schuifregelaar verwijderd, begint het kookveld te werken op het ingestelde niveau.

Als a specifiek punt van de schuifregelaar controle is ingedrukt voor Bij minst 3 seconden, de automatisch koken is geactiveerd (zie Automatisch snel opwarmen).

4.8 Draai Koken zones uit

- _ Geselecteerd heet bord moeten zijn geactiveerd.
- Door aanraken de schuifregelaar sensor Bij de begin, brengen de stroom instelling tot . Een korte pieptoon bevestigt de UIT - stand .






4.9 Draai de kookplaat uit

- _ De kookplaat is geschakeld uit door drukken op 
- De geluid signaal piept en allemaal indicatoren gaan uit, behalve voor die hete borden welke zijn nog altijd heet en Scherm de waarschuwing teken **H** net zo een indicatie van de overig warmte.

4.10 Toetsvergrendeling

Door activeren de sleutel op slot doen bescherming, jij kan hou op de operatie van de apparaat en de gebruiken van hete borden.

Activering

- De kookplaat moeten zijn ingeschakeld .
- Houd  ongeveer 1 seconde ingedrukt, de bijbehorende LED gaat branden boven de toets, het blok is actief.
- Veiligheid op slot doen voorkomt de activering van al sensoren, behalve voor  en 
- Als de kookplaat wordt uitgeschakeld wanneer de vergrendelingsfunctie is geactiveerd, blijft deze in het geheugen tot een nieuwe inschakeling van de kookplaat.
- Wanneer timers ingesteld beëindigen hun tijd, alarmen kan worden uitgeschakeld  drukken op  of zonder dat de bediening hoeft te worden ontgrendeld.

Deactivering

De kookplaat moeten zijn draaide zich om Aan




druk op  voor 1 seconde; na Dat, de ontsluiten is bevestigd door a piep.

4.11 Kinderslot

Dit functie kan enkel en alleen zijn geactiveerd/gedeactiveerd na draaien Aan de kookplaat met

en met allemaal Koken zone Bij nul niveau. 

Activering

- Druk op  en  tegelijkertijd voor 3 seconden.
- Functie is actief en allemaal toont show 
- kookplaat controle stoffelijk overschot op slot en schakelaars automatisch uit na 10 sec.

Het kinderslot deactiveert alle sleutels behalve . Eenmaal geactiveerd blijft de elektronica vergrendeld, ook als de besturing wordt uit- en weer ingeschakeld.



deactivering

- Binnenin 10 sec. druk  tegelijkertijd op en  voor 3 seconden.

4.12 Pauze

De uitvoering van de functie is alleen mogelijk als er minimaal één kookzone is ingeschakeld. In de pauzemodus wordt het kookproces onderbroken en de kookplaat niet kracht leveren.

Activering

- Houd  minimaal 1 seconde ingedrukt, de bijbehorende LED gaat branden boven de toets en alle displays tonen .


Terwijl de Pauze functie is actief

- Elk Timer (ook Alarm tijdschakelaar) set voordat de pauze zullen zijn gestopt gedurende de pauze in en ga verder wanneer de pauzemodus wordt verlaten.
- Koken zones zijn draaide zich om uit.
- EEN geselecteerd booster of warmte omhoog tijd automatisch functie is beëindigd.
- residu warmte berekening en maximum operatie tijd beperkingen zullen niet onderbroken worden en op de achtergrond verder werken.
- Functionele LED's zoals Timer, multi-zone, blijven branden volgens hun toestand.


De pauze modus kan enkel en alleen zijn actief voor maximum 10 min.

Gedurende de pauze tijd,  kan zijn gebruikt tot schakelaar de controle uit. In dit geval wordt ook de pauzemodus gedeactiveerd.


deactivering

- Druk op , de LED's licht omhoog bovenstaande de cursor van een van kookzones .
- Druk binnen 10 seconden op en blader van links naar rechts op de schuifcursor van het verlichte gebied. De LED boven de pauzetoets gaat uit en de toestand vóór de pauzemodus wordt hersteld.

4.13 herinneren

als de controle was per ongeluk geschakeld uit door de hoofd  allemaal instellingen kan zijn hersteld gebruik makend van de herinneren functie.

Na schakelen de controle uit van de hoofd schakelaar de gebruiker heeft 6 seconden tot

schakel de bediening weer in en dan nog een 6 seconden om op  volgorde te drukken om de instellingen op te roepen.

De herinneren functie kan enkel en alleen zijn gebruikt als Bij minst een Koken zone was actief (kookniveau >0) onafhankelijk van toetsblokkering.

4.14 Overig warmte indicator verhitte

Huishoudelijke apparaten ook Kenmerken overig warmte indicator **H**. Hete borden zijn niet

direct, maar via retourwarmte die uit de schotel komt. Zo lang als **H** is aan na de kookplaat was uitgeschakeld, de overig warmte kan worden gebruikt voor opwarming omhoog eten of om te smelten.

