



DE Bedienungsanleitung

EN Instruction manual

FR Notice d'utilisation

NL Gebruiksaanwijzing

IT Istruzioni per l'uso

HTI63570

Autarkes Induktionskochfeld

Self-contained induction hob

Plaque à induction autonome

Zelfvoorzienende inductiekookplaat

Piano cottura a induzione autonomo

Einleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Deshalb behalten wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vor.

CE-Konformität

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen, die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

Dieses Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

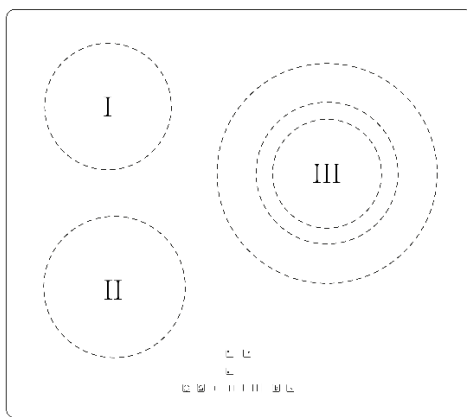
Gerätebeschreibung

Die Gerätebeschreibung fasst alle wichtigen Informationen zusammen und dient zum schnellen Überblick und Kennenlernen des Gerätes und seiner Funktionen.

Lieferumfang

STK	BESCHREIBUNG
1×	Autarkes Induktionskochfeld ¹
1×	Gebrauchsanleitung
1×	Safetybook
1×	Einbauanleitung
1×	Montagematerial

Geräteübersicht



	KOCHZONE	DURCHMESSER	LEISTUNG (W)
I	Hinten links	Ø 160 mm	max. 1500
II	Vorne links	Ø 180 mm	max. 2100
III	Rechts	Ø 280 mm	max. 3600

Bedienfeld

► Zur Bedienung des Gerätes siehe Täglicher Gebrauch

BEDIENFELD	SYMBOL	BESCHREIBUNG
		Ein/Aus
		Tastensperre
		Touch Schieberegler
		Booster
		Timer
		Kochzonen-auswahl

¹ Im Textverlauf wird das Wort Gerät für Induktionskochfeld verwendet.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	6
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.3	Sicherheit für bestimmte Personengruppen	7
1.4	Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation	7
1.5	Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Gerätes	8
1.6	Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege	8
1.7	Sicherheitshinweise für die Entsorgung.....	8
2	Gerät für den Einbau vorbereiten.....	9
2.1	Geräte auspacken	9
2.2	Induktionskochfeld einbauen	10
2.3	Induktionskochfeld ausbauen	11
2.4	Elektrischer Anschluss	12
3	Täglicher Gebrauch.....	15
4	Reinigung und Pflege	20
5	Tipps und praktische Hinweise	21
6	Fehlermeldungen und Störungen	22
7	Technische Daten	25
8	Kundendienst.....	26
9	Entsorgung	27

1 Sicherheitshinweise

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

GEFAHR

Bezeichnet eine unmittelbar gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!

WARNUNG

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!

VORSICHT

Bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

ACHTUNG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Verwendete Symbole

 **STROMSCHLAG!**

 **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

 **BRANDGEFAHR!**



➤ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- Markiert eine Aufzählung
- ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen
- 1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch / Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Benutzung geeignet.

- Das Gerät eignet sich zum Kochen und Braten von Speisen.

Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Wenn Hände oder Füße nass sind, Gerät nicht berühren.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten.
- Im Notfall die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
- Bei Beschädigung, z.B. weil eine Glasscheibe gesprungen ist, Gerät sofort abschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.

1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen nur dann benutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten bzw. durchgehend beaufsichtigen.

1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

- Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften in Übereinstimmung mit sämtlichen lokal geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.
- Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann. Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten (► Aufstellung und Installation). Bei Eingabegeräten siehe separate **Einbauanleitung**.

Elektrische Sicherheit

Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen (► Kundendienst).
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht weiter benutzen.
- Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel fernhalten, da Strangulationsgefahr besteht.

1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Gerätes

- Keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld abstellen, da diese die Kochzonen beschädigen können.
- Keine Folien, Kunststoffe oder andere leicht schmelzbare Materialien wie Zucker auf das Kochfeld legen.
- Keine leicht entzündbaren Materialien auf das Kochfeld legen, da sich diese beim unbeabsichtigten Einschalten verformen oder in Brand geraten können.
- Keine elektrischen Geräte im Bereich der heißen Kochzonen benutzen.
- Heiße Oberflächen (z.B. Kochfeld) nicht berühren. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.
- Während des Gebrauchs beim Gerät bleiben, da sich Öl und Fett entzünden können (► Vorgehen bei Feuer).

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

1. Gerät ausschalten. Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
2. Flammen mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken.
3. Wenn sich das Feuer ausbreitet, sofort die Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und den Brandbereich verlassen.

1.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Pflegearbeiten keine Eingriffe und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

1.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

2 Gerät für den Einbau vorbereiten

2.1 Geräte auspacken

- Induktionskochfeld behutsam auspacken.
- Induktionskochfeld auf Schäden überprüfen.

WARNUNG

SCHNITTVERLETZUNGSGEFAHR DURCH BESCHÄDIGTE SCHARFE KANTEN!

Beschädigte Kochplatte umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.

ACHTUNG

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst oder den Lieferanten kontaktieren.

Transporthinweise

Das Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Induktionskochfeld sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

Sichtbare Schäden sofort dem Kundendienst melden

Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein.
- Das Induktionskochfeld muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11 mind. 100°C.

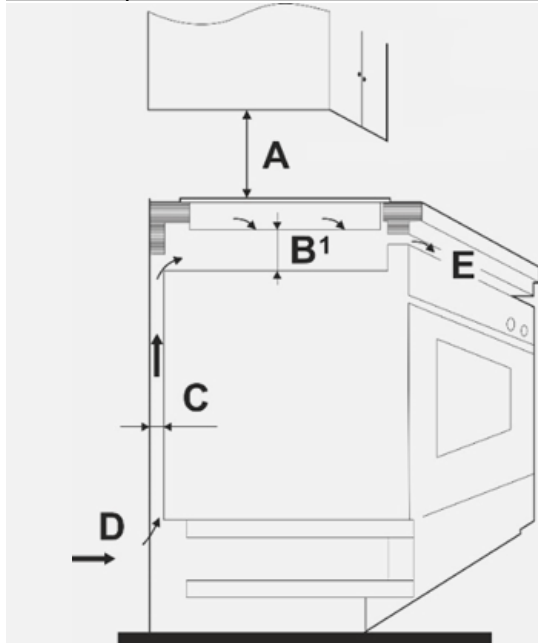
2.2 Induktionskochfeld einbauen

⚠ **VORSICHT**

SCHNITTVERLETZUNG DURCH GERISSENE GLASKERAMIKKOCHPLATTE!

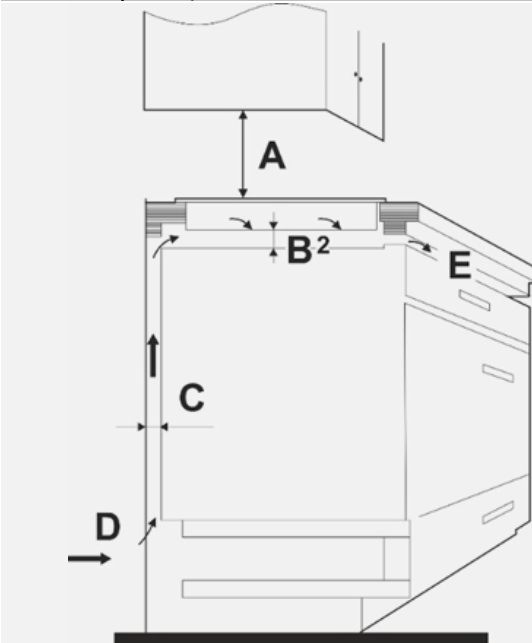
Das Induktionskochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen. Glasbruch!

Grafik I: Einbauabstände B1= mit Wärmequelle



- A) 760mm
- B) 50mm
- C) 20mm
- D) Lufteinlass
- E) Luftauslass min 5mm

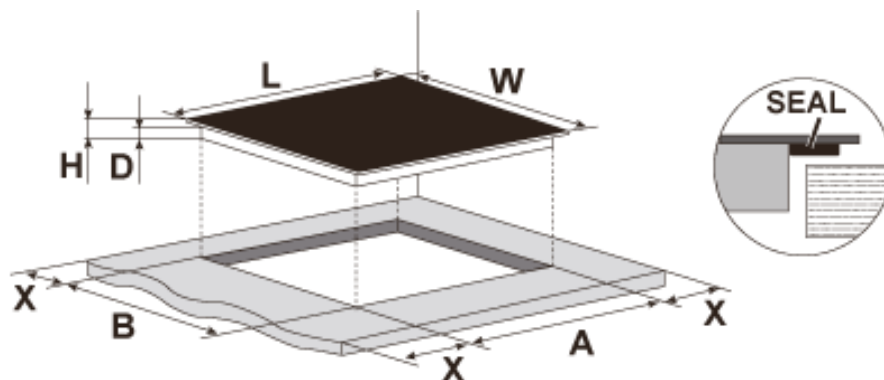
Grafik II: Einbauabstände B2= ohne Wärmequelle, Schrank oder Schublade



- A) 760mm
- B) 15mm / 50mm
- C) 20mm
- D) Lufteinlass
- E) Luftauslass min 5mm

Einbaumaße mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	56	560	490	50



Beim Einbauen des Induktionskochfeldes folgende Hinweise beachten.

- Die Masse des Ausschnitts in der Arbeitsplatte nochmals kontrollieren.
- Die Ränder des Ausschnitts sauber und fettfrei halten.
- Das Induktionskochfeld über den Ausschnitt der Arbeitsplatte mit der Restwärmeanzeige nach vorne positionieren.
- Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.
- Das Kochfeld mit den Kabeln voran in den vorbereiteten Ausschnitt legen
- Das Induktionskochfeld langsam in den Ausschnitt senken, bis es aufliegt.
- Den Rand des Induktionskochfeldes rundherum andrücken.
- Das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit:
 - 4Stk. Halteklammern
 - 4Stk. Schrauben befestigen.
- Wenn der Geräteboden nach der Installation im Unterbaumöbel zugänglich ist, muss man eine Trennwand einbauen. Trennwand Einbau unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände.
- Erfolgt die Installation hingegen über einem Backofen, ist eine Trennwand nicht erforderlich. (weitere Hinweise siehe separate Einbauanleitung)

2.3 Induktionskochfeld ausbauen

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Das Induktionskochfeld nur durch den Kundendienst des Herstellers, oder eine autorisierte Elektrofachkraft ausbauen und reparieren lassen.

2.4 Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

- Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom 230 V ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste möglich.

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

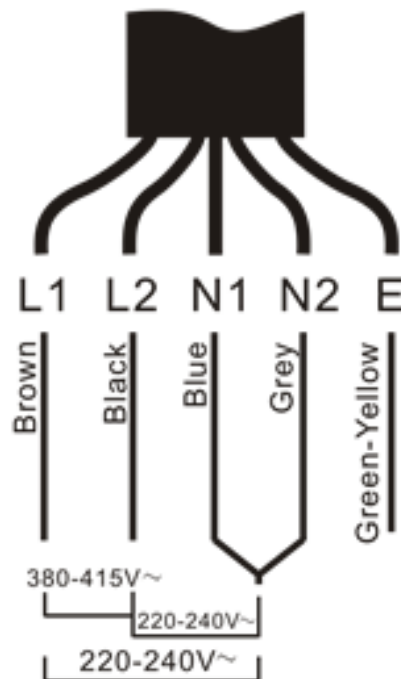
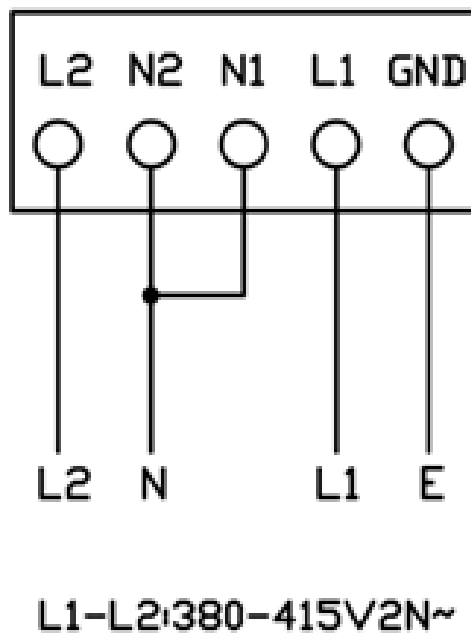
ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneter Anschlussleiste anschließen.

Netzanschlussdose Öffnen / schließen

- Zum Entriegeln die Schraube lösen und die Abdeckung entfernen.
- Zum Schließen den Deckel zuklappen und mit der die Schraube fixieren.



Leistungsregulierung

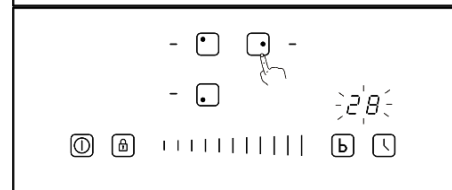
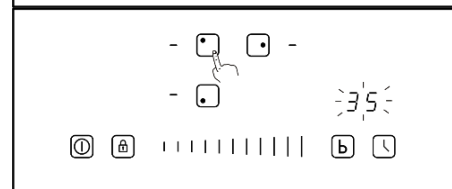
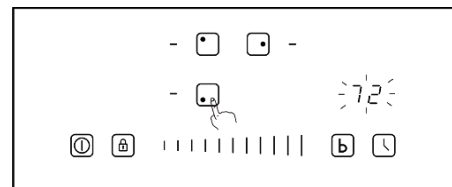
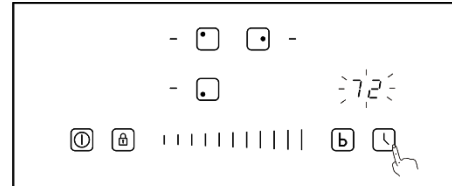
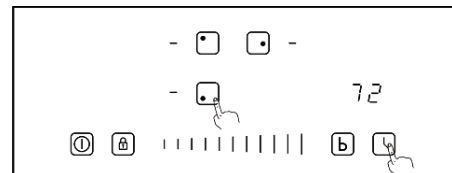
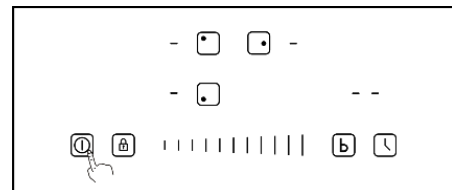
Die Gesamtleistung des Induktionskochfelds kann auf 2,8/3,5/7,2 kW eingestellt werden. Das Induktionskochfeld kann dann an eine Stromversorgung mit 13, 16 oder 32 Ampere angeschlossen und so konfiguriert werden, dass es mit jeder dieser Leistungseinstellungen betrieben werden kann.

Anpassung der Leistungsregulierung

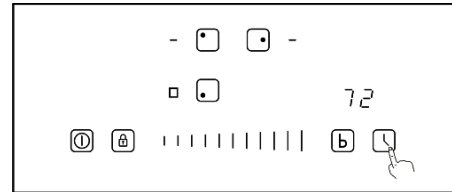
1. Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen.
2. Das Kochfeld für fünf Minuten von der Stromversorgung getrennt lassen.
3. Die Stromversorgung wieder herstellen.
4. Die weiteren Schritte unter „Kochfeld auf Leistungsstufen anpassen“ befolgen.

Kochfeld auf Leistungsstufen anpassen.

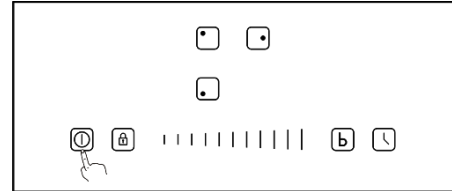
1. Die **Ein/Aus** Taste  berühren.
→ Ein Signalton ertönt und auf allen Anzeigen erscheint – oder – –.
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
2. Die Taste für die **Kochzonenauswahl** vorne links und die **Timer**-Taste  für 3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt halten.
→ Ein Signalton zeigt an, dass sich das Induktionskochfeld im Einstellmodus zur Leistungsregulierung befindet. Im **Timer-Display** wird die aktuell eingestellte maximale Gesamtleistung angezeigt.
3. Die **Timer Taste**  berühren.
→ Die **Timer Anzeige** beginnt zu blinken.
4. Durch Berühren der jeweiligen **Kochzonen-Auswahltaste kann die** Gesamtleistung eingestellt werden.
→ In der **Timer Anzeige** wird der gewählte Wert blinkend angezeigt:
72 steht für 7,2kWh
35 steht für 3,5kWh
28 steht für 2,8kWh



5. Die **Timer Taste**  erneut berühren.
→ Die **Timer Anzeige** blinkt nicht mehr und neben der zuletzt ausgewählten **Kochzonen-Auswahl** wird ein „o“ angezeigt.



6. Mit der **Ein/Aus Taste**  das Gerät ausschalten.
→ Beim nächsten Einschalten ist das Gerät mit der konfigurierten Gesamtleistung betriebsbereit.



- Die Konfiguration der Leistungsbegrenzung kann nur einmal vorgenommen werden, sofern die Stromversorgung des Kochfelds nicht unterbrochen ist. Um die Leistungsbegrenzung neu zu konfigurieren, muss die Stromversorgung getrennt werden und die oben beschriebenen Schritte müssen erneut durchgeführt werden.

3 Täglicher Gebrauch

Vor Gebrauch des Gerätes unbedingt die Sicherheitshinweise lesen und beachten.
Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen.
Die Herdflächen mit einem feuchten Tuch reinigen und trocken nachwischen. Weitere Hinweise siehe Reinigung und Pflege.

GEFAHR

VERLETZUNGSGEFAHR

- Ist das Kochfeld gerissen, sofort das Gerät ausschalten. Stromschlaggefahr!
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.

VORSICHT

Um Beschädigungen am Kochfeld zu vermeiden, Kochstellen trocken halten.
Nasse Töpfe können Kochfelder beschädigen.

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN!

- Kochstellen und deren Umgebung heizen sich auf.
- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Das Kochfeld ausschalten, sobald das Kochen beendet ist.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer sind.

GEFAHR

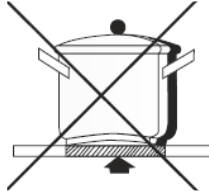
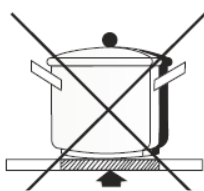
ELEKTRISCHER SCHLAG DURCH DEFEKTES INDUKTIONSKOCHFELD!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht ausschalten:

- sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.
- Keine Reparaturen am Gerät selbst vornehmen.

Geeignetes Kochgeschirr

- Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.
- Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden.
- Hitzebeständiges Kochgeschirr Herstellerangaben beachten.
- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

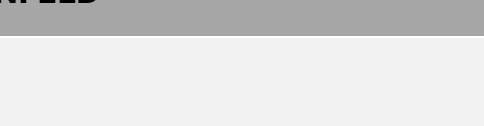
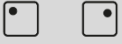


ACHTUNG

Beschädigung des Induktionskochfeldes durch raue Topfböden.
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

LEISTUNGSSTUFE	ENERGIEREGLER
0	Aus
1-2	Aufwärmen- Gemüse garen
3-4	langsames Anbraten
5	langsames Anbraten
6-9	Fleisch / Fisch braten- schnelles Kochen / Braten

BEDIENFELD	SYMBOL	BESCHREIBUNG
		Ein/Aus
		Tastensperre
		Touch Schieberegler
		Booster
		Timer
		Kochzonen- auswahl
		

Einschalten des Kochfeldes

Das Induktionskochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet.

1. Die **Ein/Aus** Taste  berühren.
→ Ein Signalton ertönt und auf allen Anzeigen erscheint – oder – –. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
2. Geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone stellen.
3. Die **Kochzonenauswahl**taste für diese Kochzone berühren.
→ Die Anzeige neben der Taste beginnt auf Stufe 5 zu blinken.
4. Mit dem **Touch-Schieberegler**  die Heizstufe auswählen.



- Wenn innerhalb von 1 Minute keine Heizstufe ausgewählt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Dann muss erneut bei Schritt 1 begonnen werden.
- Die Hitzeeinstellung kann während des Garvorgangs jederzeit durch erneutes Drücken der **Kochzonenauswahl**taste geändert werden.
- Wenn auf dem Display abwechselnd U und die Heizstufe blinken, ist das Kochgeschirr nicht geeignet oder auf der falschen Kochzone.
- Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeignetes Kochgeschirr darauf steht.

Ausschalten der Kochzone

1. Die **Kochzonenauswahltaste** der Kochzone berühren.
2. Um die Kochzone auszuschalten mit dem **Touch-Schieberegler** die Heizleistung auf **0** setzen.
→ Das Display zeigt zuerst **0**, und dann **H**.
3. Um das Gerät auszuschalten die **Ein/Aus** Taste  berühren.

	➤ „H“ zeigt an, welche Kochzone noch heiß ist. Die Anzeige erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Funktion kann auch zum Energiesparen genutzt werden: Wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone. ➤ Wird eine Kochzone ausgeschaltet und beträgt die Kochzonenoberfläche über 60°C, erscheint auf der Kochzonen-Anzeige die Leuchtmeldung „H“. Diese Leuchtmeldung erlischt erst wieder, sobald die Temperatur der Kochzone unter 60°C fällt. ➤ Auch wenn die Restwärme-Anzeige erlischt, kann die Kochzonenoberfläche nach wie vor zu Verbrennungen führen!
---	---

Boost Funktion

1. Bei eingeschalteter Kochzone die **Kochzonenauswahltaste** für die gewünschte Kochzone berühren.
1. Die Taste **Booster**  berühren.
→ Es ertönt ein einmaliger Signalton, und „**b**“ wird im Display angezeigt.
→ Die Kochzone wechselt in den BOOST-Modus und die Leistung steigt auf den Maximalwert.

	➤ Im BOOST-Modus beendet das Berühren der Kochzonen-auswahltaste und Einstellung der neuen gewünschten Heizleistung über den Touch-Schieberegler die BOOST-Funktion. ➤ Der BOOST-Modus läuft maximal 5 Minuten lang, wird dann automatisch beendet und schaltet auf Stufe 9.
---	---

Tastensperre

Die Bedienelemente können gesperrt werden, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (beispielsweise, wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten). Zum Einschalten der Tastensperre.

1. Die Taste **Tastensperre**  berühren.
→ Das Gerät schaltet in den gesicherten Modus. Die Timer-Anzeige zeigt die Leuchtmeldung „**Lo**“.

Nur diese Tasten kann man jetzt noch bedienen:

- Die **Ein/Aus**  Taste und die Taste **Tastensperre** .

Zum Ausschalten dieser Funktion

1. Die Taste **Tastensperre**  für 3 Sekunden berühren.

Die Leuchtmeldung „**Lo**“ in der Timer-Anzeige erlischt. Das Gerät ist betriebsbereit.

	➤ Das Induktionskochfeld kann im gesperrten Zustand jederzeit mit der Ein-/Aus-Taste ausgeschaltet werden. Es muss jedoch beim nächsten Betrieb erst wieder entsperrt werden.
---	--

Timer einstellen

Das Gerät über den Timer so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird. Der Timer kann auf bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

1. Die **Ein/Aus** Taste  berühren.
→ Ein Signalton ertönt und auf allen Anzeigen erscheint – oder – –.
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
2. Geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone stellen.
3. Die **Kochzonenauswahltaste** für diese Kochzone berühren.
→ Die Anzeige neben der Taste beginnt zu blinken.
4. Mit dem **Touch-Schieberegler**  die Heizstufe auswählen.
5. Die **Kochzonenauswahltaste** für diese Kochzone erneut berühren.
→ Die Anzeige neben der Taste beginnt zu blinken.
6. Die **Timer**  Taste berühren.
→ In der gewählten Kochzone blinkt ein Punkt ●.
→ In der Timer-Anzeige wird **10** (Minuten) angezeigt. Die **0** (Einer-Minute) blinkt.
7. Mit dem **Touch-Schieberegler**  die Einer Minute einstellen.
8. Die **Timer**  Taste erneut berühren.
→ In der Anzeige wird **1X** (Minuten) angezeigt. Die **1** (Zehner Minute) blinkt.
9. Mit dem **Touch-Schieberegler**  die Zehner Minute einstellen.



- Nach der Einstellung der gewünschten Laufzeit beginnt der Countdown unmittelbar und die verbleibende Zeit erscheint in der Timer-Anzeige.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone aus und für 30 Sekunden wird ein Signalton gesendet.
- Zur vorzeitigen Beendung zuerst die **Kochzonenauswahltaste** für diese Kochzone berühren, dann die Timer-Taste drücken und mit dem **Touch-Schieberegler**  die verbleibende Zeit auf Null setzen. Wenn die Minutenanzeige **00** zeigt, ist die Timerfunktion ausgeschaltet.
- Andere Kochzonen, die vor der Einstellung der Timerfunktion bereits in Betrieb waren, arbeiten weiter.
- Die Timer Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig genutzt werden. In der Timer Anzeige wird dann jeweils die kürzeste verbleibende Zeit einer Kochzone angezeigt.

Alarm einstellen

Der Alarm läuft unabhängig und steht in keinem Zusammenhang mit dem Timer Betrieb einer Kochzone.

1. Wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist, die **Timer**  Taste berühren.
→ In der Timer-Anzeige wird **10** (Minuten) angezeigt. Die **0** (Einer-Minute) blinkt.
2. Mit dem **Touch-Schieberegler**  die Einer Minute einstellen.
3. Die **Timer**  Taste erneut berühren.
→ In der Anzeige wird **1X** (Minuten) angezeigt. Die **1** (Zehner Minute) blinkt.
→ Mit dem **Touch-Schieberegler**  die Zehner Minute einstellen. In der Timer Anzeige blinkt **10**.
→ Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort.

Wenn der Countdown-Timer abgelaufen ist, ertönt der Summer für 30-Sekunden, um den Benutzer darauf hinzuweisen.

Überhitzungsschutz

Sofern vom Sensor eine zu hohe Temperatur im Gerät festgestellt wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten: Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn ungeeignetes oder nicht magnetisches Kochgeschirr (z.B. Aluminium) oder andere kleine Teile (z.B. Besteck, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen, schaltet die Kochfeld-Steuerung nach 1 Minute automatisch auf Stand-by zurück. Der Lüfter wird zur Kühlung noch weitere 2 Minuten laufen.

Betriebsdauerbegrenzung

Abhängig von der ausgewählten Heizleistungsstufe wird jede Kochzone individuell nach einer bestimmten maximalen Betriebsdauer ausgeschaltet, sofern innerhalb dieser Zeit keine Bedienung erfolgt ist.

Heizleistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer in Stunden	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Diese Funktion NIE als Timer nutzen! Speisezubereitung immer überwachen!

Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Induktionskochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

4 Reinigung und Pflege

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR!

Undichtigkeiten am Induktionskochfeld und Backofen
Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR DURCH HEISSES WASSER BEIM REINIGEN.

Die Wassertemperatur ist so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG BEI DER BENUTZUNG VON RASIERKLINGENSCHABERN.

Rasierklingen sind äußerst scharf!

- Das Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramikfeldreiniger das Induktionskochfeld reinigen.
- Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort abwischen.

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf 0 drehen und

- bei Rückständen von Zucker die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln:
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Sollte es nicht gelingen, den Fehler zu beheben, Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.

5 Tipps und praktische Hinweise

Nachfolgend findet einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit dem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig größer sein als der Kochfelddurchmesser. Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass als Durchmesser häufig der obere Topfdurchmesser angegeben ist. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Die kurze Gardauer schont Vitamine.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer erhitztem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung Schaden nehmen kann.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge den richtigen Topf verwenden.
- Die Angaben in den Tabellen sind Anhaltspunkte.

6 Fehlermeldungen und Störungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	WAS IST ZU TUN?
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob in Ihrem Haushalt oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Dies Tastensperre ist aktiv	Deaktivieren Sie die Tastensperre. Anleitung hierzu im Kapitel „Täglicher Gebrauch“. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen, oder Sie berühren diese nur mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bereich trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kein oder ungeeignetes Kochgeschirr erkannt. Es werden ungeeignete, scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel verwendet.	Es werden ungeeignete, scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel verwendet. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Geeignetes Kochgeschirr“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Manche Pfannen oder Töpfe geben knisternde oder klackernde Geräusche von sich.	Dies kann an der Bauweise Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Defekt hin.
Das Induktionskochfeld gibt bei hoher Heizstufe ein leises Brummen von sich.	Dies ist auf die Funktionsweise des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, doch das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe herabsetzen.
Lüftergeräusche, die vom Induktionskochfeld ausgehen.	Ein in Ihr Induktionskochfeld integrierter Lüfter hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er läuft möglicherweise auch noch weiter, nachdem Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Trennen Sie das Induktionskochfeld nicht von der Stromversorgung, solange der Lüfter läuft.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	WAS IST ZU TUN?
Die Pfanne wird nicht heiß und  wird auf dem Display angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Kochen mit Induktion geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie für die Kochzone zu klein ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Kochen mit Induktion geeignet ist. Siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“. Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, es ertönt ein Signalton oder es wird ein Fehlercode angezeigt.	Technischer Defekt.	Bitte notieren Sie sich die Buchstaben und Zahlen des Fehlercodes, schalten Sie das Induktionskochfeld aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

FEHLERCODE	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBESCHREIBUNG
E1	Fehler bei der Pfanne oder dem Topf.	Es ist keine Pfanne oder kein Topf vorhanden, oder deren Größe, Material usw. ist nicht geeignet, oder sie sind nicht genau in der Mitte der Kochzone platziert.
E2	Die Spannung ist zu hoch.	Höher als 265 V Wechselstrom.
E3	Die Spannung ist zu niedrig.	Niedriger als 185 V Wechselstrom.
E4	IGBT-Sensor – Unterbrechung	Wenn der IGBT-Sensor eine Unterbrechung feststellt, stellt er seinen Betrieb ein.
E5	Kurzschluss am IGBT-Sensor	Wenn der IGBT-Sensor einen Kurzschluss feststellt, stellt er seinen Betrieb ein.
E6	IGBT-Sensor: Übertemperatur	Der IGBT erreicht für 3 Sekunden eine Temperatur von 100 ± 5 °C. (Er kann sich automatisch erholen, wenn die Temperatur auf 50 °C bis 70 °C sinkt).
E7	Sensor für Kochfeldoberfläche: Unterbrechung	Nach 60 Sekunden Betrieb schaltet sich der IGBT ab, wenn die Temperaturüberwachungsschaltung des Kochfeldes eine Unterbrechung festgestellt hat.
E8	Kurzschluss am Kochfeldsensor	Der IGBT fällt aus, wenn die Temperaturüberwachungsschaltung des Kochfeldes einen Kurzschluss festgestellt hat.
E9	Übertemperaturschutz des Kochfeldsensors	Der IGBT schaltet sich ab, wenn die Temperaturmessschaltung des Kochfeldes feststellt, dass ein bestimmter Wert überschritten wird.
EB	Kommunikationsfehler	Die Stromversorgungsplatine empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal von der Anzeigeplatine.
EC	Kommunikationsfehler	Die Anzeigeplatine empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal von der Stromversorgungsplatine.
H	Die Kochfeldoberfläche ist sehr heiß.	Wenn die Temperatur der Kochfeldoberfläche nach dem Ausschalten des Kochfelds zu hoch ist, wird „H“ angezeigt, und der Lüfter schaltet sich erst verzögert nach 2 Minuten aus.

7 Technische Daten

MODELL	HTI63570	
Spannung	380 - 415	V
Frequenz	50	Hz
Anschlussleistung Kochfeld	7200	W
Abmessungen, unverpackt HxBxT	60x590x520	mm
Gewicht, unverpackt	8,2	kg
EAN Nr. Kochfeld	4251003110807	

*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Diese sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.



Kundenservice
Customer Service
Service à la clientèle
Klantenservice
Servicio al cliente



Garantiebedingungen
Warranty Conditions
Conditions de Garantie
Garantievoorwaarden
Condiciones de Garantía

9 Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.

Altgerät entsorgen

Achten Sie auf die in Ihrem Land geltenden Entsorgungsvorschriften!

Altgerät entsorgen (Deutschland)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.

Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Gerätes der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgerätes im Fall der Auslieferung des neuen Gerätes, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Altgeräte entsorgen (Österreich)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw.

Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Gerätes der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgerätes im Fall der Auslieferung des neuen Gerätes, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

Introduction

It is essential to read the instruction manual carefully before putting the appliance into operation. The instruction manual contains important safety information for the operation and maintenance of the appliance. Proper operation makes a major contribution to efficient energy use and minimises the energy consumption of the appliance.

Improper use of the appliance can be dangerous, particularly for children.

Keep the instruction manual for future reference and pass it on to any subsequent owners.

The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. We therefore reserve the right to make changes in form, equipment and technology.

CE Conformity

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and the directives relating to the use of electrical operating equipment within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.

This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

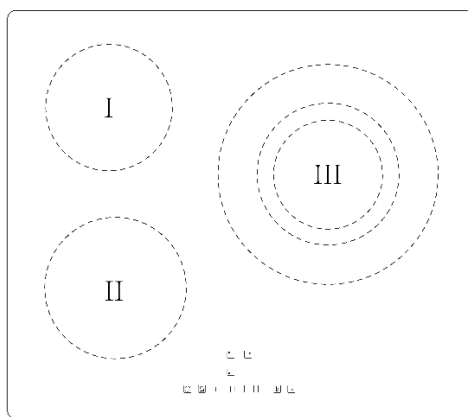
Appliance description

The unit description summarises all important information and serves as a quick overview and familiarisation with the unit and its functions.

Scope of supply

PCS.	DESCRIPTION
1×	Autarkic induction hob ¹
1×	Instruction manual
1×	Safety book
1×	Installation instructions
1×	Installation materials

Device overview



	COOKING ZONE	DIAMETER	POWER (W)
I	Rear left	Ø 160 mm	max. 1500
II	Front left	Ø 180 mm	max. 2100
III	Right	Ø 280 mm	max. 3600

Control panel

► To operate the appliance, see chapter Daily use

CONTROL PANEL	SYMBOL	DESCRIPTION
		ON/OFF
		Key lock
		Touch slider
		Booster
		Timer
		Selecting a hob zone

¹ Term appliance is used throughout the text to refer to an Induction hob.

Table of contents

1	Safety instructions.....	6
1.1	Intended use.....	7
1.2	General safety instructions.....	7
1.3	Safety for specific groups of people.....	7
1.4	Safety instructions for set-up and installation.....	7
1.5	Safety instructions for daily use of the appliance	8
1.6	Safety instructions for cleaning and maintenance.....	8
1.7	Safety instructions for disposal	8
2	Preparing the appliance for installation.....	9
2.1	Unpacking the appliances	9
2.2	Install induction hob	10
2.3	Removing the induction hob.....	11
2.4	Electrical connection	12
3	Daily use.....	15
4	Cleaning and Maintenance	20
5	Tips and practical advice	21
6	Error messages and faults	22
7	Technical data.....	25
8	After Sales Service	26
9	Disposal	27

1 Safety instructions

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference. The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for service and operation of the appliance.

Labelling and explanation of warnings

All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol.

DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very serious injuries or even death!

WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to very serious injuries or even death!

CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries!

ATTENTION

Indicates a situation which, if not avoided, will lead to material damage.

Symbols used

 **ELECTRIC SHOCK!**

 **RISK OF SCALDING!**

 **FIRE HAZARD!**



➤ Information and instructions to be observed.

- Indicates a list
- ✓ Marks examination steps in sequence and measures to avoid dangerous situations
- 1. Indicates work steps in sequence
- Describes the response of the appliance to the work step

1.1 Intended use

The appliance is intended for private/household use. The appliance is not suitable for commercial use.

- The appliance is suitable for cooking and frying food.

Any use outside these areas of application is not in accordance with the intended use and is therefore considered improper use.

1.2 General safety instructions

- Modifications or alterations to the appliance are not permitted.
- If hands or feet are wet, do not touch the appliance.
- Switch off the appliance after use.
- In an emergency, disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
- In case of damage, e.g. because a glass pane is cracked, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, possibly open windows or switch on the ventilation.
- The appliance becomes hot during use. Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect face.

1.3 Safety for specific groups of people

- This appliance can be used by children above 8 years of age, and by persons with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the associated hazards.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Keep children under 8 years of age away from the appliance or always supervise them.

1.4 Safety instructions for set-up and installation

- The installation work and electrical cabling may only be carried out by professionals in accordance with all the relevant regulations and standards applicable in your country, including the fire protection measures.
- Only install and connect the appliance according to the instructions.
- Do not set up the appliance outdoors.
- An inadequate circulation of air can cause a build-up of heat that can lead to a fire. Maintain minimum distances from other objects (► set-up and installation). For input devices, see separate **installation instruction**.

Electrical safety

The electrical safety is only guaranteed when the appliance is connected to a properly earthed system and complies with the electrical safety standards.

- Do not route the mains power cable under voltage.
- Do not kink the mains power cable.
- Replace a damaged mains cable immediately (see ► After Sales Service).
- If the mains power cable or mains plug is damaged, do not use the appliance anymore.
- Keep children under 8 years of age away from the mains power cable for risk of strangulation.

1.5 Safety instructions for daily use of the appliance

- Do not place heavy objects on the hob as they may damage the cooking zones.
- Do not place foils, plastics or other easily meltable materials such as sugar on the hob.
- Do not place any easily flammable materials on the hob, as they may become deformed or catch fire if accidentally switched on.
- Do not use electrical appliances in the area of the hot cooking zones.
- Do not touch hot surfaces (e.g. hob). Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect face.
- Stay by the appliance during use as oil and grease can ignite (► Fire procedure).

Procedure in case of fire

Never try to extinguish burning oil or fat with water.

1. Switch off the appliance. Disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
2. Cover flames with a fire blanket or lid.
3. If the fire spreads, call the fire brigade immediately, inform fellow occupants and leave the fire area.

1.6 Safety instructions for cleaning and maintenance

- Do not interfere with the appliance except for the cleaning and maintenance work described in this manual.
- Repairs should only be carried out by qualified specialists.
- Only use original spare parts.
- Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning and maintenance work.

1.7 Safety instructions for disposal

Dispose of the appliance in accordance with local environmental regulations (► Disposal).

2 Preparing the appliance for installation

2.1 Unpacking the appliances

- Carefully unpack the induction hob.
- Inspect the induction hob for damage.

WARNING

RISK OF CUTTING INJURIES FROM DAMAGED AND SHARP EDGES!

Have a damaged hob replaced immediately by After Sales Service.

ATTENTION

The packaging materials must be undamaged.

- On no account should a damaged appliance be installed or put into operation.
- In case of damage, contact After Sales Service or the supplier.

Transport instructions

Inspect the appliance for transport damage.

Removing transport protection

The oven and induction hob are protected for transport.

- Remove all adhesive tapes, polystyrene inserts and plastic film.
- Carefully remove residues of adhesive with white spirit.

Report visible signs of damage to After Sales Service immediately

Preparing the worktop

- The worktop in which the induction hob is to be installed must be at least 38 mm thick.
- The induction hob must lie horizontally and be sealed against the wall to prevent liquids from overflowing.
- The cut edges of the worktop must be sealed with special lacquer, silicone rubber or cast resin to prevent swelling due to moisture.
- The distance between the cut-out edges on the sides and the left-hand or right-hand wall must be at least 50 mm.
- The cut-out must be in the middle of the furniture base.
- The kitchen furniture, including carrier material, surface coating, adhesives and sealing materials must have adequate heat resistance of at least 100 °C in accordance with DIN 68930:2009-11.

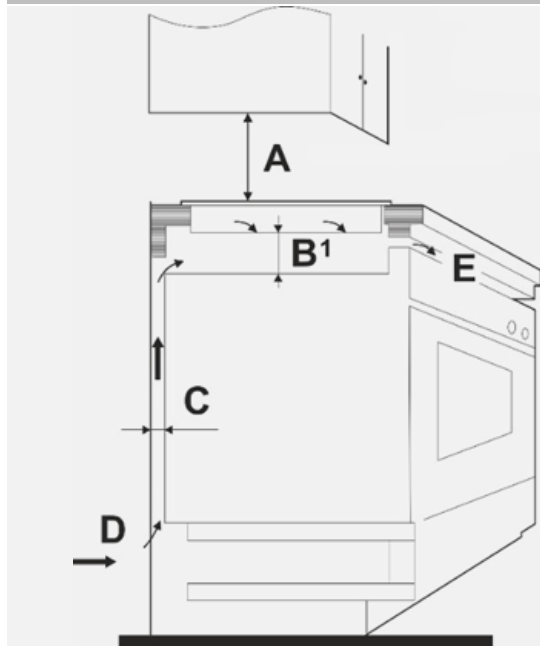
2.2 Install induction hob

CAUTION

RISK OF CUTTING INJURIES FROM A CRACKED GLASS CERAMIC HOB!

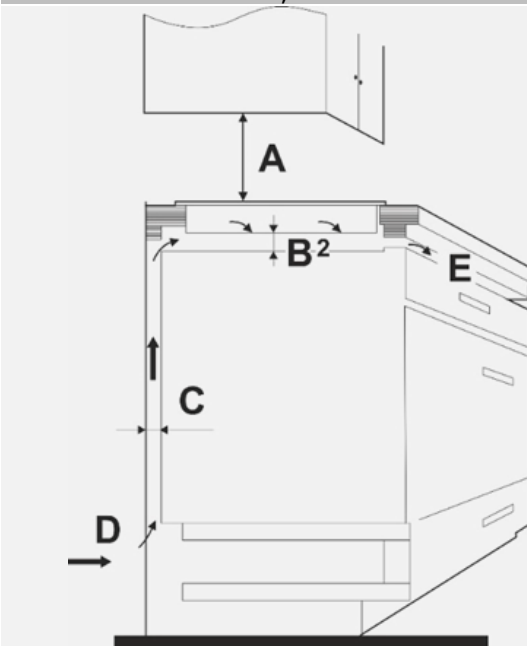
Do not stand the glass induction hob on its corners. Risk of glass breakage!

Graph I: Installation distances B1= with heat source



- A) 760 mm
- B) 50 mm
- C) 20 mm
- D) Air inlet
- E) Air outlet min. 5 mm

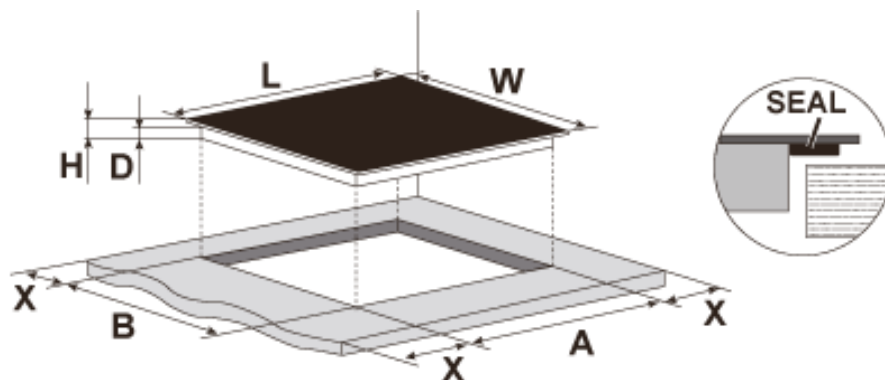
Graph II: Installation distances B2= without heat source, cabinet or drawer



- A) 760 mm
- B) 15 mm / 50 mm
- C) 20 mm
- D) Air inlet
- E) Air outlet min. 5 mm

Installation dimensions mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	56	560	490	50



Observe the following when installing the induction hob.

- Check the dimensions of the cut-out in the worktop again.
- Keep the edges of the cut-out clean and free from grease.
- Position the induction hob over the cut-out in the worktop with the residual heat indicator facing forwards.
- The front edge of the glass ceramic hob must run parallel to the front edge of the worktop.
- Place the hob in the prepared cut-out with the cables first
- Slowly lower the glass induction hob into the cut-out until it is lying flat on the worktop.
- Press down the edge of the induction hob all round.
- Secure the hob to the worktop from below with:
 - 4 pcs. Retaining clamps
 - 4 pcs. screws.
- If the appliance base is accessible after installation in the base unit, you must install a partition. Partition wall installation in compliance with the prescribed clearances.
- However, if the installation is carried out above an oven, a partition is not necessary. (for further instructions, see separate installation instructions)

2.3 Removing the induction hob

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Have the induction hob removed and repaired only by the manufacturer's After Sales Service or by an authorised electrician.

2.4 Electrical connection

Notes for the electrician

- The rated voltage of the heating elements is 230 V. The appliance can be adapted to the single-phase current 230V by means of appropriate bridging on the terminal strip.

An appropriately designed cable type must be selected as the mains power cable, considering the type of connection and rated power of the cooker.

The connection cable is fixed in the cable clamp.

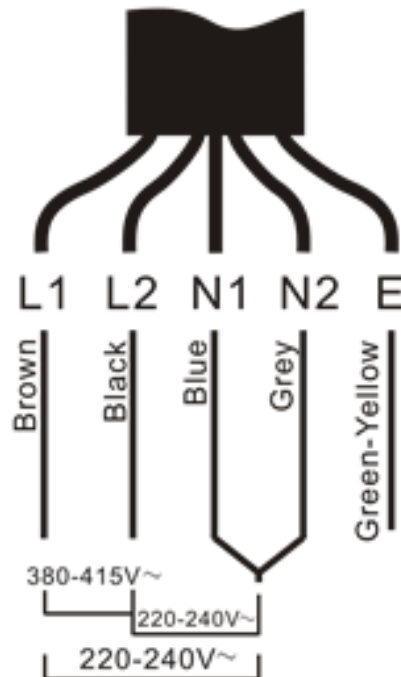
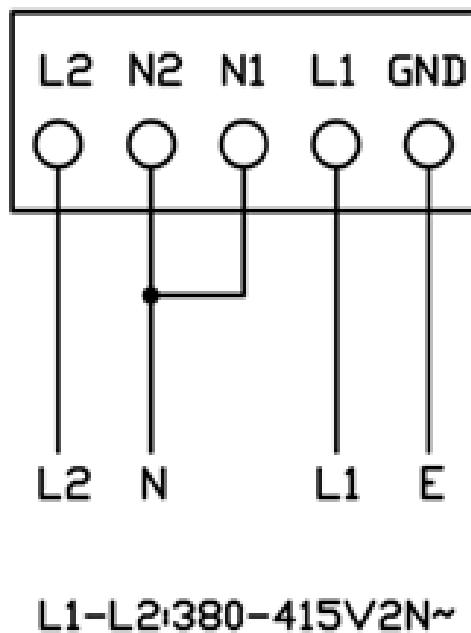
ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Connect the earthing conductor to the terminal of the terminal strip labelled  .

Mains power socket open/close

- To unlock it, loosen the screw and remove the cover.
- To close it, fold the lid down and secure it with the screw.



Power control

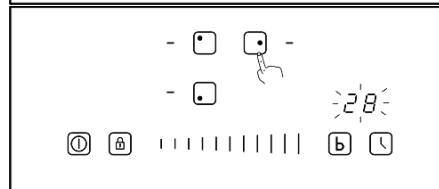
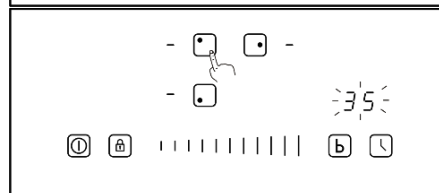
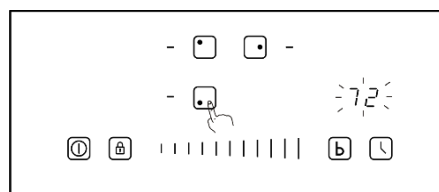
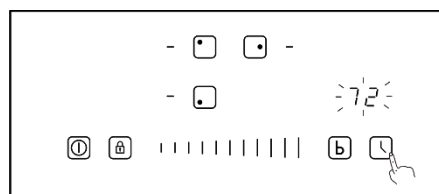
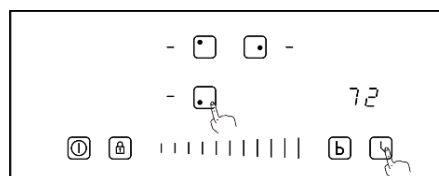
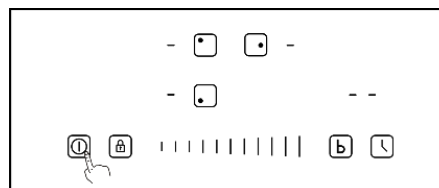
The total power output of the induction hob can be set to 2.8/3.5/7.2 kW. The induction hob can then be connected to a 13, 16 or 32-amp power supply and configured to operate at any of these power settings.

Adjustment of performance regulation

1. Disconnect the hob from the mains supply.
2. Leave the hob disconnected from the mains for five minutes.
3. Restore the power supply.
4. Follow the further steps under 'Adjusting the hob to power levels'.

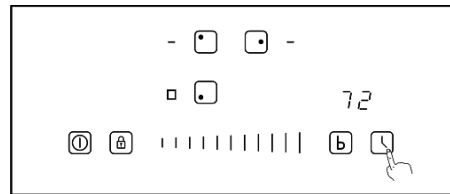
Adjust the hob to the correct power settings.

1. Touch the **On/Off** button .
 - A signal tone sounds and - or - appears on all displays.
 - The device is in standby mode.
2. Press and hold the **cooking zone selection** button at the front left and the **timer** button  simultaneously for 3 seconds.
 - A beep indicates that the induction hob is in power adjustment mode. The **timer display** shows the currently set maximum total power.
3. Touch the **Timer button** .
 - The **timer display** starts to flash.
4. You can set the total power output by pressing the relevant **cooking zone selection** button.
 - The selected value is displayed as a flashing figure in the **timer display**:
 - 72 stands for 7.2 kWh
 - 35 stands for 3.5 kWh
 - 28 stands for 2.8 kWh

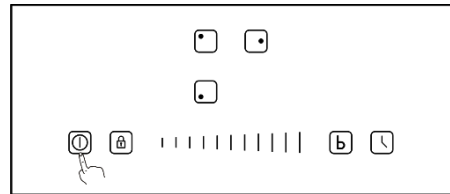


Preparing the appliance for installation

5. Tap the **Timer button**  again.
→ The **timer display** no longer flashes and an "o" is displayed next to the last selected **cooking zone selection button**.



