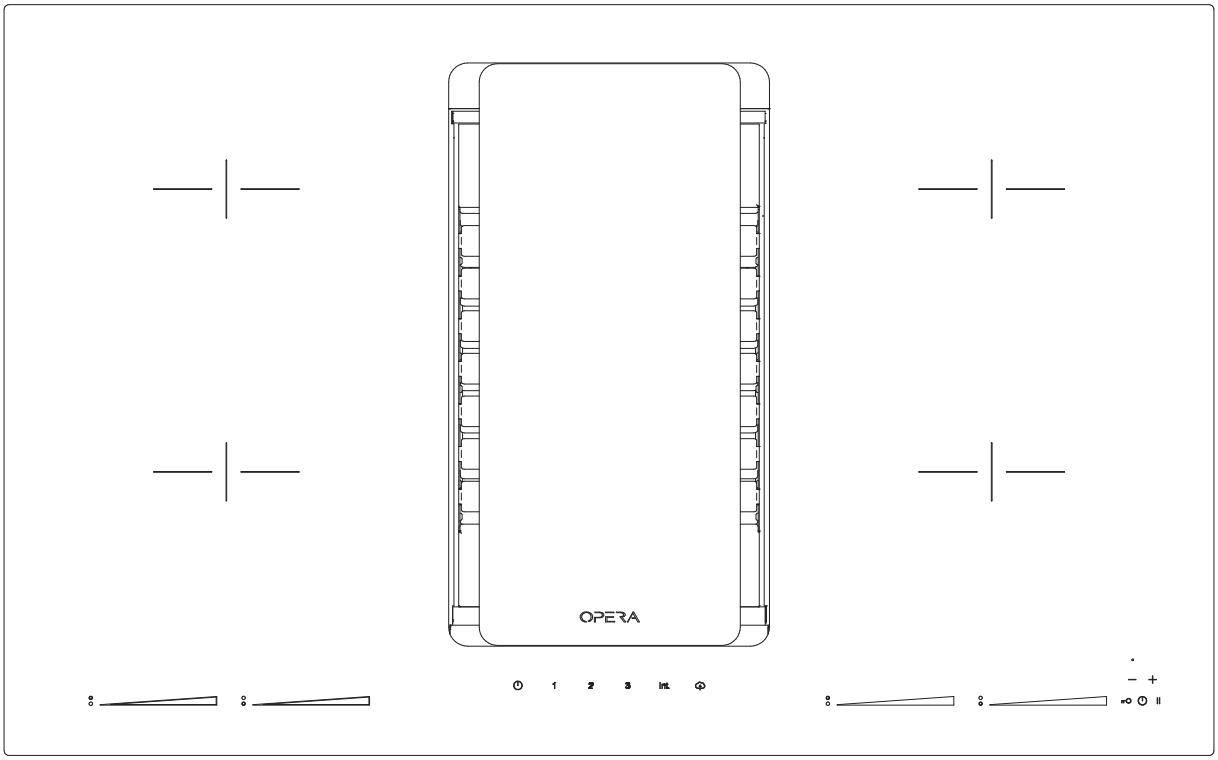
OPERA



FONDA 800

User’s manual - Induction hob

EN User’s manual
Induction hob

NL Gebruikershandleiding
Inductiekookplaat

Content

1 General.....1
1.1 For your information.....1
1.2 Intended use.....1

2 Safety Instructions and Warnings 2
2.1 For connection and operation.....2
2.2 General information on the hob.....2
2.3 For persons.....3
2.4 Explanation for symbols and indications.....4

3 Appliance description 5
3.1 Operating the hob with the sensor keys.....6
3.2 Worth knowing about the slider (sensor field) 6

4 Operation 7
4.1 The induction hob 7
4.2 Pan recognition 7
4.3 Operation time limit.....7
4.4 Other functions.....7
4.5 Protection against overheating (induction).....7
4.6 Cookware for induction hobs.....8
4.7 How to cut power consumption 8
4.8 Power settings 8
4.9 Residual heat display 8
4.10 Operating the keys.....9
4.11 Switching on the hob and cooking zones.....9
4.12 Switching off a cooking zone 9
4.13 Switching off the hob 9
4.14 Pause function 10
4.15 Recall function 10
4.16 Childproof lock 11
4.17 Bridging function 11
4.18 Cooking zones timer 12
4.19 Minute minder (egg timer) 12
4.20 Heat up automatic 13
4.21 Keep warm level 13
4.22 Locking 14
4.23 Power boost 14
4.24 Power management 14
4.25 Grill function 15
4.26 User menu 15

5 Cleaning and care.....17
5.1 Glass ceramic hob.....17
5.2 Specifi c soiling 17

6 Troubleshooting 18

7 Electrical connection.....19

8 Technical data 19

9 Putting the appliance into operation.....19

10 Decommissioning and disposal of the appliance ..20
10.1 Switching the appliance off completely 20
10.2 Disposing of the packaging 20
10.3 Disposing of old appliances.....20

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 “What to do if trouble occurs?”. You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs.

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

1.2 Intended use

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

- Using the hob in shops, offices and other similar working environments
- Using the hob in agricultural enterprises
- Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use of the hob by B & Bs
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

2 Safety Instructions and Warnings

2.1 For connection and operation

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

2.2 General information on 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! Connecting 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 to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- Never clean the glass ceramic 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 filter.
- Filter with too much fat deposits causes fire hazard!
- Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
- A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.

2.3 For persons

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

2.4 Explanation for symbols and indications

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

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

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

The designated text passages have different meanings:



DANGER

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



CAUTION

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



IMPORTANT

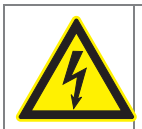
Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.



PLEASE NOTE

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

The following danger symbols are used at some points:



WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY!

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



CAUTION! HOT SURFACES!

This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding.

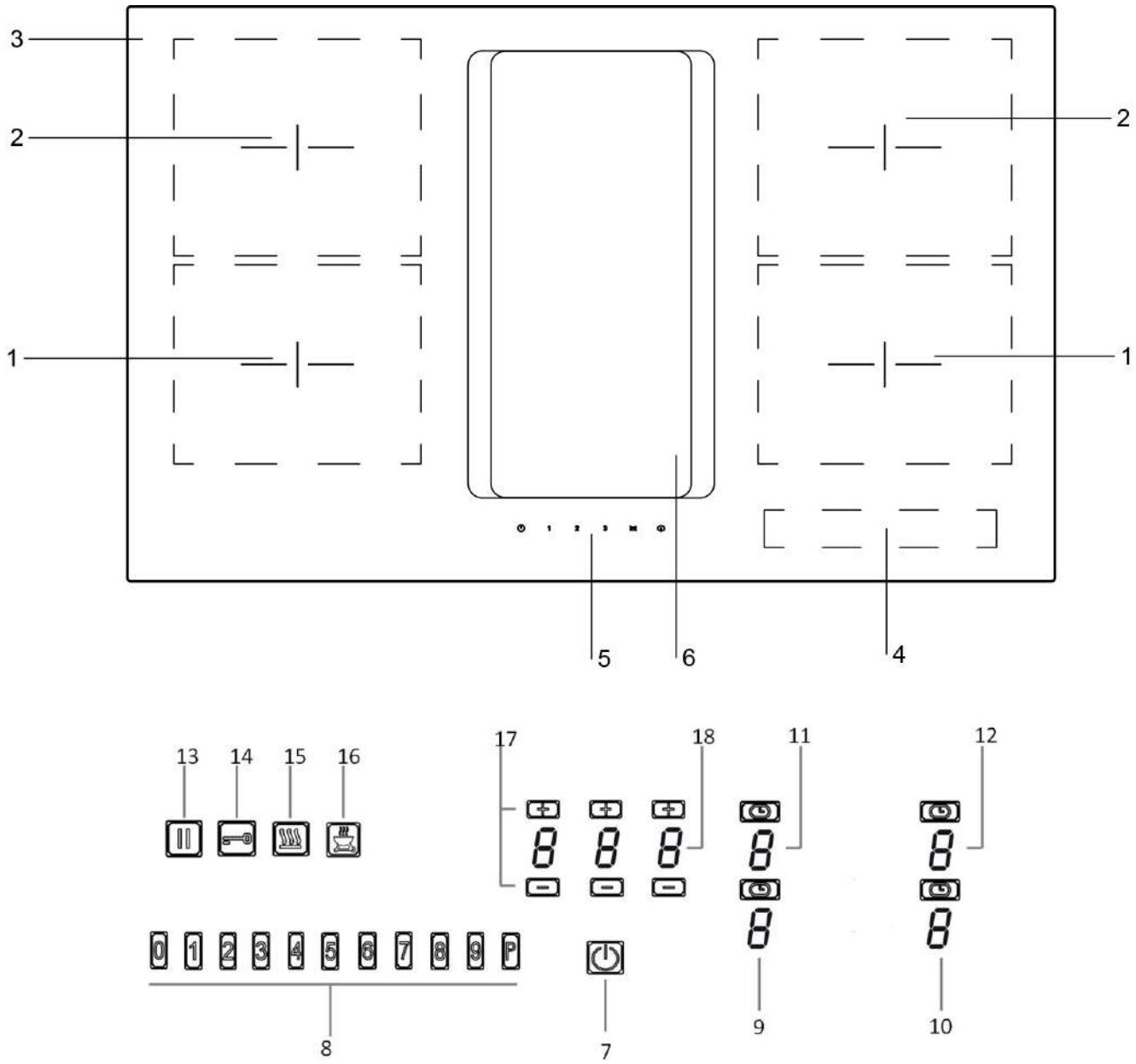
The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.



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

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

3 Appliance description



1. Front induction cooking zones
2. Rear induction cooking zones
3. Glass ceramic hob
4. Operating panel (hob)
5. Operating panel (fan)
6. Fan
7. ON/OFF key
8. Slider control - sensors field
9. Power setting - front left cooking zone
10. Power setting - front right cooking zone
11. Power setting - rear left cooking zone
12. Power setting - rear right cooking zone
13. Pause key
14. Lock key
15. Warming key
16. Grill key
17. Minus/Plus key timer
18. Timer indication

NOTE

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

3.1 Operating the hob with the sensor keys

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".

ON/OFF key ⏻ (7)

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

Power setting display 8. (9-10-11-12)

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

H .....Residual heat
P .....Power boost
U .....Pan recognition
A .....Heat up automatic
U .....Pause function
L .....Childproof lock
A .....Bridging function
o .....Keep warm level
C .....Grill function
E .....Error message

Lock key ⚿ (14)

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

Warming key (15)

For melting, holding and simmering

Power boost in the sensor field 1 2 3 4 5 6 7 8 P

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

Pause key || (13)

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

Recall function || (13) (recovery function)

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

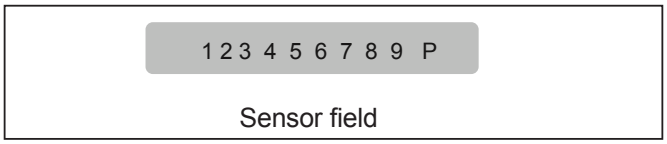
Grill key (16)

Grill function with a griddle plate for induction.

3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

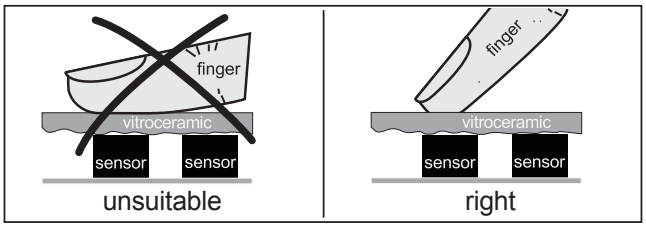
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

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



What must be observed when operating sensor fields?

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

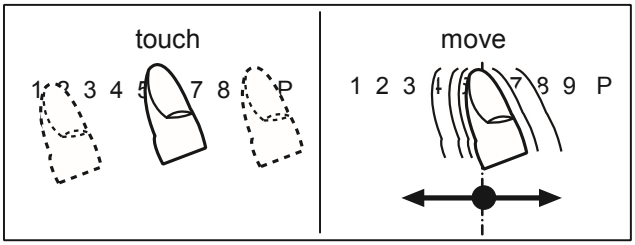


Press the sensor field lightly or move your finger around

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

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

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



4 Operation

4.1 The induction hob

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

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

Advantages of the induction hob

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

4.2 Pan recognition U

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

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

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

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
190 x 210	110

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

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

4.3 Operation time limit

Operation time limitation is an additional safety feature to turn OFF cooking zones after a certain time with no operation to the corresponding cooking zone by the user.
The time after which the cooking zone is turned OFF is mentioned in the table below.
Each user operation related to the cooking zone will reset this time limit.

Operation time limit

Power level	Time limit [hours]
Warming	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 minutes

4.4 Permanent key activation

If two or more sensor keys are pressed at the same time (e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key) no function will be activated.
All sensors are supervised for permanent key activation. If any sensor is activated for more than 10 sec, the hob switches into OFF mode, emits a signal tone for 10 sec and displays “Er03” as long as the permanent detection is recognized. As soon as the permanent key activation disappears, the hob can be operated regularly.

4.5 Protection against overheating (induction)

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

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically. Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked (see the section on Ventilation).

4.6 Cookware for induction hobs

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

Only use pots with a base suitable for induction.

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



Cookware with this symbol is suitable for induction cooktops.