Ook al wanneer **H** verdwijnt, de heet bord kunnen nog altijd heet zijn .



Zijn voorzichtig van brandt!

4.15 Snel koken

Extra krachtig instelling kunnen zijn aanvullend geschakeld Aan voor snel Koken. Deze extra stroom is gebruikt voor verwarming groot hoeveelheden van voedsel.

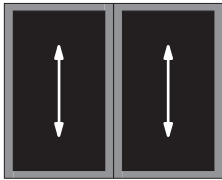
Na het inschakelen wordt het extra vermogen gedurende 5 minuten geactiveerd en schakelt vervolgens automatisch weer in naar het maximale normale niveau 9.

Gedurende de tijd dat extra vermogen wordt geactiveerd, is het vermogen van andere kookplaten beperkt. Dit wordt aangegeven op het vermogensdisplay door met tussenpozen de geselecteerde kookstand en beperkt vermogen gedurende enkele seconden.

Activering

- Selecteer de gewenste kookzones en verplaats de schuifregelaar tot het uiterste rechten om het extra vermogen te activeren **P**.
- De extra stroom is actief.
- De Scherm shows **P**.

4.16 Stroom managementsysteem



Prematuur deactivering

Druk en blader op de schuifregelaar van de gewenste zone, totdat u bij:  als u de zone wilt uitschakelen, of tot het gewenste kookniveau.



Het Power Management-systeem verdeelt het vermogen over de beschikbare kookzones in paren (zoals net zo figuren Aan de kant), het verstrekken van maximaal vermogen bij een kookzone en automatisch het beschikbare vermogen voor de andere verminderen. De weergave van de tweede kookzone wisselt gedurende enkele seconden het gekozen kookvermogen en het beperkte vermogen af.



In bepaalde omstandigheden kan de Extra krachtige instelfunctie: draai uit automatisch tot beschermen de elektronisch componenten in de kookplaat.

4.17 Opwarmen tijd automatisch Deze functie verwarmt de brander aan maximaal vermogen in bestellen om brengen het snel omhoog tot de gewenste temperatuur. Na een bepaald tijdsinterval keert het vermogensniveau spontaan terug naar de ingestelde instelling. Het kan worden ingeschakeld in een van de kookplaten voor alle vermogensinstellingen, behalve voor instelling "9" waar het vermogen altijd op het maximum is ingesteld.

Activering

- automatisch Koken modus is geactiveerd Aan elk inactief heet bord.
- Kiezen de verplicht continu Koken niveau en uitstel het voor 3 seconden.
- De geactiveerde opwarmtijd automatisch wordt weergegeven door afwisselend  en het geselecteerde doorloopniveau op het display. Zodra de voorkooktijd voorbij is, is de voorgeselecteerde doorkookstand weer geldig.
- Zodra de tijd in de onderstaande tabel is verstreken, wordt de functie uitgeschakeld en  verdwijnt. U kunt de automatische kookmodus ook op elk moment uitschakelen door het vermogensniveau te wijzigen.

Stroom instelling	1	2	3	4	5	6	7	8
Maximaal stroom Koken tijd (seconden)	40	72	120	176	256	432	120	192

4.18 Bridge

Met de bridge-functie twee aparte kookzones met dezelfde diameter en gelijk vermogen. De bridge-functie is beschikbaar voor kookzones met symbolen:



Twee kookzones kunnen tegelijkertijd worden ingeschakeld en bediend met slechts één handeling


Activering

- Of de twee zones nu op een ander niveau werken, of ze nu op niveau 0 staan, druk tegelijkertijd ergens op de schuifregelaars van de zones.
- Nu werken de twee gebieden samen, de LED's rechts van de bijbehorende displays gaan branden. Het niveau wordt weergegeven op het display van de regelzone, ondertussen gaat het display van de gecontroleerde zone uit.
- Wanneer deze functie actief is, kunt u de timer instellen, de LED-lampjes branden bij beide displays van de zones.

Als er binnen 10 ononderbroken minuten geen kookgerei wordt gedetecteerd op een van de twee elementen, wordt de bridge-functie automatisch gedeactiveerd.

Deactivering



Het einde van de functie kan worden gedaan door het gelijktijdig herhalen van selectie van beide kookelementen (hetzelfde als activering).

Als de functie tijdens het gebruik is uitgeschakeld, gaan beide kookelementen naar niveau  en kan dan opnieuw worden ingesteld.


4.19 Opwarmen

De opwarmfunctie wordt gebruikt om gekookt voedsel warm te houden. Daarom kan deze functie ook als smelt- of sudderfunctie worden gebruikt.

Activering

druk op  van a Koken zone activeert de "opwarming" ;

Door herhaaldelijk drukken op  de opwarming niveau is is gestegen van "Smeltend" (42°C) naar "Warmhouden" (70°C) en tenslotte naar "Koken" (94°C)

Als  is ingedrukt a vierde tijd "opwarming" functie eindigt.