6. Switch off the device using the **On/Off button** .
→ The next time it is switched on, the device will be ready for operation at the configured total power rating.



- The power limit can only be configured once, provided the hob's power supply has not been interrupted. To reconfigure the power limit, the power supply must be disconnected and the steps described above must be carried out again.

3 Daily use

Before using the appliance, it is essential to read the Safety instructions and observe them.

Clean the appliance thoroughly before putting into operation.

Clean the cooker surfaces with a damp cloth and wipe dry. For further information, see "Cleaning and Maintenance".

DANGER

RISK OF INJURY

- If the hob is cracked, switch off the appliance immediately. Risk of electric shock!
- If the hob can no longer be switched off due to a defect, immediately switch off the household fuse and contact After Sales Service.

CAUTION

To avoid damage to the hob, keep cooking zones dry.
Wet pots can damage hobs.

WARNING

RISK OF BURNS FROM HOT SURFACES!

- Cooking zones and their surroundings heat up.
- Never touch hot surfaces.
- Switch off the hob as soon as cooking is finished.
- Do not leave the heating elements burning when the pots or pans are empty.

DANGER

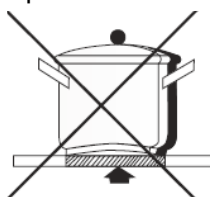
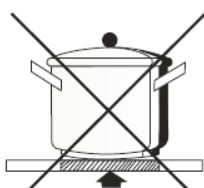
ELECTRIC SHOCK DUE TO DEFECTIVE INDUCTION COOKTOP!

The induction hob cannot be switched off:

- Switch off or unscrew the household fuse immediately and contact After Sales Service.
- Do not make any repairs to the appliance.

Suitable cookware

- The cooking surface and the base of the pan must always be clean and dry.
- Pots and pans with a flawless, smooth bottom.
- For heat-resistant cookware, follow the manufacturer's instructions.
- Do not use pots made of plastic or whose inside is coated with aluminium.



ATTENTION

Damage to the induction hob due to rough pot bottoms.
Use only undamaged cookware.

Power levels (L levels) of the energy controllers

POWER LEVEL	ENERGY CONTROLLER
0	OFF
1-2	Reheating - cooking vegetables
3-4	Slow browning
5	Slow browning
6-9	Frying meat / fish - quick cooking / frying

CONTROL PANEL	SYMBOL	DESCRIPTION
The diagram shows a control panel with the following elements: - Row 1: A circle with a vertical bar, followed by two trapezoidal shapes pointing right, then two squares each containing a dot, and another trapezoidal shape pointing right. - Row 2: A trapezoidal shape pointing right, followed by a square with a dot, and then two more trapezoidal shapes pointing right. - Row 3: A circle with a vertical bar, a square with a lock symbol, a series of ten vertical bars of varying heights, a square with the letter 'b', and a square with a clock face.		ON/OFF
		Key lock
		Touch slider
		Booster
		Timer
		Selecting a hob zone

Switching on the hob

The induction hob has cooking zones of different diameters and powers.

1. Touch the **On/Off** button .
→ A signal tone sounds and – or – – appears on all displays.
The device is in standby mode.
2. Place suitable cookware on the desired cooking zone.
3. Touch the **cooktop zone selection button** for this cooktop zone.
→ The indicator next to the button starts to flash at level 5.
4. Use the **touch slider**  to select the heating level.



- If no heat setting is selected within 1 minute, the induction hob will switch off automatically. You will then need to start again at step 1.
- The heat setting can be changed at any time during cooking by pressing the **cooking zone selection button** again.
- If **U** and the heating level flash alternately on the display, the cookware is not suitable or is on the wrong cooking zone.
- The display switches off automatically after 1 minute if there is no suitable cookware on it.

Switching off the cooking zone

1. Touch the **cooktop zone selection button** for the cooktop zone.
2. To switch off the hob using the **touch slider** , set the heat output to **0**.
→ The display first shows **0**, and then **H**.
3. To switch off the device, press the **On/Off** button .



- "**H**" indicates which hob is still hot. The display will go out as soon as the surface has cooled down to a safe temperature. This function can also be used to save energy: If you want to heat up more pans, use the hob, which is still hot.
- If a hob is switched off and the hob surface is above 60°C, the message "**H**" appears on the hob display. This light only goes out again as soon as the temperature of the cooking zone falls below 60°C.
- Even if the residual heat indicator goes out, the cooking zone surface can still cause burns!

Boost function

1. When the hob is switched on, touch the **hob selection button** for the desired hob.
1. Touch the **Booster**  button.
→ A single beep sounds, and "**b**" appears on the display.
→ The hob switches to BOOST mode and the power increases to the maximum setting.



- In BOOST mode, touching the **cooking zone selection button** and setting the new desired heat output using the **touch slider** terminates the BOOST function.
- BOOST mode runs for a maximum of 5 minutes, after which it stops automatically and switches to level 9.

Key lock

The controls can be locked to prevent accidental use (for example, if children accidentally switch on the hobs).

To switch on the key lock.

1. Touch the **key lock**  touch.
→ The appliance switches to secured mode. The timer display shows the indicator "**Lo**".

These are the only buttons you can still use:

- The **On/Off**  button and the **Key Lock**  button.

To switch off this function

1. Press and hold the **Key Lock**  button for 3 seconds.

The "**Lo**" indicator on the timer display goes out. The appliance is ready for operation.



- When the induction hob is locked, it can be switched off at any time using the **On/Off** button. However, it will need to be unlocked again the next time it is used.

Set timer

Use the timer to set the appliance so that a cooking zone is switched off after the set time has elapsed. The timer can be set for up to 99 minutes.

1. Touch the **On/Off** button .
→ A signal tone sounds and - or - appears on all displays.
The device is in standby mode.
2. Place suitable cookware on the desired cooking zone.
3. Touch the **cooking zone selection button** for this cooking zone.
→ The display next to the button starts to flash.
4. Use the **touch slider**  to select the heating setting.
5. Touch the **cooking zone selection button** for this cooking zone again.
→ The display next to the button starts to flash.
6. Tap the **Timer**  button.
→ A dot ● flashes on the selected hob.
→ The timer display shows **10** (minutes). The **0** (one-minute) indicator is flashing.
7. Use the **touch slider**  to set the minutes.
8. Tap the **Timer**  button again.
→ The display shows **1X** (minutes). The **1** (tens digit) is flashing.
9. Use the **touch slider**  to set the tens and minutes.



- Once the desired duration has been set, the countdown begins immediately and the remaining time is shown on the timer display.
- Once the set time has elapsed, the hob switches off and an audible signal sounds for 30 seconds.
- To end the cooking cycle early, first touch **cooking zone selection button** for that cooking zone, then press the timer button and use the **touch slider**  to set the remaining time to zero. If the minutes display shows **00**, the timer function is switched off.
- Any other cooking zones that were already in use before the timer function was set will continue to operate.
- The timer function can be used for several hobs at the same time. The timer display will then show the shortest remaining time for each hob.

Set an alarm

The alarm operates independently and is not linked to the timer function of a hob.

1. If at least one hob is active, press the **Timer**  button.
→ The timer display shows **10** (minutes). The **0** (one-minute) indicator is flashing.
2. Use the **touch slider**  to set the minutes.
3. Tap the **Timer**  button again.
→ The display shows **1X** (minutes). The **1** (tens digit) is flashing.
→ Use the **touch slider**  to set the tens and minutes. **10** is flashing on the timer display.
→ As soon as the time has been set, the countdown begins immediately.

When the countdown timer has run out, the buzzer sounds for 30 seconds to alert the user.

Overheating protection

If the sensor detects that the temperature in the appliance is too high, the induction hob automatically stops operation.

Protection against unintentional switch-on: Detection of small objects

If unsuitable or non-magnetic cookware (e.g. aluminium) or other small items (e.g. cutlery, keys) are placed on the induction hob, the hob control automatically switches back to stand-by after 1 minute. The fan will continue to run for a further 2 minutes to cool the system.

Operating time limit

Depending on the selected heat setting, each hob zone will switch off automatically after a specific maximum operating time, provided that no operation has taken place during that time.

Heating performance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximum operating time in hours	8	8	8	4	4	4	2	2	2

NEVER use this function as a timer! Always monitor food preparation!

Clean the induction hob after each use.

1. Wipe the induction hob with a damp cloth and a little washing-up liquid.
2. Wipe the induction hob dry with a clean cloth.
3. Remove any splashes of food or grease immediately.
4. For further cleaning instructions, see chapter Cleaning and Maintenance.

4 Cleaning and Maintenance

Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work.

WARNING

ELECTRIC SHOCK HAZARD!

Leaks at the glass induction hob and oven

Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components.

CAUTION

RISK OF SCALDING FROM HOT WATER DURING CLEANING.

Select the water temperature so that there is no risk of scalding!

CAUTION

RISK OF CUTTING INJURIES WHEN USING RAZOR-BLADE SCRAPERS.

Razor blades are extremely sharp!

- Clean the induction hob with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.
- Clean the induction hob with hot water and washing-up liquid or with a commercially available ceramic hob cleaner.
- Wipe up spilled food, food residues and splashed fat immediately.

In the following cases, immediately switch the power supply to "0" and

- in case of residues of sugar, clean the surface with hot water:
- In the cases of small pieces of aluminium foil or accidentally melted plastic material, carefully clean the surface with hot water and a razor-blade scraper.
- Remove stubborn soiling using special cleaning agents.
- If it is not possible to correct the error, please contact After Sales Service. On no account should you carry out any further work, particularly not on the electrical parts of the appliance.

5 Tips and practical advice

Below are some important tips for using your new hob and cookware in an energy-saving and efficient way.

- The bottom of the pot should be the same size or only very slightly larger than the diameter of the cooking zone. When buying pots, note that frequently the diameter at the top of the pot is indicated. The diameter at the top of the pot, however, is generally larger than the bottom of the pot.
- Due to their closed cooking chamber and the pressure, pressure cookers are particularly time and energy efficient. The Short cooking time preserves vitamins.
- Always make sure there is enough liquid in a pressure cooker, because if the cooker is empty, the hob and the cooker can be damaged by overheating.
- If possible, always close pots with the matching lid.
- Use the right pot for the quantity of food to be cooked.
- The figures in the tables are indicative values only.

6 Error messages and faults

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD BE DONE?
The hob won't switch on.	No power supply.	Check whether there is a power cut in your home or local area. If you have checked everything and the problem persists, please contact customer services.
The touch controls are not responding.	Key lock is active	Turn off the key lock. Instructions on this can be found in the 'Daily Use' section. If the problem persists, please contact customer services
The touch controls are difficult to use.	There may be a thin film of water on the controls, or you may only be touching them with your fingertips.	Make sure the touch area is dry and touch the controls with the pad of your finger.
The glass is scratched.	No cookware detected, or unsuitable cookware detected. Unsuitable, abrasive scouring pads or cleaning products are being used.	Unsuitable, abrasive scouring pads or cleaning products are being used. Use cookware with flat, smooth bases. See 'Suitable cookware'. See 'Care and Cleaning'.
Some frying pans or saucepans make crackling or clattering noises.	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate at different frequencies).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob emits a faint humming sound when set to a high heat setting.	This is due to the way induction cooking works.	This is normal, but the noise should become quieter or disappear altogether if you turn the heating down.
Fan noise coming from the induction hob.	A fan built into your induction hob has switched on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you have switched off the induction hob.	This is normal and does not require any action. Do not disconnect the induction hob from the mains whilst the fan is running.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD BE DONE?
The pan is not heating up and  is shown on the display.	The induction hob cannot recognise the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot recognise the pan because it is too small for the cooking zone or is not correctly centred on it.	Use cookware that is suitable for induction hobs. See the section 'Suitable cookware'. Centre the pan and make sure its base matches the size of the hob.
The induction hob or a cooking zone has switched off unexpectedly; an audible alert sounds or an error code is displayed.	Technical fault.	Please make a note of the letters and numbers in the error code, switch off the induction hob and contact customer services.

ERROR CODE	POSSIBLE CAUSES	ERROR DESCRIPTION
E1	There's something wrong with the frying pan or saucepan.	There is no pan or saucepan available, or their size, material, etc. is not suitable, or they are not positioned exactly in the centre of the hob.
E2	The voltage is too high.	Higher than 265 V alternating current.
E3	The voltage is too low.	Less than 185 V alternating current.
E4	IGBT sensor – interruption	If the IGBT sensor detects an interruption, it ceases operation.
E5	Short circuit on the IGBT sensor	If the IGBT sensor detects a short circuit, it ceases to operate.
E6	IGBT sensor: Overtemperature	The IGBT reaches a temperature of 100 ± 5 °C for 3 seconds. (It can recover automatically once the temperature drops to between 50 °C and 70 °C.)
E7	Hob surface sensor: Interruption	After 60 seconds of operation, the IGBT switches off if the hob's temperature monitoring circuit detects an interruption.
E8	Short circuit in the hob sensor	The IGBT will shut down if the hob's temperature monitoring circuit detects a short circuit.
E9	Over-temperature protection for the hob sensor	The IGBT switches off when the hob's temperature-sensing circuit detects that a certain value has been exceeded.
EB	Communication error	The power supply board has not received a valid communication signal from the display board for 90 seconds.
EC	Communication error	The display board has not received a valid communication signal from the power supply board for 90 seconds.
H	The hob surface is very hot.	If the hob surface is still too hot after the hob has been switched off, 'H' is displayed and the fan will only switch off after a delay of 2 minutes.

7 Technical data

MODEL	HTI63570	
Voltage	380 - 415	V
Frequency	50	Hz
Hob rated power	7200	W
Dimensions, unpacked HxWxD	60x590x520	mm
Weight unpacked	8.2	kg
EAN No. of hob	4251003110807	

* Subject to technical modifications.

All appliance-specific data on the energy label have been determined by the appliance manufacturer using standardised European measuring methods under laboratory conditions. These are documented in EN 50304. The actual energy consumption of the appliance in the household naturally depends on the installation location and user behaviour and can therefore in some cases be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standardised conditions.



Kundenservice
Customer Service
Service à la clientèle
Klantenservice
Servicio al cliente



Garantiebedingungen
Warranty Conditions
Conditions de Garantie
Garantievoorwaarden
Condiciones de Garantía

9 Disposal

Disposing of packaging materials



Sort the packaging materials before disposal. Paper and cardboard with the wastepaper and plastic film in the recycled materials bin.

Disposal of old appliances

Observe the disposal regulations applicable in your country!

Disposing of old appliances (Germany)



Old appliances must not be disposed of with household waste. The symbol of a crossed-out wheeled bin on the product or its packaging indicates that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre.

You can obtain the addresses from your city administration or local government.

Alternatively, you can return old electrical appliances with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic appliances of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic appliances at least several times a year.

Larger old appliances can be returned free of charge to an appropriate retailer when purchasing a new appliance of the same type that performs essentially the same functions as the new appliance. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

Children can often not recognise the hazards associated with household appliances. Ensure the necessary supervision and do not let children play with the appliance.

Disposing of old appliances (Austria)



The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging materials means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city administration or local government.

Alternatively, you can return old electrical appliances free of charge when you buy a new appliance of the same type and with the same function from an offline retailer. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

The appliance may contain substances that can endanger the environment and human health if disposed of incorrectly. Material recycling helps to reduce waste and conserve resources. By collecting old appliances separately and recycling them, you help prevent negative impacts on the environment and human health.

Préambule

Avant la mise en service de l'appareil, lisez attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes de sécurité importantes pour le fonctionnement et l'entretien de l'appareil. Une utilisation adéquate est essentielle pour une consommation d'énergie efficace et réduit la consommation en énergie pendant le fonctionnement.

Une utilisation incorrecte de l'appareil peut être dangereuse, en particulier pour les enfants.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement et transmettez-le aux éventuels prochains propriétaires.

Le fabricant travaille constamment au développement continu de tous les types et modèles. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et la technologie.

Conformité CE

Au moment de sa mise sur le marché, cet appareil est conforme aux exigences fixées par les directives du Conseil relatives au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique RL 2014/30/UE et l'utilisation de matériel électrique dans certaines limites de tension RL 2014/35/UE.

Cet appareil porte le marquage CE et dispose d'une déclaration CE de conformité qui peut être inspectée par les autorités de surveillance du marché compétentes.

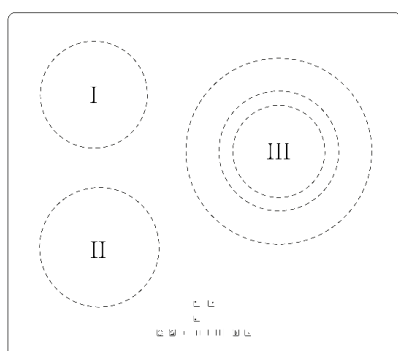
Description de l'appareil

La description de l'appareil résume toutes les informations importantes et sert à avoir un aperçu rapide et à se familiariser avec l'appareil et ses fonctions.

Contenu de la livraison

UNITE	DESCRIPTION
1x	Table de cuisson à induction autonome ¹
1x	Mode d'emploi
1x	Safetybook
1x	Notice d'installation
1	Matériel de montage

Aperçu de l'appareil



	ZONE DE CUISSON	DIAMETRE	PUISSANCE (W)
I	Arrière gauche	Ø 160 mm	1500 max.
II	Avant gauche	Ø 180 mm	2100 max.
III	À droite	Ø 280 mm	3600 max.

Panneau de commande

► Pour l'utilisation de l'appareil, voir Utilisation quotidienne

PANNEAU DE COMMANDE	SYMBOLE	DESCRIPTION
		Marche/arrêt
		Verrouillage du clavier
		Curseur tactile
		Booster
		Minuterie
		Sélection des zones de cuisson

¹ Dans le texte, le terme « appareil » désigne une plaque à induction.

Sommaire

1	Consignes de sécurité	6
1.1	Utilisation conforme	7
1.2	Consignes de sécurité générales	7
1.3	Sécurité pour certains groupes de personnes	7
1.4	Consignes de sécurité lors du montage et de l'installation	7
1.5	Consignes de sécurité concernant l'utilisation quotidienne de l'appareil.....	8
1.6	Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien	8
1.7	Consignes de sécurité pour l'élimination	8
2	Préparer l'appareil pour le montage	9
2.1	Déballer les appareils	9
2.2	Installer une table de cuisson à induction	10
2.3	Démonter la table de cuisson à induction	11
2.4	Raccordement électrique	12
3	Utilisation quotidienne.....	15
4	Nettoyage et entretien	20
5	Conseils pratiques	21
6	Messages d'erreur et pannes.....	22
7	Caractéristiques techniques	25
8	Service après-vente.....	26
9	Élimination	27

1 Consignes de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi et les autres documents qui accompagnent le produit pour une utilisation sûre et conforme, et conservez-les pour une utilisation ultérieure.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures et dommages survenus suite au non-respect des instructions d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

Étiquetage et explication des avertissements

Toutes les consignes de sécurité dans ce mode d'emploi sont marquées d'un symbole d'avertissement.

DANGER

Signale une situation dangereuse imminente qui entraîne la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !

AVERTISSEMENT

Signale une situation dangereuse potentielle pouvant entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !

ATTENTION

Signale une situation dangereuse pouvant provoquer des blessures légères ou modérées en cas de non-respect !

ATTENTION

Signale une situation qui entraîne des dommages matériels en cas de non-respect.

Symboles utilisés

 **CHOC ÉLECTRIQUE !**

 **RISQUE DE BRÛLURE !**

 **RISQUE D'INCENDIE !**



➤ Informations et remarques à observer

- Indique une énumération
- ✓ Signale les étapes de contrôle dans l'ordre et les mesures à prendre pour éviter les situations dangereuses
- 1. Signale les étapes de travail l'une après l'autre
- Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail

1.1 Utilisation conforme

L'appareil est prévu pour un usage privé/domestique. L'appareil ne convient pas à un usage professionnel.

- Cet appareil est conçu pour cuire et rôtir des aliments.

Toute utilisation en dehors de ces domaines d'application n'est pas conforme à l'usage prévu et est donc considérée comme incorrecte.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Les transformations ou les modifications sur l'appareil sont interdites.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Éteignez l'appareil après utilisation.
- En cas d'urgence, coupez l'alimentation électrique avec l'interrupteur situé sur le boîtier électrique.
- En cas d'endommagement, par exemple parce qu'une vitre est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Veillez à une bonne aération de la pièce afin d'éliminer rapidement les éventuelles odeurs et fumées. Ouvrez la fenêtre ou mettez en marche la ventilation en fonction de la situation.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Portez des gants ou des maniques résistants à la chaleur. Protégez votre visage.

1.3 Sécurité pour certains groupes de personnes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants, à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites sur l'usage sûr de l'appareil et si elles comprennent les risques pouvant en découler.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil ou surveillez-les en permanence.

1.4 Consignes de sécurité lors du montage et de l'installation

- Les travaux d'installation et les travaux sur le câblage électrique ne doivent être effectués que par des spécialistes qualifiés, conformément à l'ensemble des normes et directives locales en vigueur, y compris les mesures de sécurité incendie.
- Ne montez et ne raccordez l'appareil que conformément aux instructions.
- N'installez pas l'appareil à l'extérieur.
- Si la circulation d'air est insuffisante, une accumulation de chaleur peut se produire et provoquer un incendie. Respectez les distances minimales par rapport aux autres objets (► Montage et installation). Pour les périphériques de saisie, voir la **notice de montage** séparée.

Sécurité électrique

La sécurité électrique n'est garantie que si l'appareil est raccordé à un système mis à la terre qui est conforme aux normes de sécurité électriques.

- Ne posez pas le câble secteur sous tension.
- Ne coupez pas le câble secteur.
- Remplacez immédiatement un câble secteur endommagé (► service après-vente).
- Si les câbles secteur ou fiches secteur sont endommagés, n'utilisez plus l'appareil.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à distance du câble secteur car il existe un risque de strangulation.

1.5 Consignes de sécurité concernant l'utilisation quotidienne de l'appareil

- Ne posez pas d'objets lourds sur la table de cuisson, car ils risqueraient d'endommager les zones de cuisson.
- Ne placez pas de films plastiques, de matières plastiques ou d'autres matériaux facilement fusibles, comme le sucre, sur la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de matériaux facilement inflammables sur la plaque de cuisson, car ceux-ci pourraient se déformer ou prendre feu en cas de mise en marche accidentelle.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes (par exemple, la plaque de cuisson). Portez des gants ou des maniques résistants à la chaleur. Protégez votre visage.
- Restez près de l'appareil pendant l'utilisation, car l'huile et la graisse peuvent s'enflammer (► Procédure à suivre en cas d'incendie).

Procédure à suivre en cas d'incendie

N'éteignez jamais une huile ou une graisse qui brûle avec de l'eau.

1. Arrêtez l'appareil. Coupez l'alimentation électrique avec l'interrupteur situé sur le boîtier électrique.
2. Couvrez les flammes avec une couverture anti-feu ou un couvercle.
3. Si le feu se propage, appelez immédiatement les pompiers, informez les autres habitants et quittez la zone d'incendie.

1.6 Consignes de sécurité pour le nettoyage et l'entretien

- N'effectuez aucune intervention ou réparation sur l'appareil hormis les travaux de nettoyage et d'entretien décrits dans ce mode d'emploi.
- Ne confier les réparations qu'à des professionnels qualifiés.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Avant les travaux de nettoyage et d'entretien, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir.

1.7 Consignes de sécurité pour l'élimination

Éliminez l'appareil conformément aux directives environnementales locales (► Élimination).

2 Préparer l'appareil pour le montage

2.1 Déballez les appareils

- Déballez la table de cuisson à induction avec précaution.
- Vérifiez que la table de cuisson à induction n'est pas endommagée.



AVERTISSEMENT

RISQUE DE COUPURE PAR DES BORDS TRANCHANTS ENDOMMAGÉS !

Faites réparer/remplacer immédiatement une plaque de cuisson endommagée par le service après-vente.

ATTENTION

L'emballage ne doit présenter aucun dommage.

- Ne jamais installer et mettre en service un appareil endommagé.
- En cas de dommage, contactez le service après-vente ou le fournisseur.

Consignes pour le transport

Vérifiez tout dommage lié au transport de l'appareil.

Enlever la protection de transport

Le four et la table de cuisson à induction sont protégés pour le transport.

- Retirez tous les rubans adhésifs, couches de polystyrène et films plastiques.
- Éliminez soigneusement les restes de colle avec de l'essence de nettoyage.

Signalez immédiatement les dommages visibles au service après-vente.

Préparation du plan de travail

- Le plan de travail du meuble encastré doit avoir une épaisseur minimale de 38 mm.
- La table de cuisson à induction doit être placée à l'horizontale et le côté mur doit être étanche aux débordements de liquides.
- Les plans de coupe doivent être scellés avec un vernis spécial, du caoutchouc silicone ou avec de la résine coulée pour empêcher tout gonflement dû à l'humidité.
- La distance entre les bords de coupe latéraux et la paroi gauche ou droite doit être d'au moins 50 mm.
- La découpe doit se trouver au centre au-dessus des meubles encastrés.
- Les meubles de cuisine, y compris le matériau de support, le revêtement de surface, la colle et les joints, doivent présenter une résistance suffisante à la chaleur, au moins 100 °C selon la norme DIN 68930 :2009-11.

