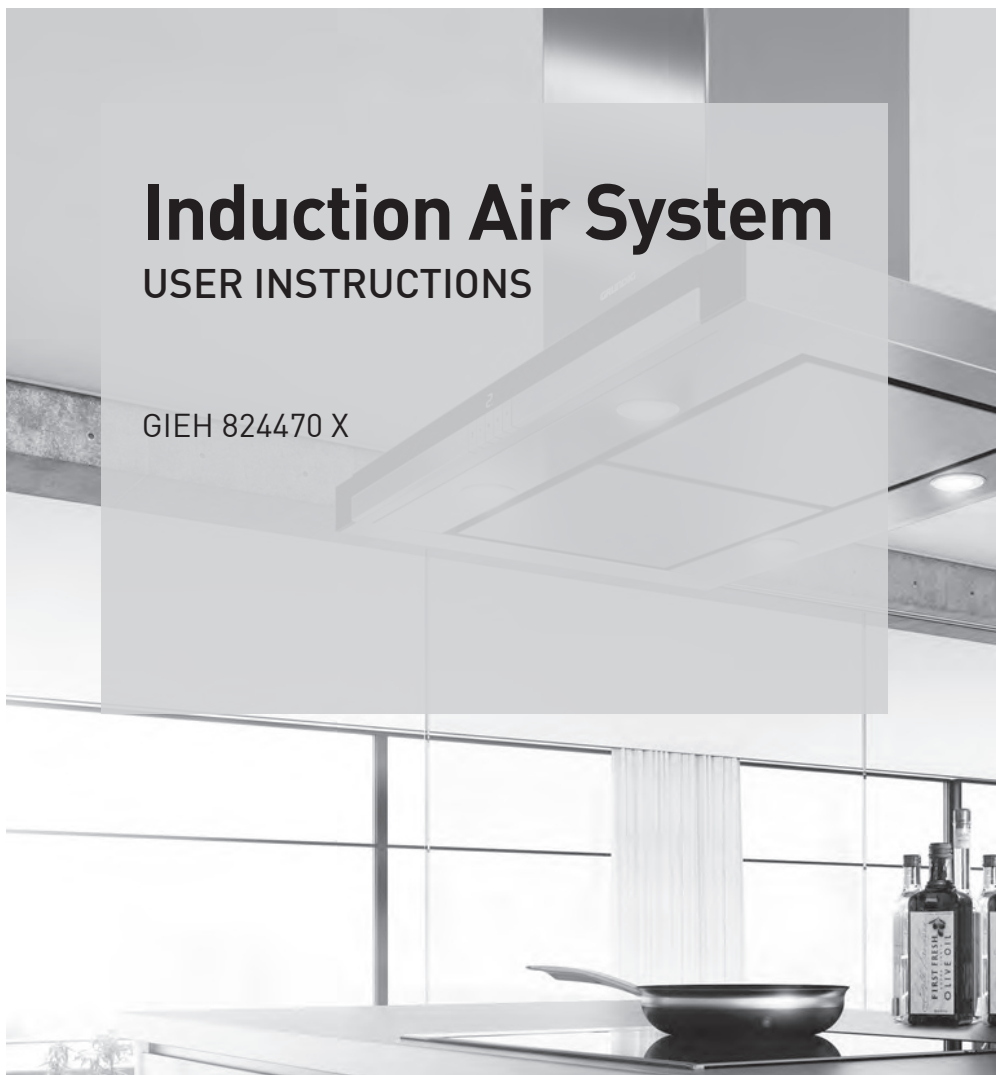


Induction Air System

USER INSTRUCTIONS

GIEH 824470 X



ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO



ENGLISH 48-71

DEUTSCH 72-100

DANSK 101-125

NORSK 126-149

SVENSKA 150-173

SUOMI 174-197

POLSKI 198-224

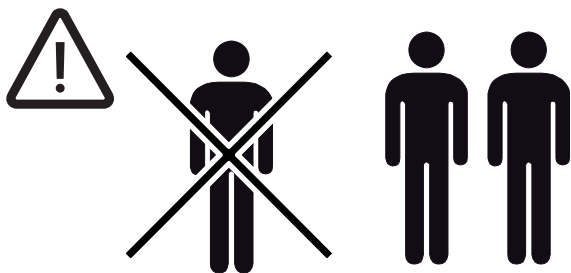
ČESKY 225-248

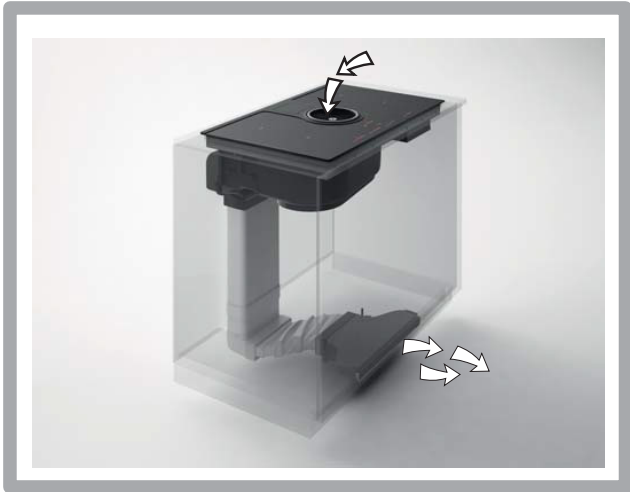
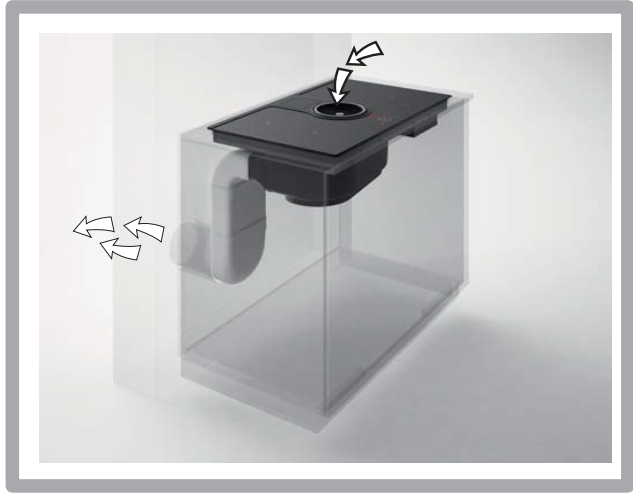
SLOVENSKÝ 249-272

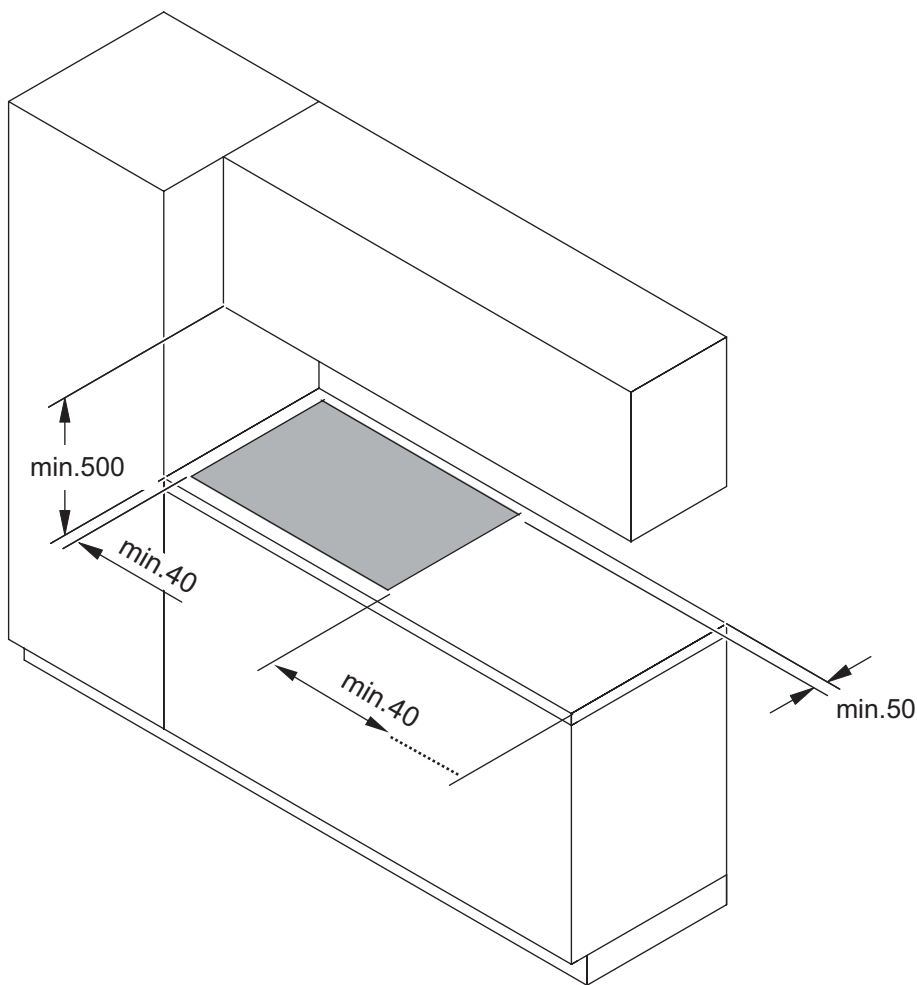
ITALY 273-296

FRANÇAIS 297-321

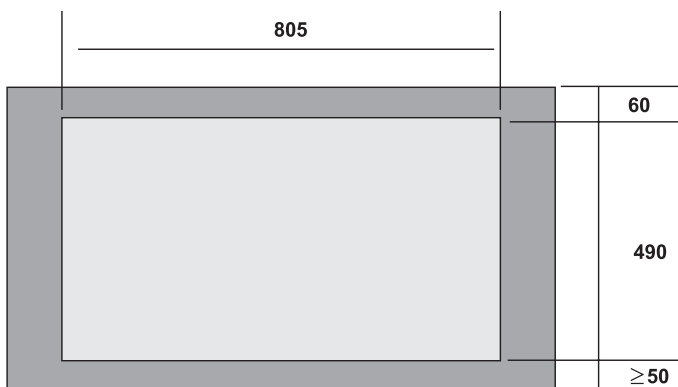
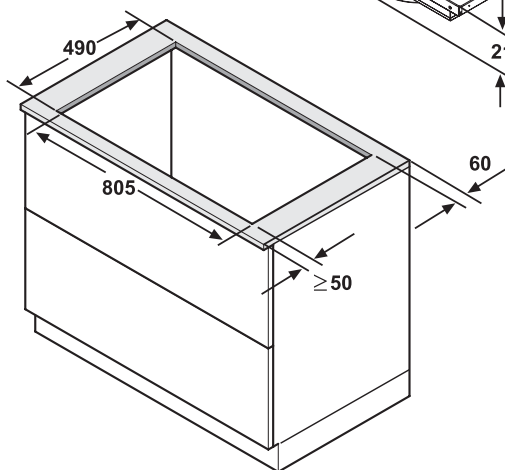
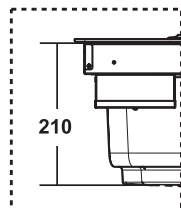
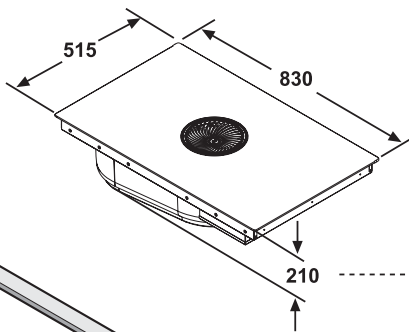
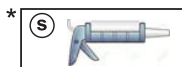
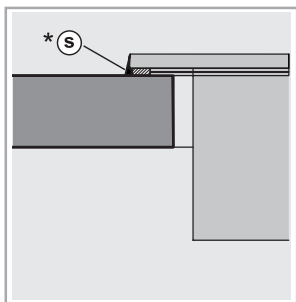
ROMÂNĂ 322-349



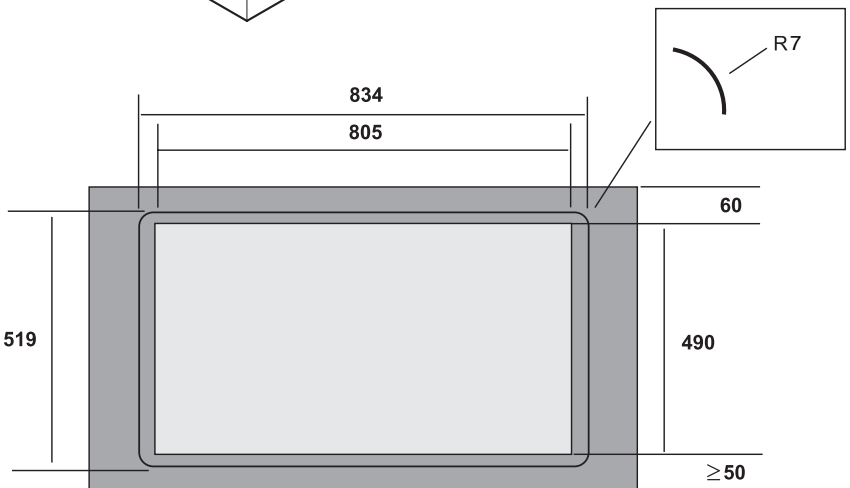
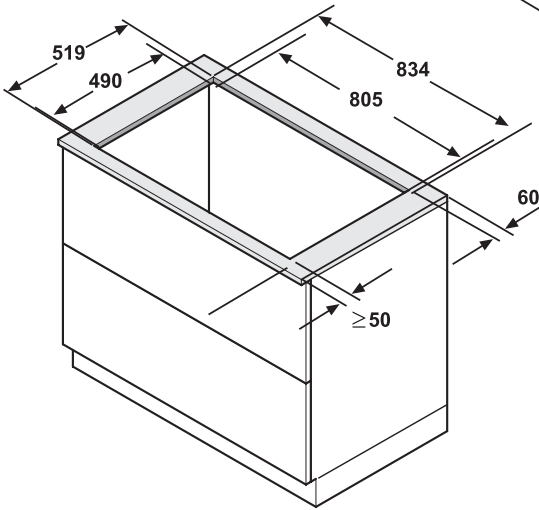
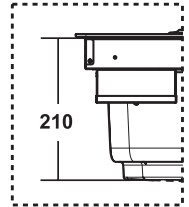
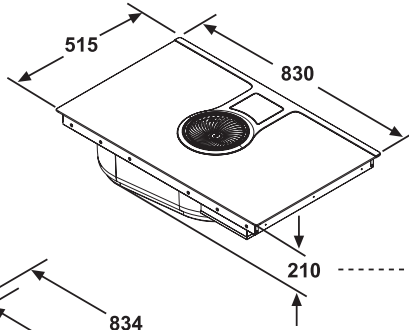
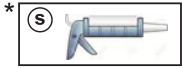
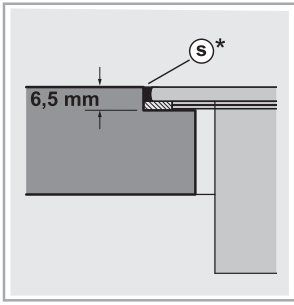