4.20 Veiligheidsuitschakeling

De maximale continue werking van een bepaalde kookplaat is beperkt en de duur wordt weergegeven in de bovenstaande grafiek. Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld door het veiligheidsmechanisme, geeft de indicator symbolen weer **O**, of **H** voor het geval er nog warmte over is.

Stroom instelling	Minuten vervallen voorafgaand veiligheid schakelaar uit
Opwarming (3 niveaus)	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

Voorbeeld:

Zet de kookplaat op vermogensniveau 5 en laat deze enige tijd werken. Als u bovenstaande instelling niet wijzigt, schakelt het veiligheidsmechanisme de kookplaat na 210 minuten uit.

4.21 Bescherming van oververhitting

Inductiekookplaat is ook uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting die elektronische onderdelen beschermt tegen schade. Dit apparaat werkt op verschillende niveaus. Wanneer de temperatuur van de kookplaat te hoog oploopt, schakelt deze de tweetraps ventilator in. Als dit niet genoeg is, wordt de extra krachtige verwarming gedeactiveerd, en tenslotte de veiligheid apparaat vermindert het verwarmingsvermogen van bepaalde kookplaten of schakelt ze volledig uit. Wanneer de kookplaat afkoelt, is het volledige vermogen van de kookplaat weer beschikbaar.




4.22 Timer





Het gebruik van een timer vereenvoudigt het koken door de tijd van de kookplaat in te stellen. voor elk zone is het mogelijk om een onafhankelijke timer in te stellen.

Activering

De kookplaat moet aan staan en de zone waar je de timer wilt instellen moet werken.

Druk tegelijkertijd op  en , het timerdisplay toont **0.00** en , van de eerste actieve kookzone van links, brandt

- Tegelijkertijd druk op  en  als veel keer net zo nodig, tot selecteer de zone waar jij willen tot set de tijdopnemer  lichten Aan enkel en alleen voor actief Koken zones.

Binnenin 10 seconden sinds drukken op  en  set de tijdopnemer waarde door drukken op  of .








De waarde van de tijdopnemer kan zijn weergegeven:

- in minuten en seconden omhoog tot 9min59sec;
- in uur en minuten omhoog tot 9u59min, in deze geval de woord "min" is getoond onder het timerdisplay.

Operatie tijd kan zijn set voor elk heet bord afzonderlijk.




Veranderen vooraf ingesteld Koken tijd

Koken tijd kan zijn veranderd altijd gedurende de operatie.

- Tegelijkertijd druk op  en .
- Druk tegelijkertijd op  en  zo vaak als nodig is, om de zone te selecteren waar u de timer wilt instellen.  licht alleen aan voor de actieve kookzones.
- Binnenin 10 seconden druk op  en  om bewerken de tijd.



Controle overig Koken tijd

Laatst set tijdopnemer is altijd weergegeven ( heeft a verlichting sterker dan de anderen); Druk tegelijkertijd op  en  ;









Druk tegelijkertijd op  en  als veel keer net zo nodig om selecteer de zone van welke jij willen tot zien de overig tijd. De zone is geïdentificeerd door de verlichting Aan .

- De timer's Scherm zullen Scherm de overig tijd van de geselecteerd Koken zone.

deactivering

Wanneer de vooraf ingestelde tijd verstrijkt, geeft een pieptoon het einde aan en wordt de kookplaat uitgeschakeld. Schakel het alarm uit door op de sensor te drukken  of  of hij schakelt automatisch uit na 2 minuten.

Als jij willen tot deactiveren de tijdopnemer voorafgaand de einde van vooraf ingesteld tijd:

- Tegelijkertijd druk op  en ;
- Druk tegelijkertijd op  en  zo vaak als nodig is, om de zone te selecteren waar u de timer wilt instellen. De zone wordt geïdentificeerd door de verlichting aan of ;
- druk op  tot de waarde .
-  is draaide zich om uit en de tijdopnemer is gedeactiveerd .



4.23 Alarm

Timer kan worden gebruikt als alarm ook als dat zo is al werkzaam in de timerbesturing van een van hij kookt.








Timer instelling

Met de kookplaat uit:



druk op  tot activeren de Koken kookplaat;

Druk tegelijkertijd op  en  om het alarm te activeren. De timerdisplay toont **0.00**.








Als een kookzone actief is,  van de eerste actieve kookzone van links, lampjes aan;

- Druk tegelijkertijd op  en  zo vaak als nodig is om het alarm te selecteren. de respectievelijke  bevindt zich tussen  of  ;
- De tijdopnemer waarde is set door drukken op  of  ;
- Het is mogelijk om de tijd in minuten en seconden in te stellen of, in uren en minuten, ook voor het alarm.