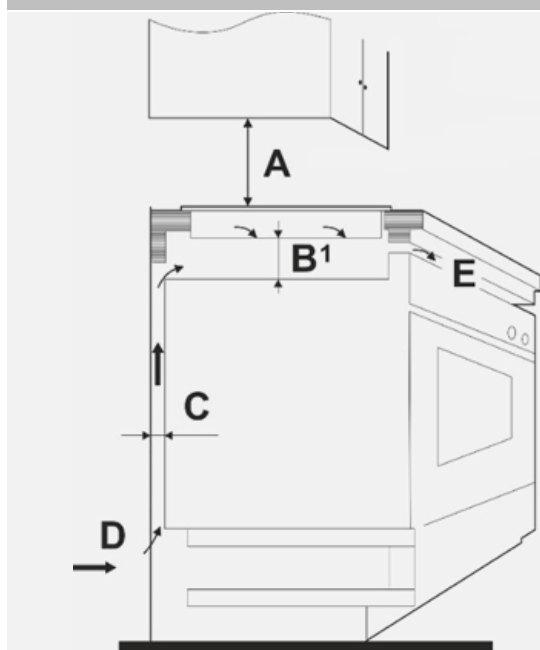
2.2 Installer une table de cuisson à induction

⚠ ATTENTION

BLESSURE PAR COUPURE DUE À UNE PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAME FISSURÉE !

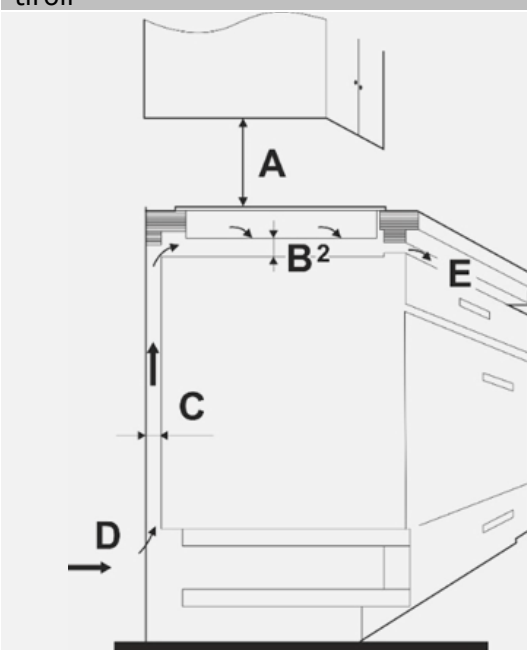
Ne placez pas la table de cuisson à induction sur les coins en vitrocéramique. Risque de bris de verre !

Graphique I : Distances de montage B1= avec source de chaleur



- A) 760mm
- B) 50 mm
- C) 20 mm
- D) Entrée d'air
- E) Sortie d'air min 5 mm

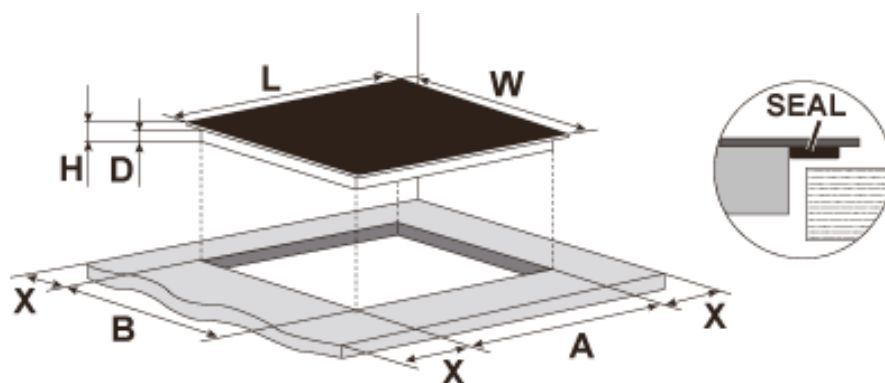
Graphique II : Distances de montage B2= sans source de chaleur, armoire ou tiroir



- A) 760 mm
- B) 15 mm / 50 mm
- C) 20 mm
- D) Entrée d'air
- E) Sortie d'air min 5 mm

Dimensions de montage mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	56	560	490	50



Lors de l'installation de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes.

- Contrôlez à nouveau les dimensions de la découpe dans le plan de travail.
- Gardez les bords de la découpe propres et exempts de graisse.
- Positionnez la plaque à induction au-dessus de la découpe du plan de travail, en plaçant l'indicateur de chaleur résiduelle vers l'avant.
- Le bord de la table vitrocéramique doit être parallèle au bord avant du plan de travail.
- Placez la plaque de cuisson, câbles en avant, dans l'encoche prévue à cet effet
- Abaissez lentement la plaque à induction dans l'encastrement jusqu'à ce qu'elle repose dessus.
- Appuyez sur tout le pourtour de la plaque à induction.
- Fixez la table de cuisson au plan de travail par le dessous avec :
 - Fixer 4 clips de retenue
 - Fixer 4 vis.
- Si le fond de l'appareil est accessible après l'installation dans le meuble bas, il faut installer une cloison de séparation. Cloison Montage en respectant les distances prescrites.
- Si l'installation a lieu, en revanche, sur un four, une cloison de séparation n'est pas nécessaire. (Pour plus d'informations, voir la notice de montage séparée)

2.3 Démonter la table de cuisson à induction

ATTENTION

DOMMAGES MATÉRIELS !

Ne confiez le démontage et la réparation de la table de cuisson à induction qu'au service après-vente du fabricant ou à un électricien agréé.

2.4 Raccordement électrique

Remarques à l'attention des électriciens spécialisés

- La tension nominale des éléments chauffants est de 230 V. L'adaptation de l'appareil pour le courant monophasé 230 V est possible grâce à un pontage correspondant sur la barrette de raccordement.

Comme cordon d'alimentation, sélectionnez un type de câble approprié en tenant compte du type de raccordement et de la puissance nominale du four.

Le câble de raccordement doit être fixé dans la décharge de traction.

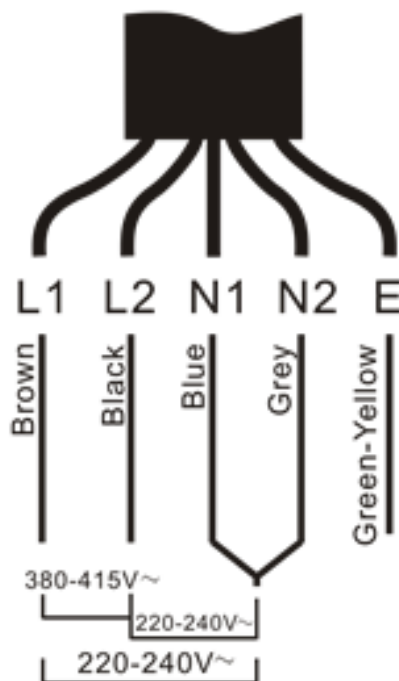
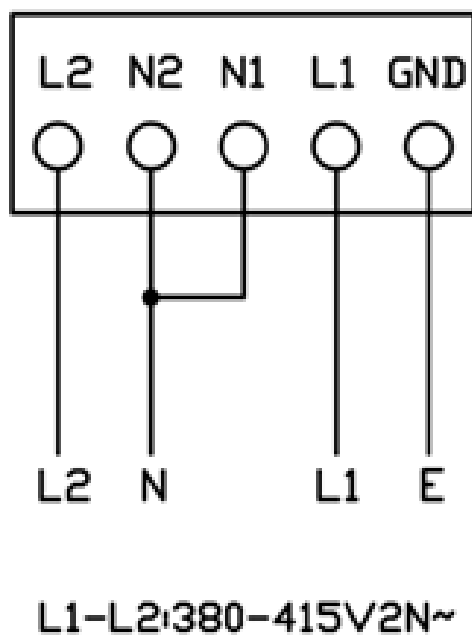
ATTENTION

DOMMAGES MATÉRIELS !

Raccorder le conducteur de terre à la borne du bornier marqué .

Boîte de raccordement au réseau ouvrir / fermer

- Pour le déverrouiller, desserrez la vis et retirez le cache.
- Pour fermer, rabattez le couvercle et fixez-le à l'aide de la vis.



Régulation de la puissance

La puissance totale de la plaque à induction peut être réglée sur 2,8/3,5/7,2 kW. La plaque à induction peut alors être raccordée à une alimentation électrique de 13, 16 ou 32 ampères et configurée de manière à fonctionner avec chacun de ces réglages de puissance.

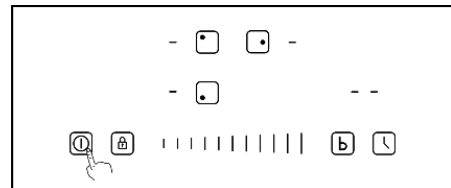
Adaptation de la régulation de la puissance

1. Débranchez la table de cuisson du secteur.
2. Laissez la plaque de cuisson débranchée pendant cinq minutes.
3. Rétablir l'alimentation électrique.
4. Suivez les étapes suivantes décrites dans la section « Réglage des niveaux de puissance de la table de cuisson ».

Régler la plaque de cuisson sur les différents niveaux de puissance.

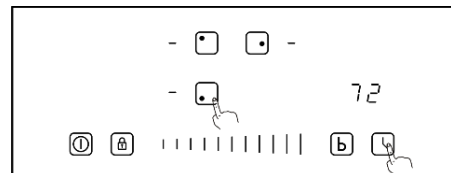
1. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** .

→ Un signal sonore retentit et - ou - s'affiche sur tous les écrans.
L'appareil est en mode veille.



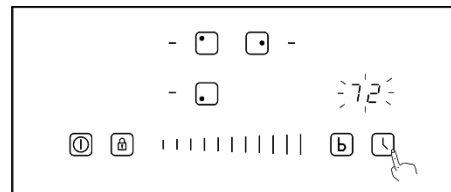
2. Appuyez simultanément sur la touche **Sélection de la zone de cuisson**, située à l'avant à gauche, et sur la touche **Minuterie** , et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes.

→ Un signal sonore indique que la plaque à induction est en mode de réglage de la puissance. **L'écran du minuteur** affiche la puissance totale maximale actuellement réglée.



3. Appuyez sur la **touche Minuterie** .

→ **L'affichage du minuteur** se met à clignoter.



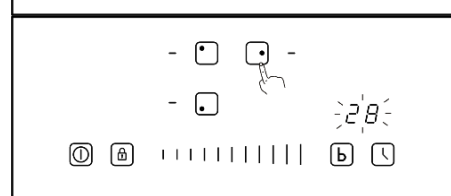
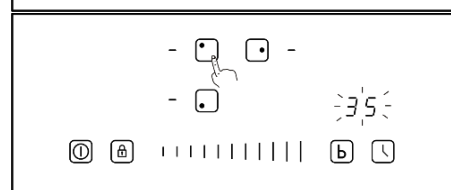
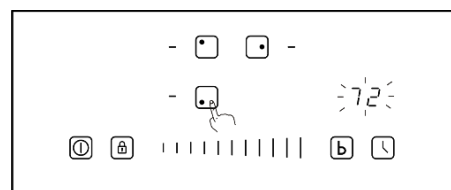
4. En appuyant sur la touche de sélection de la **zone de cuisson correspondante, il est possible de régler la** puissance totale.

→ Sur **l'affichage du minuteur**, la valeur sélectionnée clignote :

72 correspond à 7,2 kWh

35 correspond à 3,5 kWh

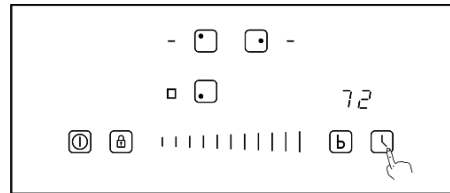
28 correspond à 2,8 kWh



Préparer l'appareil pour le montage

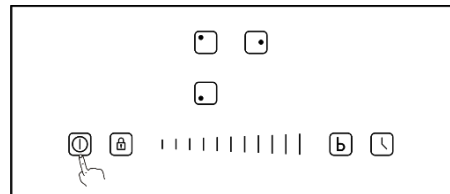
5. Appuyez à nouveau sur la **touche Minuterie** .

→ **L'affichage du minuteur** ne clignote plus et un « o » s'affiche à côté de la dernière **touche de sélection de zone de cuisson** sélectionnée.



6. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche **Marche/Arrêt** .

→ Lors de la prochaine mise sous tension, l'appareil sera prêt à fonctionner avec la puissance totale configurée.



- La configuration de la limitation de puissance ne peut être effectuée qu'une seule fois, à condition que l'alimentation électrique de la table de cuisson ne soit pas coupée. Pour reconfigurer la limitation de puissance, il faut débrancher l'alimentation électrique et répéter les étapes décrites ci-dessus.

3 Utilisation quotidienne

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement et respecter les consignes de sécurité. Nettoyez minutieusement l'appareil avant la mise en service. Nettoyez les foyers avec un chiffon humide et séchez-les. Pour plus d'informations, voir Nettoyage et entretien.

DANGER

RISQUE DE BLESSURES

- Si la table de cuisson est fissurée, l'appareil doit être immédiatement éteint. Risque d'électrocution !
- Si la table de cuisson ne peut plus être éteinte en raison d'un défaut, coupez immédiatement le fusible domestique et contactez le service après-vente.

ATTENTION

Pour éviter les dommages sur la table de cuisson, veillez à ce que les postes de cuisson restent secs. Les casseroles humides peuvent endommager les foyers.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES DÛ AUX SURFACES BRÛLANTES !

- Les postes de cuisson et leurs environs deviennent très chauds.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes.
- Éteignez la table de cuisson dès que la cuisson est terminée.
- Ne laissez pas les éléments chauffants allumés lorsque les casseroles ou les poêles sont vides.

DANGER

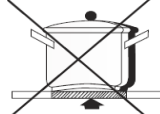
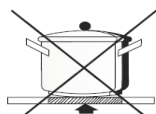
CHOC ÉLECTRIQUE DÛ À UNE TABLE DE CUISSON À INDUCTION DÉFECTUEUSE !

La plaque de cuisson ne s'éteint pas :

- Désactivez immédiatement le dispositif de sécurité et contactez le service après-vente. N'effectuez pas vous-même de réparations sur l'appareil.

Vaisselle adéquate

- La surface de cuisson et le fond de la casserole doivent être toujours propres et secs.
- Utilisez des casseroles et poêles à fond lisse et sans défaut.
- Observez les instructions du fabricant de la vaisselle résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas de casseroles en plastique ou de casseroles dont la surface intérieure est revêtue d'aluminium.



ATTENTION

Endommagement de la table de cuisson à induction en cas de fonds de casseroles rugueux.

N'utilisez que de la vaisselle de qualité irréprochable.

Niveaux de puissance (niveaux L) du régulateur d'énergie

NIVEAU DE PUISSANCE	REGULATEUR D'ENERGIE
0	Arrêt
1-2	Réchauffer- Cuire les légumes
3-4	Faire dorer lentement
5	Faire dorer lentement
6-9	Rôtir la viande / le poisson- cuisson / rôtissage rapide

PANNEAU DE COMMANDE	SYMBÔLE	DESCRIPTION
		Marche/Arrêt
		Verrouillage du clavier
		Curseur tactile
		Booster
		Minuterie
		Sélection des zones de cuisson

Démarrage de la table de cuisson

La table de cuisson à induction est équipée de zones de cuisson de différents diamètres et puissances.

1. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt**  .
→ Un signal sonore retentit et - ou - s'affiche sur tous les écrans.
L'appareil est en mode veille.
2. Placer un ustensile de cuisine approprié sur la zone de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur la **touche de sélection de la zone de cuisson** correspondant à cette zone de cuisson.
→ L'indicateur situé à côté de la touche commence à clignoter au niveau 5.
4. Sélectionnez le niveau de chauffage à l'aide du **curseur tactile**  .



- Si aucun niveau de cuisson n'est sélectionné dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Il faut alors recommencer à l'étape 1.
- Le réglage de la température peut être modifié à tout moment pendant la cuisson en appuyant à nouveau sur la ***touche de sélection de la zone de cuisson***.
- Si **U** et le niveau de chauffage clignotent en alternance sur l'écran, cela signifie que l'ustensile de cuisson n'est pas adapté ou qu'il est placé sur la mauvaise zone de cuisson.
- L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucun ustensile de cuisson approprié n'est posé dessus.

Arrêt de la zone de cuisson

1. Appuyez sur la **touche de sélection de la zone de cuisson** correspondante.
2. Pour désactiver la zone de cuisson à l'aide du **curseur tactile** , réglez la puissance de chauffage sur **0**.
→ L'écran affiche d'abord **0**, puis **H**.
3. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** .

	➤ «H» indique quelle zone de cuisson est encore chaude. L'affichage s'éteint dès que la surface a refroidi jusqu'à une température sûre. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie : Si vous souhaitez faire chauffer d'autres poêles, utilisez la zone de cuisson encore chaude. ➤ Lorsqu'une zone de cuisson est désactivée et que la surface de celle-ci est à plus de 60 °C, le message lumineux «H» s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson. Ce message lumineux ne s'éteint à nouveau que lorsque la température de la zone de cuisson est inférieure à 60 °C. ➤ Même si l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint, la surface de la zone de cuisson peut encore provoquer des brûlures !
---	--

Fonction Boost

1. Lorsque la zone de cuisson est activée, appuyez sur la **touche de sélection de zone de cuisson** correspondant à la zone souhaitée.
1. Appuyez sur la touche **Booster** .
→ Un signal sonore unique retentit et «**b**» s'affiche à l'écran.
→ La zone de cuisson passe en mode BOOST et la puissance atteint sa valeur maximale.

	➤ En mode BOOST, il suffit d'appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson et de régler la nouvelle puissance de chauffage souhaitée à l'aide du curseur tactile met fin à la fonction BOOST. ➤ Le mode BOOST fonctionne pendant 5 minutes au maximum, puis s'arrête automatiquement et passe au niveau 9.
---	--

Verrouillage du clavier

Les commandes peuvent être verrouillées afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, lorsque des enfants activent accidentellement les zones de cuisson).

Pour activer le verrouillage du clavier.

1. Appuyez sur la touche **Verrouillage du clavier** .
→ L'appareil passe en mode sans échec. L'écran de la minuterie affiche le message lumineux «**Lo**».

Les seules touches que l'on peut encore utiliser sont les suivantes :

- La touche **Marche/Arrêt**  et la touche **Verrouillage du clavier** .

Pour désactiver cette fonction

1. Appuyez sur la touche **Verrouillage du clavier**  pendant 3 secondes.

Le message lumineux «**Lo**» s'éteint sur l'écran de la minuterie. L'appareil est prêt à fonctionner.

	➤ Lorsque la plaque à induction est verrouillée, elle peut être désactivée à tout moment à l'aide de la touche Marche/Arrêt. Il faudra toutefois le déverrouiller à nouveau lors de la prochaine utilisation.
---	--

Régler la minuterie

Régler l'appareil à l'aide de la minuterie de manière qu'une zone de cuisson s'éteigne une fois le temps programmé écoulé. La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes.

1. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt**  .
→ Un signal sonore retentit et – ou – s'affiche sur tous les écrans.
L'appareil est en mode veille.
2. Placer un ustensile de cuisine approprié sur la zone de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur la **touche de sélection de la zone de cuisson** correspondant à cette zone de cuisson.
→ Le voyant à côté de la touche se met à clignoter.
4. Sélectionnez le niveau de chauffage à l'aide du **curseur tactile**  .
5. Appuyez à nouveau sur la **touche de sélection de la zone de cuisson** correspondant à cette zone de cuisson.
→ Le voyant à côté de la touche se met à clignoter.
6. Appuyez sur la touche **Minuterie**  .
→ Un point ●clignote sur la zone de cuisson sélectionnée.
→ L'écran de la minuterie affiche **10** (minutes). Le **0** (une minute) clignote.
7. Réglez les minutes à l'aide du **curseur tactile**  .
8. Appuyez à nouveau sur la touche **Timer**  .
→ L'écran affiche **1X** (minutes). Le **1** (dizaine de minutes) clignote.
9. Réglez les dizaines de minutes à l'aide du **curseur tactile**  .



- Une fois la durée souhaitée réglée, le compte à rebours commence immédiatement et le temps restant s'affiche sur l'écran du minuteur.
- Une fois le temps réglé écoulé, la zone de cuisson s'éteint et un signal sonore retentit pendant 30 secondes.
- Pour arrêter prématurément la cuisson, appuyez d'abord sur la **touche de sélection de la zone de cuisson** correspondant à cette zone, puis appuyez sur la touche « Timer » et réglez le **curseur tactile**  pour remettre le temps restant à zéro. Lorsque l'affichage des minutes indique **00**, la fonction minuterie est désactivée.
- Les autres zones de cuisson qui étaient déjà en marche avant le réglage de la minuterie continuent de fonctionner.
- La fonction minuterie peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson. L'écran du minuteur affiche alors le temps restant le plus court parmi toutes les zones de cuisson.

Régler l'alarme

L'alarme fonctionne de manière indépendante et n'a aucun lien avec le fonctionnement de la minuterie d'une zone de cuisson.

1. Si au moins une zone de cuisson est active, appuyez sur la touche **Minuterie**  .
→ L'écran de la minuterie affiche **10** (minutes). Le **0** (une minute) clignote.
2. Réglez les minutes à l'aide du **curseur tactile**  .
3. Appuyez à nouveau sur la touche **Timer**  .
→ L'écran affiche **1X** (minutes). Le **1** (dizaine de minutes) clignote.
→ Réglez les dizaines de minutes à l'aide du **curseur tactile**  . Sur l'écran de la minuterie, **10**clignote.
→ Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

Lorsque le compte à rebours est terminé, le buzzer retentit pendant 30 secondes pour avertir l'utilisateur.

Protection contre la surchauffe

Si le capteur détecte une température trop élevée dans l'appareil, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement de fonctionner.

Protection contre une mise en marche involontaire : détection de petits objets

Si de la vaisselle non appropriée ou non magnétique (par ex. en aluminium) ou d'autres petits objets (par ex. des couverts, des clés) sont posés sur la table de cuisson à induction, la commande de la table de cuisson se remet automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant encore 2 minutes pour assurer le refroidissement.

Limitation de la durée de fonctionnement

En fonction du niveau de puissance de chauffage sélectionné, chaque zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une durée maximale de fonctionnement définie, si aucune commande n'a été effectuée pendant ce laps de temps.

Puissance de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée de fonctionnement maximale en heures	8	8	8	4	4	4	2	2	2

N'utilisez JAMAIS cette fonction comme minuterie ! Surveillez toujours la préparation des aliments !

Nettoyez la table de cuisson à induction après chaque utilisation

1. Essuyez la table de cuisson à induction avec un chiffon humide et un peu de produit nettoyant.
2. Séchez la table de cuisson à induction avec un chiffon propre.
3. Éliminez immédiatement les restes et les éclaboussures de graisse.
4. Pour plus d'informations concernant le nettoyage, reportez-vous au chapitre Nettoyage et entretien.

4 Nettoyage et entretien

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.



AVERTISSEMENT



RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

Fuites au niveau de la plaque à induction et du four

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. De l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques.



ATTENTION



RISQUE DE BRÛLURES CAUSÉ PAR L'EAU BRÛLANTE PENDANT LE NETTOYAGE.

La température de l'eau doit être choisie de telle sorte que tout risque de brûlure soit évité !



ATTENTION

RISQUE DE COUPURES EN CAS D'UTILISATION DE RACLOIRS À LAME DE RASOIR.

Les lames de rasoir sont très tranchantes !

- Nettoyez la table de cuisson à induction avec un chiffon humide et essuyez-la avec un chiffon sec.
- Nettoyez les salissures avec de l'eau chaude et un produit nettoyant ou nettoyez la table de cuisson à induction avec un produit nettoyant pour table vitrocéramique courant.
- Nettoyez immédiatement les aliments renversés, les restes et les éclaboussures de graisse.

Réglez immédiatement l'alimentation sur « 0 » dans les cas ci-après et

- Traitez la surface avec de l'eau chaude s'il y a des résidus de sucre :
- Traitez délicatement la surface avec de l'eau chaude et un racloir à lame de rasoir s'il y a des morceaux de feuille d'aluminium et si un matériau en matière synthétique / plastique a fondu par accident.
- Éliminez les salissures tenaces avec des nettoyants spéciaux.
- Si vous n'arrivez pas à corriger l'erreur, veuillez contacter le service après-vente. Dans ce cas, n'effectuez aucune autre manipulation, surtout sur les composants électriques de l'appareil.

5 Conseils pratiques

Vous trouverez ci-après quelques conseils importants pour vous aider à économiser de l'énergie et à obtenir une meilleure efficacité avec votre nouvelle table de cuisson et la vaisselle.

- Le diamètre du fond de la casserole doit être identique ou légèrement supérieur à celui de la plaque de cuisson. Lorsque vous achetez des pots, veillez à ce que le diamètre indiqué soit bien celui de la partie supérieure du pot. Le diamètre supérieur de la casserole est généralement plus grand que le diamètre du fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économes en temps et en énergie par leur espace de cuisson fermé et la surpression. La cuisson rapide préserve les vitamines.
- Veillez toujours à ce qu'il y ait suffisamment de liquide dans l'autocuiseur, car si celui-ci est chauffé à sec, la plaque de cuisson et l'autocuiseur risquent d'être endommagés par une surchauffe.
- Couvrez toujours si possible les casseroles avec un couvercle approprié.
- Utilisez la casserole adéquate pour chaque quantité d'aliments.
- Les données sur les tableaux servent de références.