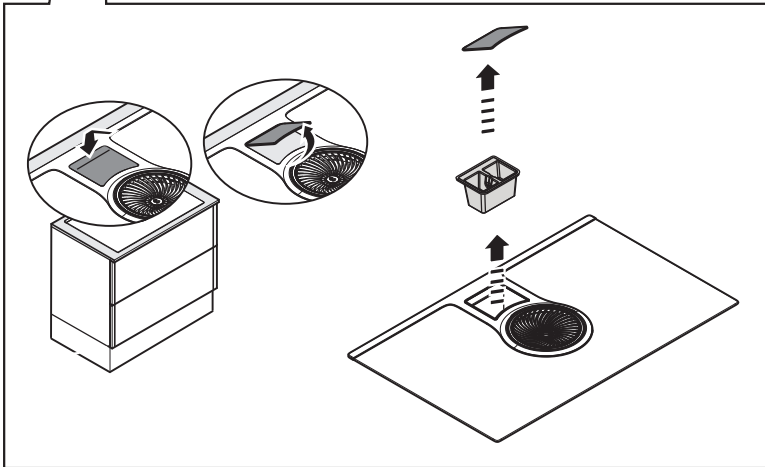
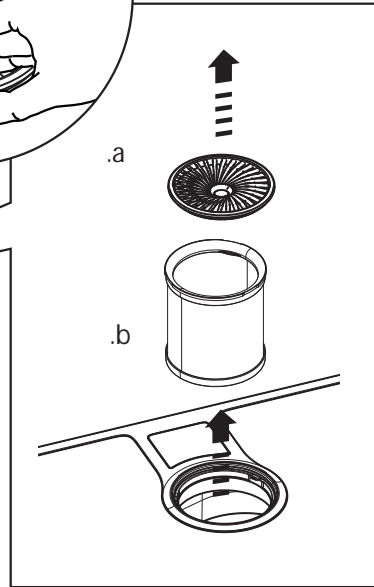
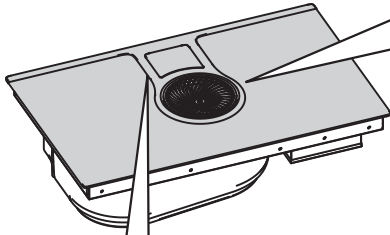
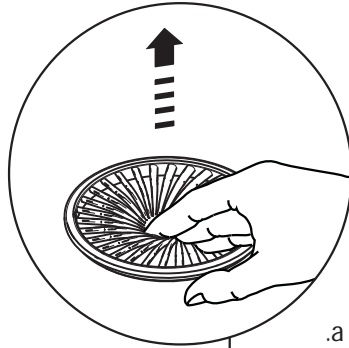
inst. **A**



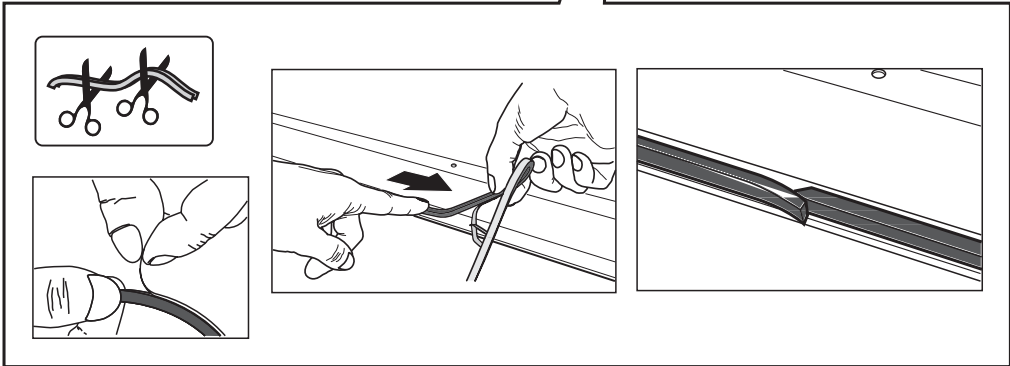
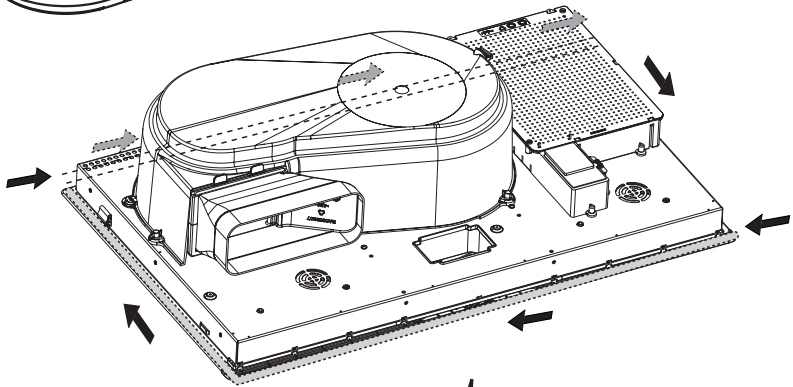
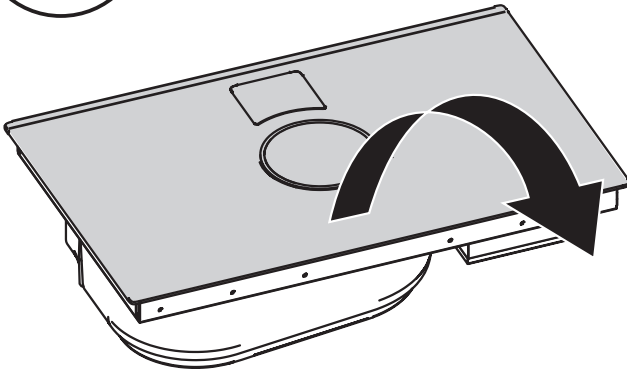
1a



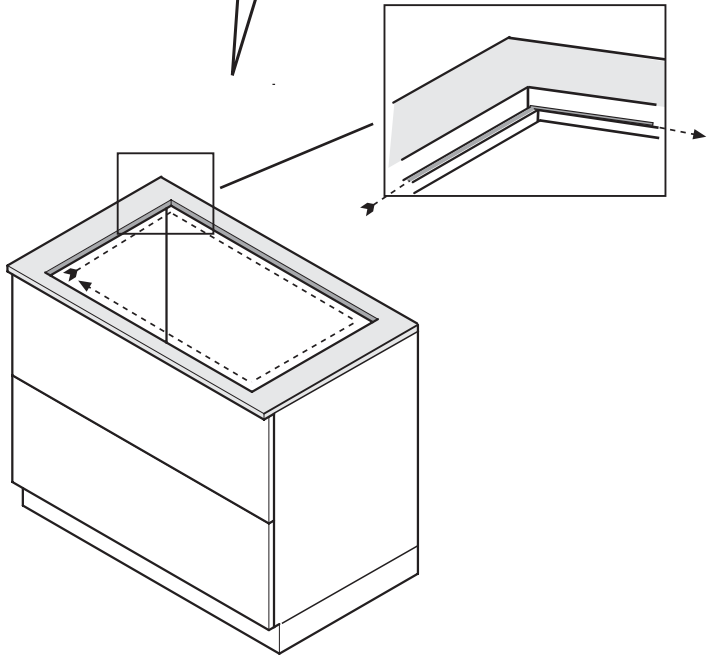
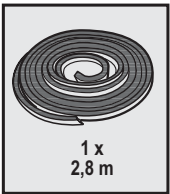
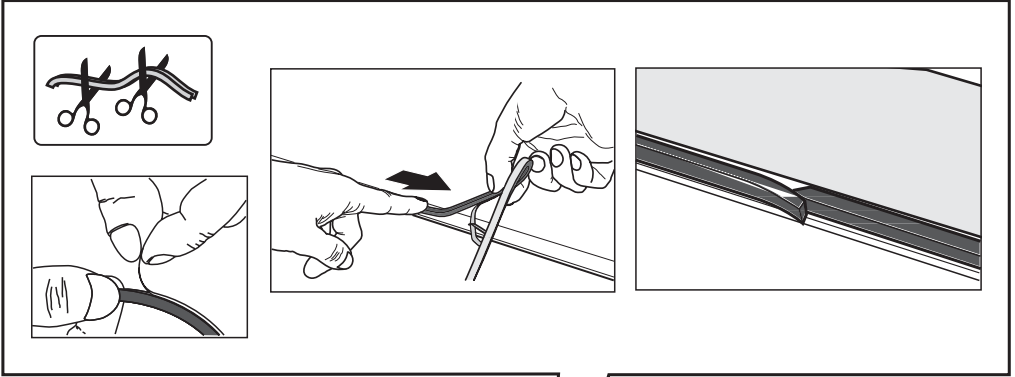
1b