This is how to establish the suitability of a pot:

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

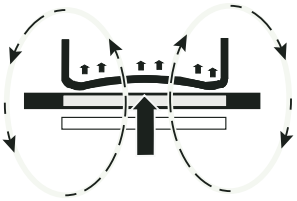
Magnet test:

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



Please note:

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



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

4.7 How to cut power consumption

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

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

4.8 Power levels

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

Power level	Suitable for
0	Off, using residual heat
Warming	Keep the food warm
1-2	Simmering small portions
3	Simmering level
4 - 5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power boost (highest power output)

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

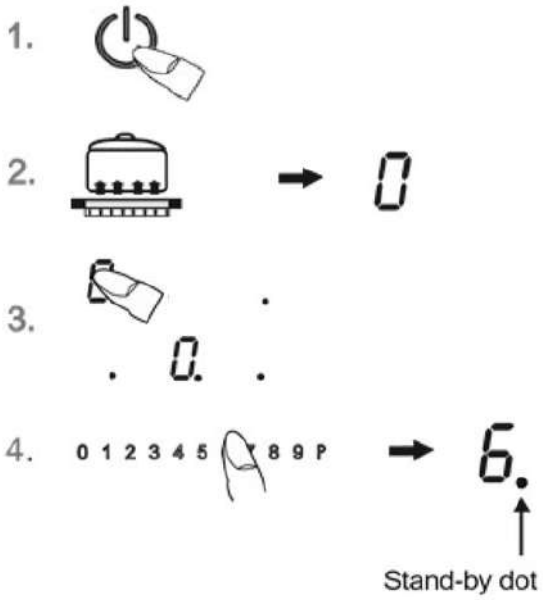
4.9 Residual heat display H

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat indicator.

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

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

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



4.10 Operating the keys

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

The next key will need to be pressed within 10 seconds, otherwise the selection will be deleted.

4.11 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key (approx. 1 sec.) until a short signal will sound and the touch control becomes active. The controls are ready for operation.
2. Put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. Power setting display of the corresponding cooking zone shows “0”.
3. Use the Power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
4. The slider control 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

   3 4 5 6 7 8 9 P .....left..... Power setting 0.

   1 2 3 4 5 6 7 8 9 P .....center..... Power setting 6.

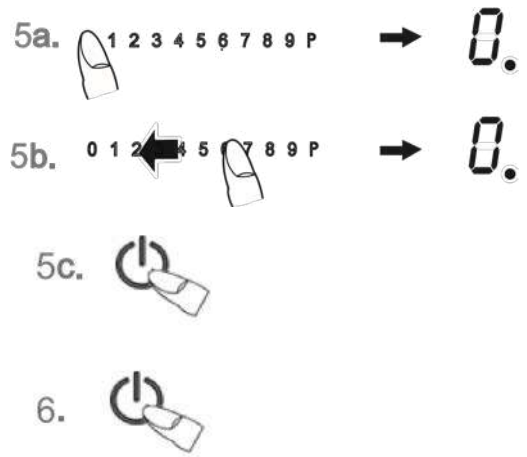
   1 2 3 4 5 6 7 8 P .....right..... Power setting P

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

   Press the respective sensor field 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.

   Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

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



4.12 Switching off a cooking zone 3 4 5 6 7 8 9 P

Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

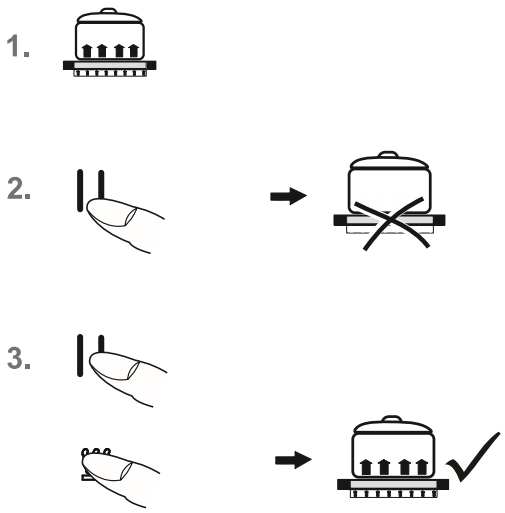
5. a) Press the slider area on the far left or
   b) drag your finger to the left across the slider control to reduce the power setting to 0
   c) Press the ON/OFF key. All the cooking zones are switched off.

4.13 Switching off the hob

6. Press the ON/Off key of the hob. The hob will be switched off irrespective of any settings.

Please note:

- The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones and the fan are switched off manually (power setting 0) and no key/ sensor field is pressed afterwards.
- Fan has an after run function (see chapter 4.28 – Fan after run)



4.14 Pause function II

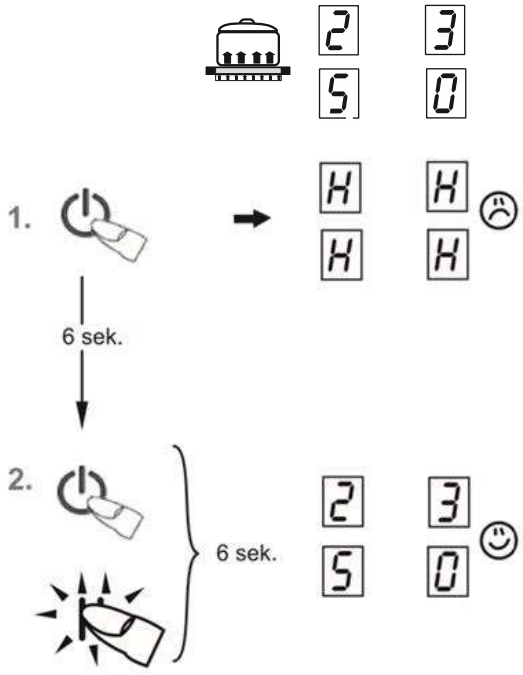
The cooking process can be briefly interrupted with the Pause function, e.g. if the doorbell rings. The Pause function must be released in order to continue cooking at the same power level. If a timer has been set it will pause and will then continue.

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

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the Pause key “II”. Instead of the selected power settings, the interval sign “II” will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the Pause key “II” and then pressing any other key (except the ON/ OFF key).
   The second key must be pressed within 10 seconds, as the hob will otherwise be switched off.

Notes:

The pause symbol “II” also appears on the fan display when the pause is active. The fan level (if greater than 0) is reduced to level 1.



4.15 Recall function II
(recovery function)

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

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

1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob again.

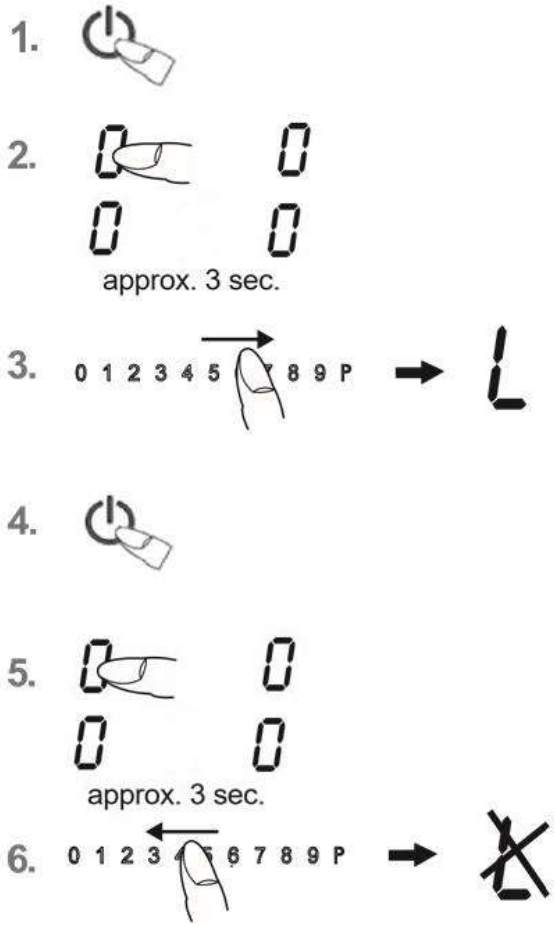
The Pause key blinks.
The Pause key must be pressed immediately afterwards.
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

What can be restored:

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

Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)



4.16 Childproof lock L

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

Switching on the childproof lock

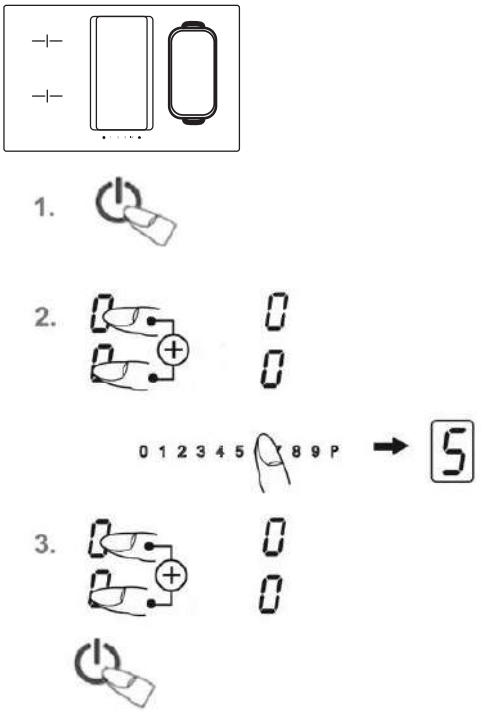
1. Press the ON/OFF key of the hob (1 s.) until the power setting 0 appears.
2. Immediately afterwards press a cooking zone power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate the childproof lock. The power setting indicators will show an L for child lock, the controls will be disabled and the hob will switch off.

Switching off the childproof lock

4. Press the ON/OFF key.
5. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
6. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from P-0 to deactivate the childproof lock. The L will go off.

Notes

- In the event of a power cut the childproof lock will not be cancelled.



4.17 Bridging function n

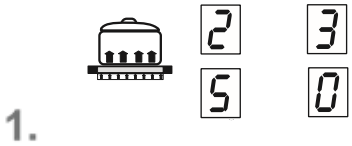
The front and the rear cooking zones may be activated together for a cooking process (bridging function). This enables larger cookware to be used.

1. Switch on the hob and position a pot on the cooking zones that have to be bridged.
2. Press the two cooking zone selection keys of the front and back cooking zones simultaneously to activate the bridging function. The bridging function has been switched on and the back power level setting shows the bridge n. Operation is carried out with the front power level setting and the sensor field.
3. Activate the front and back cooking zones simultaneously again or switch the hob off to deactivate the bridging function. The cooking zones are split into 2 separate zones again.

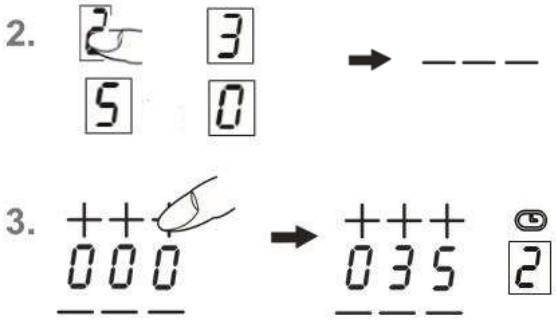
Please note

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

4.18 Cooking zones timer



Cooking zone timers can be used to switch a cooking zone OFF automatically after the set time has run out.
It can be adjusted within a range of 1 min to 9 h 59 min.
During the time is running, the cooking zone can be operated normally, i.e. changing the cooking level is possible.
Each cooking zone has an independent timer, i.e. an individual time selection per cooking zone is possible.

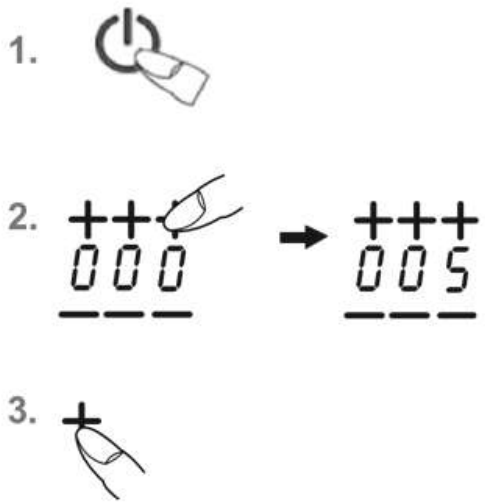


1. Precondition: Pot is placed on the corresponding zone and a cooking level has been set to this cooking zone
2. Select the corresponding cooking zone. Timer indication displays shows "---". Press the timer displays.
3. Then use the Plus key + or the Minus key − to set the required time.
   Left position: hours
   Centre position: every 10 minutes
   Right position: every minute
   After a few seconds, the entry will be taken over and the time will be running.
   The timer symbol ◷ of the cooking zone lights up.

The timer starts counting backwards. If it has reached 0, a signal tone will be emitted; the timer displays show 000 and the corresponding cooking zone will be turned OFF. Touch an arbitrary key to disable the signal tone.

Notes

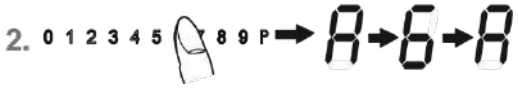
- Repeat steps 2 to 3 to program the cooking timer for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the timer: Select the respective cooking zone and press the Minus key − to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.



4.19 Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob. Do not select a cooking zone. The timer display shows "---".
2. Touch the timer display. Then use the Plus key + or the Minus key − to set the required time. Do not perform any action for about 5 seconds. The timer starts counting backwards.
3. Once the time has lapsed, a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key of the hob).