6 Messages d'erreur et pannes

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAUT-IL FAIRE ?
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez-s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, veuillez contacter le service client.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Le verrouillage du clavier est activé	Désactivez le verrouillage du clavier. Vous trouverez les instructions à ce sujet dans le chapitre « Utilisation quotidienne ». Si le problème persiste, veuillez contacter le service client
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'un léger film d'eau recouvre les commandes, ou que vous ne les touchiez qu'avec le bout des doigts.	Assurez-vous que la zone tactile est sèche, puis appuyez sur les commandes avec le bout du doigt.
Le verre est rayé.	Aucun ustensile de cuisine n'a été détecté, ou celui détecté n'est pas adapté. On utilise des éponges abrasives inadaptées ou des produits de nettoyage agressifs.	On utilise des éponges abrasives inadaptées ou des produits de nettoyage agressifs. Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Ustensiles de cuisine adaptés ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines poêles ou casseroles émettent des bruits de grésillement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la conception de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	C'est tout à fait normal pour les ustensiles de cuisine et cela n'indique pas un défaut.
À puissance élevée, la plaque à induction émet un léger bourdonnement.	Cela s'explique par le principe de fonctionnement de la cuisson à induction.	C'est normal, mais ce bruit devrait s'atténuer, voire disparaître complètement, si vous réduisez le niveau de chauffage.
Bruits de ventilation provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche afin d'éviter une surchauffe des composants électroniques. Il se peut qu'il continue de fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque à induction.	C'est normal et cela ne nécessite aucune intervention. Ne débranchez pas la plaque à induction tant que le ventilateur fonctionne.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE FAUT-IL FAIRE ?
La poêle ne chauffe pas et  s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne parvient pas à détecter la poêle, car celle-ci n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La plaque à induction ne parvient pas à détecter la poêle, car celle-ci est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction. Voir la section « Ustensiles de cuisine adaptés ». Centrez la poêle et assurez-vous que son fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit ou un code d'erreur s'affiche.	Problème technique.	Veuillez noter les lettres et les chiffres du code d'erreur, éteindre la plaque à induction et contacter le service après-vente.

CODE D'ERREUR	CAUSE POSSIBLE	DESCRIPTION DE L'ERREUR
E1	Problème au niveau de la poêle ou de la casserole.	Il n'y a ni poêle ni casserole, ou bien leur taille, leur matériau, etc. ne conviennent pas, ou encore elles ne sont pas placées exactement au centre de la zone de cuisson.
E2	La tension est trop élevée.	Supérieur à 265 V en courant alternatif.
E3	La tension est trop faible.	Inférieur à 185 V en courant alternatif.
E4	Capteur IGBT – Coupure	Lorsque le capteur IGBT détecte une interruption, il cesse de fonctionner.
E5	Court-circuit au niveau du capteur IGBT	Lorsque le capteur IGBT détecte un court-circuit, il cesse de fonctionner.
E6	Capteur IGBT : sur température	L'IGBT atteint une température de 100 ± 5 °C pendant 3 secondes. (Il peut se rétablir automatiquement lorsque la température redescend entre 50 °C et 70 °C.)
E7	Capteur de la surface de la plaque de cuisson : Interruption	Au bout de 60 secondes de fonctionnement, l'IGBT se désactive si le circuit de surveillance de la température de la plaque de cuisson a détecté une interruption.
E8	Court-circuit au niveau du capteur de la plaque de cuisson	L'IGBT se désactive lorsque le circuit de surveillance de la température de la plaque de cuisson détecte un court-circuit.
E9	Protection contre la surchauffe du capteur de la table de cuisson	L'IGBT se désactive lorsque le circuit de mesure de la température de la plaque de cuisson détecte qu'une certaine valeur est dépassée.
EB	Erreur de communication	La carte d'alimentation ne reçoit aucun signal de communication valide provenant de la carte d'affichage pendant 90 secondes.
EC	Erreur de communication	La carte d'affichage ne reçoit aucun signal de communication valide provenant de la carte d'alimentation pendant 90 secondes.
H	La surface de la plaque de cuisson est très chaude.	Si la température de la surface de la table de cuisson est trop élevée après la mise hors tension de celle-ci, la lettre « H » s'affiche et le ventilateur ne s'arrête qu'après un délai de 2 minutes.

7 Caractéristiques techniques

MODELE	HTI63570	
Tension	380 - 415	V
Fréquence	50	Hz
Puissance absorbée (table de cuisson)	7200	W
Dimensions sans, emballage HxLxP	60x590x520	mm
Poids, sans emballage	8,2	kg
No. EAN table de cuisson	4251003110807	

*Sous réserve de modifications techniques.

Toutes les données de l'appareil sur le label énergétique ont été déterminées par le fabricant de l'appareil selon des procédés de mesure normalisés au niveau européen et dans des conditions de laboratoire. Elles sont décrites dans la norme EN 50304. La consommation réelle d'énergie des appareils ménagers dépend donc du lieu d'installation et de l'utilisation. Elle peut donc être supérieure aux valeurs définies par le fabricant de l'appareil dans des conditions normales.



Kundenservice
Customer Service
Service à la clientèle
Klantenservice
Servicio al cliente



Garantiebedingungen
Warranty Conditions
Conditions de Garantie
Garantievoorwaarden
Condiciones de Garantía

9 Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminer l'emballage proprement trié. Mettre le carton avec le vieux papier et les films dans la collecte des matières recyclables.

Élimination des anciens appareils

Veillez à respecter la réglementation en vigueur dans votre pays en matière d'élimination des déchets !

Éliminer un appareil usagé (Allemagne)



Ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. Le symbole représentant une poubelle barrée sur roulettes, figurant sur le produit ou son emballage, signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais qu'il doit faire l'objet d'une collecte sélective. Vous pouvez retourner gratuitement l'appareil usagé auprès d'un point de collecte communal approprié pour les appareils électriques et électroniques, par ex. centre de recyclage.

Vous pouvez obtenir ces adresses auprès de votre mairie ou de votre administration communale. En alternative, vous pouvez retourner gratuitement les petits appareils électriques usagés avec une longueur de bord max. de 25 cm auprès des revendeurs avec une surface de vente pour appareils électriques et électroniques de min. 400 m² ou auprès des magasins d'alimentation avec une surface de vente totale de min. 800 m², qui offrent au moins plusieurs fois par an des appareils électriques et électroniques.

Les grands appareils usagés peuvent être retournés gratuitement auprès d'un revendeur approprié lors de l'achat d'un appareil équivalent, qui a essentiellement les mêmes fonctions que le nouvel appareil. Concernant les modalités de retour d'un ancien appareil en cas de livraison du nouvel appareil, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Avant la mise au rebut de l'appareil, veuillez retirer, si possible, toutes les batteries et piles ainsi que les lampes qui peuvent être enlevées sans dommages.

Notez que vous êtes responsable de la suppression de vos données personnelles sur l'appareil mis au rebut.

Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus lorsqu'ils manipulent les appareils ménagers. Veillez pour cela à la surveillance des enfants et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

Éliminer un appareil usagé (Autriche)



Le symbole de poubelle sur roues barrée figurant sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères mais qu'il doit être éliminé séparément. Vous pouvez déposer gratuitement cet appareil usagé dans un point de collecte communal prévu à cet effet pour les déchets d'équipements électriques et électroniques, par exemple une déchetterie. Vous pouvez obtenir ces adresses auprès de votre mairie ou de votre administration communale. Sinon, vous pouvez rapporter gratuitement les appareils électriques usagés à l'achat d'un nouvel appareil du même type et ayant la même fonction chez un revendeur fixe. Concernant les modalités de retour d'un ancien appareil en cas de livraison du nouvel appareil, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Avant la mise au rebut de l'appareil, veuillez retirer, si possible, toutes les batteries et piles ainsi que les lampes qui peuvent être enlevées sans dommages.

Notez que vous êtes responsable de la suppression de vos données personnelles sur l'appareil mis au rebut.

L'appareil peut contenir des substances pouvant représenter un danger pour l'environnement et la santé humaine en cas d'élimination incorrecte. Le recyclage des matériaux contribue à réduire les déchets et à préserver les ressources. En triant les appareils usagés et en les recyclant, vous contribuez à prévenir les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine.

Inleiding

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke veiligheidsaanwijzingen voor het gebruik en onderhoud van het apparaat. Correct gebruik draagt aanzienlijk bij aan efficiënt energieverbruik en minimaliseert dat zelfs.

Onjuist gebruik van het apparaat kan gevaarlijk zijn, vooral voor kinderen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

De fabrikant werkt voortdurend aan de verdere ontwikkeling van alle typen en modellen. Daarom behouden wij ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen in de vorm, de uitrusting en de techniek.

CE-conformiteit

Op het moment van marktintroductie voldoet dit apparaat aan de vereisten uiteengezet in de Richtlijnen van de Raad inzake de onderlinge aanpassing van de wetgeving van de lidstaten met betrekking tot Richtlijn 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit en betreffende het gebruik van elektrische apparatuur binnen bepaalde spanningsgrenzen RL 2014/35/EU.

Dit apparaat is gemarkeerd met het CE-keurmerk en heeft een verklaring van overeenstemming voor inspectie door de bevoegde markttoezichtautoriteiten.

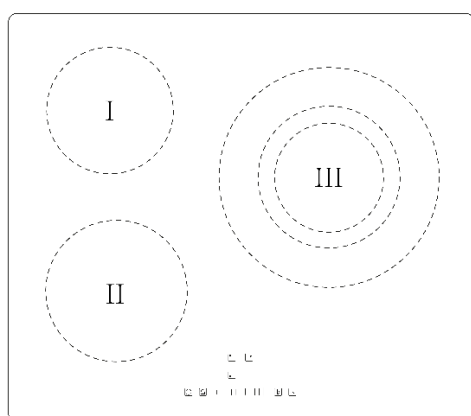
Apparaatbeschrijving

De apparaatbeschrijving vat alle belangrijke informatie samen en biedt een beknopt overzicht zodat u het apparaat en de functies ervan leert kennen.

Leveringsomvang

STK	BESCHRIJVING
1x	Autonome inductiekookplaat ¹
1x	Gebruiksaanwijzing
1x	Veiligheidsboek
1x	Inbouw instructies
1x	Montagemateriaal

Apparaatoverzicht



	KOOKZONE	DIAMETER	VERMOGEN (W)
I	Linksachter	Ø 160 mm	max. 1500
II	Linksvoor	Ø 180 mm	max. 2100
III	Rechts	Ø 280 mm	max. 3600

Bedieningspaneel

► Voor informatie over de bediening van het apparaat, zie Dagelijks gebruik.

BEDIENINGSPANEEL	SYMBOOL	BESCHRIJVING
		Aan/uit
		Toetsvergrendeling
		Touch-schuifregelaar
		Booster
		Timer
		Selectie kookzone
		

¹ In de tekst wordt de term apparaat gebruikt voor Inductiekookplaat gebruikt.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsaanwijzingen.....	6
1.1	Gebruik volgens de bestemming	7
1.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	7
1.3	Veiligheid voor bepaalde groepen personen.....	7
1.4	Veiligheidsaanwijzingen over opstelling en montage.....	7
1.5	Veiligheidsaanwijzingen voor dagelijks gebruik van het apparaat	8
1.6	Veiligheidsaanwijzingen over schoonmaken en verzorgen	8
1.7	Veiligheidsaanwijzingen voor afvalverwijdering	8
2	Het apparaat voorbereiden op inbouw	9
2.1	Apparaat uitpakken.....	9
2.2	De inductiekookplaat inbouwen	10
2.3	De inductiekookplaat verwijderen	11
2.4	Elektrische aansluiting.....	12
3	Dagelijks gebruik.....	15
4	Reiniging en verzorging	20
5	Tips en praktische opmerkingen	21
6	Foutmeldingen en storingen.....	22
7	Technische gegevens	25
8	Klantenservice	26
9	Verwijdering	27

1 Veiligheidsaanwijzingen

Lees voor veilig en correct gebruik de gebruiksaanwijzing en de andere productgerelateerde documentatie zorgvuldig door en bewaar deze voor later gebruik. De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel en schade als gevolg van het niet opvolgen van de instructies ten aanzien van de montage, het gebruik, het schoonmaken en het verzorgen van het apparaat.

Markering en uitleg over de waarschuwingen

Alle veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing zijn voorzien van een waarschuwingssymbool.

GEVAAR

Geeft een acuut gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg heeft!

WAARSCHUWING

Geeft een mogelijke gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben!

VOORZICHTIG

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, licht of relatief gering letsel tot gevolg kan hebben!

OPGELET

Geeft een situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, tot materiële schade leidt.

Gebruikte symbolen

 **ELEKTRISCHE SCHOK!**

 **VERBRANDINGSGEVAAR!**

 **BRANDGEVAAR!**



➤ Informatie en opmerkingen die in acht moeten worden genomen.

- Duidt op een opsomming
- ✓ Duidt op controlestappen in volgorde en maatregelen om gevaarlijke situaties te vermijden
- 1. Duidt op werkstappen in volgorde
 - Beschrijft de reactie van het apparaat op de werkstap

1.1 Gebruik volgens de bestemming

Het apparaat is bedoeld voor privégebruik/huishoudens. Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.

- De oven is geschikt voor het koken en braden van voedsel.

Elk gebruik buiten deze toepassingsgebieden is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik en wordt dan ook beschouwd als oneigenlijk gebruik.

1.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

- Aanpassingen of veranderingen aan het apparaat zijn niet toegestaan.
- Raak het apparaat niet aan als uw handen of voeten nat zijn.
- Schakel het apparaat na gebruik uit.
- Schakel in geval van nood de stroomvoorziening uit via de schakelaar op de zekeringenkast.
- In geval van schade, bijvoorbeeld omdat de glasplaat is gebarsten, schakel dan het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Zorg voor goede ventilatie van de ruimte, zodat eventuele geuren en rook snel worden verwijderd. Afhankelijk van de omstandigheden: ramen openen of de ventilatie inschakelen.
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Gebruik hittebestendige ovenwanten of pannenlappen. Bescherm uw gezicht.

1.3 Veiligheid voor bepaalde groepen personen

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of met een gebrek aan ervaring en/of kennis als ze onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of ze instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat of houd te allen tijde toezicht op hen.

1.4 Veiligheidsaanwijzingen over opstelling en montage

- Installatiewerkzaamheden en werkzaamheden aan de elektrische bedrading mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde specialisten in overeenstemming met alle plaatselijk van toepassing zijnde normen en voorschriften, inclusief brandveiligheidsmaatregelen.
- Installeer en sluit het apparaat alleen aan volgens de instructies.
- Plaats het apparaat niet buitenshuis.
- Als er onvoldoende luchtcirculatie is, kan er warmteophoping optreden, wat brand kan veroorzaken. Houd rekening met de minimale afstanden tot andere voorwerpen (► Plaatsing en montage). Raadpleeg de afzonderlijke **inbouw instructies** voor invoerapparaten.

Elektrische veiligheid

De elektrische veiligheid is alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een geaard systeem en voldoet aan de elektrische veiligheidsnormen.

- Zet het netsnoer niet onder spanning.
- Knik het netsnoer niet.
- Vervang een beschadigd netsnoer onmiddellijk (► Klantenservice).
- Als het netsnoer of de stekker is beschadigd, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het netsnoer gezien het mogelijke verwurgingsgevaar.

1.5 Veiligheidsaanwijzingen voor dagelijks gebruik van het apparaat

- Plaats geen zware voorwerpen op de kookplaat, want die kunnen de kookzones beschadigen.
- Leg geen folie, plastic, suiker of andere gemakkelijk smeltbare materialen op de kookplaat.
- Plaats geen licht ontvlambare materialen op de kookplaat, omdat die kunnen vervormen of vlam vatten bij per ongeluk aanzetten.
- Gebruik geen elektrische apparaten in de buurt van hete kookzones.
- Raak hete oppervlakken niet aan (bijv. de kookplaat). Gebruik hittebestendige ovenwanten of pannenlappen. Bescherm uw gezicht.
- Blijf tijdens gebruik bij het apparaat, omdat olie en vet kunnen ontbranden (► Procedure bij brand).

Procedure bij brand

Blus brandende olie en brandend vet nooit met water.

1. Schakel het apparaat uit. Schakel de stroom uit via de schakelaar op de zekeringenkast.
2. Dek vlammen af met een branddeken of afdekking.
3. Als de brand zich uitbreidt, bel dan meteen de brandweer, informeer uw burens en verlaat het gebied waar de brand woedt.

1.6 Veiligheidsaanwijzingen over schoonmaken en verzorgen

- Voer geen andere schoonmaak- en verzorgingswerkzaamheden uit aan het apparaat uit dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen vóór het schoonmaken of onderhouden.

1.7 Veiligheidsaanwijzingen voor afvalverwijdering

Voer het apparaat af volgens de plaatselijke milieuvoorschriften (► verwijdering).

2 Het apparaat voorbereiden op inbouw

2.1 Apparaat uitpakken

- De inductiekookplaat voorzichtig uitpakken.
- De inductiekookplaat op schade controleren.



WAARSCHUWING

RISICO OP SNIJWONDEN DOOR BESCHADIGDE SCHERPE RANDEN!

Laat een beschadigde kookplaat onmiddellijk repareren/vervangen door de klantenservice.

OPGELET

De verpakking moet onbeschadigd zijn.

- Een beschadigd apparaat in geen geval installeren en in gebruik nemen.
- Neem bij schade contact op met de klantenservice of de leverancier.

Transportaanwijzingen

Het apparaat op transportschade controleren.

Transportbeveiliging verwijderen

De oven en de inductiekookplaat zijn beschermd voor transport.

- Verwijder alle plakband, piepschuim-inzetstukken en plastic folie.
- Lijmresten voorzichtig met terpentine verwijderen.

Zichtbare schade onmiddellijk melden bij de klantenservice

Aanrechtblad voorbereiden

- Het aanrechtblad van de inbouwmeubelen moet minimaal 38 mm dik zijn.
- De inductiekookplaat moet waterpas worden geplaatst en moet aan de wandzijde worden afgedicht tegen vloeistoffen die overlopen.
- De snijvlakken moeten worden afgedicht met speciale lak, siliconenrubber of giethars om zwelling door vocht te voorkomen.
- De afstand van de zijdelingse randen van het gat tot een linker- of rechterwand moet minimaal 50 mm zijn.
- Het gat moet in het midden boven het onderstelmeubilair zitten.
- Het keukenmeubilair inclusief het dragende materiaal, de oppervlaktecoating, lijm en afdichtingen moeten voldoende hittebestendig zijn conform DIN 68930:2009-11, minimaal 100 °C.

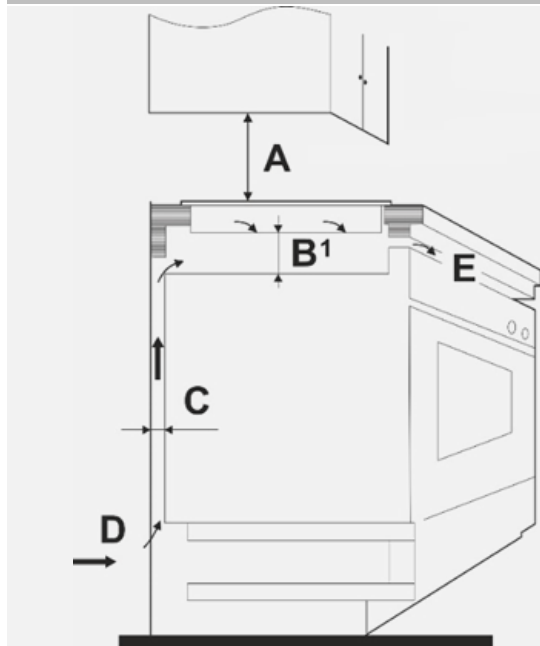
2.2 De inductiekookplaat inbouwen

⚠ VOORZICHTIG

SNIJVERWONDINGEN DOOR EEN GEBARSTEN KERAMISCHE KOOKPLAAT!

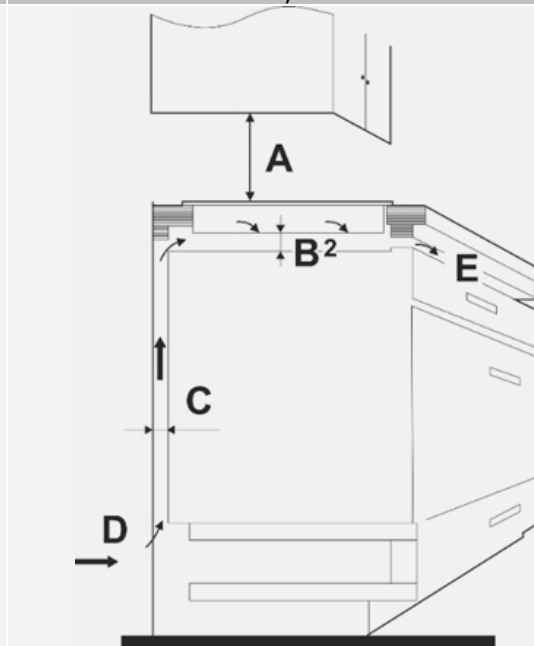
Plaats de inductiekookplaat niet op een keramische kookplaat. Glasbreuk!

Grafiek I: Installatieafstanden B1= met warmtebron



- A) 760 mm
- B) 50 mm
- C) 20 mm
- D) Luchtinlaat
- E) Luchtuitlaat min 5mm

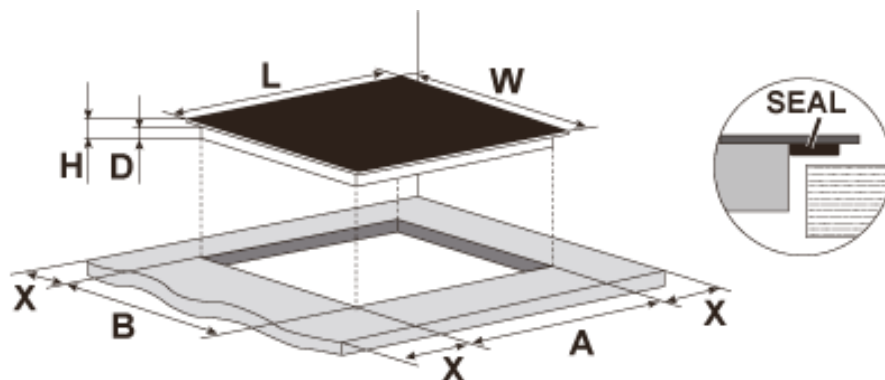
Grafiek II: Installatieafstanden B2= zonder warmtebron, kast of lade



- A) 760 mm
- B) 15 mm / 50 mm
- C) 20 mm
- D) Luchtinlaat
- E) Luchtuitlaat min 5mm

Inbouwfmetingen mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	56	560	490	50



Houd bij het inbouwen van de kookplaat rekening met de volgende aanwijzingen.

- De maten van het gat in het aanrechtblad nog een keer controleren.
- De randen van het gat schoon en vetvrij houden.
- Plaats de inductiekookplaat boven de uitsparing in het werkblad, met de restwarmte-indicator naar voren gericht.
- De rand van glaskeramiek moet evenwijdig lopen aan de voorkant van het aanrechtblad.
- Plaats de kookplaat met de kabels naar voren in de daarvoor bestemde uitsparing
- De kookplaat langzaam in het gat laten zakken, totdat de kookplaat rust.
- De rand van de kookplaat rondom aandrukken.
- De kookplaat op het aanrecht van onderen met:
 - 4Stk. Bevestigingsklemmen
 - 4Stk. Schroeven bevestigen.
- Als de onderkant van het apparaat toegankelijk is na installatie in de basiseenheid, moet er een scheidingswand worden geïnstalleerd. Installatie van scheidingswanden in overeenstemming met de voorgeschreven vrije ruimten.
- Als de montage daarentegen boven een oven wordt uitgevoerd, is een scheidingswand niet nodig. (zie de aparte montagehandleiding voor meer informatie)

2.3 De inductiekookplaat verwijderen

VOORZICHTIG

SCHADE AAN EIGENDOMMEN!

Laat de inductiekookplaat alleen uitbouwen en repareren door de klantenservice van de fabrikant of een erkende elektricien.

2.4 Elektrische aansluiting

Opmerkingen voor de elektriciën

- De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230 V. Het apparaat kan worden aangepast voor 230 V eenfasestroom door middel van een overeenkomstige jumper op de aansluitstrip.

Als netaansluitlijn moet een geschikt type kabel worden gekozen, rekening houdend met het type aansluiting en het nominaal vermogen van het fornuis.

De aansluitlijn wordt in de trekontlasting bevestigd.