Overstappen de alarm uit


Wanneer de vooraf ingestelde tijd is verstreken, hoort u een pieptoon die u kunt uitschakelen door op te drukken  of , of laat het na 2 minuten automatisch uitschakelen.

f jij willen tot schakelaar de tijdopnemer uit voorafgaand vervaldatum van vooraf ingesteld tijd:

- Tegelijkertijd druk op  en ;
- Druk tegelijkertijd op  en  zo vaak als nodig is om het alarm te selecteren,  licht aan;
- Druk  tot de waarde  . De alarm is gedeactiveerd.

4.24 Handmatige/ Automatische ventilator Door standaard de fan is set in automatisch modus, dus de fan snelheid is automatisch geregeld volgens de kookzone met het hoogste vermogen dat op dat moment actief is.



Overstappen Aan de handleiding modus

Met de kookplaat geschakeld Aan, selecteer a stroom niveau Aan de kap schuifregelaar tot schakelaar van automatische naar handmatige modus. Het symbool  is nu gedimd.

Opmerkingen:

- Een toenemend van Koken zones stroom zullen oorzaak een automatisch toenemen van ventilator snelheid.
- EEN afnemend van Koken zones stroom zullen oorzaak een automatisch kleiner worden van ventilator snelheid.
- De feitelijk stoom- generatie is vertraagd. Wanneer veranderen de Koken niveau, het automatische ventilatorniveau volgt over het algemeen na 20 sec vertraging

Overstappen rug tot automatisch modus

druk op onderstaand de symbol  tot opbrengst tot automatisch modus. De symbol  is nu volledig verlicht.

4.25 Ventilator naloop

The systeem heeft a opvolgen / naloop functie, welke zou moeten ervoor zorgen Dat eventuele aanwezige geuren en stoom kunnen worden afgezogen. Nadat het kookproces is voltooid en de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de ventilator draaien. Daar is een automatisch naloop van 5 minuten Aan niveau 1.

Opmerkingen:

- De fan snelheid kan ook worden gewijzigd in de naloop. naloop eindigt onmiddellijk als 0 is geselecteerd.

4.26 Ventilatortimer

Er is de mogelijkheid om een ventilatortimer in te stellen analoog aan de kookzonetimer. De imer wordt weergegeven op het timerdisplay. De ventilatortimer begint pas te lopen als het kookproces is voltooid. De volgend situaties kan voorkomen:

• Handleiding modus - situatie 1

- Fan niveau set, tijdopnemer set, allemaal Koken zones uitgeschakeld .
- kookplaat stoffelijk overschot Aan; fan niveau stoffelijk overschot actief voor tijdopnemer tijd.
- De kookplaat schakelaars uit volledig.


• Handleiding modus – situatie 2

- Fan niveau set, tijdopnemer set; kookplaat geschakeld uit via stroom knop.
- naloop niveau 1 is set en stoffelijk overschot actief voor de tijdopnemer instelling tijd.
- De kookplaat schakelaars uit volledig.

• automatisch modus

De timer kan worden ingesteld zodra de ventilator draait en begint te lopen zodra alle kookzones uit zijn. Een timeralarm na afloop van de nalooptijd niet voorkomen.

4.27 Fan pauze en herinneren


Het pauze-symbool  verschijnt ook op het ventilatordisplay wanneer de pauze actief is. Het an-niveau (indien groter dan 0) wordt verlaagd naar niveau 1. Na de pauze keert het eerder ingestelde niveau terug. Voor terugroepen geldt dezelfde regel als voor kookzones. Het ventilatorniveau wordt gehandhaafd en hersteld bij terugroepactie.

De aanraakbediening van de afzuigkap bevat een filtertimer die eraan herinnert dat het belangrijk is om het vetfilter van de afzuigkap regelmatig (elke 50 uur) te reinigen. De filterlooptijd wordt altijd geteld wanneer de ventilator draait, ook tijdens naloop. Na de tijd

4.28Vet filter staat indicatie

heeft verstreken de symbol  Aan de kap aanraken controle licht op.

Resetten

druk op onderstaand de symbool  en uitstel voor 3 seconden

**4.29 Indicatie
koolstoffilterstatus (alleen
recirculatiemodus)**

De aanraakbediening van de afzuigkap bevat een filtertimer die eraan herinnert dat het belangrijk is om het koolstoffilter van de afzuigkap regelmatig te reinigen (elke 100 uur). De filterlooptijd wordt altijd geteld wanneer de ventilator draait, ook tijdens naloop. Nadat de

tijd is verstreken, wordt het symbool  op de kap licht de touch control op.