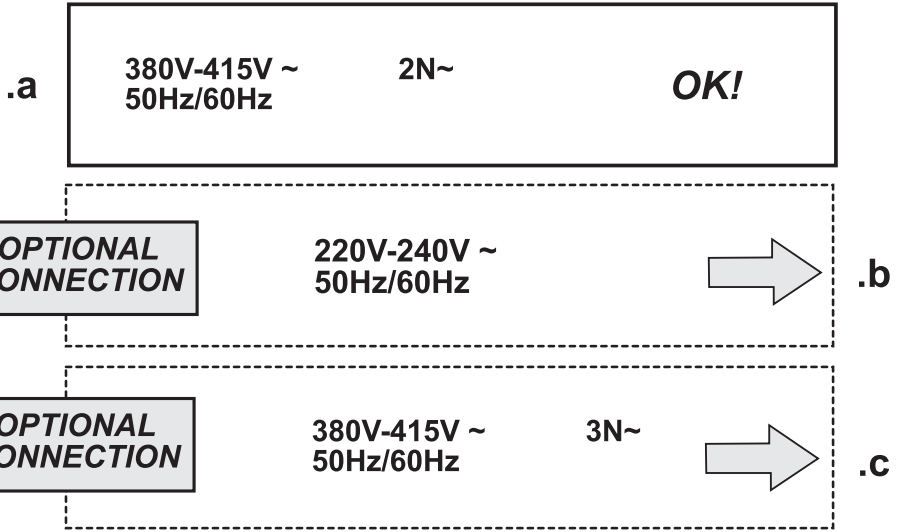


inst. **A**



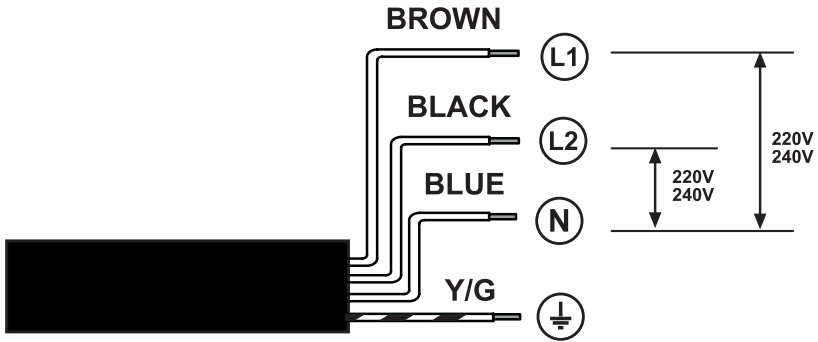
inst. **B**



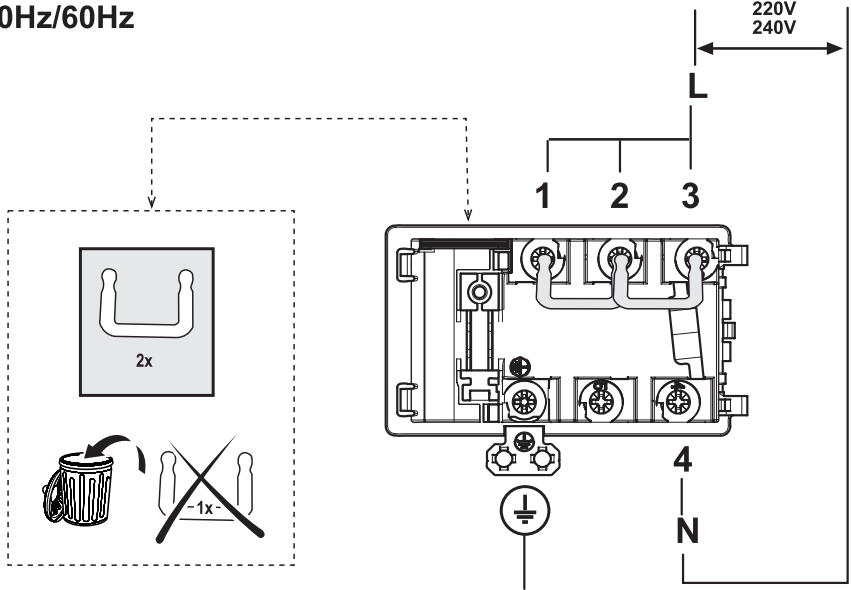


3

380V-415V ~ 2N~
 50Hz/60Hz

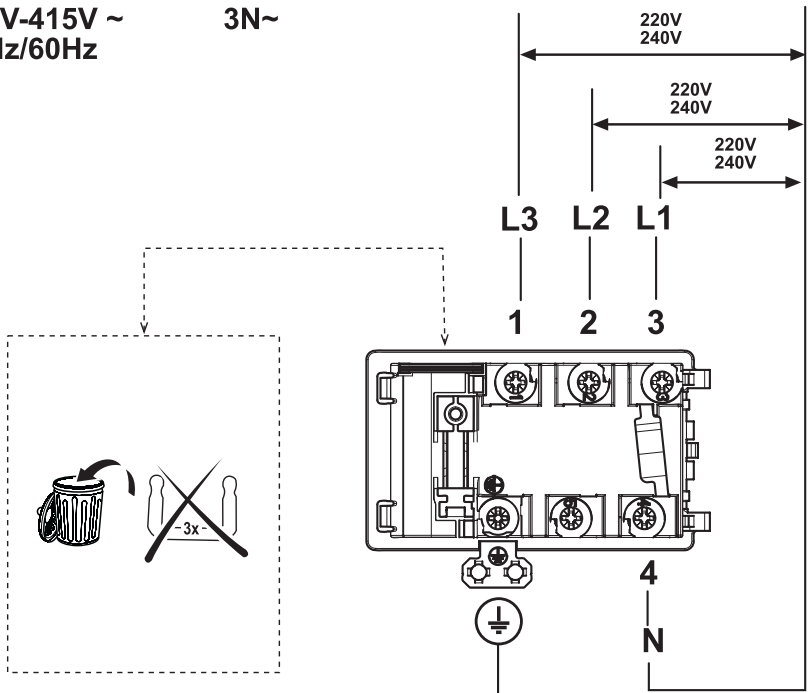


* 220V-240V ~
50Hz/60Hz

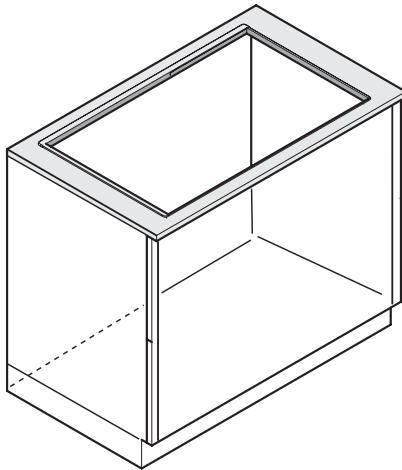
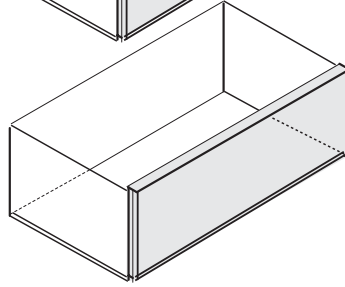
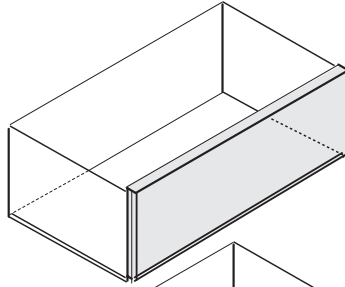
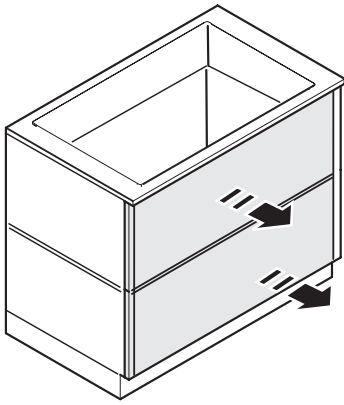


.b

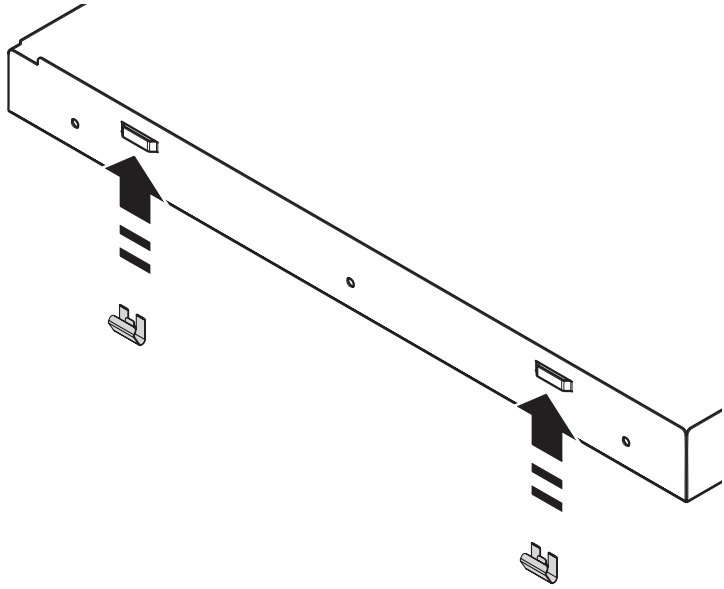
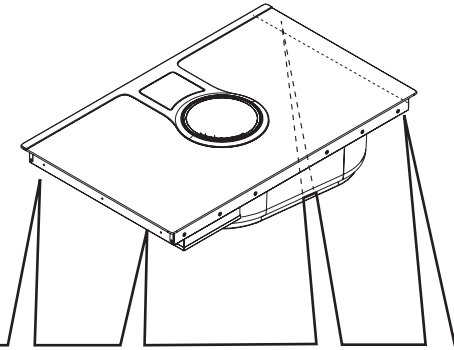
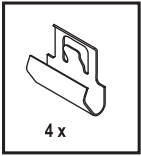
* 380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



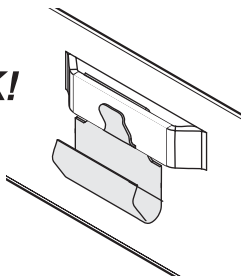
.c



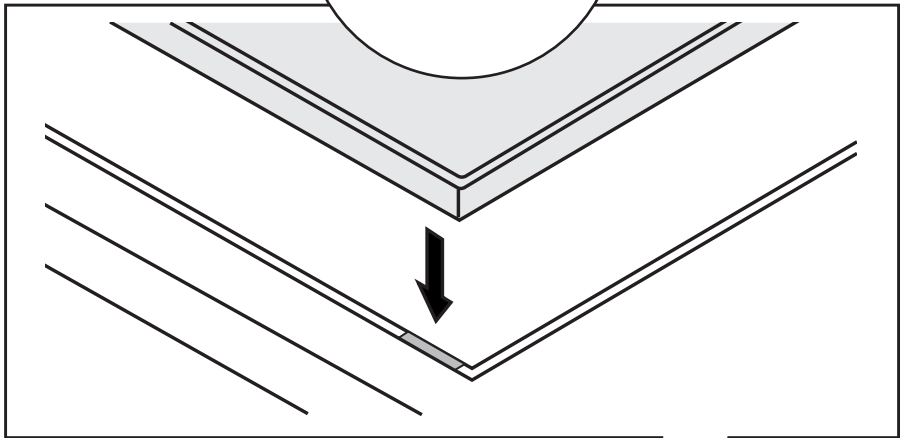
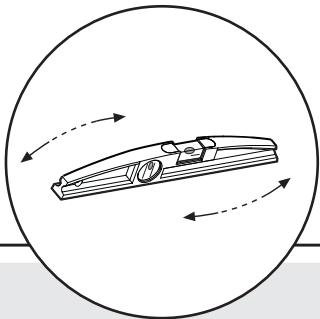
OK!






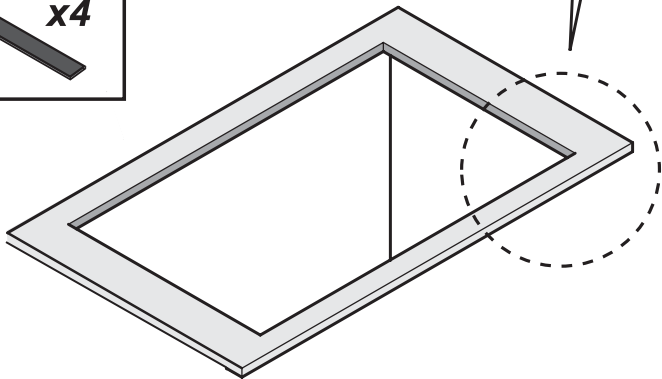
OK!



inst. **B**

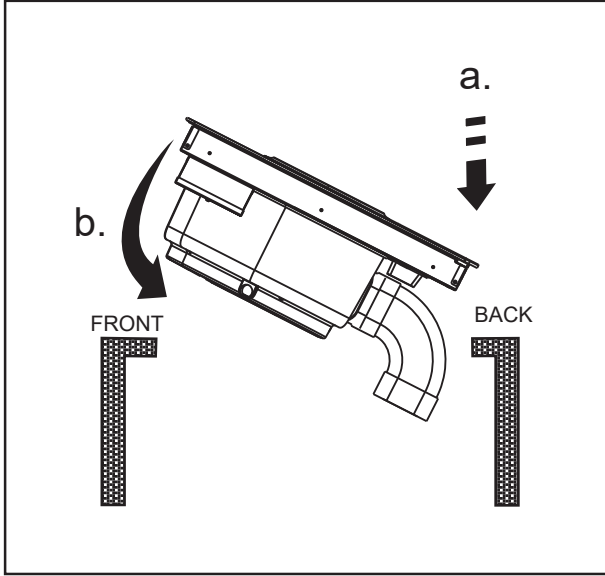
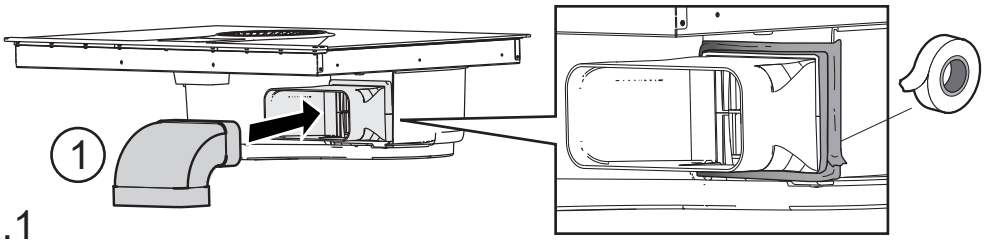


- *  x8
- *  x4
- *  x4

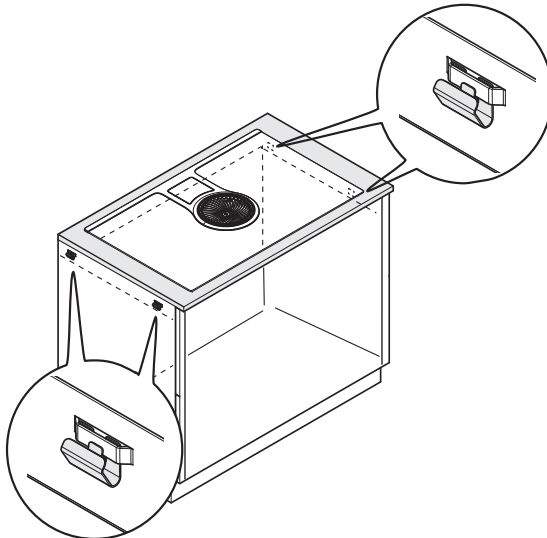




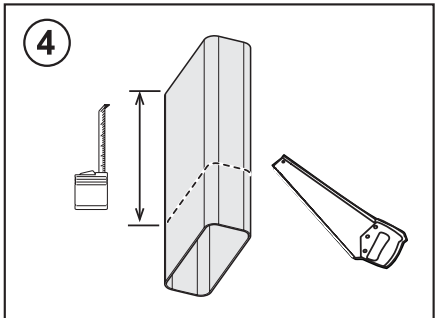
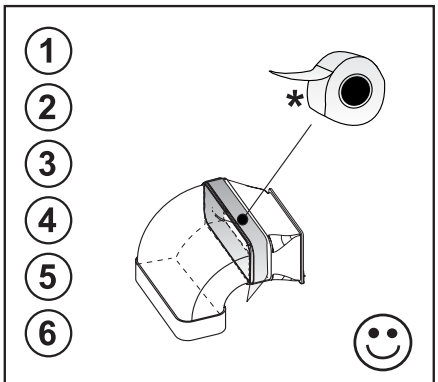
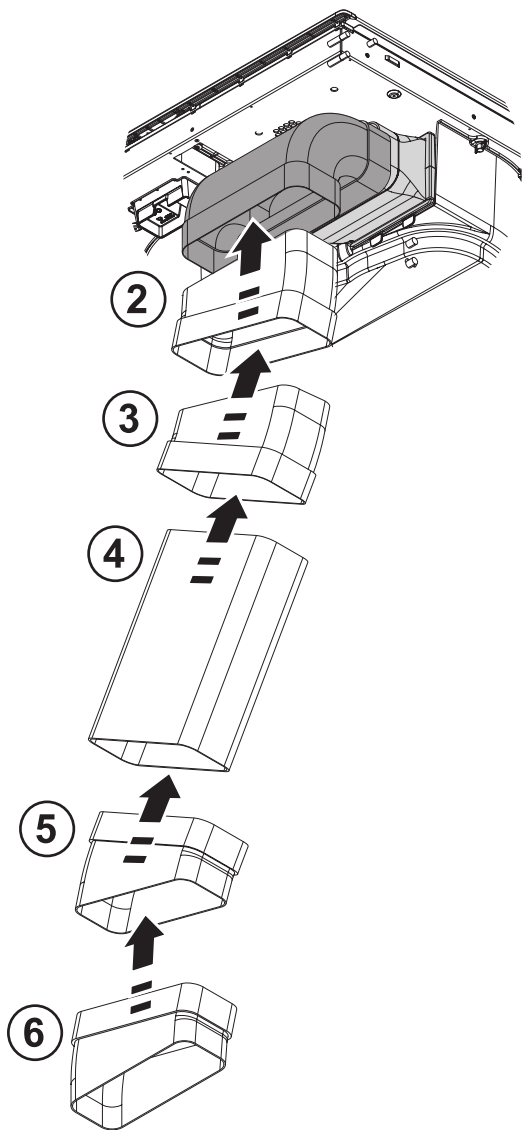
7a.1