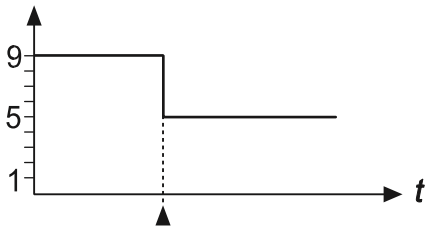


4.20 Heat up automatic A

Heat up automatic is a feature which enables heating up a cold pot with full heating power and returning automatically to the desired cooking level.
The time during the cooking zone is heated with full power is depending on the selected cooking level and mentioned in the table below.

Heat up automatic is suitable for dishes, which are cold initially and are then heated up at high power.

Cooking level	Heat-up Automatic time [sec]
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available



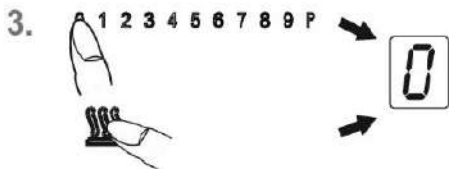
1. Switch on the hob and select the corresponding cooking zone.
2. Touch and hold the desired cooking level (1-8) and hold the selection for 3 seconds.
3. The heat up automatic will operate as programmed. The corresponding cooking zone displays A. After a certain time (see table) the cooking process will continue with the simmering setting.

Notes

- Increasing the power level while heat up automatic is active is possible.
- Decreasing the power level while heat up automatic is active will de-activate the heat up automatic.





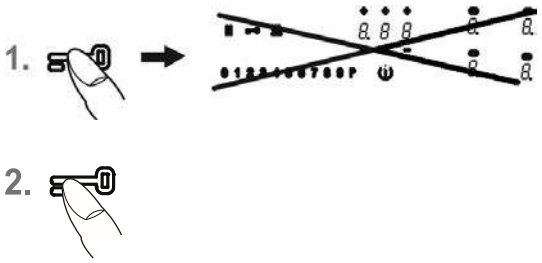


4.21 Keep warm level

With the keep-warm function, you keep food warm with a specific temperature. The respective cooking zone is operated at a low power level.

1. Cookware is placed on a cooking zone.
2. By pressing the Warming key select the keep warm level.
3. To switch off the function press the sensor field on the far left or press the Warming key

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



4.22 Locking

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

Activating the lock

1. Press the lock key. The lock key will light up brightly. The lock will now be activated.

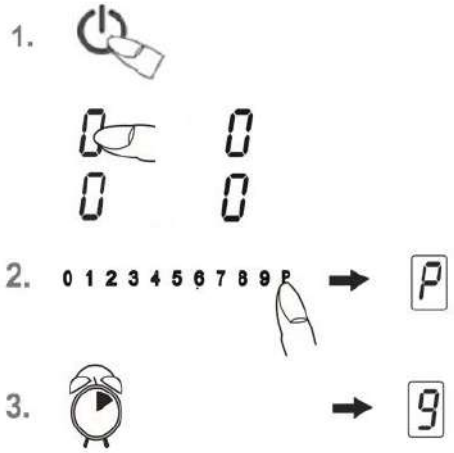
Switching off the lock

2. Press the lock key. The lock key will light up with a dimmed light. The lock is now switched off.

Notes

- For safety reasons, key lock has no influence on the ON/OFF Key.
- The special function key for the key lock feature will also not be locked for disabling the key lock feature again.
- Key lock stays active if the cooktop is powered OFF and ON again via the ON/OFF Key
- An interruption of the power supply voltage will cancel the key lock feature

4.23 Power boost P



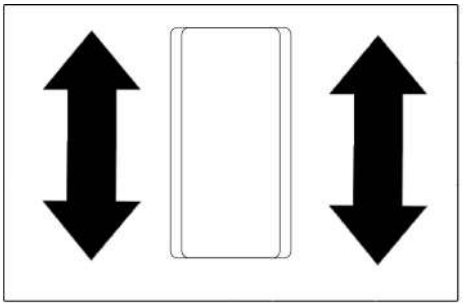
The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones. A large quantity of water can be brought to the boil very quickly.

1. Switch on the hob. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
2. Touch the P symbol on the slider area. The booster for the selected cooking zone is activated. The display for the cooking zone shows a “P”.
3. Power boost function is de-activated automatically after 5 minutes.

Please note

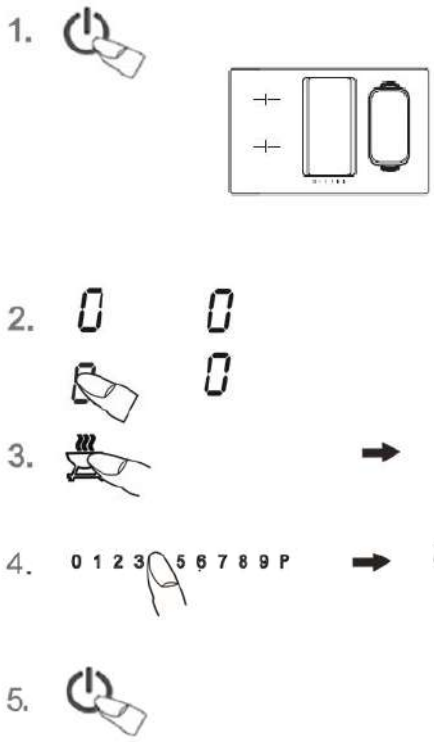
Press the sensor field slider to prematurely de-activate the power boost.

4.24 Power management



For technical reasons two cooking zones (i.e. front left + rear left, or front right + rear right) always comprise a module and have a maximum power level to prevent the mains connection from overloading.

The power management is prioritizing, i.e. the cooking zone which heating power has been increased at last will get the desired heating power and the other cooking zone of the same module will be reduced in its heating power. Additionally, the reduction of power will be signalled by flashing.



4.25 Grill function

Use the grill function with the recommended griddle plate for induction.

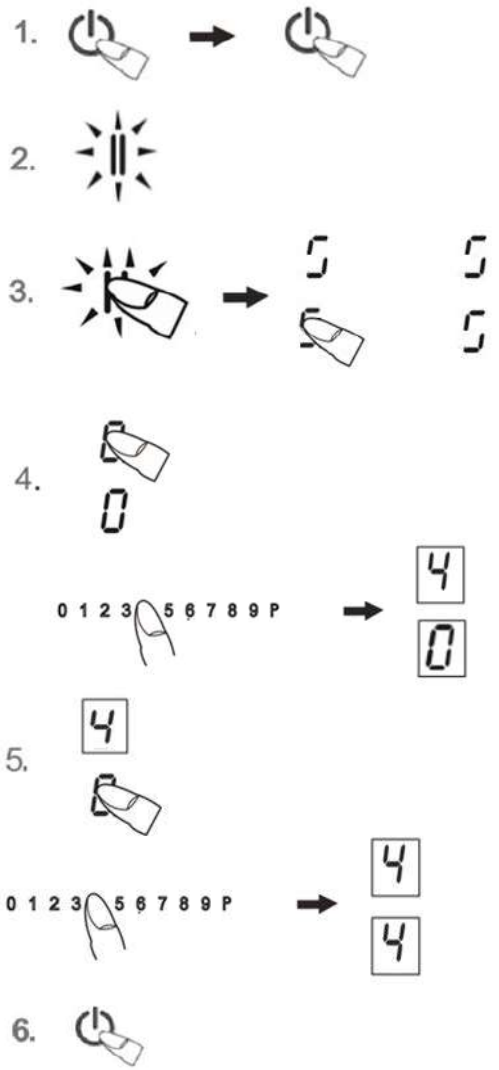
1. Switch on the hob and position the griddle plate.
2. Use the front power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Press the Grill key to activate the grill function. The front and back cooking zones are switched together.
4. Select the desired cooking level using the slider area. Insert the food to be grilled.

   Level 1 - 3 for vegetables
   Level 4 - 6 for fish
   Level 7 - 9 for meat

5. To switch off the grill function press the Grill key or switch off the hob.

Notes

- Never operate the appliance unattended.
- Set the power levels just as you wish.



4.26 User menu

User menu is intended for end customer to adapt the Touch Control to his personal needs. The available items are described in the table below.

1. Precondition: the hob is switched off.
   Touch ON/OFF key to power up the Touch Control. Touch the ON/OFF key again within 3 sec to set the Touch Control to standby mode again.
2. Pause key starts pulsating (for 60 sec max). The menu is automatically exited after that.
3. Press and hold down pulsating Pause key and press all cooking zone in clockwise direction as shown, starting with the left front cooking zone. User menu is active. The rear left cooking zone display shows the selected user menu section.
4. Select the menu item which you want to display/change via the slider control. The value for the selected item is displayed on the front left cooking zone display.
5. To change the menu item's value, select the menu item value by touching the front left cooking zone. The selected menu item value is displayed by full brightness; the other displays are dimmed down. Choose the menu item's value by the slider control via direct selection.
6. To exit the User Menu touch the power key for 2 seconds. The User meu will be exited. The changes will be saved.

Item	Meaning	Changeable	Value Format	Remark
U2	Volume for button tones	Yes	0…3	Adjustment of the volume for button tones *0*: no button tones *1*: min. volume *2*: mid. volume *3*: max. volume Notes: For normative reasons, button tones for switching ON and OFF cannot be disabled. They will be emitted with last volume level which has been set before disabling the button tones. Tones for errors are always emitted with max. volume (setting 3) and cannot be disabled.
U3	Volume for signal tones	Yes	0…3	Adjustment of the volume for signal tones (e. g. when timer runs out) *0*: min. volume ... *3*: max. volume
U4	Display brightness	Yes	0…9	Adjustment of the brightness for the display *0*: Max. brightness .... *9*: Min. brightness
U5	Timer animation	Yes	0…1	*0*: No Timer animation *1*: Timer is animated 10 min before expiration
U6	Permanent pot detection	Yes	0…1	*0*: permanent pot detection not active *1*: Permanent pot detection active
U7	Behaviour when timer has run out	Yes	0…2	*0*: Signal tone for 120 sec *1*: Signal tone for 10 sec *2*: No tone

The sections of the User menu that are not mentioned on the above table are factory settings. Do not modify them.

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!

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

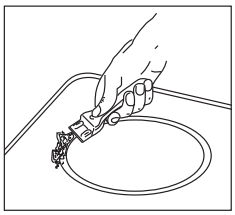
1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly cleaning

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All 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 (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.



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

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

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

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

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

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 U 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 U 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 r or ER03 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 beconsistently 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:

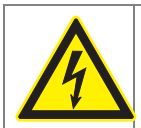
- Put the cookware centrically on to the respective cooking zone.
- Try to shift the cookware a little bit onto the cooking zone.
- When using 2 cooking zones in bridge mode, put the cookware centrically on both cooking
- zones (i.e. the coverage of both cooking zones should be equal).
- Ensure that 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:

- **Netherlands, Belgium, Luxembourg:** call the number +31 038 385 1850 or send an e-mail to service@alluance.nl;

Please be sure to indicate the type of your cooker hood and its AB number. You will find this information on the nameplate.

7 Electrical connection



WARNING OF ELECTRICAL ENERGY!
RISK OF FATAL INJURY!
Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.

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

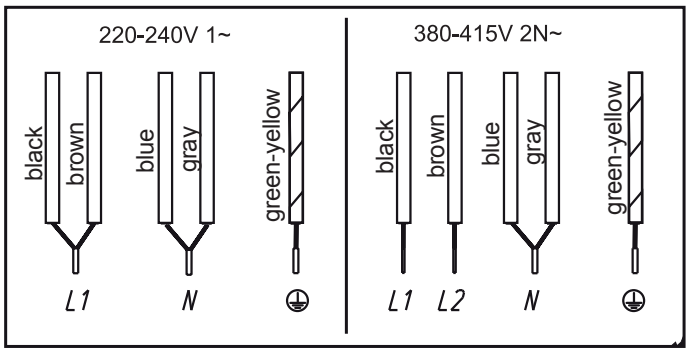
Power supply

Mains voltage: 380-415V 2N~, 50/60Hz
220-240 V 1N~ 50/60 Hz
Component rated voltage: 220-240V

Mains cable available in the factory

- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.
- If the mains cable of this appliance is damaged it will need to be replaced with a special connection cable. In order to avoid any risks, this must be carried out by the manufacturer or his Customer Service.

Electrical connections



8 Technical data

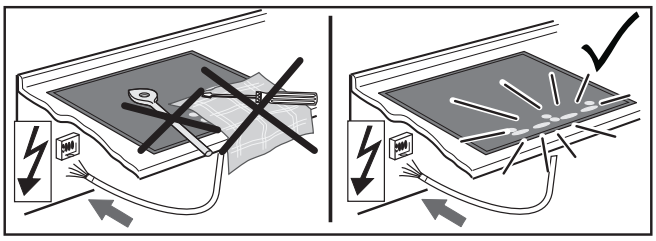
Hob dimensions height/ width/ depth ..... mm	155 x 800 x 520
Cooking zones size..... mm power output..... W	 190 x 210 2100 P = 3000* Bridge = 3700
Hob.....kW	7.4

* Power when the power boost function is activated

9 Putting the appliance into operation

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

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



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

10 Decommissioning and disposal of the appliance

10.1 Switching the appliance off completely The appliance is to be put out of operation when its useful life has fi nally come to an end.