Resetten

druk op onderstaand de symbool  en uitstel voor 3 seconden

5 Schoonmaak en zorg

- Schakelaar de kookplaat uit en laten het koel omlaag voordat jij schoon het.
- Nooit schoon de glas keramiek kookplaat met a stoom- schoonmaker of vergelijkbaar apparaat!
- Zorg er bij het schoonmaken voor dat u slechts licht over de AAN/UIT-toets veegt. Anders kan de kookplaat per ongeluk worden ingeschakeld.
- observeren allemaal veiligheid en waarschuwing informatie.
- Normaal schoonmaak en onderhoud waarborgt lang onderhoud leven van de apparaat en optimaal functie.

onderdeel	Schoonmaak fiets
Bediening paneel	Direct na elk vervuiling
Glas keramiek kookplaat	Schoon met gebruikelijke glas keramiek wasmiddelen direct na vervuiling en Aan a wekelijks basis
Lucht inlaat glas	Na Koken erg vettig borden; Bij minst een keer a week. Schoon door hand (Doen niet leggen deze een deel in de afwasmachine!)
Vet filters	Schoon wanneer de fan stroom niveau indicator shows F. (Doen niet leggen deze een deel in de afwasmachine!)
condensatie filter	Elk tijd jij schoon de vet filters (dit onderdeel niet in de vaatwasser doen!).
Water verzamelaar	Wanneer sommige water overstroomt en stroomt in de lucht inlaat opening.
Koolstof filters (enkel en alleen in C - versie)	regenereren als geuren hebben gebouwd omhoog, extractie stroom neemt af of de fan stroom niveau indicator shows C. Elk 2 jaar de koolstof filters moeten zijn vervangen.

5.1 Glas keramische kookplaat

Belangrijk! Nooit gebruiken agressieve schoonmaakmiddelen zoals als ruw schuurmiddel, schurend pan reinigingsmiddelen, roest- en vlekverwijderaars enz.

Schoonmaak na gebruiken

- Altijd schoon de geheel kookplaat wanneer het heeft worden vervuild. Het is aanbevolen die jij doen dus elk tijd de kookplaat wordt gebruikt. Gebruik voor het reinigen een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Droog de kookplaat vervolgens af met een schone, droge doek om ervoor te zorgen dat er geen reinigingsmiddel op het oppervlak van de kookplaat achterblijft.

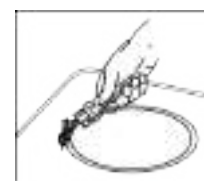
Wekelijks schoonmaak

- Reinig de gehele kookplaat eenmaal per week grondig met in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor glaskeramiek. Volg de instructies van de fabrikant zorgvuldig. Wanneer het reinigingsmiddel wordt aangebracht, bedekt het de kookplaat met een beschermende film die bestand is tegen water en vuil. Al het vuil blijft op de folie achter en kan daarna eenvoudig worden verwijderd. Wrijf de kookplaat daarna droog met een schone doek. Zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel op het oppervlak van de kookplaat achterblijft, aangezien dit agressief zal reageren wanneer de kookplaat wordt verwarmd en het oppervlak zal veranderen.

5.2 Specifiek vervuiling

Sterke vervuilingen en vlekken (kalkaanslag en glanzende parelmoerachtige vlekken) kunnen het beste worden verwijderd als de kookplaat nog een beetje warm is. Gebruik in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen om de kookplaat schoon te maken. Ga verder zoals beschreven onder punt 2.

Eerst weken **voedsel welke heeft gekookt over** met a nat lap en dan verwijderen overig bevullen met a speciaal glas schraper voor glas keramiek kookplaten. Dan schoon de kookplaat opnieuw net zo beschreven onder hoofdstuk 5.1.



Verbrande suiker en gesmolten plastic moeten onmiddellijk, als ze nog heet zijn, worden verwijderd met een schraper. Reinig de kookplaat vervolgens opnieuw zoals beschreven onder punt 2.