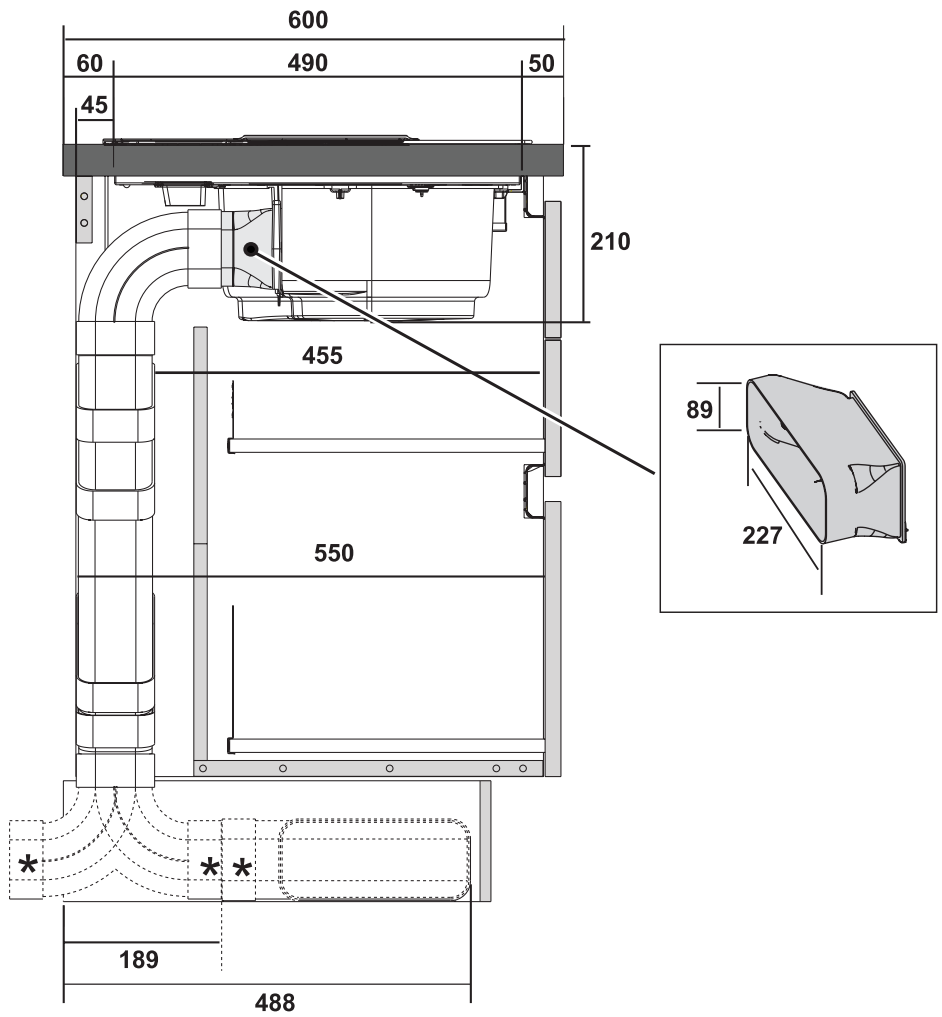


7a.2

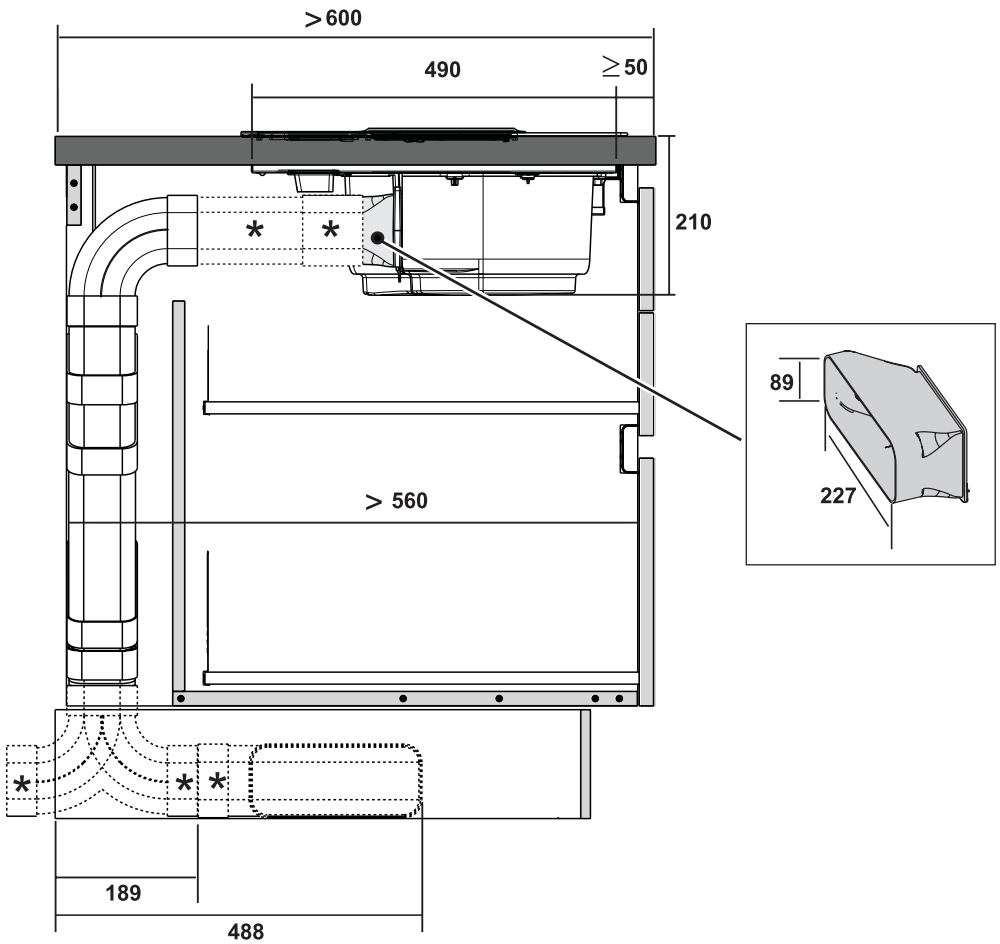


7a.3

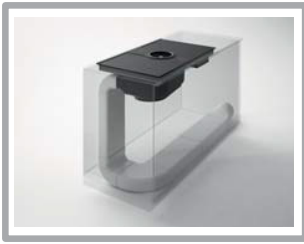




7b



7b



227x94 - Ø146mm



Ø150x500mm



Ø150x1000mm



Ø158x59mm



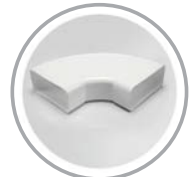
90°



222x89x1000mm



227x94x80mm



90° 227x288x94mm



90° 227x94mm



227x94 - Ø153mm



190x190 - Ø147mm



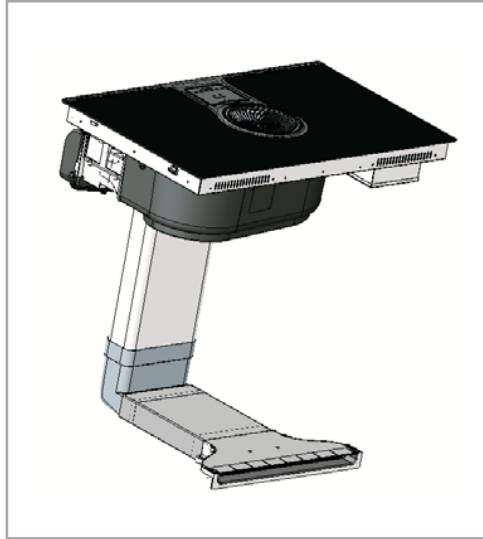
INT 216X82mm
EXT 290X160mm

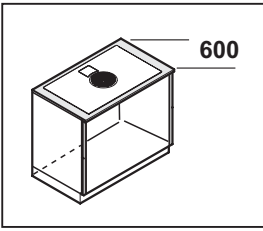


15° - 227x94mm

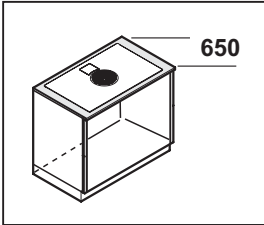
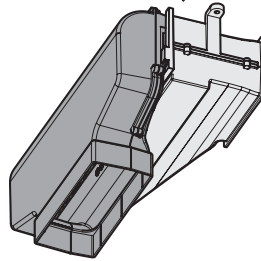
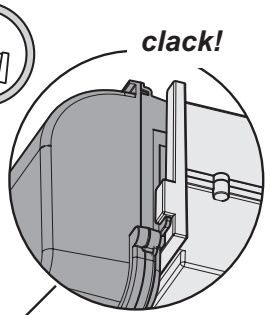
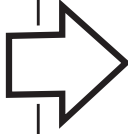
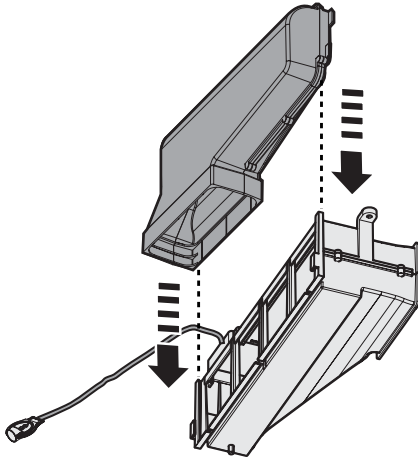


227x94mm

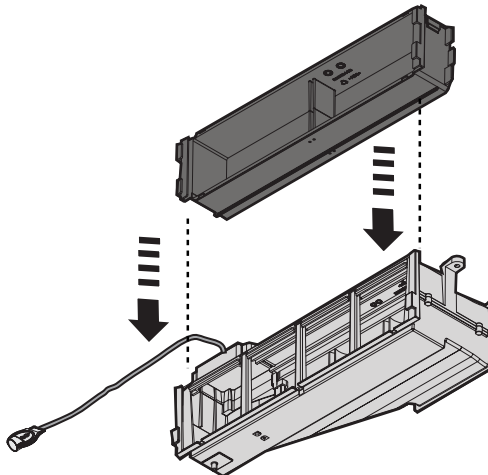


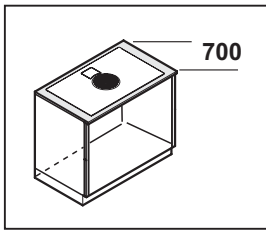


9.1

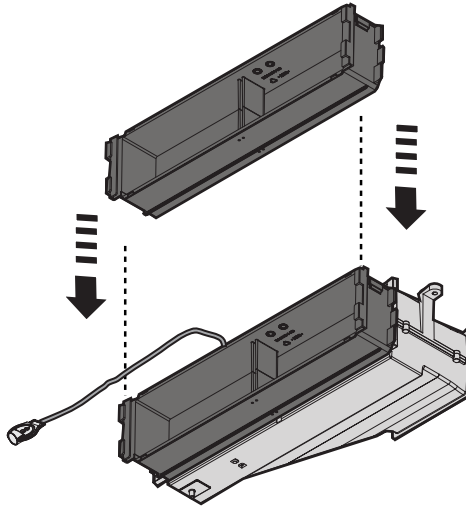


9a.1.2

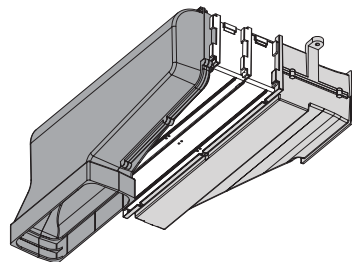
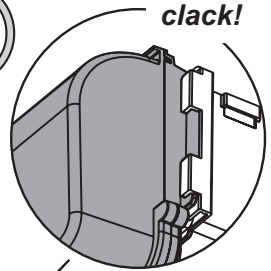
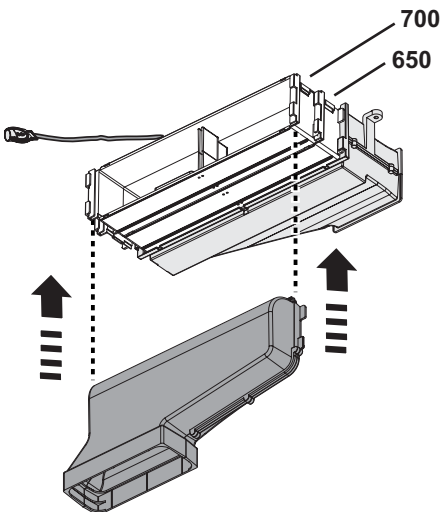




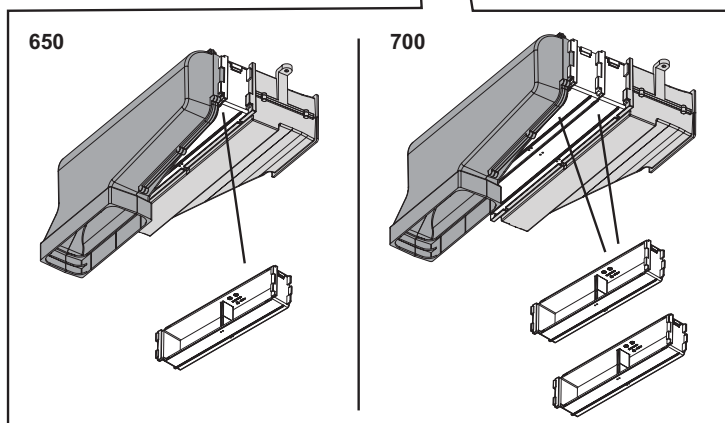
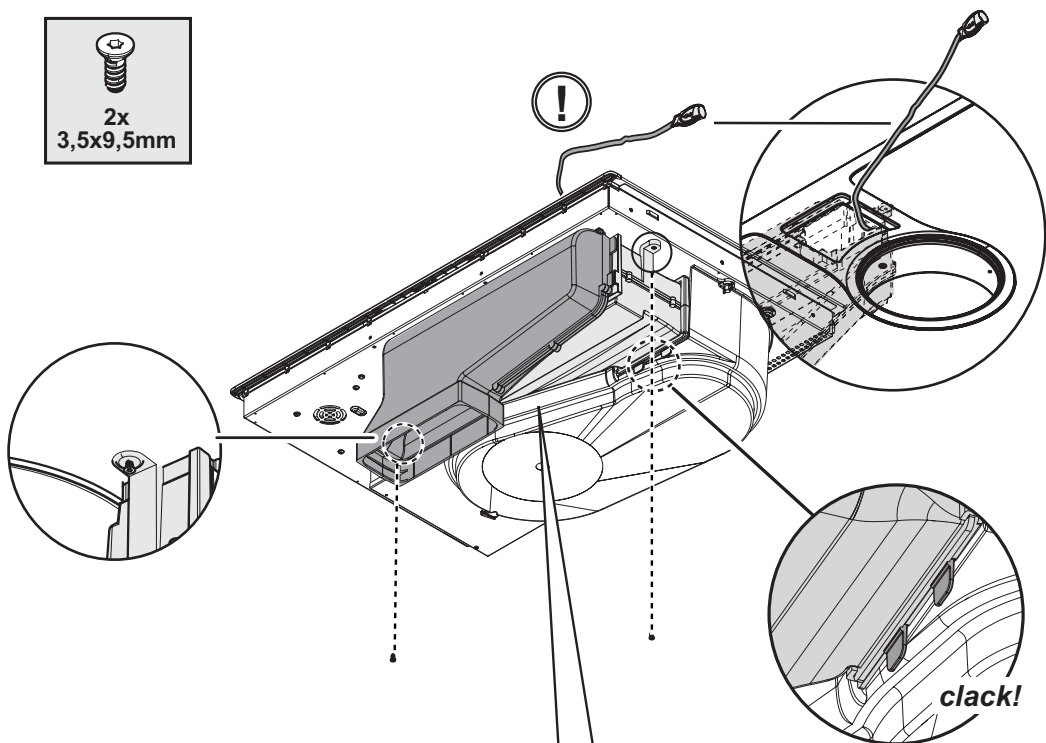
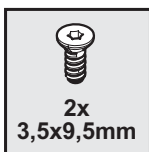
9a.1.3