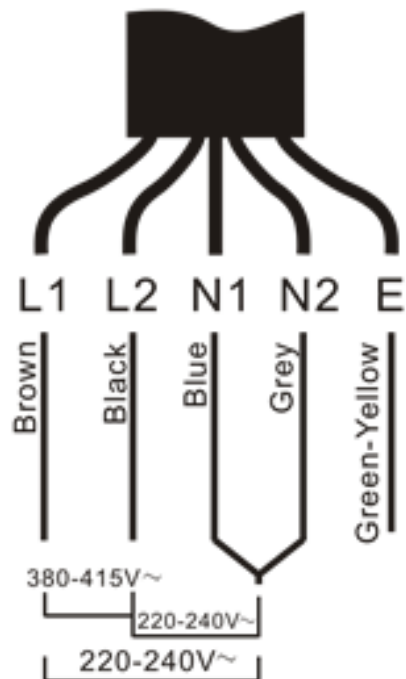
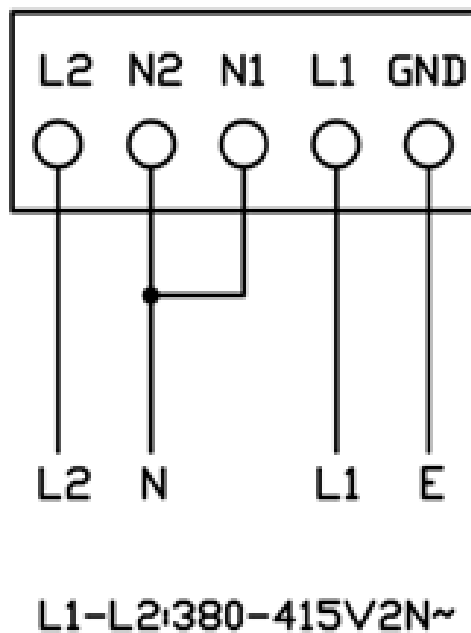
VOORZICHTIG

SCHADE AAN EIGENDOMMEN!

Sluit de aardgeleider aan op de klem van de klemmenstrook met het label .

Netkabeldoos openen / sluiten

- Om te ontgrendelen, draai je de schroef los en verwijder je het deksel.
- Sluit het deksel en zet het vast met de schroef.



Vermogensregeling

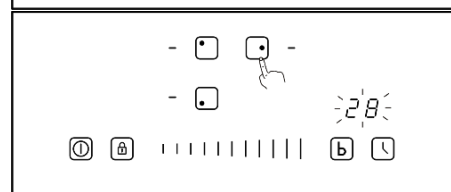
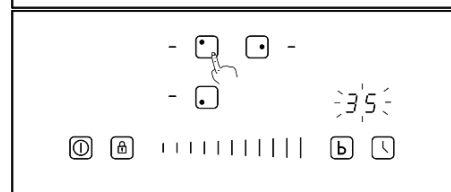
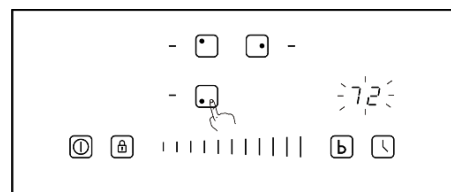
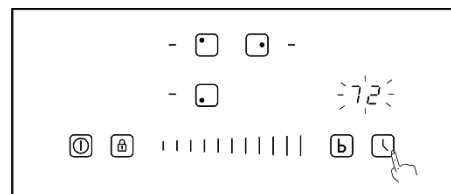
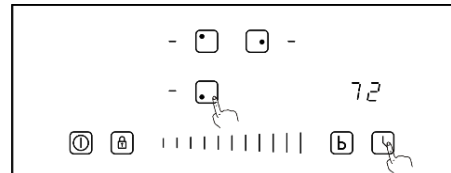
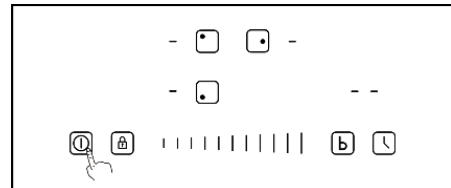
Het totale vermogen van de inductiekookplaat kan worden ingesteld op 2,8/3,5/7,2 kW. De inductiekookplaat kan vervolgens worden aangesloten op een stroomvoorziening van 13, 16 of 32 ampère en zo worden geconfigureerd dat hij op elk van deze vermogensstanden kan worden gebruikt.

Aanpassing van de vermogensregeling

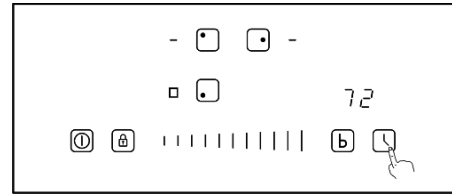
1. Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening.
2. Laat de kookplaat vijf minuten losgekoppeld van de stroomvoorziening.
3. De stroomtoevoer herstellen.
4. Volg de verdere stappen onder „Kookplaat op vermogensniveaus instellen“.

Stel de vermogensstanden van de kookplaat in.

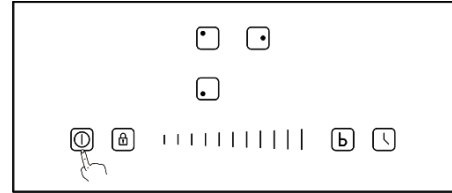
1. Raak de **Aan/Uit** -toets  aan.
→ Er klinkt een signaaltoon en - of - -verschijnt op alle displays.
Het apparaat staat in stand-by.
2. Houd de toets voor de **kookzoneselectie** links voor en de **timer**-toets  tegelijkertijd 3 seconden lang ingedrukt.
→ Een pieptoon geeft aan dat de inductiekookplaat zich in de instellingsmodus voor het regelen van het vermogen bevindt. Op het **timer-display** wordt het momenteel ingestelde maximale totale vermogen weergegeven.
3. Raak de **timer-knop**  aan.
→ Het **timer-display** begint te knipperen.
4. Door op de betreffende **keuzeknop voor de kookzone te drukken, kan het** totale vermogen worden ingesteld.
→ In het **timer-display** wordt de geselecteerde waarde knipperend weergegeven:
72 staat voor 7,2 kWh
35 staat voor 3,5 kWh
28 staat voor 2,8 kWh



5. Raak de **timer-toets**  nogmaals aan.
→ Het **timer-display** knippert niet meer en naast de laatst geselecteerde **kookzone-selectieknop** wordt een „o” weergegeven.



6. Schakel het apparaat uit met de **Aan/Uit** -toets  .
→ De volgende keer dat het apparaat wordt ingeschakeld, is het klaar voor gebruik met het geconfigureerde totale vermogen.



- De vermogensbegrenzing kan slechts één keer worden ingesteld, mits de stroomtoevoer naar de kookplaat niet is onderbroken. Om de vermogensbegrenzing opnieuw in te stellen, moet de stroomtoevoer worden onderbroken en moeten de hierboven beschreven stappen opnieuw worden uitgevoerd.

3 Dagelijks gebruik

Lees en neem pertinent de veiligheidsaanwijzingen in acht, voordat u het apparaat gebruikt. Maak het apparaat voor ingebruikneming grondig schoon. Kookpitten met een vochtige doek schoonmaken en daarna droogvegen. Zie "Schoonmaken en verzorgen" voor meer informatie.

GEVAAR

LETSELGEVAAR

- Schakel het apparaat onmiddellijk uit als de kookplaat is gebarsten. Gevaar voor elektrische schok!
- Als de kookplaat door een defect niet kan worden uitgeschakeld, schakel dan onmiddellijk de huiszekering uit en contacteer de klantenservice.

VOORZICHTIG

Om beschadigingen aan de kookplaat te voorkomen, de kookgebieden droog houden. Natte pannen kunnen de kookplaat beschadigen.

WAARSCHUWING

VERBRANDINGSGEVAAR DOOR HETE OPPERVLAKKEN!

- Kookgebieden en hun omgeving worden erg heet.
- Hete oppervlakken nooit aanraken.
- Schakel de kookplaat uit zodra u klaar bent met koken.
- De verwarmingselementen niet laten branden wanneer de potten of pannen leeg zijn of ontbreken.

GEVAAR

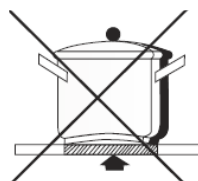
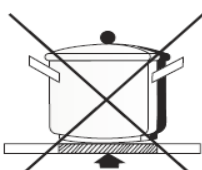
ELEKTRISCHE SCHOK DOOR DEFECTE INDUCTIEKOOKPLAAT!

De inductiekookplaat kan niet worden uitgeschakeld:

- Schakel de huiszekering onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice. Zelf geen reparaties aan het apparaat uitvoeren.

Geschikt kookgerei

- Het kookoppervlak en de bodem van de pan moeten altijd schoon en droog zijn.
- Potten en pannen met een onberispelijke, gladde bodem.
- Hittebestendig kookgerei - de instructies van de fabrikant in acht nemen.
- Gebruik geen kookpannen die van plastic zijn gemaakt of waarvan de binnenkant aluminium gecoat is.



OPGELET

Schade aan de inductiekookplaat door ruwe bodems van pannen. Gebruik alleen kookgerei dat in perfecte staat verkeert.

Vermogensniveaus (V-niveaus) van de energieregelaar

VERMOGENSNIVEAUS	ENERGIEREGELAAR
0	Uit
1-2	Opnieuw opwarmen - groenten garen
3-4	Langzaam bruinen
5	Langzaam bruinen
6-9	Vlees / vis bakken - snelkoken / braden

BEDIENINGSPANEEL	SYMBOOL	BESCHRIJVING
The control panel diagram consists of three rows of symbols: - Row 1: A square button with a circle and a vertical line through it, followed by two square buttons each containing a dot, flanked by two slanted rectangular bars. - Row 2: A slanted rectangular bar, a square button with a dot, and two more slanted rectangular bars. - Row 3: A square button with a circle and a vertical line, a square button with a lock symbol, ten vertical bars, a square button with the letter 'b', and a square button with a clock face.		Aan/uit
		Toetsvergrendeling
		Touch-schuifregelaar
		Booster
		Timer
		Kookzoneselectie

De kookplaat inschakelen

De inductiekookplaat is uitgerust met kookzones met verschillende diameters en vermogens.

1. Raak de **Aan/Uit** -toets  aan.
→ Er klinkt een signaaltoon en - of - verschijnt op alle displays.
Het apparaat staat in stand-by.
2. Plaats geschikt kookgerei op de gewenste kookzone.
3. Raak de **toets kookzoneselectie** voor deze kookzone aan.
→ Het lampje naast de knop begint op stand 5 te knipperen.
4. Kies de verwarmingsstand met de **touch-schuifregelaar** .



- Als er binnen 1 minuut geen verwarmingsstand wordt geselecteerd, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. Dan moet je opnieuw bij stap 1 beginnen.
- De warmte-instelling kan tijdens het koken op elk moment worden gewijzigd door nogmaals op de **toets kookzoneselectie** te drukken.
- Als U en het verwarmingsniveau afwisselend op het display knipperen, is het kookgerei niet geschikt of staat het op de verkeerde kookzone.
- Het display schakelt na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikt kookgerei op staat.

Kookzone uitschakelen

1. Raak de **toets kookzoneselectie** van de kookzone aan.
2. Om de kookzone uit te schakelen met de **touch-schuifregelaar** ||||| het verwarmingsvermogen op **0** in te stellen.
→ Het display toont eerst **0** en dan **H**.
3. Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de **Aan/Uit** -toets .

	➤ „H” geeft aan welke kookzone nog heet is. Het display gaat uit zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Deze functie kan ook worden gebruikt om energie te besparen: Als u nog meer pannen wilt verwarmen, gebruik dan de nog hete kookzone. ➤ Als een kookzone wordt uitgeschakeld en de oppervlakte van de kookzone warmer is dan 60 °C, verschijnt op het display van de kookzone de melding „H”. Dit lichtsignaal gaat pas weer uit zodra de temperatuur van de kookzone onder 60°C daalt. ➤ Zelfs als de restwarmte-indicator uitgaat, kan het oppervlak van de kookzone nog steeds brandwonden veroorzaken!
---	--

Boost-functie

1. Raak, terwijl de kookzone is ingeschakeld, de **toets selectie kookzone** voor de gewenste kookzone aan.
1. Raak de knop **Booster**  aan.
→ Er klinkt een eenmalig geluidssignaal en op het display verschijnt „b”.
→ De kookzone schakelt over naar de BOOST-modus en het vermogen stijgt tot de maximale waarde.

	➤ In de BOOST-modus wordt de functie beëindigd door de toets selectie kookzone aan te raken en het nieuwe gewenste verwarmingsvermogen in te stellen via de touch-schuifregelaar de BOOST-functie. ➤ De BOOST-modus duurt maximaal 5 minuten, wordt daarna automatisch beëindigd en schakelt over naar stand 9.
---	--

Toetsvergrendeling

De bedieningselementen kunnen worden vergrendeld om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld wanneer kinderen per ongeluk de kookzones inschakelen). De toetsblokkering inschakelen.

1. Raak de toets **Toetsvergrendeling**  aan.
→ Het apparaat schakelt over naar de veilige modus. Op het display van de timer verschijnt de melding „Lo”.

Alleen deze toetsen kun je nu nog gebruiken:

- De **Aan/Uit**  -toets en de toets **Toetsvergrendeling** .

Om deze functie uit te schakelen

1. Houd de toets **Toetsvergrendeling**  3 seconden ingedrukt.

Het lampje „Lo” op het timer-display gaat uit. Het apparaat is klaar voor gebruik.

	➤ De inductiekookplaat kan, wanneer deze is vergrendeld, op elk moment worden uitgeschakeld met de Aan/Uit-knop. Bij het volgende gebruik moet het echter eerst weer worden ontgrendeld.
---	---

Timer instellen

Gebruik de timer om het apparaat zo in te stellen dat een kookzone wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. De timer kan tot 99 minuten worden ingesteld.

1. Raak de **Aan/Uit** -knop  aan.
→ Er klinkt een signaaltoon en – of – – verschijnt op alle displays.
Het apparaat staat in stand-by.
2. Plaats geschikt kookgerei op de gewenste kookzone.
3. Raak de **toets kookzoneselectie** voor deze kookzone aan.
→ Het display naast de knop begint te knipperen.
4. Selecteer de verwarmingsstand met de **touch-schuifregelaar**  .
5. Raak de **toets kookzoneselectie** voor deze kookzone nogmaals aan.
→ Het display naast de knop begint te knipperen.
6. Raak de **timer**  -toets aan.
→ Op de geselecteerde kookzone knippert een punt ●.
→ Op het timer-display wordt **10** (minuten) weergegeven. De **0** (één minuut) knippert.
7. Stel met de **touch-schuifregelaar**  de minuten in.
8. Raak de **timer**  -toets nogmaals aan.
→ Op het display wordt **1X** (minuten) weergegeven. De **1** (tien minuten) knippert.
9. Stel de tientallen minuten in met de **touch-schuifregelaar**  .



- Zodra de gewenste looptijd is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk en wordt de resterende tijd weergegeven op het timerdisplay.
- Zodra de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en klinkt er gedurende 30 seconden een geluidssignaal.
- Om de timer voortijdig te stoppen, raak je eerst de **toets selectie kookzone** voor deze kookzone aan, druk vervolgens op de timerknop en zet de resterende tijd met de **touch-schuifregelaar**  de resterende tijd op nul. Als de minutenwijzer **00** aangeeft, is de timerfunctie uitgeschakeld.
- Andere kookzones die al in werking waren voordat de timerfunctie werd ingesteld, blijven werken.
- De timerfunctie kan voor meerdere kookzones tegelijk worden gebruikt. Op het timerscherm wordt dan telkens de kortste resterende tijd van een kookzone weergegeven.

Alarm instellen

Het alarm werkt onafhankelijk en staat los van de timerfunctie van een kookzone.

1. Als er ten minste één kookzone actief is, raak dan de **Timer**  -toets aan.
→ Op het timer-display wordt **10** (minuten) weergegeven. De **0** (één minuut) knippert.
2. Stel met de **touch-schuifregelaar**  de minuten in.
3. Raak de **timer**  -toets nogmaals aan.
→ Op het display wordt **1X** (minuten) weergegeven. De **1** (tien minuten) knippert.
→ Stel de tientallen minuten in met de **touch-schuifregelaar**  . Op het display van de timer knippert **10**.
→ Zodra de tijd is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk.

Als de afteltimer is afgelopen, klinkt de zoemer gedurende 30 seconden om de gebruiker hierop te wijzen.

Bescherming tegen oververhitting

Als de sensor detecteert dat de temperatuur in het apparaat te hoog is, stopt de inductiekookplaat automatisch met werken.

Bescherming tegen onbedoeld inschakelen: Detectie van kleine voorwerpen

Als er ongeschikt of niet-magnetisch kookgerei (bijv. aluminium) of andere kleine voorwerpen (bijv. bestek of sleutels) op de inductiekookplaat liggen, schakelt de bedieningseenheid van de kookplaat na 1 minuut automatisch terug naar stand-by. De ventilator blijft nog 2 minuten draaien om het systeem te koelen.

Gebruiksduurbegrenzing

Afhankelijk van de geselecteerde verwarmingsstand wordt elke kookzone afzonderlijk uitgeschakeld na een bepaalde maximale gebruiksduur, mits er binnen die tijd geen bediening heeft plaatsgevonden.

Warmteafgifte	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale gebruiksduur in uren	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gebruik deze functie NOOIT als timer! Houd de voedselbereiding altijd in de gaten!

De inductiekookplaat na elk gebruik schoonmaken

1. De inductiekookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel afvegen.
2. Inductiekookplaat met een zuivere doek droogvegen.
3. Eventuele etensresten en vette spatten onmiddellijk verwijderen.
4. Meer informatie over schoonmaken vindt u in het hoofdstuk "Schoonmaken en verzorgen".

4 Reiniging en verzorging

Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, het apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen.

WAARSCHUWING

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

Lekkages aan de kookplaat en bakoven

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen. Vocht kan in elektrische componenten terechtkomen.

OPGELET

VERBRANDINGSGEVAAR DOOR HEET WATER TIJDENS HET REINIGEN.

De watertemperatuur moet zodanig worden gekozen dat er geen verbrandingsgevaar kan optreden!

OPGELET

SNIJVERWONDING BIJ HET GEBRUIK VAN SCHRAPER EN SCHEERMESJES

Scheermesjes zijn extreem scherp!

- De inductiekookplaat met een vochtige doek reinigen en met een droge doek droogvegen.
- Verontreinigingen met heet water en afwasmiddel of met een in de handel verkrijgbare keramische kookplaatreiniger van de inductiekookplaat verwijderen.
- Gemorst voedsel, etensresten en vette spetters moeten onmiddellijk worden weggeveegd.

In de volgende gevallen de energietoevoer meteen op "0" draaien en

- bij suikerresten het oppervlak met heet water behandelen:
- Bij fragmenten van aluminiumfolie en per ongeluk gesmolten materiaal van kunststof/plastic moet het oppervlak met heet water en een schraper met scheermesje voorzichtig worden behandeld.
- Hardnekkig vuil met speciale reinigingsmiddelen verwijderen.
- Indien het niet lukt de fout te verhelpen, neem dan contact op met de klantenservice. Voer in dit geval geen verdere werkzaamheden zelf uit, met name aan de elektrische onderdelen van het apparaat.

5 Tips en praktische opmerkingen

Hier zijn enkele belangrijke tips hoe men energiebesparend en efficiënt met de nieuwe kookplaat en kookgerei om moet gaan.

- De diameter van de kookpanbodem moet even groot zijn of iets groter dan de diameter van de kookplaat. Let er bij het kopen van kookpannen op, dat vaak de bovenste diameter van de kookpan wordt aangegeven. De bovenste kookpandiameter is meestal groter dan de bodem van de kookpan.
- Snelkookpannen zijn bijzonder tijd- en energiebesparend vanwege de gesloten ovenruimte en de overdruk. De Korte gaartijd behoudt vitaminen.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende vloeistof in de snelkookpan zit, want als de pan leeg wordt verwarmd, kunnen de kookplaat en de pan door oververhitting beschadigd raken.
- Indien mogelijk de kookpannen altijd met een passende deksel sluiten.
- Gebruik de juiste kookpan voor de hoeveelheid voedsel.
- De informatie in de tabellen zijn richtwaarden.

6 Foutmeldingen en storingen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT MOET ER GEBEUREN?
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroomvoorziening.	Controleer of er in uw huishouden of in uw omgeving een stroomstoring is. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem zich nog steeds voordoet, neem dan contact op met de klantenservice.
De aanraakbedieningselementen reageren niet.	Deze toetsvergrendeling is ingeschakeld	Schakel de toetsvergrendeling uit. Zie hiervoor de instructies in het hoofdstuk „Dagelijks gebruik“. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice
De aanraakbedieningselementen zijn moeilijk te bedienen.	Mogelijk zit er een dun laagje water op de bedieningsknoppen, of raakt u deze alleen met uw vingertop aan.	Zorg ervoor dat het aanraakgebied droog is en raak de bedieningselementen aan met de top van uw vinger.
Het glas is bekrast.	Er is geen of ongeschikt kookgerei gedetecteerd. Er worden ongeschikte, schurende schuursponsjes of schoonmaakmiddelen gebruikt.	Er worden ongeschikte, schurende schuursponsjes of schoonmaakmiddelen gebruikt. Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie „Geschikt kookgerei“. Zie „Onderhoud en reiniging“.
Sommige pannen of potten maken knetterende of klapperende geluiden.	Dit kan te maken hebben met de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die op verschillende manieren trillen).	Dit is normaal bij kookgerei en duidt niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt op een hoge stand een zacht zoemend geluid.	Dit komt door de werking van inductiekoken.	Dat is normaal, maar het geluid zou zachter moeten worden of helemaal moeten verdwijnen als u de verwarmingsstand lager zet.
Geluiden van de ventilator die afkomstig zijn van de inductiekookplaat.	Een ventilator die in uw inductiekookplaat is ingebouwd, is ingeschakeld om oververhitting van de elektronica te voorkomen. Het kan zijn dat het apparaat nog even blijft werken nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en er hoeven geen maatregelen te worden genomen. Koppel de inductiekookplaat niet los van de stroomvoorziening zolang de ventilator draait.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAT MOET ER GEBEUREN?
De pan wordt niet warm en  verschijnt op het display.	De inductiekookplaat kan de pan niet herkennen, omdat deze niet geschikt is voor koken op inductie. De inductiekookplaat kan de pan niet herkennen, omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed in het midden staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor koken op een inductiekookplaat. Zie het hoofdstuk „Geschikt kookgerei“. Plaats de pan in het midden en zorg ervoor dat de bodem ervan even groot is als de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal of er wordt een foutcode weergegeven.	Technisch defect.	Noteer de letters en cijfers van de foutcode, schakel de inductiekookplaat uit en neem contact op met de klantenservice.

FOUTCODE	MOGELIJKE OORZAAK	FOUTBESCHRIJVING
E1	Er is iets mis met de pan of de pot.	Er is geen pan of pot beschikbaar, of de grootte, het materiaal enz. ervan is niet geschikt, of ze staan niet precies in het midden van de kookzone.
E2	De spanning is te hoog.	Hoger dan 265 V wisselstroom.
E3	De spanning is te laag.	Minder dan 185 V wisselstroom.
E4	IGBT-sensor – onderbreking	Als de IGBT-sensor een onderbreking constateert, stopt hij met werken.
E5	Kortsluiting in de IGBT-sensor	Als de IGBT-sensor een kortsluiting detecteert, stopt hij met werken.
E6	IGBT-sensor: Overtemperatuur	De IGBT bereikt gedurende 3 seconden een temperatuur van 100 ± 5 °C. (Hij kan zich automatisch herstellen wanneer de temperatuur daalt tot 50 °C tot 70 °C).
E7	Sensor voor het kookvlak: Onderbreking	Na 60 seconden bedrijf schakelt de IGBT uit wanneer het temperatuurbewakingscircuit van de kookplaat een storing heeft vastgesteld.
E8	Kortsluiting in de sensor van de kookplaat	De IGBT valt uit wanneer het temperatuurbewakingscircuit van de kookplaat een kortsluiting heeft gedetecteerd.
E9	Oververhittingsbeveiliging van de kookplaat-sensor	De IGBT schakelt uit wanneer het temperatuurmeetsysteem van de kookplaat vaststelt dat een bepaalde waarde wordt overschreden.
EB	Communicatiefout	De voedingsprintplaat ontvangt gedurende 90 seconden geen geldig communicatiesignaal van de displayprintplaat.
EC	Communicatiefout	De displaykaart ontvangt gedurende 90 seconden geen geldig communicatiesignaal van de voedingskaart.
H	Het oppervlak van de kookplaat is erg heet.	Als de temperatuur van het kookvlak na het uitschakelen van de kookplaat te hoog is, wordt „H” weergegeven en schakelt de ventilator pas na 2 minuten uit.

7 Technische gegevens

MODEL	HTI63570	
Spanning	380 - 415	V
Frequentie	50	Hz
Aansluitwaarde kookplaat	7200	W
Afmetingen, onverpakt HxBxD	60x590x520	mm
Gewicht, onverpakt	8,2	kg
EAN nr. kookplaat	4251003110807	

*Technische wijzigingen voorbehouden.

Alle apparaat-specifieke gegevens van het energielabel zijn door de fabrikant van het apparaat bepaald volgens in heel Europa gestandaardiseerde meetprocedures onder laboratoriumomstandigheden. Deze zijn opgenomen in EN 50304. Het werkelijke energieverbruik van de apparaten in het huishouden hangt natuurlijk af van de plaats van installatie en het gebruikersgedrag en kan daarom hoger zijn dan de waarden die door de fabrikant van het apparaat onder standaardomstandigheden zijn bepaald.



Kundenservice
Customer Service
Service à la clientèle
Klantenservice
Servicio al cliente



Garantiebedingungen
Warranty Conditions
Conditions de Garantie
Garantievoorwaarden
Condiciones de Garantía

9 Verwijdering

Verpakking verwijderen



De verpakking uitgesorteerd weggooien. Gooi karton en kartonnen dozen bij het oud papier en leg folies in de recyclingbak.