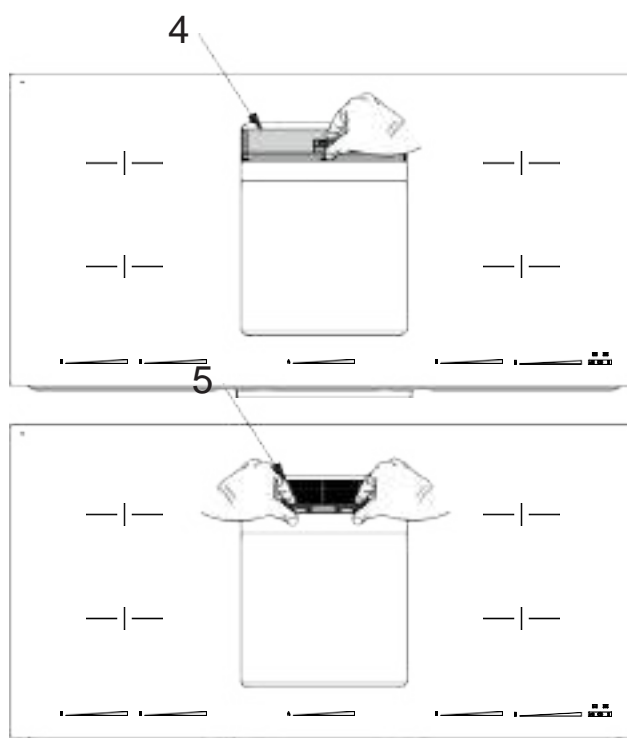
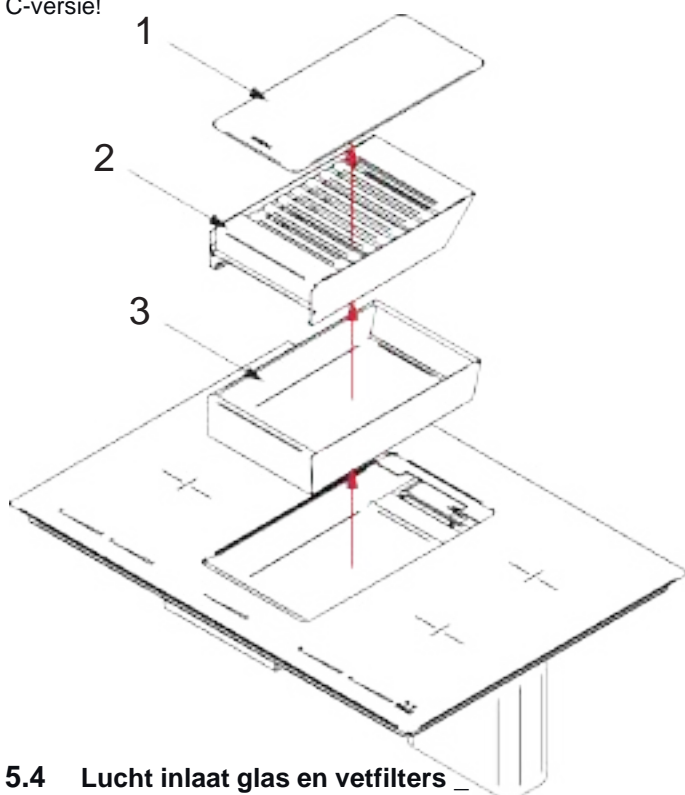
Zandkorrels die op de kookplaat kunnen komen wanneer : je aardappelen schilt of schone sla kan krassen op het oppervlak van de kookplaat wanneer u pannen verplaatst. Zorg ervoor dat er geen zandkorrels op de kookplaat achterblijven.

Veranderingen in de kleur van het keramische oppervlak hebben geen invloed op de functie en stabiliteit van het glaskeramiek. Deze kleurveranderingen zijn geen veranderingen in het materiaal, maar voedselresten die niet zijn verwijderd en die in het oppervlak zijn ingebrand.

Glanzende plekken worden veroorzaakt door slijtage van pannenbodems of ongeschikte reinigingsmiddelen, vooral bij kookgerei met aluminium bodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze zijn moeilijk te verwijderen met standaard reinigingsmiddelen. Mogelijk moet u het reinigingsproces meerdere keren herhalen. Na verloop van tijd zal de decoratie slijten en zullen er donkere vlekken ontstaan door het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen en defecte pannenbodems.

5.3 Hoe tot verwijderen de filters van de apparaat

Tot verdienen toegang tot de vet (4) en geactiveerd koolstof (5) filters, de lucht inlaat glas (1) en de condensatie filter (2) met de wateropvangbak (3) moeten eerst worden verwijderd. De geactiveerd koolstof filters zijn verkrijgbaar enkel en alleen in C-versie!



5.4 Lucht inlaat glas en vetfilters

De vet filters absorberen de vettig deeltjes van Koken dampen.

Maken zeker wel Dat de kookplaat en kookplaat afzuiger zijn geschakeld uit (zien de Operatie hoofdstuk).

Wacht tot de ventilatorindicator 0 aangeeft.

Verwijderen de lucht inlaat glas en de vet filters Gebruik een reiniger en ontvetter in één.

Afspoelen de lucht inlaat glas en vet filters met warm water.

Gebruiken a zacht borstel tot schoon de luchtinlaat glas en vet filters. Spoel na het reinigen het luchtinlaatglas en de vetfilters goed uit. Droog het luchtinlaatglas en de vetfilters af met een theedoek.

druk op onderstaand de symbool  en uitstel voor 3 seconden tot resetten de filter tijdopnemer.

Doen niet leggen de lucht inlaat glas in de afwasmachine.

5.5 Verwijderen vloeistoffen van de apparaat


De water verzamelaar vangt elk vloeistoffen Dat stromen naar binnen de apparaat door de inlaat opening. Doe het volgende:

- Schakelaar uit de fan en deactiveren de naloop functie (zien Operatie hoofdstuk).
- Verwijderen de lucht inlaat glas en de condensatie filter.
- Nemen de water verzamelaar en gieten de water naar binnen de keuken wasbak.
- Afspoelen de water verzamelaar met heet water en droog het met a thee handdoek.