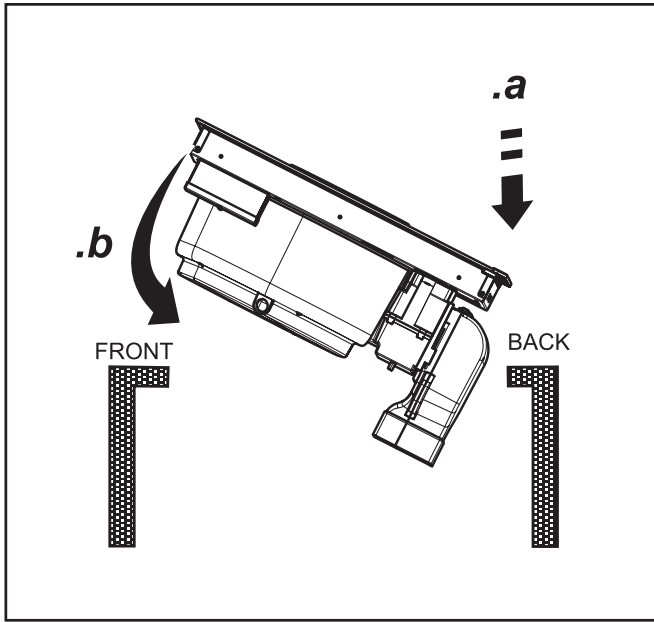


9.2

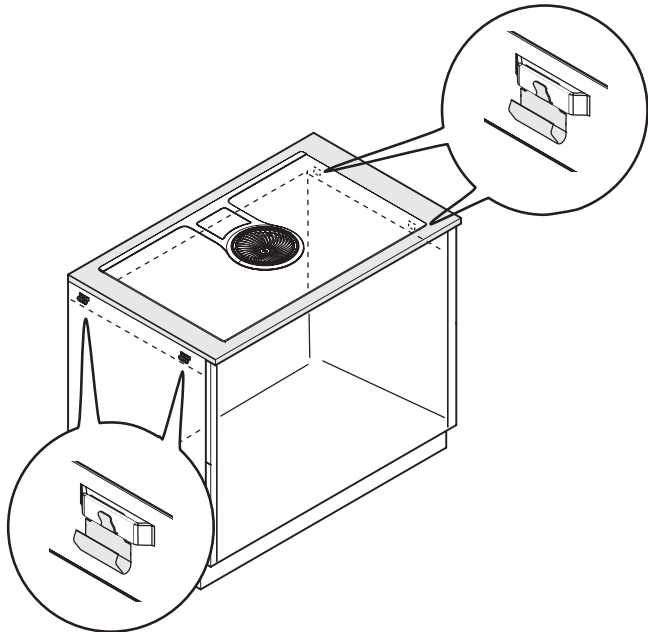


9.3

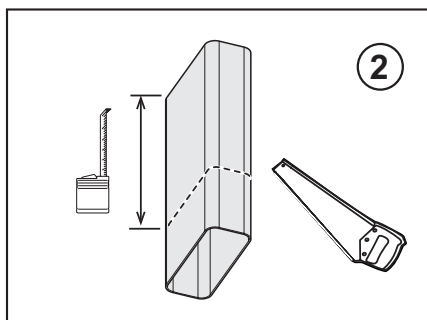
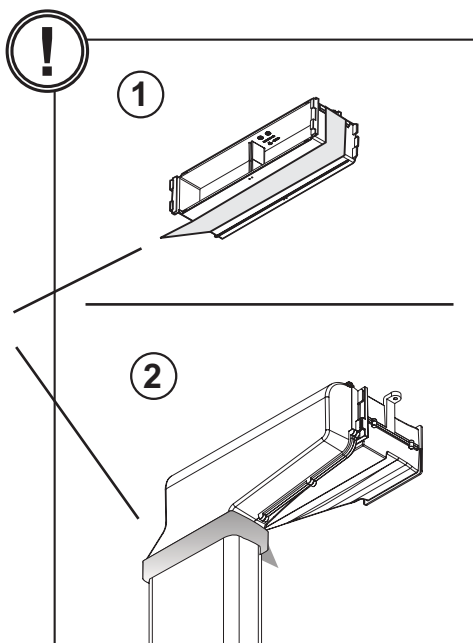
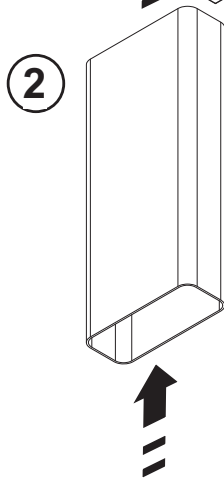
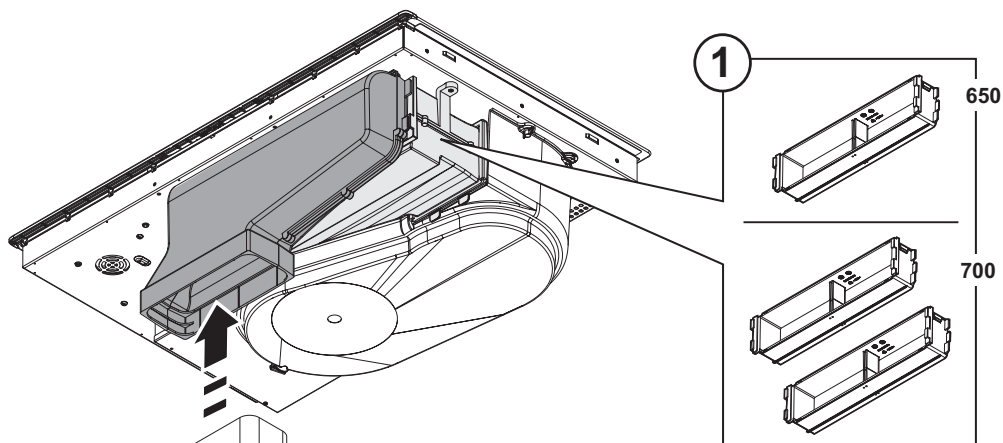


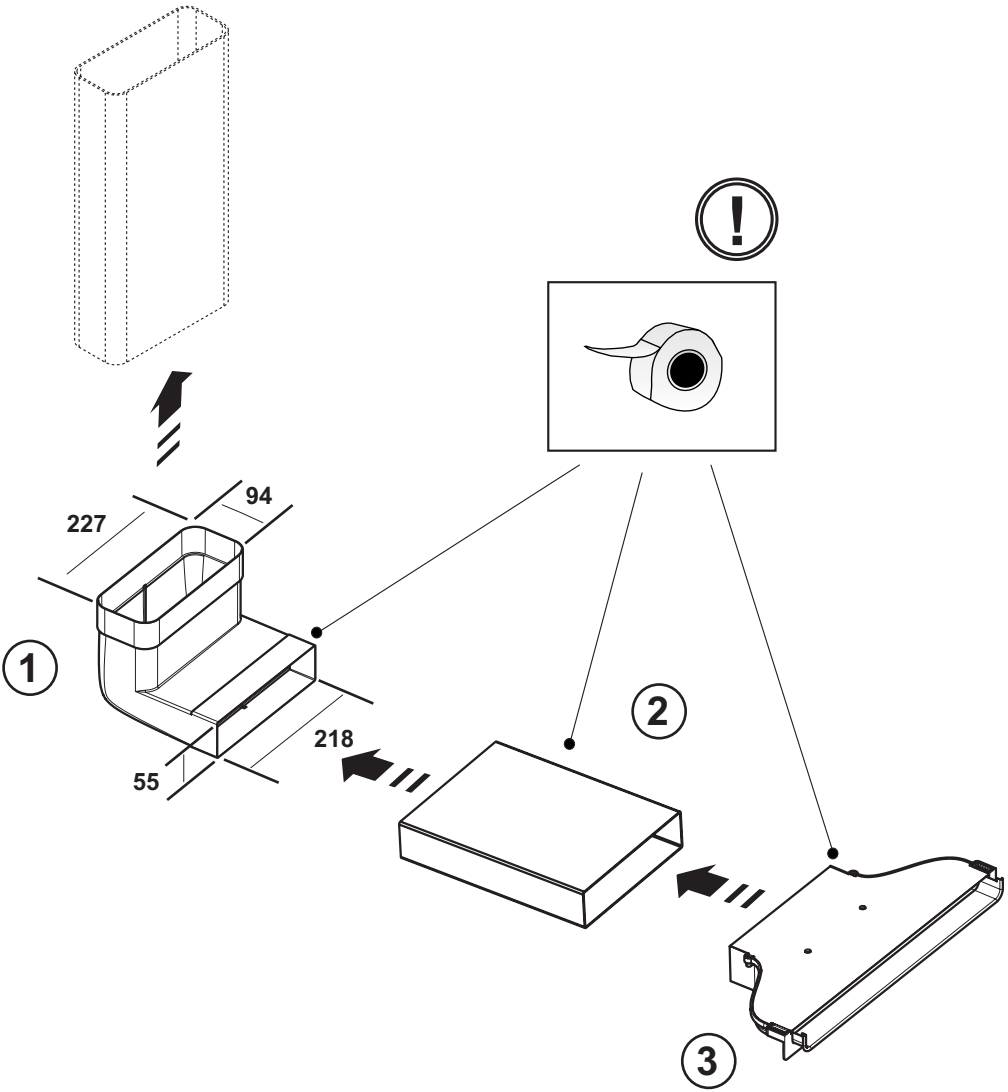
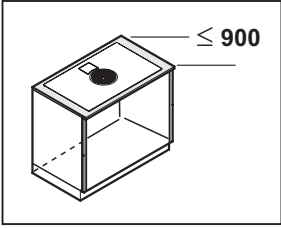


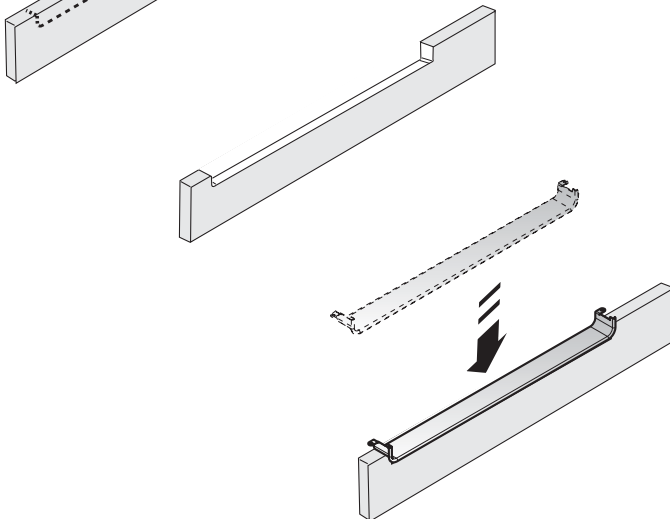
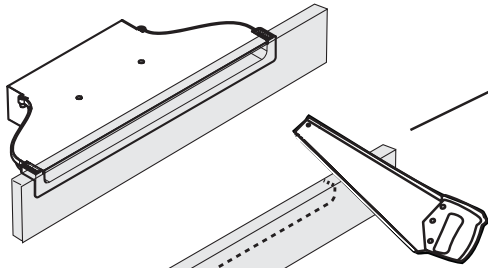
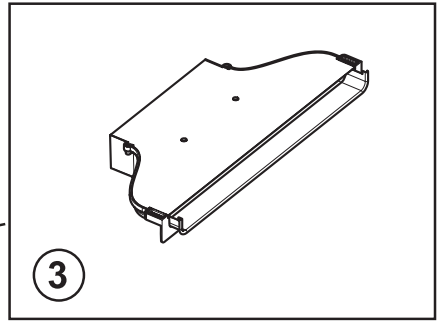
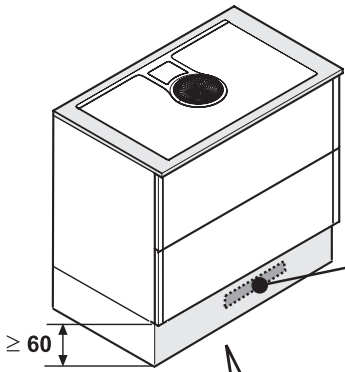
9.4