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

10.2 Disposing of the packaging

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

10.3 Disposing of old appliances

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

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

Inhoud

1 Algemeen.....21
1.1 Ter informatie.....21
1.2 Beoogd gebruik.....21
2 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen...22
2.1 Voor aansluiting en bediening.....22
2.2 Algemene informatie over de kookplaat.....22
2.3 Voor personen.....23
2.4 Verklaring van symbolen en aanduidingen.....24
3 Toestelbeschrijving.....25
3.1 De kookplaat bedienen met de sensortoetsen....26
3.2 Wetenswaardigheden over de glijder (sensorveld) 26
4 Werking.....27
4.1 De inductieplaat 27
4.2 Panherkenning.....27
4.3 Werkingstijdslimiet.....27
4.4 Andere functies.....27
4.5 Beveiliging tegen oververhitting (inductie).....27
4.6 Kookgerei voor inductiekookplaten.....28
4.7 Hoe het stroomverbruik te verminderen.....28
4.8 Vermogensinstelling.....28
4.9 Restwarmte display.....28
4.10 De toetsen bedienen.....29
4.11 Kookplaat en kookzones inschakelen.....29
4.12 Een kookzone uitschakelen.....29
4.13 De kookplaat uitschakelen.....29
4.14 Pauzefunctie.....30
4.15 Oproepfunctie.....30
4.16 Kinderslot.....31
4.17 Brugfunctie.....31
4.18 Kookzones timer.....32
4.19 Kookwekker (eierwekker).....32
4.20 Opwarmen automatisch.....33
4.21 Warmhoudstand.....33
4.22 Vergrendeling.....34
4.23 Power boost.....34
4.24 Energiebeheer 34
4.25 Grillfunctie 35
4.26 Gebruikersmenu 35
5 Reiniging en onderhoud 37
5.1 Glaskeramische kookplaat 37
5.2 Specifieke vervuiling 37
6 Probleemoplossing 38
7 Elektrische aansluiting 39
8 Technische gegevens 39
9 Apparaat in gebruik nemen 39
10 Buitengebruikstelling en afvoer van het apparaat 40
10.1 Apparaat volledig uitschakelen 40
10.2 Afvoeren van de verpakking 40
10.3 Oude apparaten afvoeren 40

1 Algemeen

1.1 Ter informatie...

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt. De handleiding bevat belangrijk veiligheidsadvies; er wordt in uitgelegd hoe u uw apparaat moet gebruiken en onderhouden, zodat het jarenlang een betrouwbare service zal leveren.

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en geef hem door aan nieuwe eigenaren voor hun informatie en veiligheid.

1.2 Beoogd gebruik

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel in huis of in andere omgevingen. Vergelijkbare omgevingen:

- Gebruik van de kookplaat in winkels, kantoren en andere soortgelijke werkomgevingen
- Gebruik van de kookplaat in landbouwbedrijven
- Gebruik van de kookplaat door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen
- Gebruik van de kookplaat in B&B’s
- Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt en mag alleen onder toezicht worden gebruikt.

2 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

2.1 Voor aansluiting en bediening

- De toestellen zijn gebouwd in overeenstemming met de relevante veiligheidsvoorschriften.
- 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 geldende veiligheidsvoorschriften. Laat voor uw eigen veiligheid niemand anders dan een gekwalificeerde onderhoudsmonteur het product installeren, onderhouden of repareren.
- Als de voedingskabel van dit apparaat beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantendienst van de fabrikant of door een andere gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat mag niet met een externe timer of een extern telecontrolesysteem worden gebruikt.

2.2 Algemene informatie over de kookplaat

- Laat de inductiekookplaat nooit zonder toezicht werken, omdat het hoge vermogen resulteert in zeer snelle reacties.
- Let bij het koken op de opwarmsnelheid van de kookzones. Vermijd het droogkoken van de pannen, aangezien het risico bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van sudderpannen, want sudderend water kan ongemerkt opdrogen, wat kan leiden tot schade aan de pan en aan de kookplaat waarvoor geen aansprakelijkheid kan worden aanvaard.
- Het is essentieel dat u een kookzone na gebruik uitschakelt met de betreffende min-toets en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen spontaan ontbranden. Houd altijd toezicht op de bereiding van voedsel met vetten en oliën. Blus nooit aangestoken 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 is een risico van 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.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorbesturing niet kan worden uitgeschakeld, schakel dan onmiddellijk het apparaat uit en bel de klantenservice.
- Wees voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparaten! Aansluitkabels mogen niet in contact komen met hete kookzones.
- Brandgevaar: bewaar nooit voorwerpen op de kookplaat.
- De glaskeramische kookplaat mag niet als opslagruimte worden gebruikt.
- 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 glasschraper 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, aangezien deze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Plaats geen brandbare, ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat.
- Metalen voorwerpen die op uw lichaam worden gedragen, kunnen in de directe omgeving van de inductiekookplaat heet worden. Voorzichtig! Gevaar voor brandwonden! Niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) worden niet beïnvloed.
- Gebruik de kookzones nooit om ongeopende conservenblikken of verpakkingen van composietmateriaal op te warmen. Door de stroomtoevoer kunnen ze barsten!
- Houd de sensortoetsen schoon, aangezien het apparaat vuil als vingercontact kan beschouwen. Leg nooit iets (pannen, theedoeken etc.) op de sensortoetsen!

- Als voedsel overkookt op de sensortoetsen, adviseren wij u de UIT-toets te activeren.
- Hete potten en pannen mogen niet op of te dichtbij de sensortoetsen worden geplaatst, omdat het apparaat hierdoor automatisch uitschakelt.
- Zet de pan zo dicht mogelijk bij het midden van de kookzone.
- Gebruik indien mogelijk de achterste kookzones voor grote pannen zodat de sensortoetsen niet te warm worden (touch control oververhitting; foutmelding E2, touch control uitgevallen).
- Activeer het kinderslot als er huisdieren in huis zijn die in contact kunnen komen met de kookplaat.
- De inductiekookplaat mag niet worden gebruikt wanneer pyrolyse plaatsvindt in een inbouwoven.
- Reinig de glaskeramische kookplaat nooit met een stoomreiniger of iets dergelijks!

- Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen (bijv. poetsdoeken) direct naast de kookplaatafzuiging bevinden. Deze kunnen door de luchtstroom worden aangezogen. Vloeistoffen en kleine voorwerpen moeten altijd uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
- Gebruik het apparaat niet zonder vetfilter.
- Filter met te veel vetophoping veroorzaakt brandgevaar!
- Constant toezicht is essentieel bij het 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 kookplaat op een plek waar kachels zijn 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, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's met betrekking tot het apparaat hebben begrepen. 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 te allen tijde uit de buurt.
- Alleen kookplaatbeschermingsroosters en kookplaatafdekkingen geproduceerd door de kookplaatfabrikant of door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing goedgekeurde beschermingsroosters en kookplaatafdekkingen mogen worden gebruikt. 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).

2.4 Verklaring van symbolen en aanduidingen

Het apparaat is geproduceerd volgens de stand van de techniek. Machines kunnen niettemin aanleiding geven tot risico's die constructief niet kunnen worden vermeden.

Om voldoende veiligheid voor het gebruik te garanderen, worden ook veiligheidsinstructies gegeven. Deze instructies worden gemarkeerd met de gehighlighte teksten die volgen.

Voldoende veiligheid tijdens het gebruik wordt alleen gegarandeerd als deze instructies worden opgevolgd.

De aangeduide tekstpassages hebben verschillende betekenissen:



GEVAAR

Opmerking die wijst op een onmiddellijke dreiging die kan leiden tot de dood of zeer ernstig letsel.



VOORZICHTIG

Opmerking die wijst op een onmiddellijke dreiging die kan leiden tot de dood of zeer ernstig letsel.



BELANGRIJK

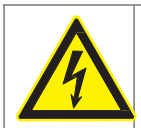
Opmerking die wijst op een gevaarlijke situatie die kan leiden tot licht letsel of schade aan het apparaat.



HOUD ER REKENING MEE DAT:

Opmerking die in acht moet worden genomen om het hanteren van het apparaat te vergemakkelijken.

Op sommige punten worden de volgende gevarensymbolen gebruikt:



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE RISICO OP DODELIJK LETSEL!

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande componenten geïnstalleerd. Afdekkingen met dit teken mogen alleen worden verwijderd door een bevoegde elektricien.



VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!

Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet worden. Er bestaat gevaar voor ernstige verbranding.

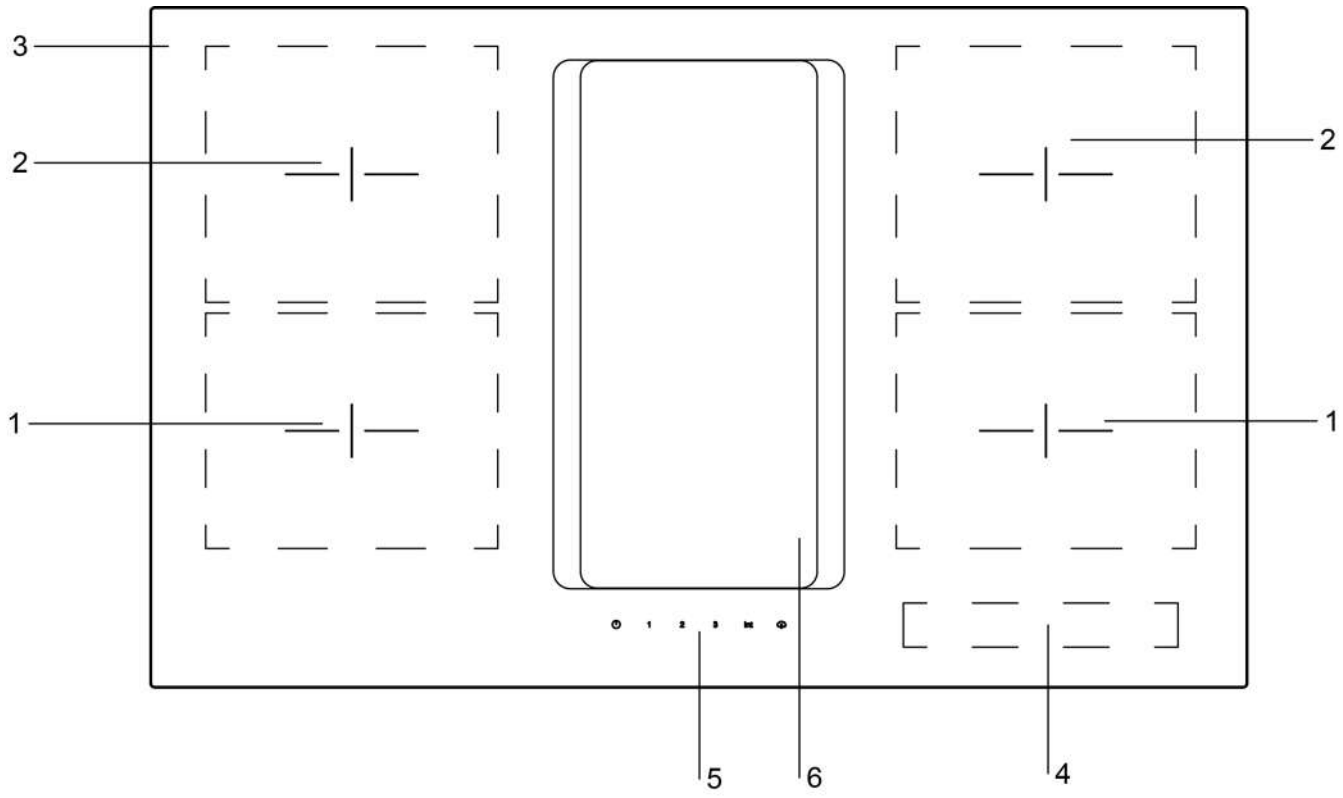
De oppervlakken kunnen ook heet zijn nadat het toestel is uitgeschakeld.

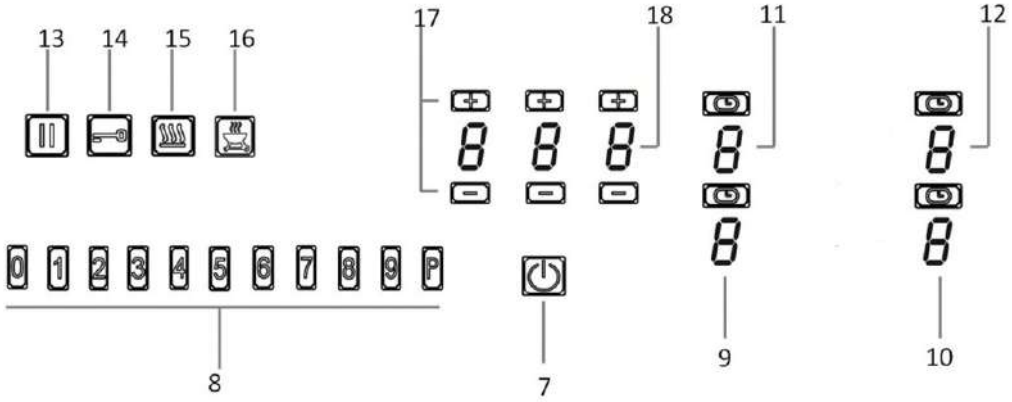


VOLG DE VOORSCHRIFTEN VOOR HET HANTEREN VAN ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE COMPONENTEN EN MODULES (ESDS).

Elektrostatisch bedreigde componenten en modules bevinden zich achter afdekkingen met het hiernaast afgebeelde symbool. Raak nooit stekkerverbindingen, stripgeleiders of componentpinnen aan. Alleen gekwalificeerde medewerkers die bekend zijn met ESD's zijn bevoegd om technische interventiewerkzaamheden uit te voeren.