5.6 Regenereren en vervangen de geactiveerd koolstof filters (enkel en alleen in C - versie)

Na a langdurig gebruiken de geactiveerd koolstof filters verzadigen en het is nodig om regenereren hen met a verwarmingsproces

Doen de volgend:

- Maken zeker wel Dat de kookplaat en kookplaat afzuiger zijn geschakeld uit (zien de Operatie hoofdstuk).
- Wacht tot de fan indicator shows 0.
- Verwijderen de geactiveerd koolstof filters.
- losschroeven de filters doos leggen het in een oven voorverwarmd tot 180°C voor een uur.
- druk op onderstaand de symbool  en uitstel voor 3 seconden tot resetten de filter tijdopnemer.



Zijn voorzichtig wanneer hanteren de filters na de regeneratie werkwijze: risico van brandt!



Doen niet leggen voedsel of ander voorwerpen in de oven met de filters gedurende de regeneratie fiets. Zodra de cyclus is voltooid, laat u de oven met de deur open staan en wacht u een uur voordat u hem opnieuw gebruikt.

6 Probleemoplossen



Interfereert met en reparaties aan de apparaat door ongekwalificeerde personen zijn gevaarlijk omdat ze kan resulteren in een elektrische schok of kortsluiting. Hinder of probeer het apparaat niet te repareren; dit kan letsel veroorzaken aan personen en schade aan het apparaat. Laat dergelijk werk altijd doen door een deskundige, bijv. een monteur van de klantenservice.

Alstublieft Opmerking

Als uw apparaat is defect, alsjeblieft controleren of jij kan rectificeren de probleem jezelf door overleg plegen deze gebruiksaanwijzing.

Jij kunnen zijn bekwaam tot rectificeren sommige problemen jezelf. Zij zijn beschreven onderstaand.

De zekeringen regelmatig blazen ?

Contact a technisch klant onderhoud of een elektricien!

Doet de kookplaat hebben tranen of scheuren?

Er bestaat een risico op elektrische schokken als de glaskeramische kookplaat breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen krijgt. Schakel het apparaat onmiddellijk uit. Koppel de zekering onmiddellijk los en bel de klantenservice.

Jij kan niet schakelaar uw inductie kookplaat Aan?

- Heeft de bedrading systeem (lont doos) in de huis opgeblazen a lont?
- Heeft de kookplaat geweest verbonden tot de hoofdgerechten?
- Is de kindveilig op slot doen geactiveerd, d.w.z doet de Scherm show een "L"?
- Zijn de sensor sleutels gedeeltelijk bedekt door a vochtig lap, vloeistof of a metalen object? Alstublieft rectificeren.
- Zijn jij gebruik makend van ongeschikt kookgerei? Zien de sectie Aan kookgerei voor inductie kookplaten.
- Verifiëren als de water verzamelaar is afwezig of ten onrechte gemaakt.

De kookplaat of a Koken zone heeft plotseling uitgeschakeld _

- Deed jij per ongeluk druk op de AAN UIT sleutel?
- Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek, vloeistof of een metalen? object? een zoemer zal kort klinken. Na enkele seconden schakelt het apparaat uit. Verwijder het item dat zich voor de sensortoetsen bevindt.
- Is de veiligheidsuitschakeling geactiveerd, dwz werd een vermogensniveau gedurende een bepaalde tijd ongewijzigd gebruikt? Zie het gedeelte over de gebruiksduurlimiet.

De pot teken verschijnt?

- Er is een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pot of pan op de kookzone wordt geplaatst (panherkenning). Pas als er een pan op de kookzone is geplaatst, wordt er stroom geleverd.

De pot teken nog altijd verschijnt, ook al hoewel a pot of pan was geplaatst Aan de kookplaat?

- De kookgerei is ongeschikt voor inductie Koken of de pot of pan is te klein.

LED Scherm voor Koken instellingen en residu warmte Scherm H doet niet komen Aan of enkel en alleen gedeeltelijk.

- Weergave defecte. Telefoongesprek Klant Onderhoud. Risico van brandend, net zo de temperatuur- waarschuwing is niet gegarandeerd.

De symbool zullen knippen en a beperkte tijd continu signaal zullen geluid.

- Overgekookt voedsel, kookgerei of andere items zorgen ervoor dat de toetsen van de aanraaksensor constant werken geopereerd. Remedie: schoon de oppervlak of verwijderen de item. Tot verwijderen de symbool druk op de dezelfde toets of schakel de kookplaat uit en weer in.

Fout code E2 is aangegeven?

De elektronisch eenheid is te heet. Controleer de installatie van de kookplaat. Maken zeker wel Dat daar is voldoende ventilatie. Zie het hoofdstuk over "Bescherming tegen oververhitting".

Doen niet opwarmen leeg potten en gebruiken gepast kookgerei.

Fout code E8 is aangegeven?

- Schuld Aan de links of Rechtsaf kookplaat fan. De zuigkracht opening is geblokkeerd of bedekt of de fan defect is .
- Controleren de installatie van de kookplaat. Maken zeker wel Dat daar is voldoende ventilatie.

Nee indicatie, nee functie?

De kookplaat heeft geweest onjuist verbonden. Aansluiten de apparaat tot de gepast stroom levering.