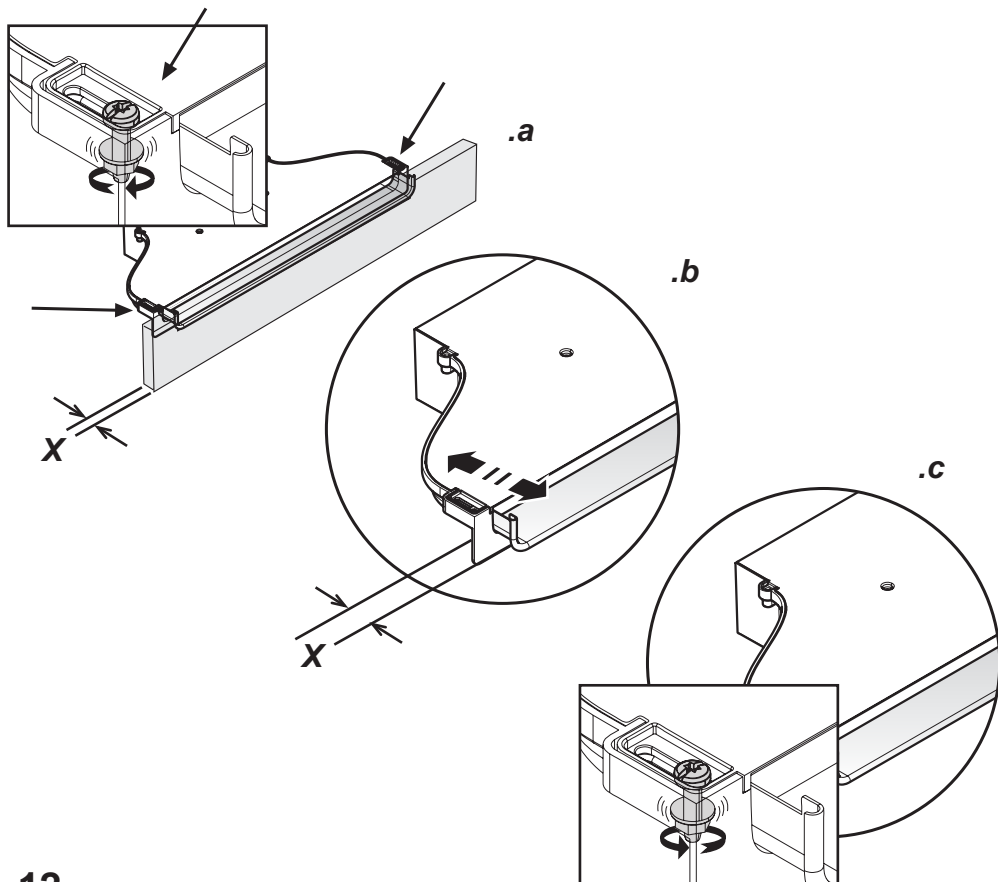


9.5

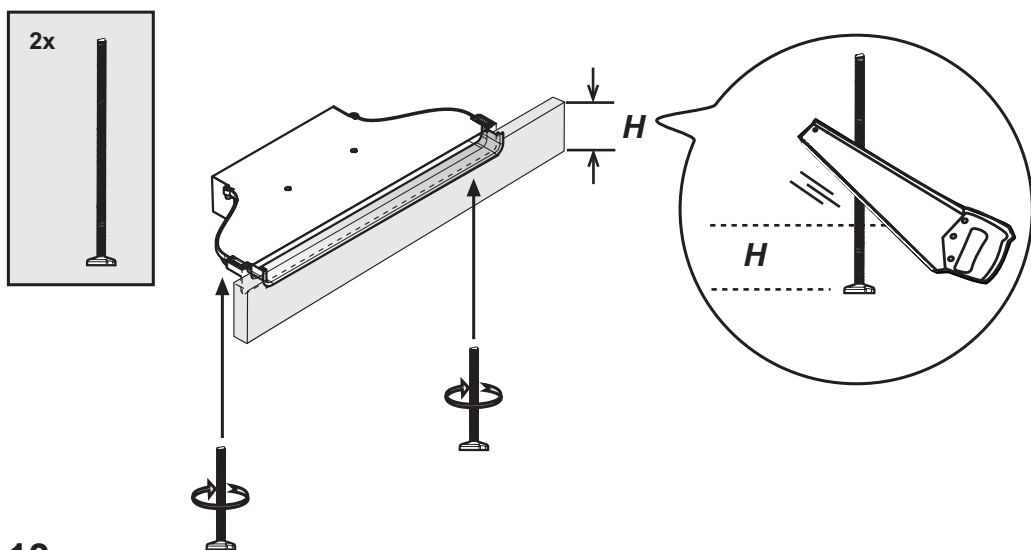




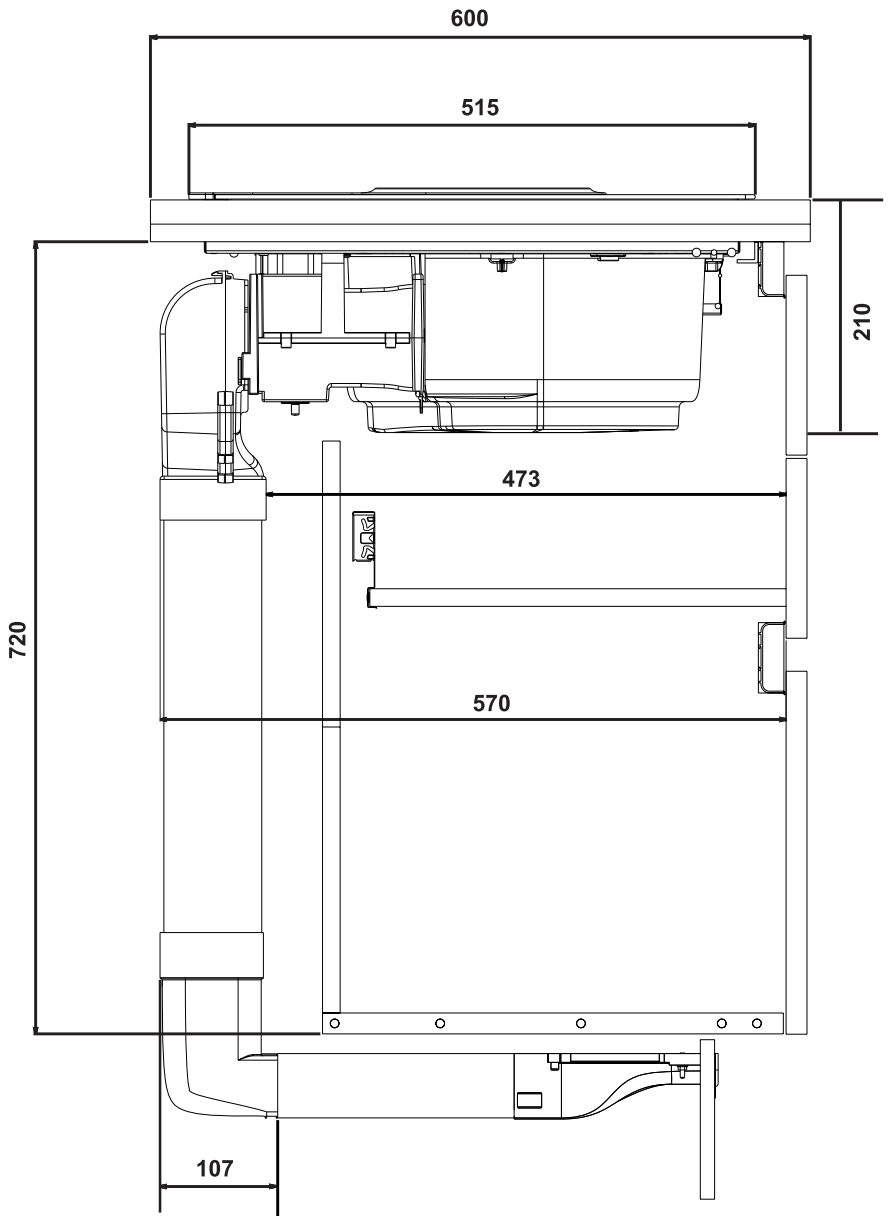




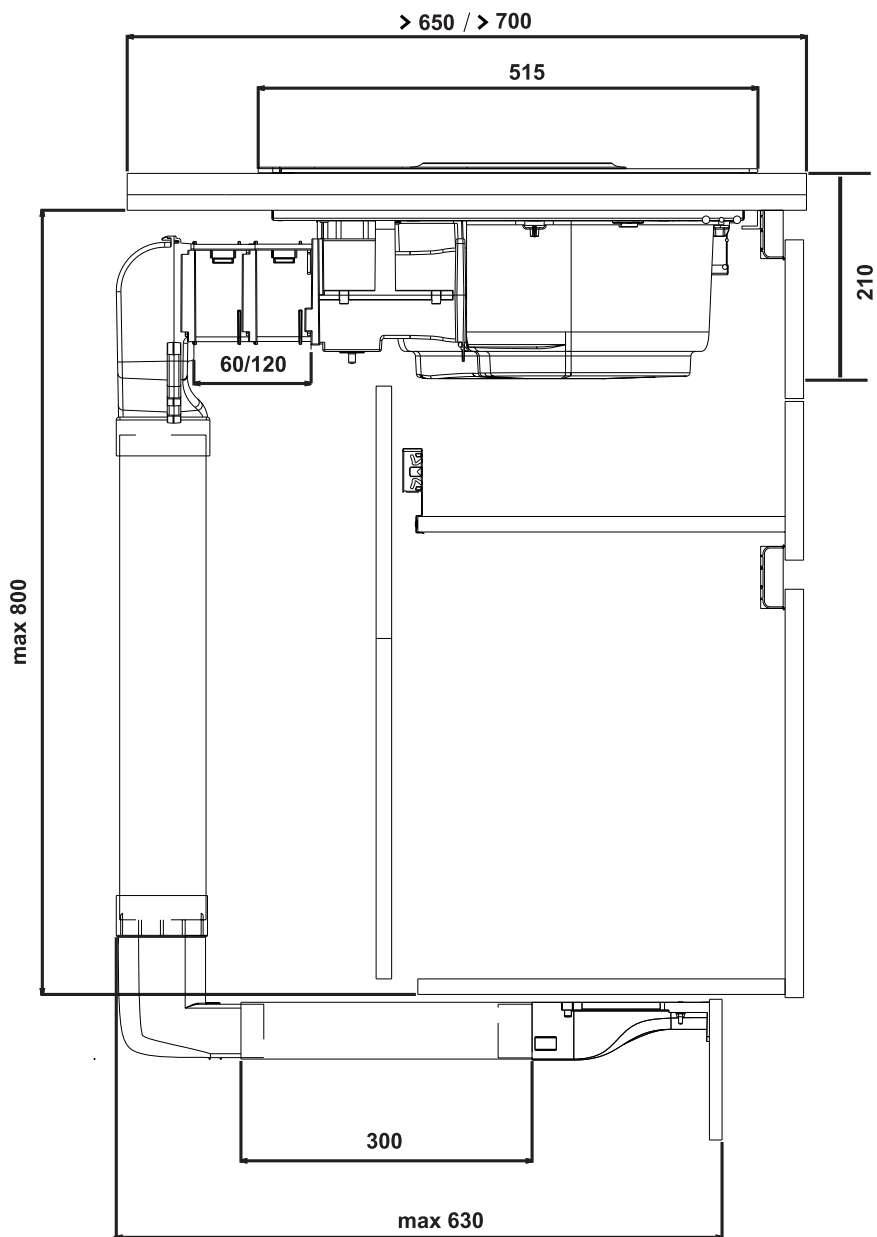
12

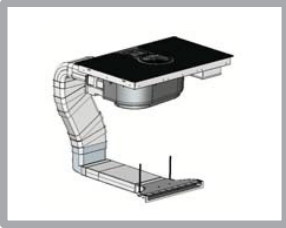


13



13a





218X55X500mm



218X55X1000mm



218X55X70mm



90° 218X55mm



218x55mm



227x94mm



15° - 227x94mm



90° 227x94mm

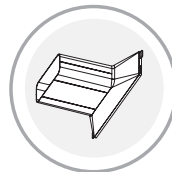


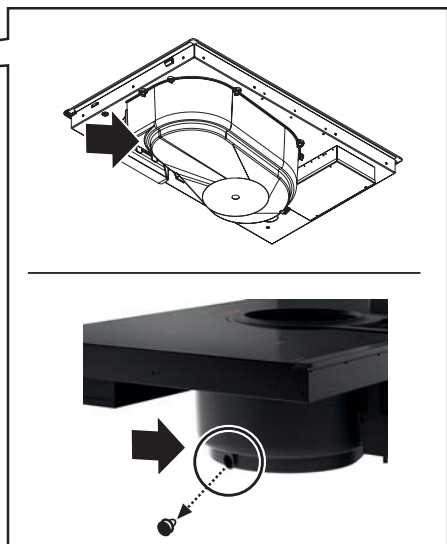
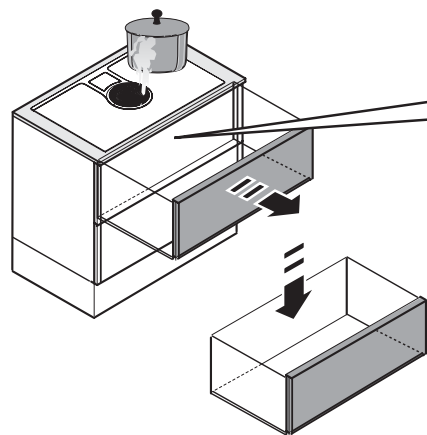
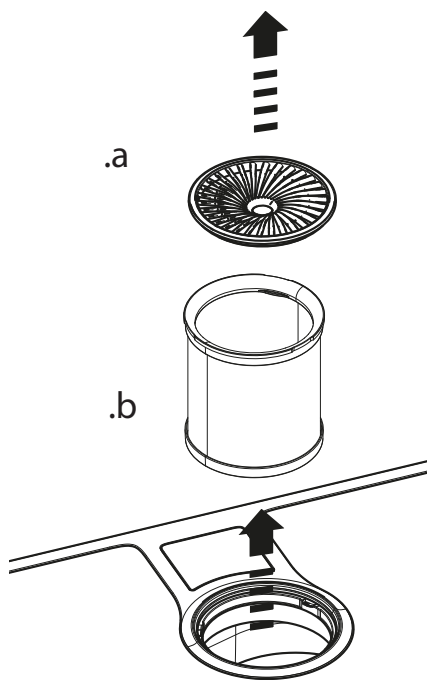
FIG.17

FIG.15

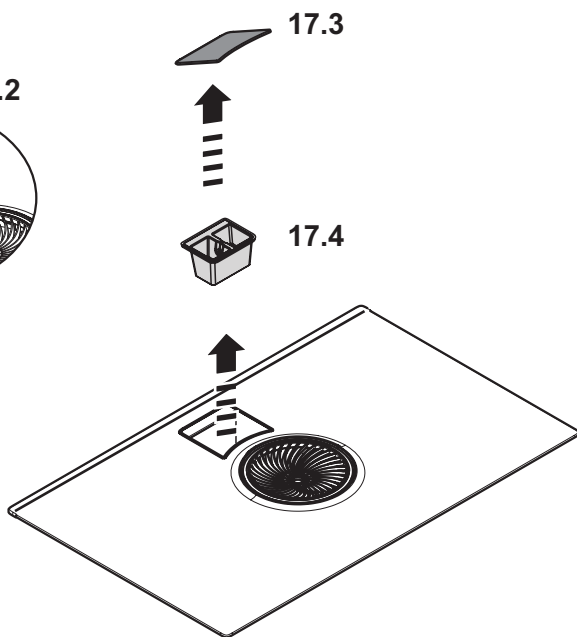
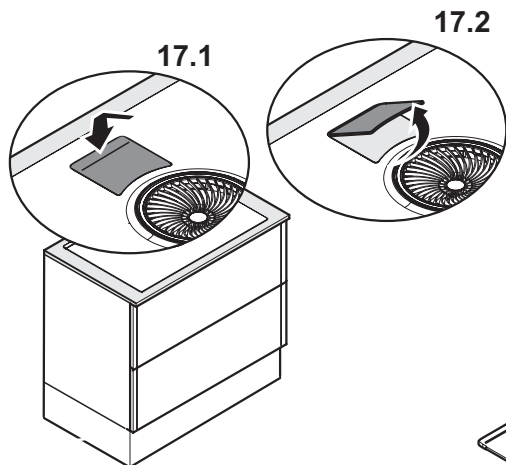