3 Toestelbeschrijving





1. Inductiekookzones vooraan
2. Inductiekookzones achteraan
3. Glaskeramische kookplaat
4. Bedieningspaneel (kookplaat)
5. Bedieningspaneel (ventilator)
6. Ventilator
7. AAN/UIT toets
8. Glijder - sensorenveld
9. Vermogensstand - kookzone linksvoor
10. Vermogensstand - kookzone rechtsvoor
11. Vermogensstand - kookzone linksachter
12. Vermogensstand - kookzone rechtsachter
13. Pauzetoets
14. Vergrendelingstoets
15. Verwarmingstoets
16. Grilltoets
17. Min-toets / Plus-toets Timer
18. Timer indicatie

OPMERKING

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

3.1 De kookplaat bedienen met de sensortoetsen

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 toets van de touch controlbedieningssensor wordt dan aangeduid als “toets”.

AAN/UIT- toets ⏻ (7)

Deze toets wordt gebruikt om de volledige werking van de kookplaat te schakelen Het is als het ware de hoofdschakelaar.

Display vermogensinstelling 8. (9-10-11-12)

De kookstandindicator geeft de gekozen kookstand weer, of:

H .....Restwarmte
P .....Power boost
U .....Panherkenning
A .....Automatisch opwarmen
II .....Pauzefunctie
L .....Kinderslot
A .....Brugfunctie
U .....Warmhoudstand
- .....Grillfunctie
E .....Foutmelding

Vergrendelingstoets (14)

De vergrendelingstoets kan worden gebruikt om alle toetsen te vergrendelen.

Verwarmingstoets (15)

Voor smelten, vasthouden en sudderen

Power boost in het sensorveld 1 2 3 4 5 6 7 8 P

De powerboost-stand maakt extra vermogen beschikbaar voor inductiekookzones.

Pauzetoets || (13)

De Pauze functie kan worden gebruikt om het kookproces kort te onderbreken.

Oproepfunctie || (13) (herstelfunctie)

De meest recente instelling kan worden hersteld als de kookplaat per ongeluk
wordt uitgeschakeld.

Grilltoets (16)

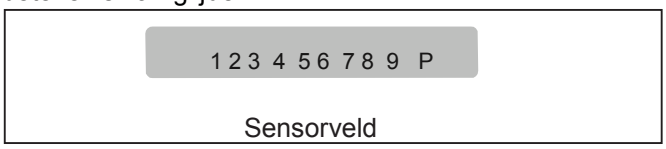
Grillfunctie met grillplaat voor inductie.

3.2 Wetenswaardigheden over de glijder (sensorveld)

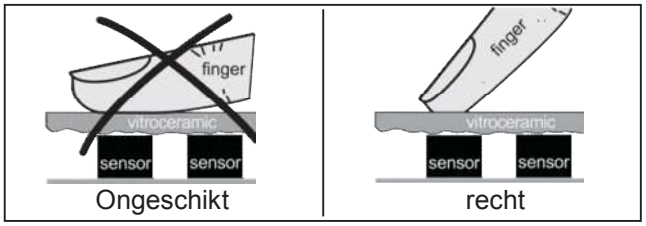
De glijder werkt in principe hetzelfde als de touch controles; het enige verschil is dat u uw vinger op het glaskeramische oppervlak kunt leggen en vervolgens kunt bewegen.

Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de display-instelling (vermogensstand) al naargelang de beweging.

De term sensorveld wordt vanaf nu gebruikt in de betekenis van glijder.



Waarop moet worden gelet bij het bedienen van sensorvelden? Plaats uw vinger niet plat op het glaskeramische oppervlak om te vermijden dat aangrenzende toetsen/sensorvelden
per ongeluk reageren.

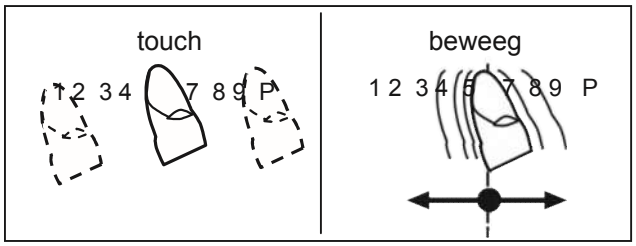


Druk licht op het sensorveld of beweeg uw vinger in de rondte

U kunt met uw vinger heel licht het sensorveld aantippen; wanneer dit is gebeurd, verandert de instelling op het display (vermogensstand) stapsgewijs.

Als u uw vinger op het sensorveld plaatst en deze vervolgens naar links of rechts beweegt, verandert de display-instelling geleidelijk.

Hoe sneller de beweging, hoe sneller de verandering in het display.



4 Werking

4.1 De inductieplaat

De kookplaat is uitgerust met een inductiekookmodus. Een inductiespoel onder de glaskeramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op dat door het glaskeramiek dringt en de warmte-opwekkende stroom in de panbodem induceert.

Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer overgedragen van een verwarmingselement via de kookpan naar het voedsel dat wordt gekookt; in plaats daarvan wordt de benodigde warmte direct in de pan gegenereerd door middel van inductiestroom.

Voordelen van de inductiekookplaat

- Energiebesparend koken door de directe overdracht van energie naar de pan (geschikt kookgerei van magnetiseerbaar materiaal is vereist).
- Verhoogde veiligheid omdat de energie alleen wordt overgedragen wanneer:
  een pan op de kookplaat wordt geplaatst.
- Zeer effectieve energieoverdracht tussen een inductiekookzone en de bodem van een pan.
- Snelle verwarming.
- Het risico op brandwonden is laag omdat het kookoppervlak alleen wordt verwarmd via de panbodem; voedsel dat overkookt, plakt niet aan het oppervlak.
- Snelle, gevoelige controle van de energievoorziening.

4.2 Panherkenning U

Als een kookzone is ingeschakeld en er staat geen pan op de zone of de pan is te klein, dan vindt er geen vermogensoverdracht plaats. Het knipperen U van de energieniveau-indicator geeft dit aan.

Als er een geschikte pot of pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt het vermogen ingeschakeld en gaat de indicatie van het vermogen branden. De stroomtoevoer wordt onderbroken wanneer de pan wordt verwijderd en de indicator voor de vermogensinstelling gaat knipperen U

Als de potten en pannen die op de kookzone worden geplaatst kleiner zijn en de panherkenning toch aangaat, wordt er minder vermogen geleverd.

Panherkenningslimieten

Diameter kookzone (mm)	Minimum diameter aanbevolen panbodem
190 x 210	110

De bodem van potten en pannen moet een bepaalde diameter hebben; zo niet, dan wordt de inductiewarmte niet ingeschakeld. Plaats potten en pannen altijd in het midden van een kookzone om het beste rendement te behalen.

Belangrijk: De minimale diameter die nodig is om het panherkenningsapparaat te activeren, kan variëren afhankelijk van het soort pan dat wordt gebruikt.

4.3 Operatie tijdslimiet

Beperking van de werkingstijd is een extra veiligheidsfunctie om kookzones uit te schakelen na een bepaalde tijd zonder bediening van de overeenkomstige kookzone door de gebruiker.
De tijd waarna de kookzone wordt uitgeschakeld staat vermeld in onderstaande tabel.
Elke gebruikershandeling met betrekking tot de kookzone stelt deze tijdslimiet opnieuw in.

Operatie tijdslimiet:

Vermogensstand	Tijdslimiet [uren]
Verwarming	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minuten

4.4 Permanente toetsactivering

Als er twee of meer sensortoetsen tegelijk worden ingedrukt (bijv. wanneer een pan per ongeluk op een sensortoets wordt geplaatst), wordt er geen functie geactiveerd.
Alle sensoren worden bewaakt voor permanente activering van de toets. Als een sensor langer dan 10 seconden wordt geactiveerd, schakelt de kookplaat over naar de UIT-modus, laat een signaaltoon horen gedurende 10 seconden en geeft "Er03" weer zolang de permanente detectie wordt herkend. Zodra de permanente toetsactivering verdwijnt, kan de kookplaat normaal worden bediend.

4.5 Beveiliging tegen oververhitting (inductie)

Als de kookplaat langere tijd op vol vermogen wordt gebruikt, is het niet mogelijk om de elektronica bij een hoge kamertemperatuur naar wens af te koelen.

Om ervoor te zorgen dat er geen te hoge temperaturen in de elektronica ontstaan, kan het vermogen van de kookzones
automatisch worden verlaagd. Als E2 vaak wordt weergegeven tijdens normaal gebruik van de kookplaat en bij normale kamertemperatuur, is de koeling waarschijnlijk niet voldoende.

Dit kan gebeuren als keukenkasten geen openingen hebben. Mogelijk moet de installatie worden gecontroleerd (zie het hoofdstuk Ventilatie).

4.6 Kookgerei voor inductiekookplaten

Kookgerei voor inductiekookplaten moet van metaal zijn en magnetische eigenschappen hebben. De basis moet voldoende groot zijn.

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

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Potten van koper, roestvrij staal, aluminium, ovenvast glas, hout, keramiek en terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Potten van meerlaags RVS, RVS ferrietstaal en aluminium met speciale bodem	



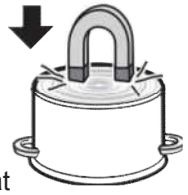
Kookgerei met dit symbool is geschikt voor inductiekookzones.

Zo bepaalt u de geschiktheid van een pan:

Voer de hieronder beschreven magneettest uit of controleer dat de pan het symbool voor geschiktheid voor koken met inductie draagt.

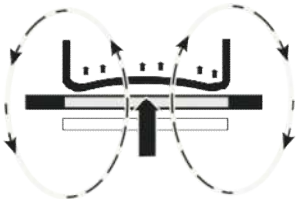
Magneettest:

Beweeg de magneet over de bodem van de pan Als hij wordt aangetrokken, kunt u het kookgerei op de inductiekookplaat gebruiken.
gebruik de pannen op de inductiekookplaat



Houd er rekening mee dat:

Bij gebruik van voor inductie geschikte pannen van bepaalde fabrikanten kunnen geluiden ontstaan die te wijten zijn aan het ontwerp van deze pannen.



Fout: de bodem van de pan is krom. De elektronische unit kan de temperatuur niet correct bepalen.

4.7 Hoe het stroomverbruik te verminderen?

Hierna volgen enkele nuttige tips om u te helpen uw energieverbruik te verminderen en uw nieuwe inductiekookplaat en het kookgerei efficiënt te gebruiken.

- De bodem van de kookpannen moet even groot zijn als de kookzone.
- Let er bij het kopen van kookpannen op dat het vaak de diameter van de bovenkant van de pan is die wordt aangegeven. Die is meestal groter dan de bodem van een pan.
- Snelkookpannen zijn bijzonder energie- en tijdbesparend dankzij de druk en het feit dat ze goed gesloten zijn. Door korte kooktijden blijven vitamines behouden.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende vloeistof in uw snelkookpan zit, aangezien de kookzone en de pan door oververhitting beschadigd kunnen raken als de snelkookpan droogkookt.
- Sluit pannen altijd af met een geschikt deksel.
- Gebruik de juiste pan voor de hoeveelheid voedsel die u kookt. Een grote pan die nauwelijks gevuld is, verbruikt veel energie.

4.8 Stroomstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones is in te stellen op verschillende vermogensstanden. In de tabel vindt u voorbeelden van het gebruik van elke instelling.

Vermogensstand	Geschikt voor
0	Uit, gebruik restwarmte
Opwarmen	Houd het eten warm
1-2	Kleine porties sudderen
3	Sudderstand
4 - 5	Grotere hoeveelheden sudderen of grotere stukken vlees braden tot ze gaar zijn
6	Braden, aanbraden
7	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden,
P	Powerboost (hoogste vermogen)

Voor kookpannen zonder deksel moet mogelijk een hoger vermogen worden gekozen.

4.9 Restwarmte display H

De glaskeramische kookplaat is voorzien van een H als restwarmte-indicator.

Zolang de H brandt nadat de kookzone is uitgeschakeld, kan de restwarmte worden gebruikt om gerechten te smelten of warm te houden.

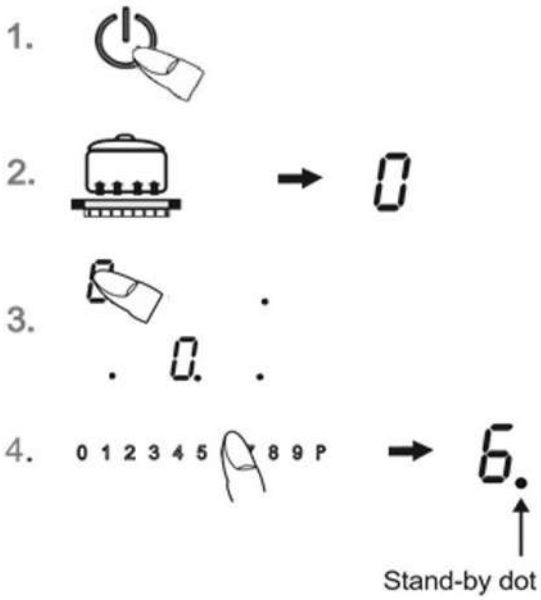
De kookzone kan nog heet zijn als de letter H niet meer oplicht. Gevaar voor brandwonden!

Bij een inductiekookzone wordt het glaskeramiek niet direct verwarmd; het wordt alleen opgewarmd door de warmte die door de pan wordt weerkaatst.

4.10 De toetsen bedienen

De hier beschreven bedieningselementen verwachten het indrukken van een (keuze)toets wat wordt gevolgd door het indrukken van een volgende toets. De volgende toets moet binnen 10 seconden worden ingedrukt,
anders wordt de selectie gewist.