Oud apparaat afvoeren

Houd u aan de afvoervoorschriften die in uw land van toepassing zijn!

Oud apparaat afvoeren (Duitsland)



Oude apparaten mogen niet met huishoudelijk afval worden afgevoerd. Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op het product of de verpakking betekent dat het apparaat niet bij het huishoudelijk afval mag, maar afzonderlijk moet worden afgevoerd. U kunt het oude apparaat gratis inleveren bij een daarvoor geschikt gemeentelijk inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, bijv. een milieustation.

U kunt de adressen opvragen bij uw stad of gemeente.

U kunt ook kleine afgedankte elektronische apparatuur met een lengte tot 25 cm gratis inleveren bij detailhandelaren met een verkoopoppervlakte voor elektrische en elektronische apparatuur van ten minste 400 m² of detailhandelaren in levensmiddelen met een totale verkoopoppervlakte van ten minste 800 m² die minimaal enkele keren per jaar elektrische en elektronische apparatuur aanbieden.

Grotere afgedankte apparaten kunnen gratis worden ingeleverd bij een detailhandelaar bij aankoop van een nieuw apparaat van dat in wezen dezelfde functie vervult als het oude. Neem contact op met uw dealer voor informatie over het retourneren van een oud apparaat wanneer het nieuwe apparaat wordt geleverd.

Wanneer u het product afvoert, dient u - indien mogelijk - alle batterijen en accu's te verwijderen, evenals alle lampen die kunnen worden verwijderd zonder ze te beschadigen.

Wij wijzen u erop dat u zelf verantwoordelijk bent voor het verwijderen van persoonsgegevens op het apparaat dat u wilt weggooien.

Kinderen zijn vaak niet in staat om de gevaren te herkennen die gepaard gaan met het gebruik van huishoudelijke apparaten. Zorg voor het nodige toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Oud apparaat afvoeren (Oostenrijk)



Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak op het product of de verpakking betekent dat het apparaat niet bij het huishoudelijk afval mag, maar afzonderlijk moet worden afgevoerd. U kunt het oude apparaat gratis inleveren bij een daarvoor geschikt gemeentelijk inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, bijv. een milieustation. U kunt de adressen opvragen bij uw stad of gemeente. U kunt oude elektronische apparaten ook gratis inleveren wanneer u een nieuw apparaat van hetzelfde type en met dezelfde functie koopt bij een speciaalzaak. Neem contact op met uw dealer voor informatie over het retourneren van een oud apparaat wanneer het nieuwe apparaat wordt geleverd.

Wanneer u het product afvoert, dient u - indien mogelijk - alle batterijen en accu's te verwijderen, evenals alle lampen die kunnen worden verwijderd zonder ze te beschadigen.

Wij wijzen u erop dat u zelf verantwoordelijk bent voor het verwijderen van persoonsgegevens op het apparaat dat u wilt weggooien.

Het apparaat kan stoffen bevatten die bij onjuiste verwijdering een gevaar kunnen vormen voor het milieu en de menselijke gezondheid. Materiaalrecycling helpt afval te verminderen en grondstoffen te sparen. Door oude apparaten gescheiden in te zamelen en te recycleren, draagt u bij aan het voorkomen van negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Introduzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni contiene importanti indicazioni di sicurezza per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Un corretto funzionamento contribuisce in modo significativo a un utilizzo efficiente dell'energia e riduce al minimo il consumo energetico durante l'uso.

L'utilizzo improprio dell'apparecchio può risultare pericoloso, soprattutto per i bambini. Conservare il manuale di istruzioni per ogni ulteriore consultazione e per la consegna a eventuali nuovi proprietari.

Il fabbricante si impegna costantemente per l'ulteriore sviluppo di tutti i modelli.

Pertanto, ci riserviamo il diritto di modificare la forma, la dotazione e la tecnologia.

Conformità CE

Al momento del suo lancio sul mercato, questo apparecchio è conforme ai requisiti stabiliti dalle direttive del Consiglio concernenti l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE e relative all'uso del materiale elettrico entro taluni limiti di tensione RL 2014/35/UE.

Questo apparecchio è contrassegnato con la marcatura CE e dispone di una dichiarazione di conformità per l'ispezione da parte delle autorità di vigilanza del mercato competenti.

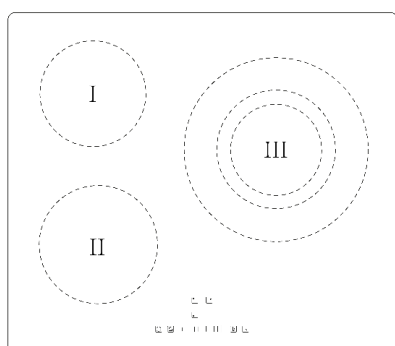
Descrizione dell'apparecchio

La descrizione dell'apparecchio racchiude tutte le informazioni e funge da panoramica rapida e strumento di conoscenza dell'apparecchio e delle sue funzioni.

Dotazione

PZ	DESCRIZIONE
1x	Piano di cottura a induzione autarchico ¹
1x	Istruzioni per l'uso
1x	Libro di sicurezza
1x	Istruzioni per il montaggio a incasso
1x	Materiale di montaggio

Panoramica dell'apparecchio



	ZONA DI COTTURA	DIAMETRO	POTENZA (W)
I	Posteriore sinistro	Ø 160 mm	max. 1500
II	Anteriore sinistro	Ø 180 mm	max. 2100
III	A destra	Ø 280 mm	max. 3600

Pannello di controllo

► Per il funzionamento dell'apparecchio vedi Funzionamento del piano di Uso quotidiano

PANNELLO DI CONTROLLO	SIMBOLO	DESCRIZIONE
		Accensione/Spengimento
		Blocco tasti
		Cursore touch
		Booster
		Timer
		Selezione delle zone di cottura

¹ Nel corso del testo, il termine «apparecchio» è utilizzato per indicare il piano cottura a induzione.

Indice

1	Istruzioni di sicurezza	6
1.1	Uso conforme alla destinazione.....	7
1.2	Istruzioni generali di sicurezza	7
1.3	Sicurezza per determinate categorie di persone	7
1.4	Istruzioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione	7
1.5	Istruzioni di sicurezza per l'uso quotidiano del un apparecchio	8
1.6	Istruzioni di sicurezza per la pulizia e la cura	8
1.7	Istruzioni di sicurezza per lo smaltimento	8
2	Preparare l'apparecchio per il montaggio	9
2.1	Rimozione dell'apparecchio dall'imballaggio.....	9
2.2	Installare il piano cottura a induzione	10
2.3	Rimozione del piano di cottura a induzione.....	11
2.4	Allacciamento elettrico	12
3	Uso quotidiano	15
4	Pulizia e cura	20
5	Consigli e indicazioni pratiche	21
6	Messaggi di errori e guasti	22
7	Dati tecnici	25
8	Servizio clienti	26
9	Smaltimento	27

1 Istruzioni di sicurezza

Per un utilizzo sicuro e corretto, leggere attentamente il manuale di istruzioni e gli altri documenti relativi al prodotto e conservarli per consultazioni successive.
Il fabbricante declina ogni responsabilità per lesioni o danni derivanti dall'inosservanza delle indicazioni relative all'installazione, alla pulizia e cura e all'utilizzo dell'apparecchio.

Etichettatura e spiegazione delle avvertenze

Tutte le istruzioni di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni sono contrassegnate da un simbolo di avvertenza.

PERICOLO

Indica una situazione di pericolo che, se non viene evitata, può provocare la morte o gravi lesioni!

AVVERTENZA

Indica una situazione di pericolo che, se non evitata, può portare alla morte o a gravi lesioni!

CAUTELA

Identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni leggere o medie.

ATTENZIONE

Identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza provoca danni materiali.

Simboli utilizzati

 **FOLGORAZIONE!**

 **PERICOLO DI SCOTTATURE!**

 **PERICOLO DI INCENDIO!**



➤ Informazioni e indicazioni da rispettare.

- Contrassegna un elenco
- ✓ Segna le fasi del test in sequenza e le misure per evitare situazioni pericolose
- 1. Contrassegna una sequenza di passaggi operativi
- Descrive la reazione dell'apparecchio alla fase operativa

1.1 Uso previsto

L'apparecchio è destinato all'uso privato / domestico. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale.

- L'apparecchio è adatto per cuocere e friggere gli alimenti.

Qualsiasi utilizzo di diversa natura non è conforme ed è pertanto da considerarsi improprio.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza

- Non è consentito apportare trasformazioni o modifiche all'apparecchio.
- Non toccare l'apparecchio se le mani o i piedi sono bagnati.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- In caso di emergenza, scollegare l'alimentazione utilizzando l'interruttore sulla scatola dei fusibili.
- In caso di danni, ad esempio a causa della rottura di un vetro, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che il locale sia ben ventilato, in modo che gli odori e il fumo possano dissiparsi rapidamente. A seconda delle esigenze, aprire le finestre o accendere la ventilazione.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Utilizzare guanti resistenti al calore o guanti da forno. Proteggere il viso.

1.3 Sicurezza per gruppi specifici di persone

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e/o conoscenza, solamente se sorvegliati o se istruiti riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere i bambini al di sotto degli 8 anni lontano dall'apparecchio o sorvegliarli in ogni momento.

1.4 Istruzioni di sicurezza per il posizionamento e l'installazione

- I lavori di installazione e collegamento elettrico devono essere effettuati da personale qualificato in conformità con tutte le norme vigenti nel proprio Paese, comprese le misure di protezione antincendio.
- Installare e collegare l'apparecchio solo in conformità alle istruzioni.
- L'apparecchio non è destinato all'uso in ambienti esterni.
- Un'insufficiente circolazione dell'aria può causare un accumulo di calore, che potrebbe causare un incendio. Rispettare le distanze minime da altri oggetti (► Posizionamento e installazione). Per i dispositivi di input, consultare le **istruzioni di installazione separate**.

Sicurezza elettrica

La sicurezza elettrica del presente è garantita solo se quest'ultimo è collegato ad un sistema correttamente messo a terra ed è conforme alle norme di sicurezza elettrica.

- Non installare il cavo elettrico in tensione.
- Non piegare il cavo elettrico.
- Sostituire immediatamente il cavo elettrico, se danneggiato (► Servizio clienti).
- Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati.
- Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dal cavo elettrico, poiché c'è un rischio di strangolamento.



1.5 Istruzioni di sicurezza per l'uso quotidiano di un apparecchio

- Non collocare oggetti pesanti sul piano di cottura poiché questi possono danneggiare le zone di cottura.
- Non appoggiare sul piano cottura pellicole, materie plastiche o altri materiali facilmente fusibili, come lo zucchero.
- Non appoggiare materiali facilmente infiammabili sul piano cottura, poiché potrebbero deformarsi o prendere fuoco in caso di accensione accidentale.
- Non utilizzare apparecchi elettrici nell'area delle zone di cottura.
- Non toccare le superfici calde (ad es. piano cottura a piano di cottura). Utilizzare guanti resistenti al calore o guanti da forno. Proteggere il viso.
- Rimanere accanto all'apparecchio durante l'uso, poiché l'olio e il grasso possono incendiarsi (► Procedura antincendio).

Procedura antincendio

Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate da olio e grasso.

1. Spegnere l'apparecchio. Scollegare l'alimentazione utilizzando l'interruttore sulla scatola dei fusibili.
2. Coprite le fiamme con una coperta ignifuga o un coperchio.
3. Se l'incendio si propaga, chiamare immediatamente i vigili del fuoco, informare i coinquilini e abbandonare l'area dell'incendio.

1.6 Istruzioni di sicurezza per la pulizia e la cura

- Non intervenire né riparare in alcun modo l'apparecchio tranne che per eseguire i lavori di pulizia o di cura descritti nel presente manuale di istruzioni.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali.
- Prima di eseguire lavori di pulizia e di cura, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

1.7 Istruzioni di sicurezza per lo smaltimento

Smaltire l'apparecchio secondo le norme ambientali locali vigenti (► Smaltimento).

2 Preparare l'apparecchio per il montaggio

2.1 Rimozione dell'apparecchio dall'imballaggio

- Rimuovere il piano cottura a induzione con cautela dall'imballaggio.
- Verificare la presenza di danni sul piano cottura a induzione.

AVVERTENZA

RISCHIO DI LESIONI DA TAGLIO A CAUSA DEI BORDI TAGLIENTI DANNEGGIATI!

In caso di piastra di cottura danneggiata far realizzare la riparazione/sostituzione dal servizio clienti.

ATTENZIONE

La confezione deve essere integra.

- Non installare e non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato.
- In caso di danneggiamento, contattare il servizio clienti o il fornitore.

Indicazioni di trasporto

Controllare che l'apparecchio non presenti danni dovuti al trasporto.

Rimuovere la protezione per il trasporto

L'imballaggio protegge il forno e il piano cottura a induzione durante il trasporto.

- Rimuovere eventuali adesivi, inserti in polistirolo e pellicole di plastica.
- Rimuovere accuratamente i residui di adesivo con acquaragia.

In caso di danni evidenti contattare immediatamente il servizio clienti

Preparare il piano di lavoro

- Il piano di lavoro dei mobili da incasso deve avere uno spessore di almeno 38 mm.
- Il piano cottura a induzione deve essere posizionato in orizzontale e fissato a tenuta stagna per evitare il trabocco di liquidi lungo il lato della parete.
- Le superfici intagliate devono essere sigillate con vernice speciale, gomma siliconica o resina colata per evitare rigonfiamenti causati dall'umidità.
- La distanza tra i bordi di intaglio laterali e la parete a destra o a sinistra deve essere di almeno 50 mm.
- L'apertura deve essere posizionata centralmente sopra i mobili sottostanti.
- I mobili della cucina, compresi il materiale di supporto, il rivestimento delle superfici, gli adesivi e le guarnizioni devono disporre di una resistenza al calore sufficiente, di almeno 100 °C, in conformità con la norma DIN 68930:2009-11.

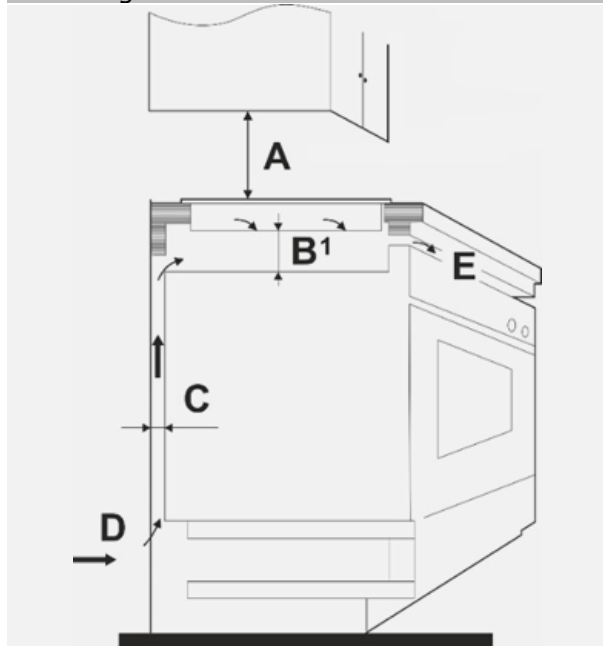
2.2 Installare il piano cottura a induzione

⚠ CAUTELA

LESIONE DA TAGLIO A CAUSA DI PIATTA IN VETROCERAMICA ROTTA!

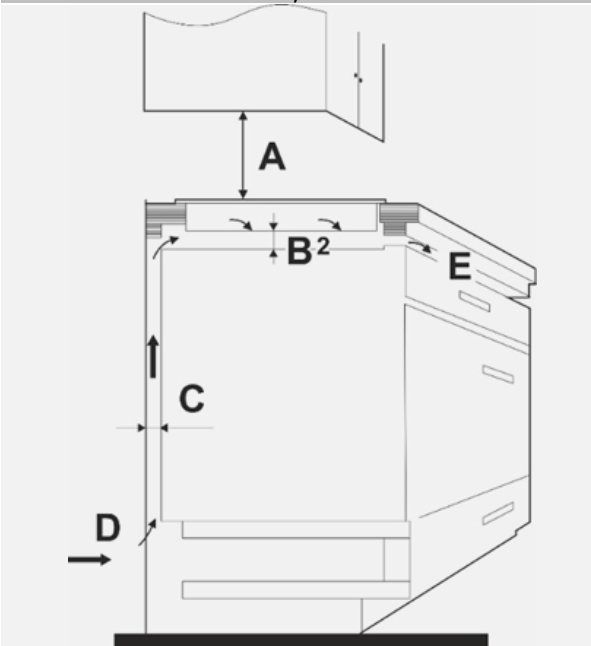
Non posizionare il piano cottura a induzione sugli angoli in vetroceramica. Rottura del vetro!

Grafico I: Distanze di installazione B1= con sorgente di calore



- A) 760 mm
- B) 50 mm
- C) 20 mm
- D) Ingresso aria
- E) Uscita aria min 5 mm

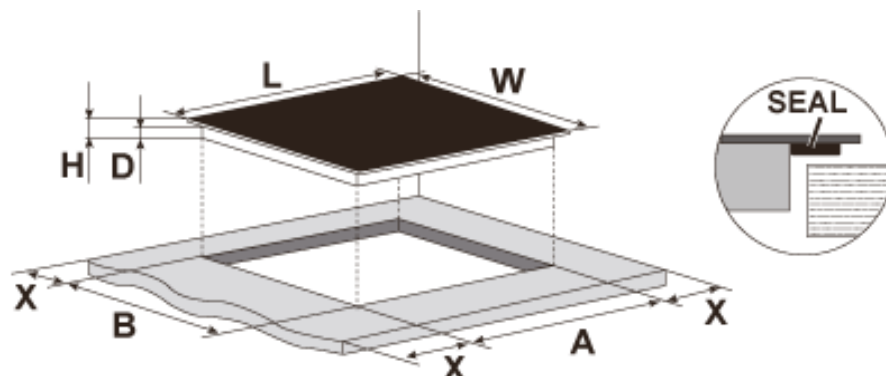
Grafico II: Distanze di installazione B2= senza fonte di calore, armadio o cassetto



- A) 760 mm
- B) 15 mm / 50 mm
- C) 20 mm
- D) Ingresso aria
- E) Uscita aria min 5 mm

Dimensioni dell'incasso mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	56	560	490	50



Per l'installazione del piano di cottura in induzione osservare le seguenti indicazioni:

- Controllare nuovamente le misure del taglio nel piano di lavoro.
- Mantenere i bordi dell'intaglio puliti e asciutti.
- Posizionare il piano cottura a induzione sopra l'apertura del piano di lavoro, con l'indicatore di calore residuo rivolto verso la parte anteriore.
- Il bordo del piano di cottura in vetroceramica deve essere parallelo al bordo anteriore del piano di lavoro.
- Posizionare il piano cottura, con i cavi rivolti in avanti, nell'apertura predisposta
- Abbassare lentamente il piano cottura a induzione nell'incasso fino a quando non si appoggia.
- Premere lungo tutto il bordo del piano cottura a induzione.
- Fissare il piano di cottura sul piano di lavoro dal basso con:
 - 4 Staffe di tenuta
 - 4 viti.
- Se la base dell'apparecchio è accessibile dopo l'installazione nella base, è necessario installare una parete divisoria. Installazione della parete divisoria nel rispetto delle distanze prescritte.
- Se invece l'installazione viene effettuata sopra un forno, non è necessaria una parete divisoria. (per ulteriori indicazioni, consultare le istruzioni di montaggio separate)

2.3 Rimozione del piano di cottura a induzione

ATTENZIONE

DANNI MATERIALI!

Il piano cottura a induzione può essere smontato e riparato esclusivamente dal servizio clienti del produttore o da un tecnico elettricista qualificato.

Preparare l'apparecchio per il montaggio

2.4 Allacciamento elettrico

Raccomandazioni per l'elettricista

- La tensione nominale degli elementi riscaldanti è 230 V. L'apparecchio può essere adattato alla corrente monofase a 230 V mediante un ponticello corrispondente sulla striscia di collegamento.

Per il cavo di collegamento alla rete, scegliere un tipo di cavo adeguato tenendo conto del tipo di collegamento e della potenza nominale della cucina.

Fissare il cavo di collegamento nello scarico della trazione.

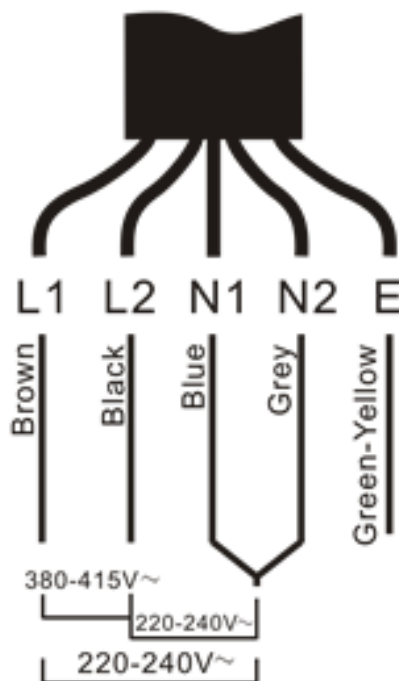
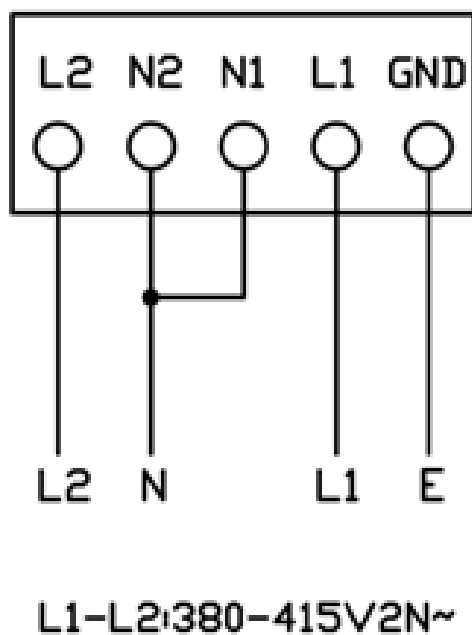
ATTENZIONE

DANNI MATERIALI!

Collegare il conduttore di terra al terminale della morsetteria contrassegnato con .

Aprire/chiudere la scatola di connessione alla rete

- Per sbloccare, allentare la vite e rimuovere il coperchio.
- Per chiuderlo, ribaltare il coperchio e fissarlo con la vite.



Regolazione della potenza

La potenza totale del piano cottura a induzione può essere regolata su 2,8/3,5/7,2 kW. Il piano cottura a induzione può quindi essere collegato a un'alimentazione elettrica da 13, 16 o 32 ampere e configurato in modo da poter funzionare con ciascuna di queste impostazioni di potenza.

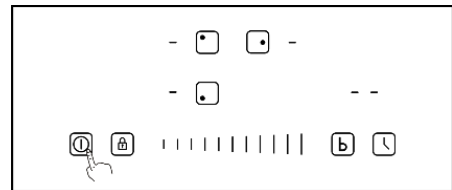
Adeguamento della regolazione della potenza

1. Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica.
2. Lasciare il piano cottura scollegato dall'alimentazione elettrica per cinque minuti.
3. Ripristinare l'alimentazione elettrica.
4. Seguire i passaggi successivi riportati nella sezione "Regolazione dei livelli di potenza del piano cottura".

Regolare il piano cottura in base ai livelli di potenza.

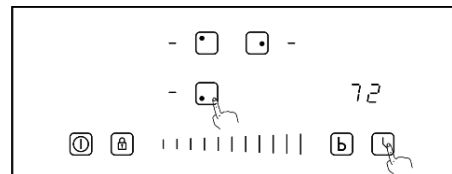
1. Toccare il tasto **Accensione/Spegnimento** .

→ Viene emesso un segnale acustico e su tutti i display appare – o – –.
Il dispositivo è in modalità standby.



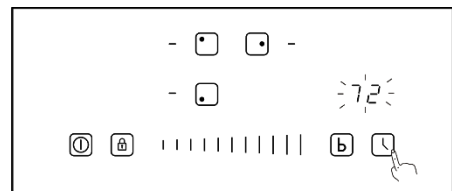
2. Tenere premuti contemporaneamente per 3 secondi il tasto **Selezione zona di cottura**, situato in basso a sinistra, e il tasto **Timer** .

→ Un segnale acustico indica che il piano cottura a induzione si trova nella modalità di regolazione della potenza. Sul **display del timer** viene visualizzata la potenza totale massima attualmente impostata.



3. Toccare il tasto **Timer** .

→ Il **display del timer** inizia a lampeggiare.



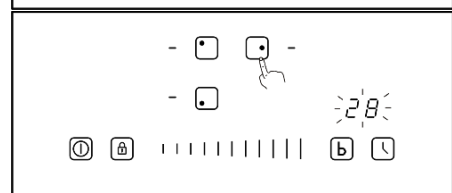
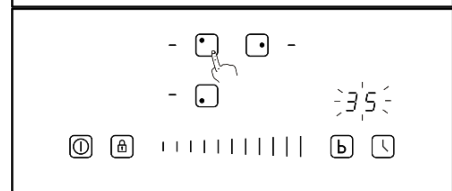
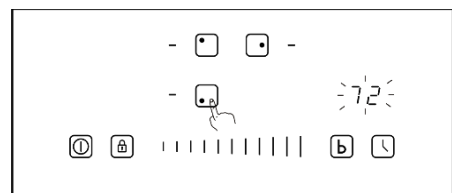
4. Toccando il rispettivo **tasto di selezione della zona di cottura è possibile impostare la** potenza totale.