FIG.16

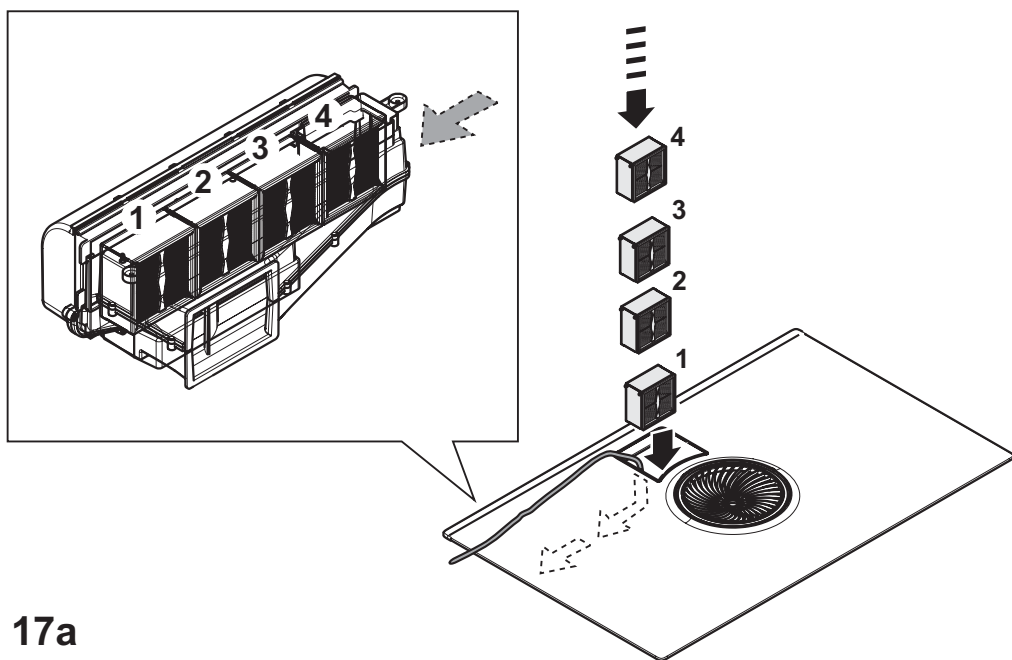
15



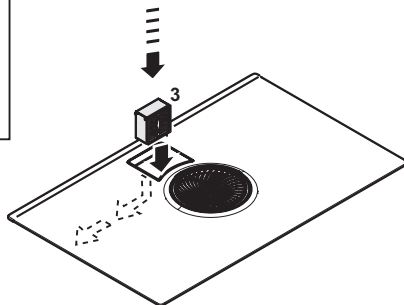
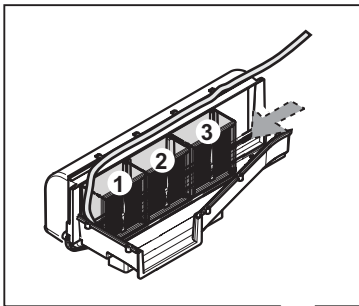
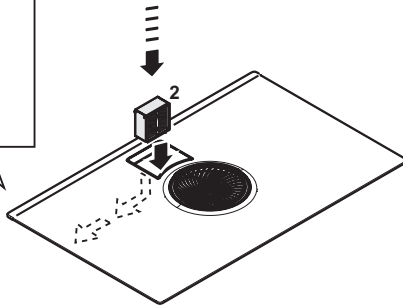
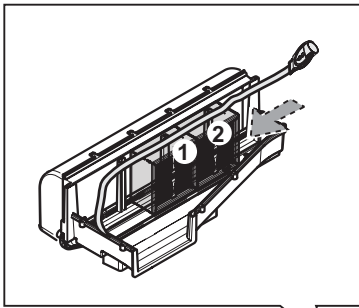
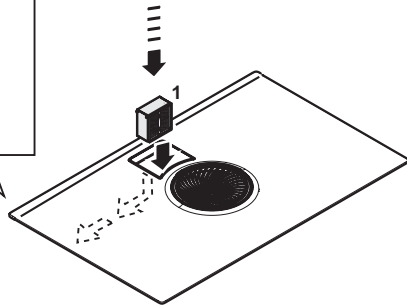
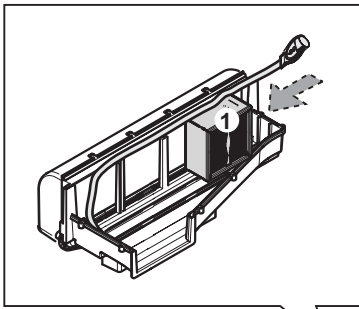
16

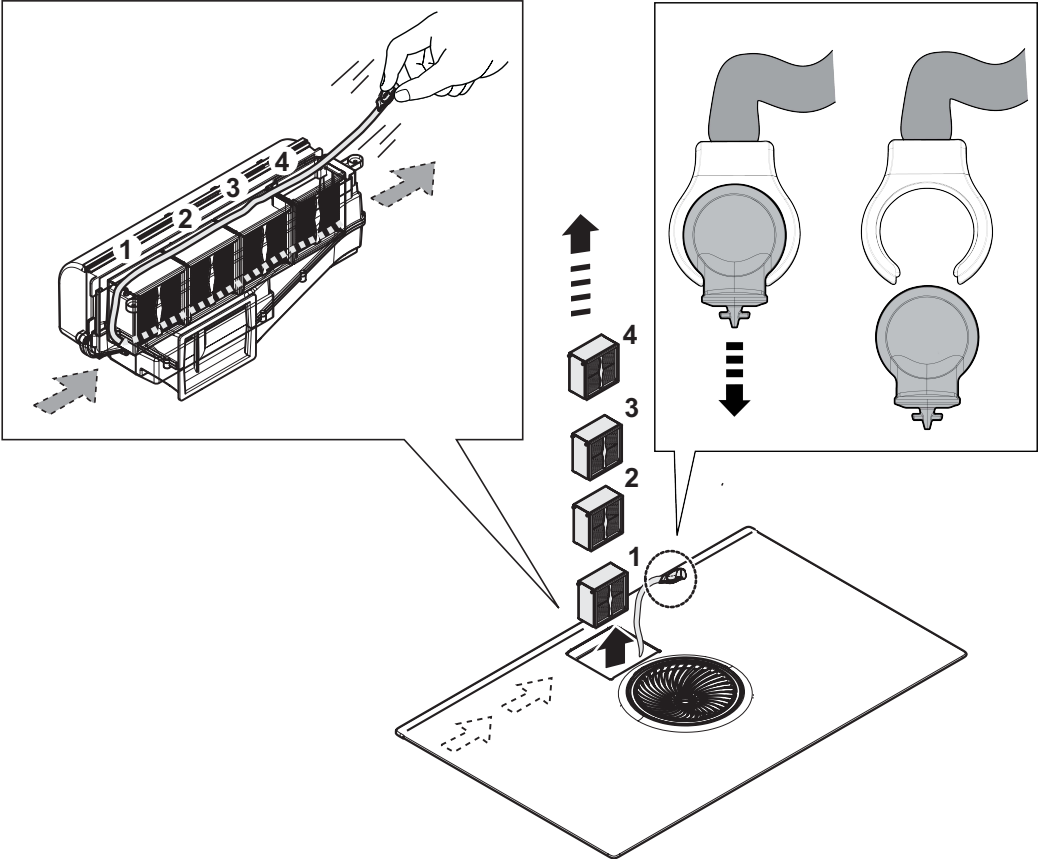
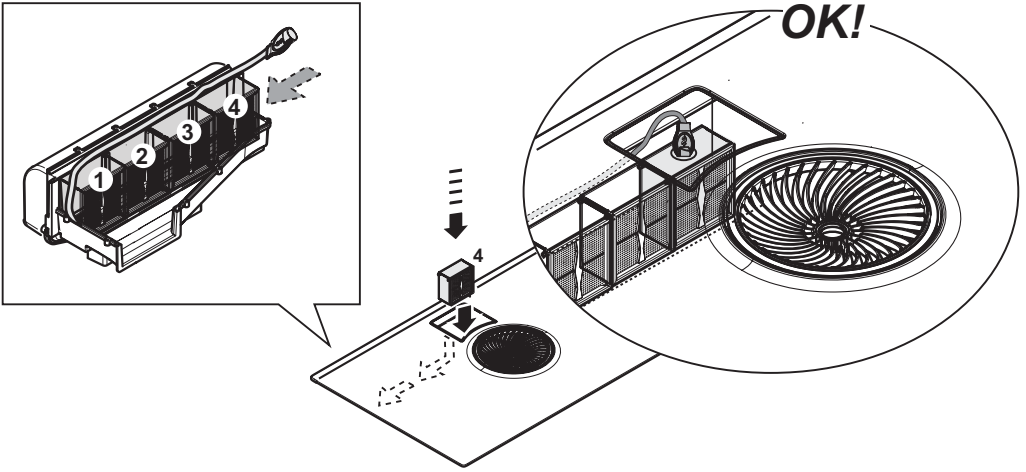


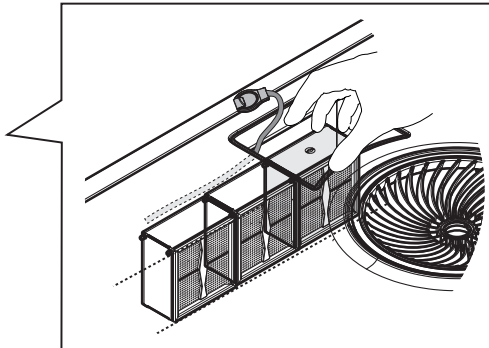
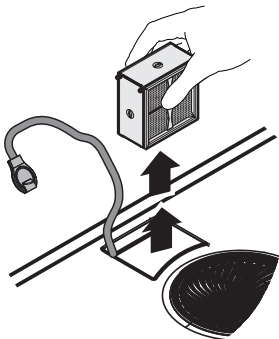
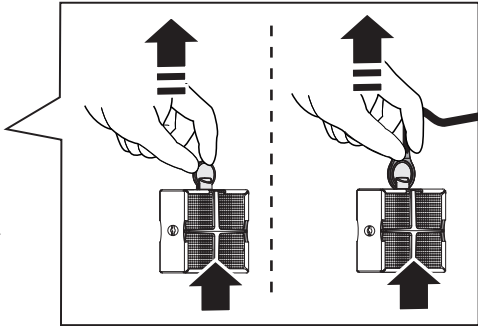
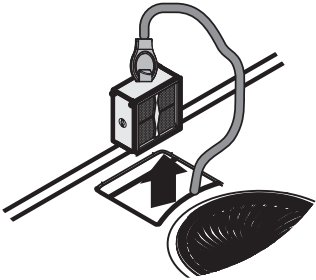
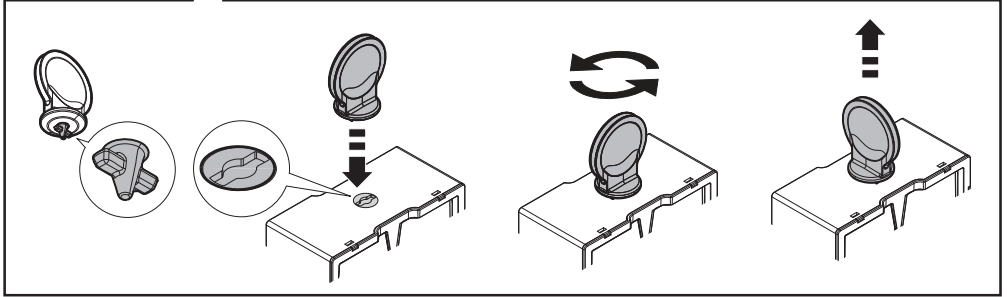
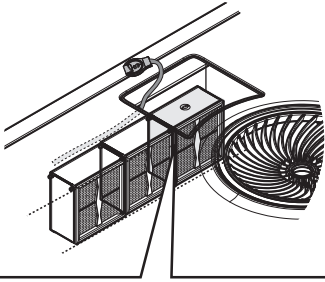
17