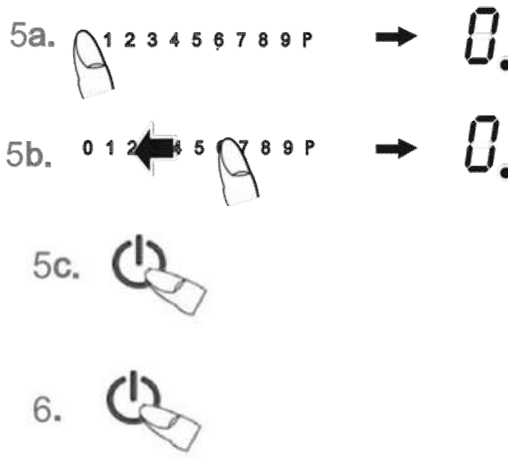
4.11 Kookplaat en kookzones inschakelen



1. Druk op de AAN/UIT-toets (ca. 1 sec.) totdat er een kort signaal klinkt en de touch-bediening actief wordt. De bedieningen zijn klaar voor gebruik.
2. Plaats de geschikte pannen voor inductiekoken op de kookzone. Het panherkenningsapparaat activeert de inductiespoel. Het vermogensdisplay van de betreffende kookzone geeft “0” aan.
3. Gebruik de kookstanddisplay (als toets) om een kookzone te selecteren. De stand-by-stip van de geselecteerde kookzone gaat branden.
4. De glijder moet onmiddellijk 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P daarna worden geactiveerd. Er wordt een vermogensstand ingeschakeld.
   - 4 5 6 7 8 9 P .....links..... Vermogensinstelling 0.
   - 1 2 3 4 8 9 P .....centrum..... Vermogensinstelling 6.
   - 1 2 3 4 5 6 7 8 P .....rechts..... Vermogensinstelling P

   Zie het gedeelte over Wetenswaardigheden over de glijder (sensorveld)
   Druk op het betreffende sensorveld 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P om een vermogensstand te wijzigen of een extra kookzone in te schakelen.
   Belangrijk: de stand-by-stip van de geselecteerde kookzone moet oplichten.
   Zolang er geen kookpan op de kookzone is geplaatst, wisselt het display tussen het ingestelde vermogen en het Symbool U. Als er geen pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt deze om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Raadpleeg het hoofdstuk over panherkenning.

4.12 Een kookzone uitschakelen



Gebruik het voorste vermogensdisplay (als toets) om een kookzone te selecteren. De stand-by-stip van de geselecteerde kookzone gaat branden.

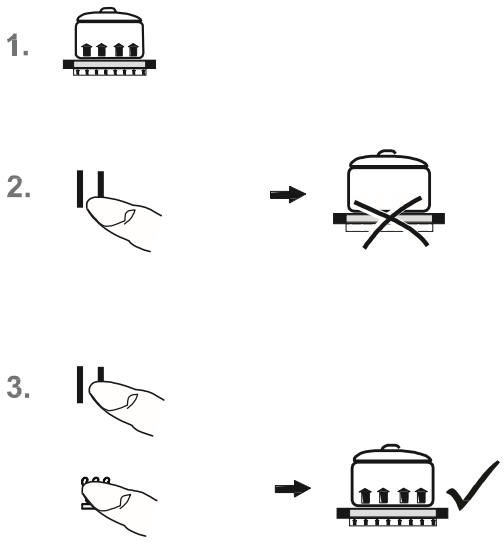
5. a) Druk op de glijder helemaal links of
   b) sleep uw vinger naar links over de glijder om de vermogensinstelling te verlagen naar 0
   c) Druk op de AAN/UIT-toets. Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

4.13 De kookplaat uitschakelen

6. Druk op de AAN/UIT-toets van de kookplaat. De kookplaat wordt uitgeschakeld ongeacht de instellingen.

Houd er rekening mee dat:

- De kookplaat schakelt automatisch uit na 10 seconden als alle kookzones en de ventilator handmatig worden uitgeschakeld (vermogensstand 0) en er daarna geen toets/sensorveld wordt ingedrukt.
- Ventilator heeft een naloopfunctie (zie hoofdstuk 4.28 Ventilator naloop)



4.14 Pauzefunctie II

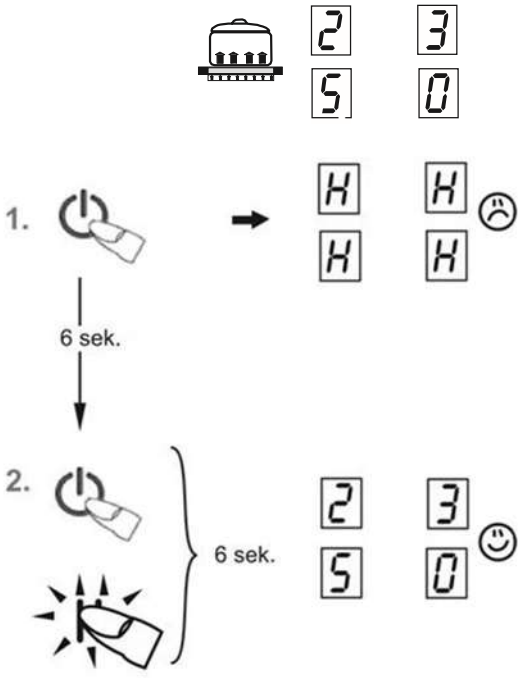
Met de pauzefunctie kan het kookproces kort worden onderbroken, b.v. als de deurbel gaat. Om verder te koken op dezelfde vermogensstand moet de pauzefunctie worden losgelaten. Als er een timer is ingesteld, zal deze pauzeren en daarna doorgaan.

Deze functie is om veiligheidsredenen slechts 10 minuten beschikbaar. De kookplaat wordt dan uitgeschakeld.

1. Potten en pannen staan op de kookzones en de gewenste vermogensstanden zijn ingesteld.
2. Druk op de pauzetoets “II”. In plaats van de geselecteerde energie-instellingen zal het intervalteken "II" oplichten.
3. De onderbreking wordt beëindigd door eerst op de pauzetoets “II” te drukken en vervolgens op een willekeurige andere toets (behalve de AAN/UIT-toets). De tweede toets moet binnen 10 seconden worden ingedrukt, anders wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Opmerkingen:

Het pauzesymbool “II” verschijnt ook op het ventilatordisplay wanneer de pauze actief is. De ventilatorstand (indien groter dan 0) wordt teruggebracht tot stand 1.



4.15 Oproepfunctie II
(herstelfunctie)

De meest recente instelling kan worden hersteld als de kookplaat per ongeluk wordt uitgeschakeld.

De oproepfunctie werkt alleen als er minimaal één kookzone is ingeschakeld.

1. De kookplaat wordt per ongeluk uitgeschakeld door de AAN/UIT-toets van de kookplaat.
2. Druk binnen 6 seconden na het uitschakelen opnieuw op de AAN/UIT-toets van de kookplaat.

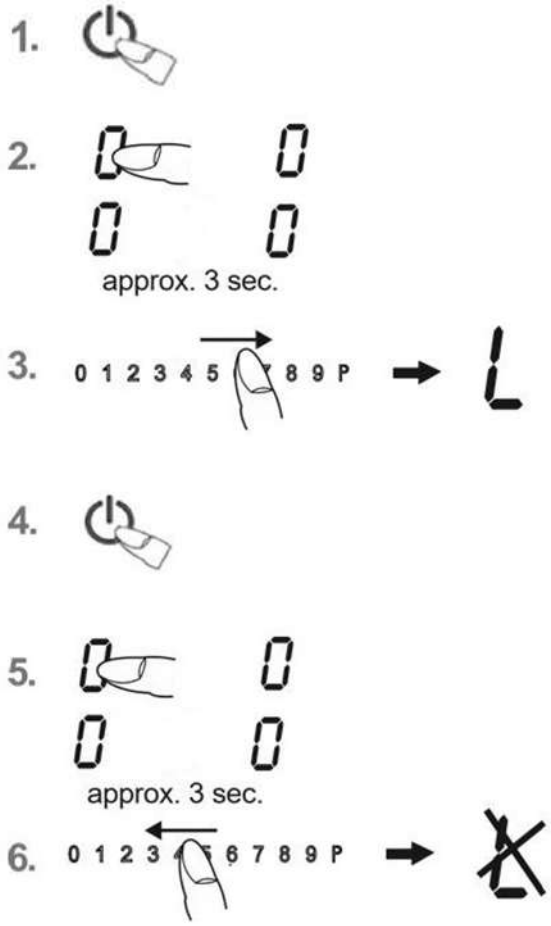
De pauzetoets knippert.
Direct daarna moet de pauzetoets worden ingedrukt. De oorspronkelijke kookstanden worden hersteld. Het kookproces gaat door.

Wat kan worden hersteld:

- Kookstanden van alle kookzones
- Ventilatorstand
- Minuten en seconden van geprogrammeerde timerfuncties
- Automatische boost-functie
- Power boost

Wat niet kan worden hersteld:

- Bedrijfstijdlimiet (wordt geteld vanaf 0)



4.16 Kinderslot L

Het kinderslot dient om te voorkomen dat kinderen de inductiekookplaat per ongeluk of opzettelijk inschakelen.
De bedieningselementen zijn hier geblokkeerd.

Kinderslot inschakelen

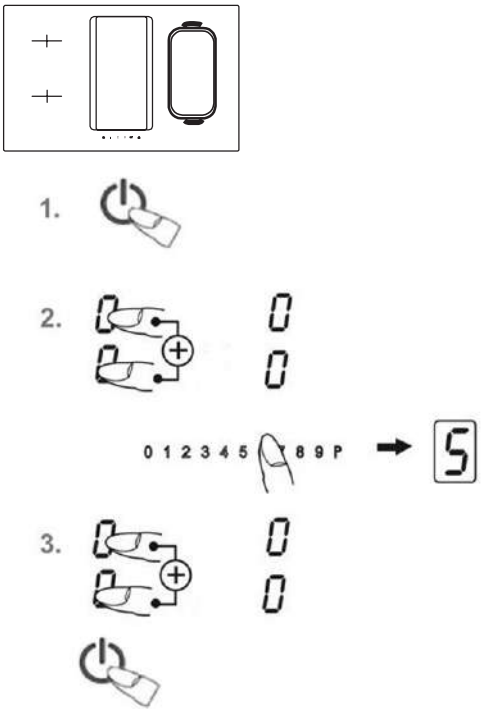
1. Druk op de AAN/UIT-toets van de kookplaat (1 s.) tot de kookstand 0 verschijnt.
2. Druk direct daarna op een kookzone-indicatie en houd deze ingedrukt (ca. 3 seconden) tot het sensorveld van 0-P oplicht.
3. Meteen daarna over het volledige sensorveld van 0-P schuiven om het kinderslot te activeren. Op de indicatielampjes voor de kookstand verschijnt een L voor kinderslot, de bediening wordt gedeactiveerd en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

4. Druk op de AAN/UIT-toets.
5. Druk direct daarna op de vermogensindicatie en houd deze ingedrukt (ca. 3 seconden) tot het sensorveld van 0-P oplicht.
6. Meteen daarna over het volledige sensorveld van P-0 schuiven om het kinderslot te deactiveren. De L gaat uit.

Opmerkingen

- Bij stroomuitval wordt het kinderslot niet opgeheven.



4.17 Brugfunctie n

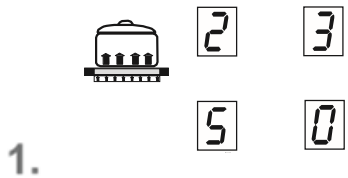
De voorste en achterste kookzones kunnen samen worden geactiveerd voor een kookproces (brugfunctie). Hierdoor is het mogelijk om grotere pannen te gebruiken.

1. Schakel de kookplaat in en plaats een pan op de te overbruggen kookzones.
2. Druk tegelijkertijd op de twee kookzonekeuzetoetsen van de voorste en achterste kookzones om de brugfunctie te activeren. De brugfunctie is ingeschakeld en de instelling van de vermogensstand achter toont de brug n. De bediening wordt uitgevoerd met de instelling van de voorste vermogensstand en het sensorveld
3. Activeer de voorste en achterste kookzones gelijktijdig opnieuw of schakel de kookplaat uit om de brugfunctie uit te schakelen. De kookzones zijn weer opgesplitst in 2 aparte zones.

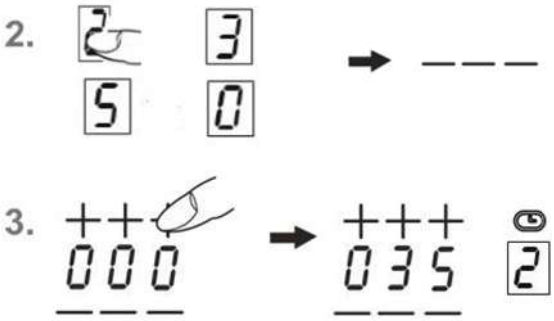
Houd er rekening mee dat:

De braadpan of de pan minimaal de helft van de gebruikte kookzones moet beslaan om herkend te worden door de panherkenning!

4.18 Kookzones timer



Kookzonetimers kunnen worden gebruikt om een kookzone automatisch UIT te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.
Het kan worden aangepast binnen een bereik van 1 min tot 9 h 59 min. Tijdens de looptijd kan de kookzone normaal worden bediend, d.w.z. het wijzigen van de kookstand is mogelijk.
Elke kookzone heeft een onafhankelijke timer, d.w.z. een individuele tijdselectie per kookzone is mogelijk.