→ Nel **display del timer** il valore selezionato viene visualizzato lampeggiante:

72 corrisponde a 7,2 kWh

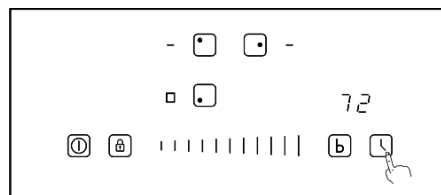
35 corrisponde a 3,5 kWh

28 corrisponde a 2,8 kWh

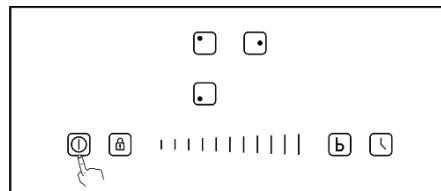


Preparare l'apparecchio per il montaggio

5. Toccare nuovamente il **tasto Timer**  .
→ Il **display del timer** non lampeggia più e accanto all'ultimo **tasto di selezione della zona di cottura** selezionato viene visualizzata una «0».



6. Spegner l'apparecchio con il tasto **Accensione/Spegnimento**  .
→ Al successivo avvio, l'apparecchio sarà pronto per l'uso con la potenza totale configurata.



- La configurazione della limitazione di potenza può essere effettuata una sola volta, a condizione che l'alimentazione del piano cottura non sia interrotta. Per riconfigurare la limitazione di potenza, è necessario scollegare l'alimentazione e ripetere i passaggi descritti sopra.

3 Uso quotidiano

Prima dell'uso dell'apparecchio leggere e seguire attentamente le Istruzioni di sicurezza. Prima della messa in funzione pulire a fondo l'apparecchio. Pulire le superfici del piano di cottura con un panno umido e asciugare. Per ulteriori informazioni vedere Pulizia e cura.

PERICOLO

PERICOLO DI LESIONI

- Se il piano di cottura è rotto, spegnere subito l'apparecchio. Pericolo di folgorazione!
- Se il piano di cottura non può essere spento a causa di un difetto, disinserire immediatamente il fusibile domestico e chiamare il servizio clienti.

ATTENZIONE

Per evitare di danneggiare il piano di cottura, mantenere le zone di cottura asciutte. Le pentole bagnate possono danneggiare i piani di cottura.

AVVERTENZA

PERICOLO DI USTIONI A CAUSA DI SUPERFICI CALDE!

- Le zone di cottura e la zona circostante diventano calde.
- Non toccare mai le superfici calde.
- Spegner il piano di cottura non appena la cottura è terminata.
- Non lasciare accesi gli elementi riscaldanti quando le pentole o le padelle sono vuote.

PERICOLO

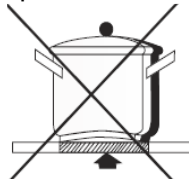
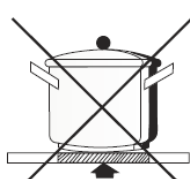
FOLGORAZIONE A CAUSA DEL PIANO COTTURA A INDUZIONE DIFETTOSO!

Il piano cottura a induzione non si spegne:

- Disattivare immediatamente il fusibile domestico e chiamare il servizio clienti.
- Non effettuare riparazioni dell'apparecchio in modo autonomo.

Pentole adatte

- La superficie di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre puliti e asciutti.
- Pentole e padelle con fondo liscio e di ottima qualità.
- Stoviglie resistenti al calore «Rispettare le indicazioni del produttore»
- Non utilizzare pentole in plastica o il cui lato interno sia rivestito di alluminio.



ATTENZIONE

Danni del piano cottura a induzione a causa di pentole con fondo ruvido. Utilizzare solo stoviglie di ottima qualità.

PANNELLO DI CONTROLLO	SIMBOLO	DESCRIZIONE
		Accensione/Spengimento
		Blocco tasti
		Cursore touch
		Booster
		Timer
		Selezione delle zone di cottura

Il piano cottura a induzione è dotato di zone di cottura di diverso diametro e potenza.

1. Toccare il tasto **Accensione/Spengimento** .
→ Viene emesso un segnale acustico e su tutti i display appare – o – –.
Il dispositivo è in modalità standby.
2. Posizionare le pentole adatte sulla zona di cottura desiderata.
3. Toccare il **tasto di selezione della zona di cottura** corrispondente a questa zona di cottura.
→ L'indicatore accanto al tasto inizia a lampeggiare al livello 5.
4. Selezionare il livello di riscaldamento utilizzando il **cursore touch** .



- Se entro 1 minuto non viene selezionato alcun livello di cottura, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. A quel punto occorre ricominciare dal punto 1.
- Durante la cottura è possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualsiasi momento premendo nuovamente il **tasto di selezione della zona di cottura**.
- Se U e il livello di riscaldamento lampeggiano alternativamente sul display, la pentola non è adatta o si trova nella zona di cottura sbagliata.
- Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non vi si trovano pentole adatte.

Spegnimento della zona di cottura

1. Toccare il **tasto di selezione della zona di cottura** della zona di cottura.
2. Per spegnere la zona di cottura con il **cursore touch**  impostare la potenza di riscaldamento su **0**.
→ Il display visualizza prima **0** e poi **H**.
3. Per spegnere il dispositivo, toccare il tasto **Accensione/Spegnimento** .

	➤ «H» indica quale zona di cottura è ancora calda. Il display si spegne non appena la superficie si è raffreddata fino a raggiungere una temperatura di sicurezza. Questa funzione può essere utilizzata anche per risparmiare energia: Se desiderate scaldare altre padelle, utilizzate la zona di cottura ancora calda. ➤ Se una zona di cottura viene spenta e la superficie della zona di cottura supera i 60 °C, sul display della zona di cottura compare l'indicazione luminosa "H". Questo segnale luminoso si spegne solo quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto dei 60°C. ➤ Anche se l'indicatore di calore residuo si spegne, la superficie della zona di cottura può comunque provocare ustioni!
---	--

Funzione Boost

1. Quando la zona di cottura è accesa, toccare il **tasto di selezione della zona di cottura** corrispondente alla zona desiderata.
1. Toccare il pulsante **Booster**  .
→ Si sente un segnale acustico singolo e sul display compare "**b**".
→ La zona di cottura passa alla modalità BOOST e la potenza sale al valore massimo.

	➤ In modalità BOOST, toccando il tasto di selezione della zona di cottura e impostando la nuova potenza di riscaldamento desiderata tramite il cursore touch la funzione BOOST. ➤ La modalità BOOST dura al massimo 5 minuti, dopodiché si disattiva automaticamente e passa al livello 9.
---	--

Blocco tasti

I comandi possono essere bloccati per impedire un utilizzo involontario (ad esempio, nel caso in cui i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).

Per attivare il blocco tasti.

1. Toccare il tasto **Blocco tasti**  .
→ L'apparecchio passa alla modalità sicura ed. Il display del timer mostra il messaggio luminoso "**Lo**".

Ora è possibile utilizzare solo questi tasti:

- Il tasto **Accensione/Spegnimento**  e il tasto **Blocco tasti**  .

Per disattivare questa funzione

1. Toccare il tasto **Blocco tasti**  per 3 secondi.

L'indicazione luminosa «**Lo**» sul display del timer si spegne. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

	➤ Quando è bloccato, il piano cottura a induzione può essere spento in qualsiasi momento premendo il tasto Accensione/Spegnimento. Tuttavia, al prossimo utilizzo dovrà essere sbloccato nuovamente.
---	---

Impostare il timer

Con il timer si può impostare l'apparecchio in modo che una zona di cottura si spenga allo scadere del tempo impostato. Il timer può essere impostato per un massimo di 99 minuti.

1. Toccare il tasto **Accensione/Spegnimento** .
→ Viene emesso un segnale acustico e su tutti i display appare – o – –.
Il dispositivo è in modalità standby.
2. Posizionare le pentole adatte sulla zona di cottura desiderata.
3. Toccare il **tasto di selezione della zona di cottura** corrispondente a questa zona di cottura.
→ Il display accanto al pulsante inizia a lampeggiare.
4. Selezionare il livello di riscaldamento utilizzando il **cursore touch** .
5. Toccare nuovamente il **tasto di selezione della zona di cottura** corrispondente a questa zona di cottura.
→ Il display accanto al pulsante inizia a lampeggiare.
6. Toccare il tasto **Timer** .
- Nella zona di cottura selezionata lampeggia un puntino ●.
- Sul display del timer viene visualizzato **10** (minuti). Il **0** (un minuto) lampeggia.
7. Regolare il minuto con il **cursore touch** .
8. Toccare nuovamente il tasto **Timer** .
- Sul display viene visualizzato **1X** (minuti). Il **1** (decina dei minuti) lampeggia.
9. Impostare i minuti con il **cursore touch** .



- Una volta impostata la durata desiderata, il conto alla rovescia inizia immediatamente e il tempo rimanente viene visualizzato sul display del timer.
- Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura si spegne e viene emesso un segnale acustico della durata di 30 secondi.
- Per interrompere anticipatamente il funzionamento, toccare prima il **tasto di selezione della zona di cottura** corrispondente a quella zona, quindi premere il tasto del timer e impostare a zero il **cursore touch**  azzerare il tempo rimanente. Se l'indicatore dei minuti segna **00**, la funzione timer è disattivata.
- Le altre zone di cottura che erano già in funzione prima dell'impostazione della funzione timer continuano a funzionare.
- La funzione timer può essere utilizzata contemporaneamente per più zone di cottura. Sul display del timer viene quindi visualizzato il tempo rimanente più breve tra quelli delle diverse zone di cottura.

Impostare l'allarme

L'allarme funziona in modo indipendente e non è collegato al funzionamento del timer di una zona di cottura.

1. Se è attiva almeno una zona di cottura, toccare il tasto **Timer** .
- Sul display del timer viene visualizzato **10** (minuti). Il **0** (un minuto) lampeggia.
2. Regolare il minuto utilizzando il **cursore touch** .
3. Toccare nuovamente il tasto **Timer** .
- Sul display viene visualizzato **1X** (minuti). Il **1** (decina) lampeggia.
- Impostare i minuti con il **cursore touch**  . Sul display del timer lampeggia **10**.
- Non appena viene impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente.

Quando il timer del conto alla rovescia è scaduto, il cicalino suona per 30 secondi per avvisare l'utente.

Protezione dal surriscaldamento

Se il sensore rileva che la temperatura all'interno dell'apparecchio è troppo alta, il piano di cottura a induzione interrompe automaticamente il funzionamento.

Protezione contro l'accensione involontaria: Riconoscimento di piccoli oggetti

Se sul piano cottura a induzione vengono collocate pentole non adatte o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. posate, chiavi), il comando del piano di cottura passa automaticamente in stand-by dopo 1 minuto. La ventola continuerà a funzionare per altri 2 minuti per garantire il raffreddamento.

Limitazione della durata di funzionamento

A seconda del livello di potenza di riscaldamento selezionato, ogni zona di cottura si spegne automaticamente al raggiungimento di una determinata durata massima di funzionamento, qualora non venga effettuata alcuna operazione entro tale intervallo di tempo.

Potere riscaldante	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata di funzionamento massima in ore	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Non utilizzare MAI questa funzione come timer! Monitorare sempre la preparazione dei cibi!

Pulire il piano cottura a induzione dopo ogni uso

1. Pulire il piano cottura a induzione con un panno umido e un po' di detersivo per piatti.
2. Asciugare il piano cottura a induzione con un panno pulito.
3. Rimuovere immediatamente i residui di cibo e gli schizzi di grasso.
4. Per ulteriori informazioni sulla pulizia vedere il capitolo Pulizia e cura.

4 Pulizia e cura

Prima di eseguire lavori di pulizia e di manutenzione, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

AVVERTENZA

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

Perdite dal piano cottura a induzione e dal forno

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del forno. Il vapore potrebbe giungere a contatto con componenti elettrici.

CAUTELA

PERICOLO DI SCOTTATURE CON ACQUA CALDA DURANTE LA PULIZIA.

La temperatura dell'acqua deve essere scelta in modo che non ci sia rischio di scottature!

CAUTELA

FERITE DA TAGLIO CAUSATE DALL'USO DI RASOI A LAMA.

Lame estremamente affilate!

- Pulire il piano cottura a induzione con un panno umido e asciugarlo con un panno asciutto.
- Pulire il piano cottura a induzione con acqua calda e detersivo per piatti oppure con un detergente per piani cottura in ceramica disponibile in commercio.
- Pulire immediatamente alimenti rovesciati, residui di cibo e schizzi di grasso.

Nei seguenti casi, ruotare immediatamente l'alimentazione di energia su «0» e

- in caso di residui di zucchero trattare la superficie con acqua calda:
- nel caso di frammenti di pellicola in alluminio e di materiali in plastica accidentalmente fusi, trattare accuratamente la superficie con acqua calda e un raschietto a lama.
- Rimuovere lo sporco ostinato con detersivi speciali.
- Se non si riesce a risolvere il problema, contattare il servizio clienti. In questi casi, non eseguire ulteriori operazioni da soli, in particolare sui componenti elettrici dell'apparecchio.

5 Consigli e indicazioni pratiche

Di seguito sono riportate alcune indicazioni importanti per utilizzare in modo efficiente e a basso consumo energetico il nuovo piano cottura e le pentole.

- Il diametro del fondo della pentola dovrebbe essere uguale o solo leggermente superiore a quello del piano cottura. Quando si acquistano vasi, occorre tenere presente che spesso il diametro indicato è quello della parte superiore del vaso. Il diametro superiore della pentola è per lo più maggiore del fondo.
- Le pentole a pressione consentono di risparmiare tempo ed energia grazie al compartimento chiuso e alla sovrappressione. Il breve tempo di cottura preserva le vitamine.
- Assicurarsi sempre che nella pentola a pressione ci sia una quantità sufficiente di liquido, poiché se la pentola venisse riscaldata a secco, il piano cottura e la pentola stessa potrebbero subire danni a causa del surriscaldamento.
- Se possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Utilizzate la padella giusta per ogni quantità di cibo.
- Le informazioni contenute nelle tabelle sono puramente indicative.

6 Messaggi di errori e guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COSA BISOGNA FARE?
Il piano cottura non si accende.	Assenza di alimentazione elettrica.	Verificate se nella vostra abitazione o nelle vicinanze si è verificata un'interruzione di corrente. Se ha verificato tutto e il problema persiste, si rivolga al servizio clienti.
I comandi touch non rispondono.	Il blocco dei tasti è attivo	Disattivare il blocco tastiera. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano". Se il problema persiste, contattare il servizio clienti
I comandi touch sono difficili da utilizzare.	È possibile che sui comandi sia presente una leggera pellicola d'acqua, oppure che li tocchiate solo con la punta delle dita.	Assicurarsi che l'area tattile sia asciutta e toccare i comandi con il polpastrello.
Il vetro è graffiato.	Non sono state rilevate pentole oppure sono state rilevate pentole non adatte. Si utilizzano spugne abrasive non adatte o detergenti aggressivi.	Si utilizzano spugne abrasive non adatte o detergenti aggressivi. Utilizzate pentole con fondo piatto e liscio. Vedi "Pentole adatte". Vedi "Manutenzione e pulizia".
Alcune padelle o pentole emettono rumori simili a crepitii o ticchettii.	Ciò potrebbe dipendere dalla struttura delle vostre pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Si tratta di un fenomeno normale per le pentole e non indica la presenza di un difetto.
A un livello di calore elevato, il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio.	Ciò è dovuto al funzionamento della cottura a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire del tutto se si abbassa il livello di riscaldamento.
Rumori della ventola provenienti dal piano cottura a induzione.	Si è attivata una ventola integrata nel piano cottura a induzione per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo che avete spento il piano cottura a induzione.	È una situazione normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare il piano cottura a induzione dall'alimentazione elettrica finché la ventola è in funzione.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	COSA BISOGNA FARE?
La padella non si riscalda e sul display compare  .	Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la padella, poiché questa non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non riesce a rilevare la padella perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è posizionata correttamente al centro.	Utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione. Vedi la sezione "Pentole adatte". Posizionate la padella al centro e assicuratevi che il fondo corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, si sente un segnale acustico oppure viene visualizzato un codice di errore.	Guasto tecnico.	Si prega di prendere nota delle lettere e dei numeri del codice di errore, spegnere il piano cottura a induzione e contattare il servizio clienti.

CODICE DI ERRORE	POSSIBILE CAUSA	DESCRIZIONE DELL'ERRORE
E1	Problema con la padella o la pentola.	Non è presente nessuna padella o pentola, oppure le loro dimensioni, il materiale, ecc. non sono adeguati, oppure non sono posizionate esattamente al centro della zona di cottura.
E2	La tensione è troppo alta.	Superiore a 265 V in corrente alternata.
E3	La tensione è troppo bassa.	Tensione alternata inferiore a 185 V.
E4	Sensore IGBT – Interruzione	Quando il sensore IGBT rileva un'interruzione, interrompe il proprio funzionamento.
E5	Cortocircuito sul sensore IGBT	Se il sensore IGBT rileva un cortocircuito, interrompe il proprio funzionamento.
E6	Sensore IGBT: sovratemperatura	L'IGBT raggiunge una temperatura di 100 ± 5 °C per 3 secondi. (È in grado di ripristinarsi automaticamente quando la temperatura scende tra i 50 °C e i 70 °C).
E7	Sensore per la superficie del piano cottura: Interruzione	Dopo 60 secondi di funzionamento, l'IGBT si spegne se il circuito di monitoraggio della temperatura del piano cottura rileva un'interruzione.
E8	Cortocircuito nel sensore del piano cottura	L'IGBT si disattiva quando il circuito di monitoraggio della temperatura del piano cottura rileva un cortocircuito.
E9	Protezione da sovra temperatura del sensore del piano cottura	L'IGBT si disattiva quando il circuito di rilevamento della temperatura del piano cottura rileva che è stato superato un determinato valore.
EB	Errori di comunicazione	La scheda di alimentazione non riceve alcun segnale di comunicazione valido dalla scheda del display per 90 secondi.
EC	Errori di comunicazione	La scheda di visualizzazione non riceve alcun segnale di comunicazione valido dalla scheda di alimentazione per 90 secondi.
H	La superficie del piano cottura è molto calda.	Se, dopo lo spegnimento del piano cottura, la temperatura della superficie è troppo elevata, viene visualizzata la lettera "H" e la ventola si spegne solo dopo 2 minuti.

7 Dati tecnici

MODELLO	HTI63570	
Tensione	380 - 415	V
Frequenza	50	Hz
Piano cottura di carico collegato	7200	W
Dimensioni, senza imballaggio AxLxP	60x590x520	mm
Peso, senza imballaggio	8,2	kg
N. EAN piano di cottura	4251003110807	

*Salvo modifiche tecniche.

Tutti i dati specifici dell'etichetta energetica relativi all'apparecchio sono stati determinati dal produttore dell'apparecchio secondo i metodi di misurazione standardizzati a livello europeo in condizioni di laboratorio, registrati nella norma EN 50304. Il consumo energetico effettivo degli elettrodomestici dipende dal luogo di installazione e dal comportamento dell'utente e può quindi essere superiore ai valori determinati dal produttore dell'apparecchio in condizioni standard.



Kundenservice
Customer Service
Service à la clientèle
Klantenservice
Servicio al cliente



Garantiebedingungen
Warranty Conditions
Conditions de Garantie
Garantievoorwaarden
Condiciones de Garantía

9 Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio con adeguata raccolta differenziata. Gettare carta e cartone nella raccolta della carta e le pellicole nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltimento del vecchio apparecchio

Osservare le norme di smaltimento vigenti nel proprio paese!

Smaltimento di apparecchiature usate (Germania)



Non gettare gli apparecchi usati tra i rifiuti domestici

Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato, riportato sul prodotto o sulla sua confezione, indica che l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici, ma richiede uno smaltimento separato. È possibile restituire gratuitamente il vecchio apparecchio a un punto di raccolta comunale adatto per i rifiuti di apparecchiature

elettriche ed elettroniche, ad esempio un centro di riciclaggio.

Potete richiedere gli indirizzi al vostro Comune o all'amministrazione comunale.

In alternativa, è possibile restituire gratuitamente i piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche con una lunghezza dei bordi fino a 25 cm presso i rivenditori con una superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche di almeno 400 m² o i rivenditori di generi alimentari con una superficie di vendita totale di almeno 800 m² che vendono apparecchiature elettriche ed elettroniche almeno più volte all'anno.

I vecchi elettrodomestici di grandi dimensioni possono essere restituiti gratuitamente a un rivenditore appropriato, a fronte dell'acquisto di un nuovo elettrodomestico dello stesso tipo che svolga essenzialmente le stesse funzioni di quello nuovo. Per informazioni sulle modalità di restituzione del vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio, rivolgersi al rivenditore.

Se possibile, prima di smaltire il prodotto rimuovere tutte le batterie e le pile ricaricabili, nonché tutte le lampade che possono essere rimosse senza causare danni.

Si ricorda che la cancellazione dei dati personali presenti sul dispositivo da smaltire è di vostra esclusiva responsabilità.

I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i pericoli legati alla manipolazione di elettrodomestici. Assicurarsi che vi sia la necessaria sorveglianza e non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento di apparecchiature usate (Austria)



Il simbolo del cassonetto barrato sul prodotto o sull'imballaggio significa che l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici, ma deve essere smaltito separatamente. È possibile restituire gratuitamente il vecchio apparecchio a un punto di raccolta comunale adatto per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad esempio un centro di riciclaggio. Potete richiedere gli indirizzi al vostro

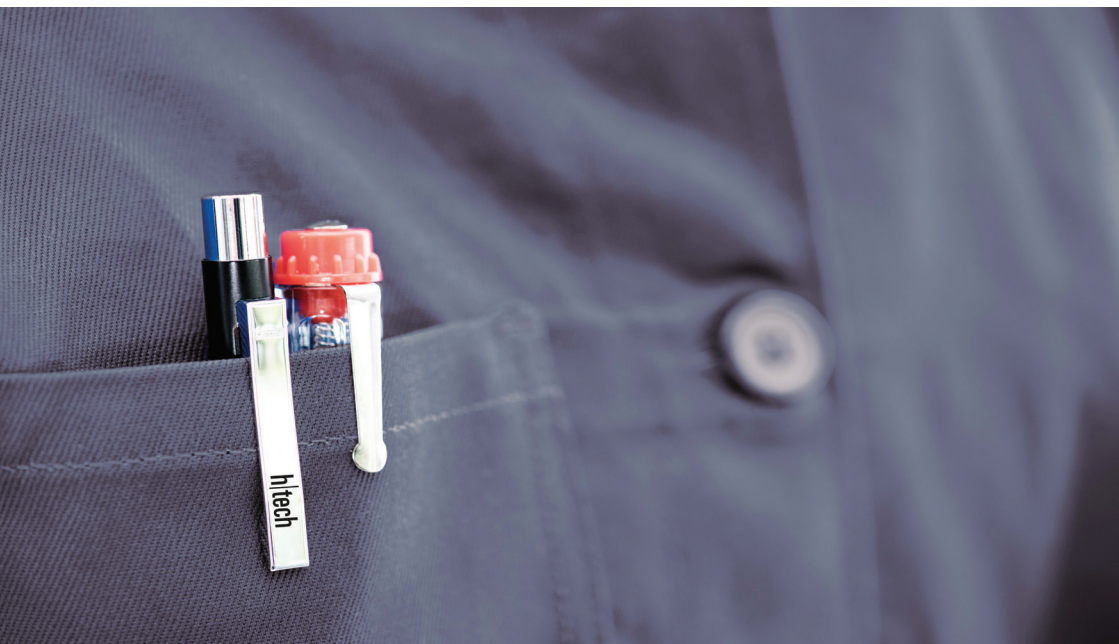
Comune o all'amministrazione comunale. In alternativa, è possibile restituire gratuitamente i vecchi apparecchi elettrici a un rivenditore specializzato acquistando un nuovo apparecchio dello stesso tipo e con la stessa funzione. Per informazioni sulle modalità di restituzione del vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio, rivolgersi al rivenditore.

Se possibile, prima di smaltire il prodotto rimuovere tutte le batterie e le pile ricaricabili, nonché tutte le lampade che possono essere rimosse senza causare danni.

Si ricorda che la cancellazione dei dati personali presenti sul dispositivo da smaltire è di vostra esclusiva responsabilità.

L'apparecchio può contenere sostanze che, se smaltite in modo non corretto, possono mettere in pericolo l'ambiente e la salute umana. Il riciclaggio dei materiali contribuisce a ridurre i rifiuti e a preservare le risorse. Raccogliendo separatamente e riciclando i vecchi elettrodomestici, si contribuisce a prevenire gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

Service



www.hk-appliances.com

 00 800 32 290 000

Deutschland/Germany
service.DE@htechservice.de

Österreich/Austria
service.AT@htechservice.de

Niederlande/Netherlands
service.NL@htechservice.de

Belgien/Belgium
service.BE@htechservice.de

Frankreich/France
service.FR@htechservice.de
 (+33) 0800 303 603

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@htechservice.de

Italien/Italy
service.IT@htechservice.de

3011000155600.00