Een fout code (ERxx of Ex) is aangegeven?

- De apparaat heeft ontwikkeld a technisch defect. Alstublieft telefoongesprek Klant Onderhoud.

Doet de kookplaat maken geluiden (klikken of kraken geluiden) of kan een zoemend geluid zijn gehoord wanneer de kookplaat is ingeschakeld?

- Deze is ontwerp-specifiek en heeft nee invloed hebben Aan kwaliteit en operatie.

Doet de koeling fan nog altijd bedienen na het heeft geweest geschakeld uit ?

- Deze is normaal sinds de elektronisch eenheid is het zijn gekoeld omlaag.

Is de kookgerei jij zijn gebruik makend van maken geluiden?

Deze is vanwege tot technisch redenen; de inductie kookplaat en de pot zijn niet Bij risico. Beschouwen de hints in geval enkele storende geluiden verschijnen:

- Leggen de kookgerei centraal Aan tot de respectieve Koken zone.
- Proberen tot verschuiving de kookgerei a klein beetje op de Koken zone.
- Wanneer gebruik makend van 2 Koken zones in brug modus, leggen de kookgerei centraal Aan beide Koken
- Zones (d.w.z de Dekking van beide Koken zones zou moeten zijn Gelijk).
- Ervoor zorgen Dat daar zijn nee buitenlands lichamen tussen de glas keramiek en de kookgerei onderkant (bijv. g. zoutkorrels).
- Ervoor zorgen Dat a deksel Aan bovenkant van de kookgerei is niet bekwaam tot trillen.
- Proberen ander kookgerei. Vooral potten gemaakt van a verbinding materiaal kunnen oorzaak geluiden.
- Voorkomen Dat 2 of meer potten zijn aanraken elk ander.

Gebruiken kookgerei met vlak onderkant tot voorkomen beweging van de kookgerei.

Klant Onderhoud:

- **Duitsland:** Telefoongesprek de nummer +49 072311677265 of versturen een e-mail naar info@operahsg.de;
- **Italië:** Telefoongesprek de nummer +39 0499201352 of versturen een e-mail naar info@kosmosrl.it;
- **Tsjechisch Republiek:** Telefoongesprek de nummer +420 224 217 449 of versturen een e-mail naar herian@sedlakinterier.cz;
- **Vereinigd Koninkrijk:** Telefoongesprek de nummer +44 1206 849900 of versturen een e-mail naar hallo@euroline.co.uk;
- **Spanje:** Telefoongesprek de nummer +34 900 293 783 of versturen een e-mail tot commercieel@dake.es;
- **Nederland, België, Luxemburg:** Telefoongesprek de nummer +31 038 385 1850 of versturen een e-mail tot info@alluance.nl.

7 Ontmanteling en beschikbaarheid

- observeren allemaal veiligheid en waarschuwing informatie (zien de Veiligheid sectie).
- Volgen de ingesloten fabrikant informatie.

7.1 Ontmanteling

Onder buitenbedrijfstelling wordt verstaan de definitieve buitenbedrijfstelling en demontage. Na de buitenbedrijfstelling kan het apparaat ofwel in andere units worden ingebouwd, particulier worden doorverkocht of worden weggegooid.



Elektriciteit verbindingen kunnen enkel en alleen zijn verbinding verbroken door gekwalificeerd specialisten.

- Tot ontmanteling, schakelaar de apparaat uit (zien Operatie sectie).
- verbinding verbreken de apparaat van de stroom levering.

7.2 demontage

Voor verwijdering, de apparaat moeten zijn beschikbaar voor demontage en verbinding verbroken van de stroom levering.

- ongedaan maken de apparaat armatuur.
- Verwijderen de siliconen gewrichten.
- Verwijderen de apparaat van de werkblad door tillen het omhoog.
- Verwijderen elk ander accessoires.
- weggooien van de oud apparaat en elk vervuild accessoires.

7.3 weggooien van de verpakking

Zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van de verpakking die bij uw apparaat is geleverd. Door het verpakkingsmateriaal te recyclen, worden hulpbronnen en afval bespaard.

7.4 weggooien van oud apparaat



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij het desbetreffende inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u het milieu en de menselijke gezondheid te beschermen, die anders schade zouden kunnen oplopen door on gepaste beschikbaarheid van deze Product. Voor meer gedetailleerd informatie over recyclen deze Product,

neem dan contact op met uw plaatselijk stadskantoor, uw huisvuilophaaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Product codes

DFP83A120
DFP83A121
DFP83A140
DFP83A141
DFP83B120
DFP830B121
DFP83B140
DFP83B141
DFP83C120
DFP83C121
DFP83C140
DFP83C141

LABEL HERE

OPERA

OPERA Hausgeräte GmbH

Unterm Wolfsberg 9/9a
75177, Pforzheim - Duitsland
+49 (0)7231- 1677265
info@operahsg.de



operahsg.com

LIB30973
REV. 00 - 06/22