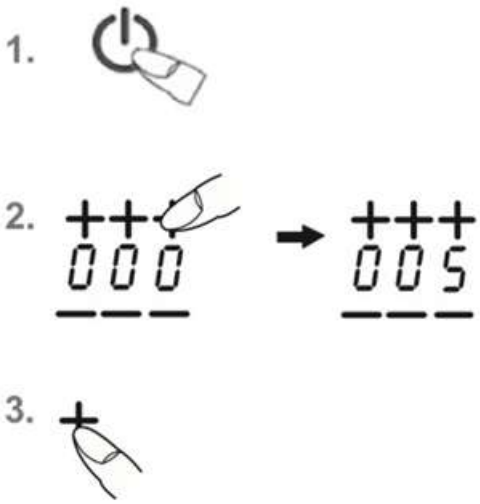


1. Voorwaarde: De pan is op de betreffende zone geplaatst en er is een kookstand ingesteld op deze kookzone
2. Selecteer de bijbehorende kookzone. Timer-indicatiedisplays tonen "---". Druk op de timer displays.
3. Gebruik vervolgens de plus-toets + of de min-toets − om de gewenste tijd in te stellen.
   Positie links: uur
   Middenpositie: elke 10 minuten
   Rechterpositie: elke minuut
   Na enkele seconden wordt de invoer overgenomen en loopt de tijd.
   Het timersymbool van de kookzone licht op.

De timer begint af te tellen. Als deze 0 heeft bereikt, klinkt er een signaaltoon; de timerdisplays tonen 000 en de bijbehorende kookzone wordt uitgeschakeld. Raak een willekeurige toets aan om de signaaltoon uit te schakelen.

Opmerkingen

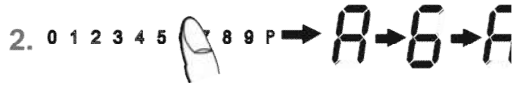
- Herhaal stap 2 t/m 3 om de kookwekker voor een andere kookzone te programmeren.
- Om de verstreken tijd te controleren, drukt u op het timerdisplay (als toets). De weergegeven instelling kan worden afgelezen en gewijzigd.
- De timer beëindigen: Selecteer de betreffende kookzone en druk op de min-toets − om de tijd (0) te wissen.
- Als er meerdere kookzones met de automatische uitschakelfunctie zijn geprogrammeerd, geeft het timerdisplay altijd de kookzone met de kortste tijd aan.



4.19 Kookwekker (eierwekker)

1. Schakel de kookplaat in. Kies geen kookzone. Het timerdisplay toont "---".
2. Raak het timerdisplay aan. Gebruik vervolgens de plus-toets + of de min-toets − om de gewenste tijd in te stellen. Voer gedurende ongeveer 5 seconden geen handeling uit. De timer begint af te tellen.
3. Als de tijd is verstreken, klinkt er een tijdje een signaal en kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken (behalve de AAN/UIT-toets van de kookplaat).







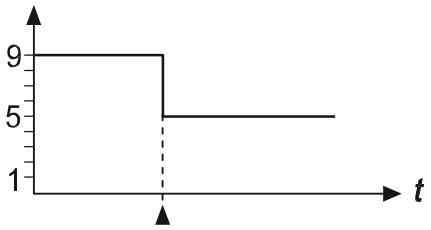
4.20 Automatisch opwarmen A

Opwarmautomaat is een functie die het mogelijk maakt om een koude pan met volledig verwarmingsvermogen op te warmen en automatisch terug te keren naar het gewenste kookstand.
De tijd dat de kookzone op vol vermogen wordt verwarmd, is afhankelijk van het geselecteerde kookstand en staat vermeld in de onderstaande tabel.

Automatisch opwarmen is geschikt voor gerechten die eerst koud zijn en daarna op hoog vermogen worden opgewarmd.

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de bijbehorende kookzone.
2. Houd de gewenste kookstand aangeraakt (1-8) en houd de selectie 3 seconden vast.
3. De automatische opwarming werkt zoals geprogrammeerd. De bijbehorende kookzone geeft A weer. Na een bepaalde tijd (zie tabel) wordt het kookproces voortgezet met de sudderstand.

Cooking level	Heat-up Automatic time [sec]
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available



Opmerkingen

- Het vermogen verhogen terwijl de automatische opwarming actief is, is mogelijk.
- Als u de vermogensstand verlaagt terwijl de automatische opwarming actief is, wordt de automatische opwarming gedeactiveerd.







4.21 Warmhoudstand

Met de warmhoudfunctie houd u eten warm met een bepaalde temperatuur. De betreffende kookzone wordt op een lage vermogensstand gebruikt.

1. Kookgerei wordt op een kookzone geplaatst.
2. Door op de Warmen-toets te drukken, selecteert u de warmhoudstand.
3. Om de functie uit te schakelen drukt u op het sensorveld uiterst links of drukt u op de Warmen-toets

   De warmhoudfunctie is 120 minuten beschikbaar, daarna wordt de kookzone uitgeschakeld





4.22 Vergrendeling

Het slot kan worden gebruikt om de toetsbediening en kookstand-instellingen te vergrendelen. Alleen de AAN/UIT-toets kan worden gebruikt om de kookplaat uit te schakelen.

Het slot activeren

1. Druk op de vergrendeltoets . De vergrendelingstoets gaat helder branden. Het slot is nu geactiveerd.

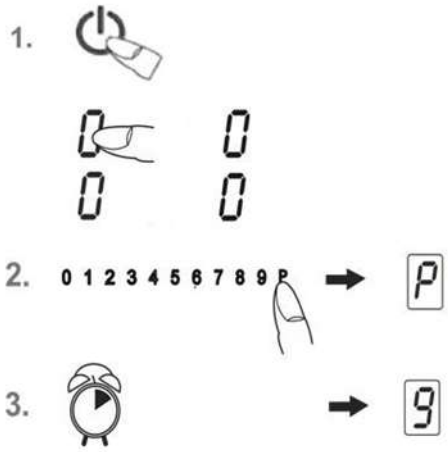
Het slot uitschakelen

2. Druk op de vergrendeltoets . De vergrendeltoets zal oplichten met een gedimd licht. Het slot is nu uitgeschakeld.

Opmerkingen

- Om veiligheidsredenen heeft de toetsvergrendeling geen invloed op de AAN/UIT-toets.
- De speciale functietoets voor de toetsvergrendelingsfunctie wordt ook niet vergrendeld om de toetsvergrendelingsfunctie weer uit te schakelen.
- Toetsblokkering blijft actief als de kookplaat UIT en weer AAN wordt gezet via de AAN/UIT-toets
- Een onderbreking van de voedingsspanning zal de toetsvergrendelingsfunctie annuleren

4.23 Power boost P



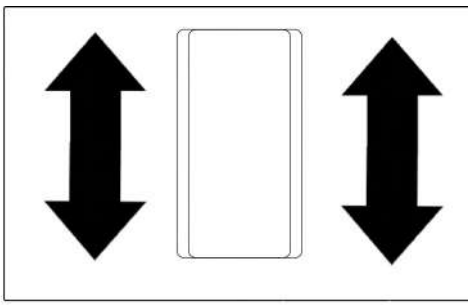
De powerboost-stand maakt extra vermogen beschikbaar voor inductiekookzones. Een grote hoeveelheid water kan zeer snel aan de kook worden gebracht.

1. Schakel de kookplaat in. Gebruik de vermogeninstelling display (als toets) om een kookzone te selecteren. De stand-by-stip van de geselecteerde kookzone gaat branden.
2. Raak het P-symbool in het schuifgebied aan. De booster voor de geselecteerde kookzone wordt geactiveerd. Op het display van de kookzone verschijnt een “P”.
3. De Power Boost-functie wordt na 5 minuten automatisch gedeactiveerd.

Houd er rekening mee dat:

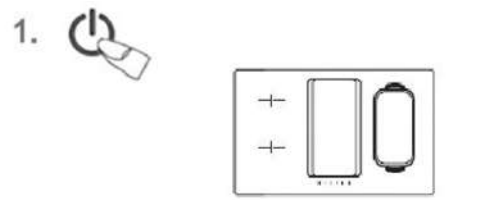
Druk op de sensorveldglijder om de powerboost voortijdig uit te schakelen.

4.24 Stroombeheer



Twee kookzones (d.w.z. linksvoor + linksachter of rechtsvoor + rechtsachter) bestaan om technische redenen altijd uit een module en hebben een maximale vermogensstand om overbelasting van de netaansluiting te voorkomen.

Het vermogensbeheer geeft prioriteit, d.w.z. de kookzone waarvan het verwarmingsvermogen het laatst is verhoogd, krijgt uiteindelijk het gewenste verwarmingsvermogen en de andere kookzone van dezelfde module wordt verminderd in zijn verwarmingsvermogen. Bovendien wordt de vermindering van het vermogen gesignaleerd door te knipperen.

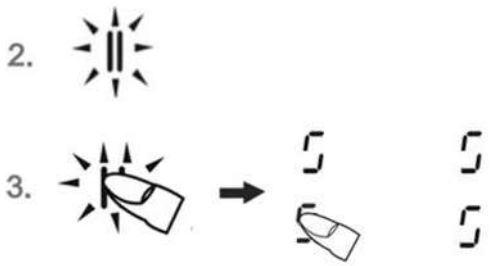


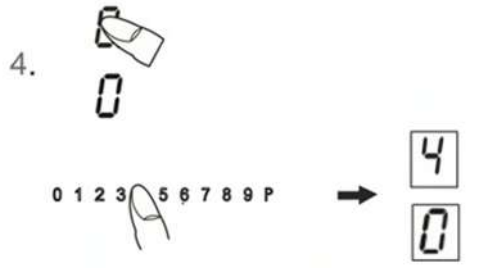
















4.25 Grillfunctie

Gebruik de grillfunctie met de door ons aanbevolen grillplaat voor inductie.

1. Schakel de kookplaat in en plaats de grillplaat.
2. Gebruik het voorste vermogensdisplay (als toets) om een kookzone te selecteren. De stand-by-stip van de geselecteerde kookzone gaat branden.
3. Druk op de Grill-toets om de grillfunctie te activeren. De voorste en achterste kookzones worden samen geschakeld.
4. Selecteer de gewenste kookstand met behulp van het schuifgebied. Plaats het te grillen voedsel.

   Stand 1 - 3 voor groenten
   Stand 4 - 6 voor vis
   Stand 7 - 9 voor vlees

5. Om de grillfunctie uit te schakelen, drukt u op de Grill-toets of schakelt u de kookplaat uit.

Opmerkingen

- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.
- Stel de vermogensstanden in zoals u dat wilt.

4.26Gebruikersmenu

Het gebruikersmenu is bedoeld voor de eindklant om de Touch Control aan te passen aan zijn persoonlijke behoeften. De beschikbare items worden beschreven in de onderstaande tabel.

1. Voorwaarde: de kookplaat is uitgeschakeld.
   Raak de AAN/UIT-toets aan om de aanraakbediening in te schakelen. Raak de AAN/UIT-toets binnen 3 seconden opnieuw aan om de Touch Control weer in de standby-modus te zetten.
2. Pauzetoets begint te pulseren (maximaal 60 sec). Daarna wordt het menu automatisch verlaten.
3. Houd de pulserende pauzetoets ingedrukt en druk op alle kookzones met de klok mee zoals afgebeeld, te beginnen met de kookzone linksvoor. Gebruikersmenu is actief. Het kookzonedisplay linksachter toont het geselecteerde gebruikersmenugedeelte.
4. Selecteer met de glijder het menu-item dat u wilt weergeven/wijzigen. De waarde voor het geselecteerde item wordt weergegeven op het kookzonedisplay linksvoor
5. Om de waarde van het menu-item te wijzigen, selecteert u de waarde van het menu-item door de kookzone linksvoor aan te raken. De geselecteerde waarde van het menu-item wordt weergegeven met volledige helderheid; de andere displays zijn gedimd. Kies de waarde van het menu-item met de glijder via directe selectie.
6. Om het gebruikersmenu te verlaten, houdt u de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt. Het gebruikersmenu wordt verlaten. De wijzigingen worden opgeslagen.

Item	Betekenis	Wijzigbaar	Waarde	Opmerkingen
U2	Volume voor toetstonen	Ja	0…3	Aanpassing van het volume voor toetstonen 0: geen toetstonen 1: min. volume 2: gem. volume 3: max. volume Opmerkingen: Om normatieve redenen kunnen toetstonen voor het AAN en UIT schakelen niet worden uitgeschakeld. Ze worden uitgezonden met het laatste volumeniveau dat is ingesteld voordat de toetstonen zijn uitgeschakeld. Tonen voor fouten worden altijd uitgezonden met max. volume (instelling 3) en kunnen niet worden
U3	Volume voor signaalton en	Ja	0…3	Instelling van het volume voor signaaltonen (bijv. wanneer de timer afloopt) 0: min. volume ... 3: max. volume
U4	Displayhel derheid	Ja	0…9	Instelling van de helderheid voor het display *0*: Maximaal helderheid .... *9*: Min. helderheid
U5	Timer animatie	Ja	0…1	*0*: Geen Timer animatie *1*: Timer wordt 10 minuten voor het verstrijken
U6	Permanente pandetectie	Ja	0…1	0: permanente pandetectie niet actief *1*: Permanente pandetectie actief
U7	Gedrag wanneer de timer is	Ja	0…2	*0*: Signaaltoon gedurende 120 sec *1*: Signaaltoon gedurende 10 sec *2*: Geen toon

De gedeelten van het gebruikersmenu die niet in de bovenstaande tabel worden genoemd, zijn fabrieksinstellingen. Wijzig ze niet.

5 Reiniging en onderhoud

- Schakel de kookplaat uit en laat hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Reinig de glaskeramische kookplaat nooit met een stoomreiniger of iets dergelijks!
- Zorg er bij het schoonmaken voor dat u slechts licht over de AAN/UIT-toets veegt. Anders kan de kookplaat per ongeluk worden ingeschakeld!

5.1 Glaskeramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals ruw schuurmiddel, schurende pannenreinigers, roest- en vlekverwijderaars etc.

Schoonmaken na gebruik

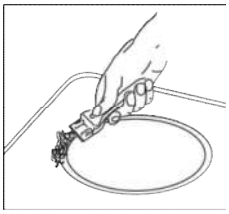
1. Maak altijd de hele kookplaat schoon als deze vuil is geworden.
   Het wordt aanbevolen dit elke keer te doen wanneer de kookplaat
   wordt gebruikt. Gebruik voor het reinigen een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Droog de kookplaat vervolgens af met een schone, droge doek om er zeker van te zijn dat er geen schoonmaakmiddel op het oppervlak van de kookplaat achterblijft.

Wekelijkse schoonmaak

2. Reinig de gehele kookplaat eenmaal per week grondig met in de handel verkrijgbare reinigingsmiddelen voor glaskeramiek. Volg de instructies van de fabrikant zorgvuldig op. 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 als de kookplaat wordt opgewarmd en het oppervlak zal veranderen.

5.2 Specifieke vervuiling

Sterke vervuiling 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.



Laat gekookt voedsel **eerst weken** met een natte doek en verwijder vervolgens de resterende vervuiling met een speciaal glazen
schraper voor keramische kookzones. Maak de kookplaat daarna weer schoon zoals beschreven bij artikel 2.

Verbrande suiker en gesmolten plastic moeten onmiddellijk, als ze nog heet zijn, worden verwijderd met een glasschraper. Maak de kookplaat daarna weer schoon zoals beschreven bij artikel 2.

Zandkorrels die op de kookplaat terecht komen wanneer u aardappelen schilt of sla schoonmaakt, kunnen het oppervlak van de kookplaat krassen 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.

Glimmende plekken ontstaan wanneer de bodem van het kookgerei over het oppervlak van de kookplaat wrijft, vooral bij gebruik van kookgerei
met een aluminium bodem of ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze zijn moeilijk te verwijderen met gewone reinigingsmiddelen. Mogelijk moet u het reinigingsproces meerdere keren herhalen. Na verloop van tijd zal de decoratie slijten en zullen er donkere vlekken ontstaan als gevolg van het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen en defecte pannenbodems.

6 Probleemoplossing

Interferentie met en reparaties aan het apparaat door ongekwalificeerde personen zijn gevaarlijk omdat deze kunnen leiden tot een elektrische schok of een kortsluiting. U mag het apparaat niet modificeren of proberen te repareren; dit kan persoonlijk letsel en schade aan het apparaat veroorzaken. Laat dergelijke werkzaamheden altijd uitvoeren door een deskundige, bijv. een monteur van de klantenservice.

Houd er rekening mee dat:

Als uw apparaat niet goed werkt, controleer dan of u het probleem zelf kunt verhelpen door deze gebruiksaanwijzing te raadplegen.

Sommige problemen kunt u wellicht zelf verhelpen. Ze worden hieronder beschreven.

De zekeringen slaan regelmatig door?

Neem contact op met een technische klantenservice of een elektricien!

Heeft de kookplaat scheuren of barsten?

Er is een risico van 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.

Kunt u de inductiekookplaat niet aanzetten?

- Is er een zekering doorgeslagen in het bedradingssysteem (zekeringenkast) in huis?
- Is de kookplaat aangesloten op het lichtnet?
- Is het kinderslot geactiveerd, d.w.z. toont het display een “L” ?
- Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek, ! vloeistof of een metalen voorwerp? Dan moet u dit herstellen.
- Gebruikt u ongeschikt kookgerei? Zie het gedeelte over Kookgerei voor inductiekookplaten.
- Controleer of de wateropvangbak ontbreekt of verkeerd is bevestigd.

De kookplaat of een kookzone is plotseling uitgeschakeld

- Hebt u per ongeluk op de AAN/UIT-toets gedrukt?
- Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp? Er klinkt kort een zoemer. Na enkele seconden schakelt het apparaat uit. Verwijder het voorwerp dat zich voor de sensortoetsen bevindt.
- Is de veiligheidsuitschakeling geactiveerd, d.w.z. is een vermogensstand langer dan een bepaalde tijd onveranderd gebruikt? Zie het gedeelte over de gebruiksduurlimiet.

Het pan-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.

Het pan-teken verschijnt nog steeds, ook al is er een pot of pan op de kookplaat geplaatst?

- Het kookgerei is niet geschikt voor inductiekoken of de pot of pan is te klein.

LED-indicatie voor kookstanden en restwarmte-indicatie H brandt niet of slechts gedeeltelijk.

- Display defect. Bel de klantenservice. Verbrandingsgevaar, omdat de temperatuurwaarschuwing niet gegarandeerd is.

Het symbool of ER03 knippert en er klinkt een in de tijd beperkt continu signaal.

- Overgekookt voedsel, kookgerei of andere items zorgen ervoor dat de touch control sensortoetsen consistent in werking worden gehouden. Remedie: oppervlak reinigen of voorwerp verwijderen. Om het symbool te wissen drukt u op dezelfde toets of schakelt u de kookplaat uit en weer in.

Foutcode E2 wordt aangegeven?

De elektronische unit is te heet. Controleer de installatie van de kookplaat. Zorg voor voldoende ventilatie. Zie het hoofdstuk over “Bescherming tegen oververhitting”.

Verwarm geen lege pannen en gebruik het juiste kookgerei.

Foutcode E8 wordt aangegeven?

- Storing in de linker of rechter kookplaatventilator. De aanzuigopening is verstopt of afgedekt of de ventilator is defect.
- Controleer de installatie van de kookplaat. Zorg voor voldoende ventilatie.

Geen indicatie, geen functie?

De kookplaat is verkeerd aangesloten. Sluit het apparaat aan op het juiste stopcontact.

Een foutcode (ERxx of Ex) wordt aangegeven?

- Het apparaat heeft een technisch defect ontwikkeld. Bel dan de Klantenservice.

Maakt de kookplaat geluiden (klik- of krakende geluiden) of is er een zoemend geluid te horen als de kookplaat aan staat?

- Dit is specifiek voor het ontwerp en heeft geen invloed op kwaliteit en werking.

Werkt de koelventilator nog nadat deze is uitgeschakeld?

- Dit is normaal aangezien de elektronische unit wordt afgekoeld.

Maakt het kookgerei dat u gebruikt geluiden?

Dit is vanwege technische redenen; de inductiekookplaat en de pan lopen geen risico. Denk aan deze tips in het geval dat er storende geluiden optreden:

- Zet het kookgerei centraal op de betreffende kookzone.
- Probeer het kookgerei een beetje op de kookzone te schuiven.
- Bij gebruik van 2 kookzones in brugmodus, het kookgerei centrisch op
- beide kookzones plaatsen (d.w.z. de bedekking van beide kookzones moet even groot zijn).
- Zorg ervoor dat er zich geen vreemde voorwerpen tussen het glaskeramiek en de bodem van het kookgerei bevinden (bijv. zoutkorrels).
- Zorg ervoor dat het deksel op het kookgerei niet kan trillen.
- Probeer ander kookgerei. Vooral pannen van een composiet materiaal kunnen geluidsoverlast veroorzaken.
- Voorkom dat 2 of meer pannen elkaar raken.
- Gebruik kookgerei met een vlakke bodem om beweging van het kookgerei te voorkomen.

Klantenservice:

- Nederland, België, Luxemburg: bel het nummer +31 038 385 1850 of stuur een e-mail naar service@alluance.nl;

Vermeld hierbij het type kookplaat en het AB-nummer. U vindt deze informatie op het typeplaatje.

7 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! RISICO OP DODELIJK LETSEL!

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande componenten geïnstalleerd. Afdekkingen met dit teken mogen alleen worden verwijderd door een bevoegde elektricien.

- De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien die bevoegd is om dergelijke werkzaamheden uit te voeren!
- De wettelijke voorschriften en de aansluitvoorschriften van het plaatselijke energiebedrijf moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het toestel moet erop gelet worden dat er een voorziening aanwezig is die het mogelijk maakt om het toestel universeel los te koppelen van het lichtnet met een contactopeningsbreedte van minstens 3mm. Lijnbeveiligde schakelaars, zekeringen of magneetschakelaars zijn geschikte beveiligingen. Bij het aansluiten en repareren van het apparaat koppelt u het met een van deze apparaten los van het elektriciteitsnet.
- De aardleiding moet voldoende lang zijn, zodat bij het wegvallen van de trekontlasting de stroomdraden van de aansluitkabel voor de aardleiding onder spanning komen te staan.
- Eventueel overtollige kabel moet uit de installatieruimte onder het apparaat worden verwijderd.
- Zorg ervoor dat de plaatselijke netspanning gelijk is aan de spanning op het typeplaatje.
- Bij de installatie moet een volledige bescherming tegen onbedoeld contact worden gegarandeerd.
- Let op: Door een verkeerde aansluiting kan de vermogenselektronica beschadigd raken.
- Het apparaat is alleen geautoriseerd voor permanente aansluiting. Het is misschien niet aangesloten met een schokbestendige stekker.

Stroomtoevoer

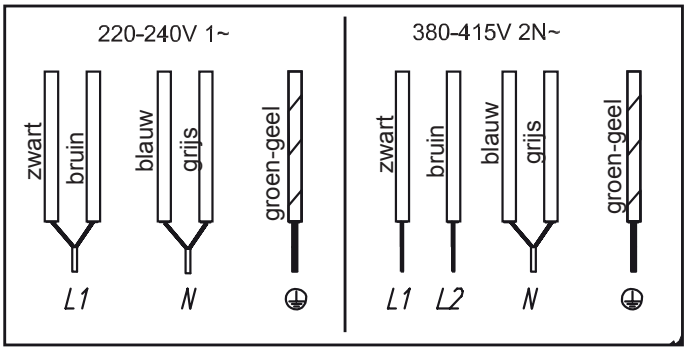
Netspanning: 380-415V 2N~, 50/60Hz
220-240 V 1N~ 50/60 Hz

Component nominale spanning: 220-240V

Netsnoer beschikbaar in de fabriek

- De kookplaat is in de fabriek voorzien van een temperatuurvaste aansluitkabel.
- De aansluiting op het lichtnet gebeurt volgens het schakelschema, tenzij de aansluitkabel al voorzien is van een stekker.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal aansluitsnoer. Om elk risico te vermijden, moet dit door de fabrikant of zijn klantendienst worden uitgevoerd.

Elektrische aansluitingen



8 Technische gegevens

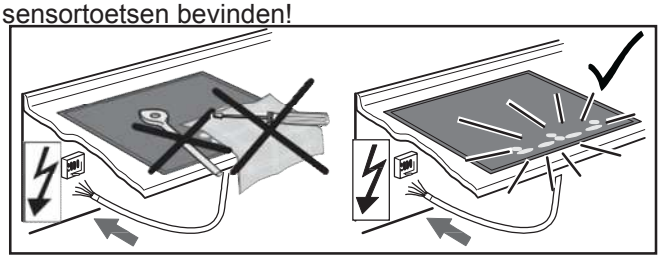
Kookplaat afmetingen hoogte/ breedte/ diepte ..... mm	155 x 800 x 520
Kookzones grootte..... mm vermogensuitvoer..... W	 190 x 210 2100 P = 3000* Brug = 3700
Kookplaat.....kW	7.4

* Vermogen wanneer de powerboost-functie is geactiveerd

9 Apparaat in gebruik nemen

Nadat de kookplaat is geïnstalleerd en de stroomvoorziening is geleverd (aangesloten op het lichtnet), wordt een automatische test van de bedieningselementen uitgevoerd en wordt informatie voor de klantenservice weergegeven.

Belangrijk Tijdens het aansluiten van het apparaat mogen er zich geen voorwerpen op de touch control-sensortoetsen bevinden!



Veeg het oppervlak van de kookplaat kort af met een spons en zeepsop en droog vervolgens af met een schone doek.

10 Buitengebruikstelling en afvoer van het apparaat

10.1 Apparaat volledig uitschakelen Het apparaat dient buiten gebruik te worden gesteld wanneer de levensduur definitief is verstreken.

- Ontkoppel de veiligheidszekering van het elektriciteitsnet in huis om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van de kookplaat nadat deze is verwijderd.

10.2 Afvoeren 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.

10.3 Oude apparaten afvoeren

Het 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 weggegooid, helpt u het milieu en de menselijke gezondheid te beschermen, die anders schade kunnen ondervinden door het onjuist weggooien van dit product. Neem voor meer gedetailleerde informatie over het recyclen van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Product codes

DFO80A120
DFO80A121
DFO80A140
DFO80A141
DFO80B120
DFO80B121
DFO80B140
DFO80B141
DFO80C120
DFO80C121
DFO80C140
DFO80C141



OPERA

OPERA Hausgeräte GmbH

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

operahsg.com

LIB30929
REV. 02 - 09/22