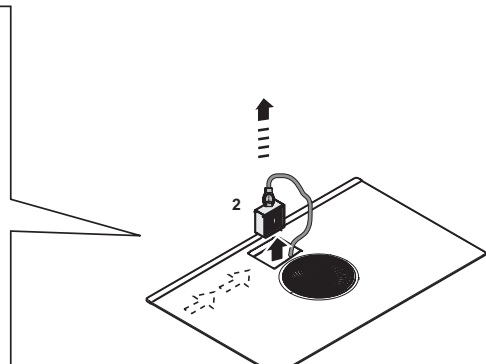
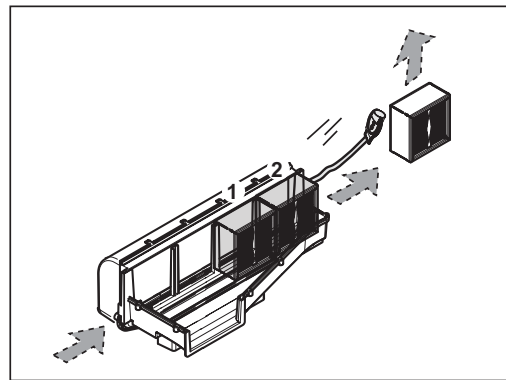
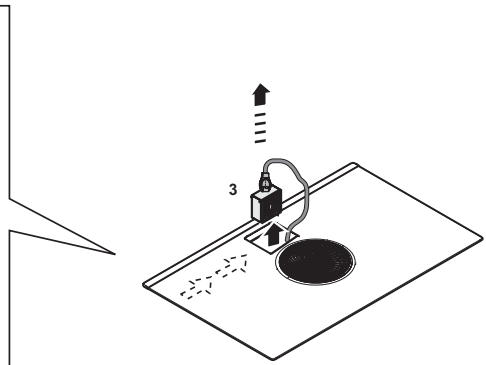
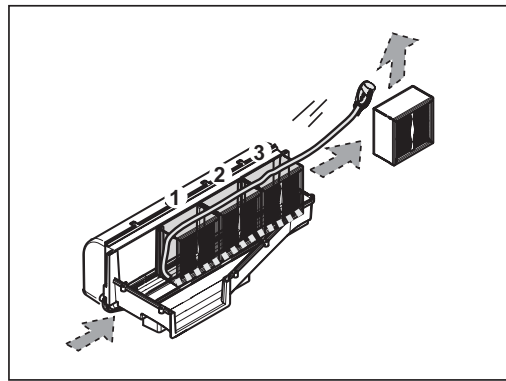
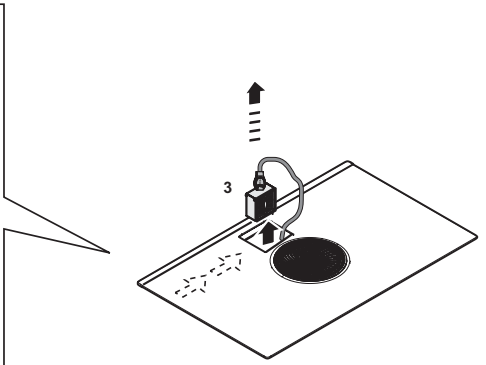
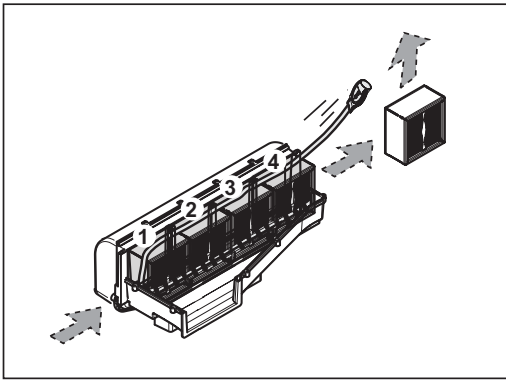


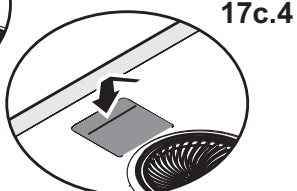
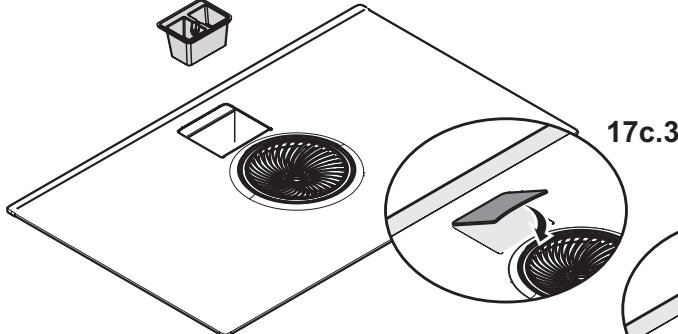
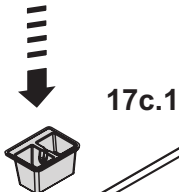
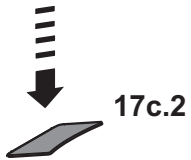
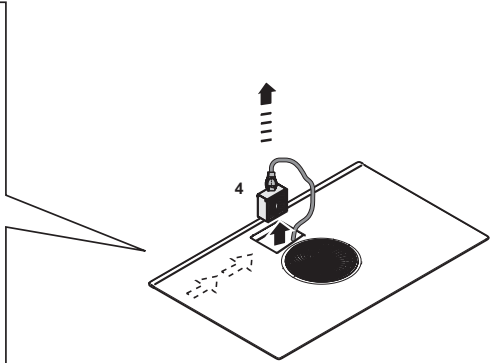
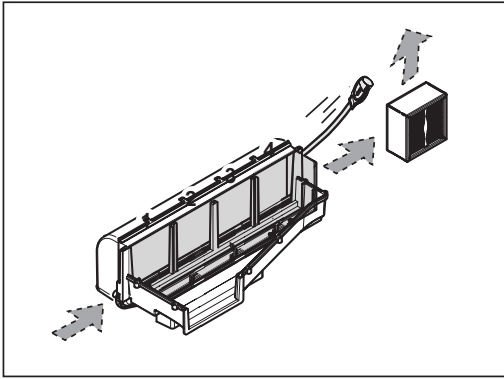
17a



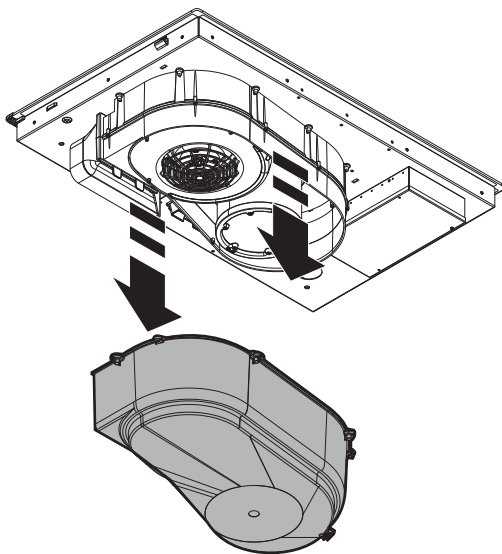
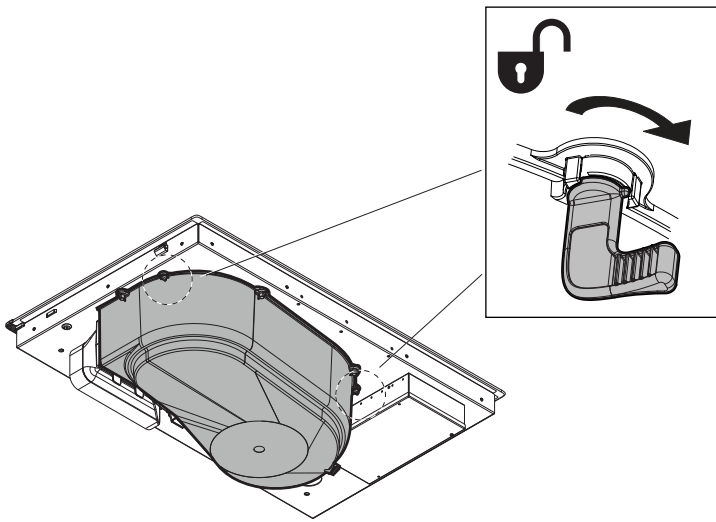


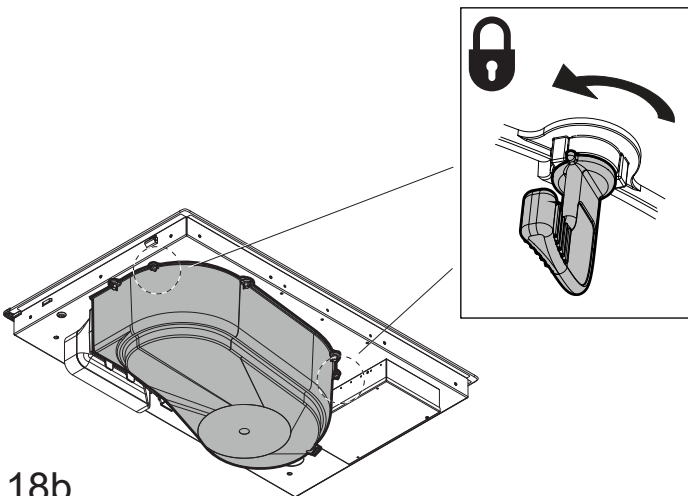
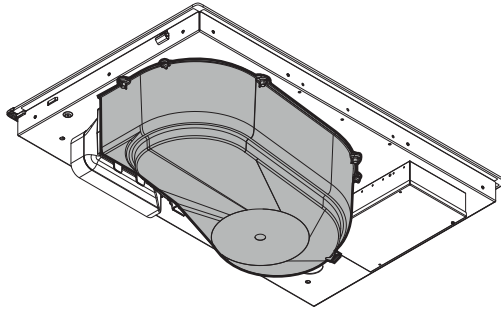
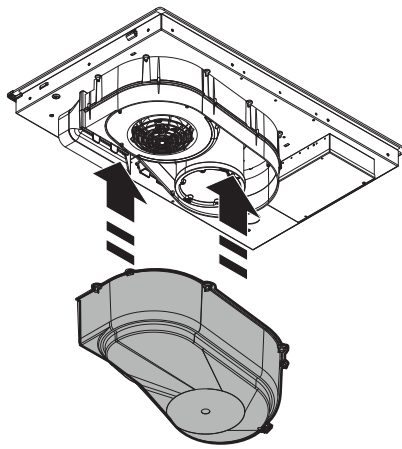


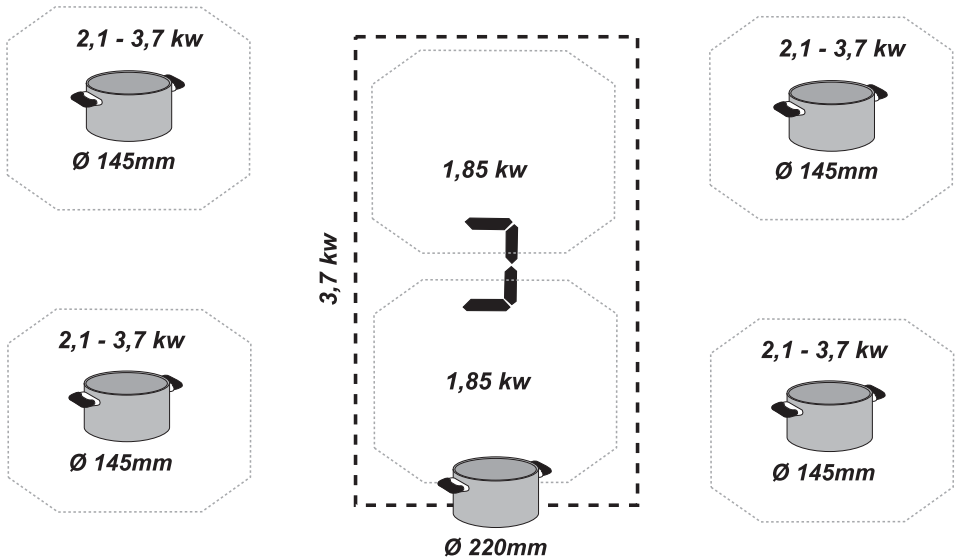
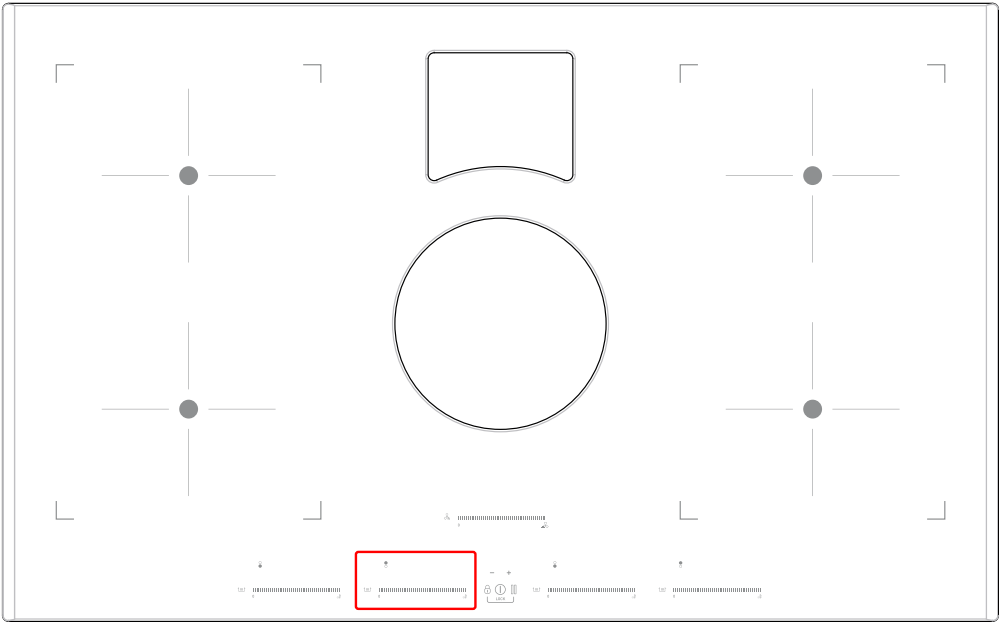


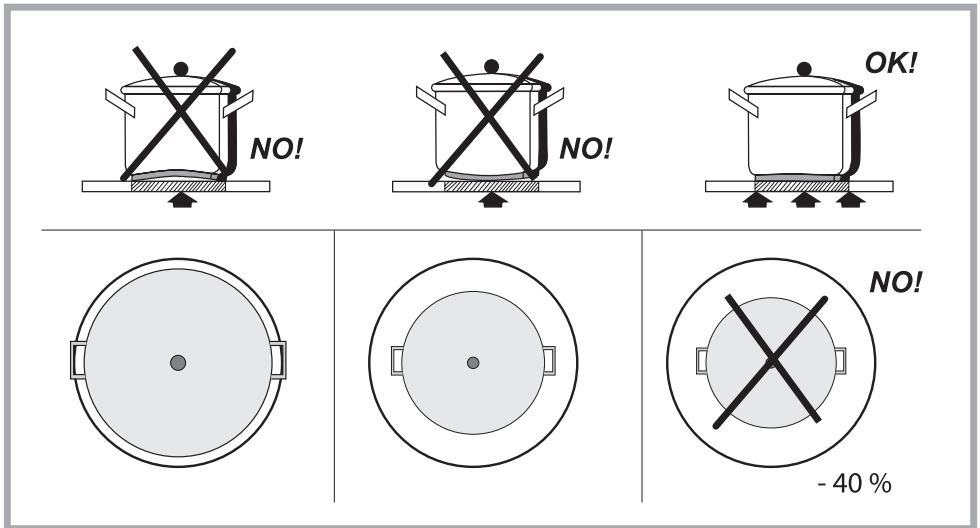
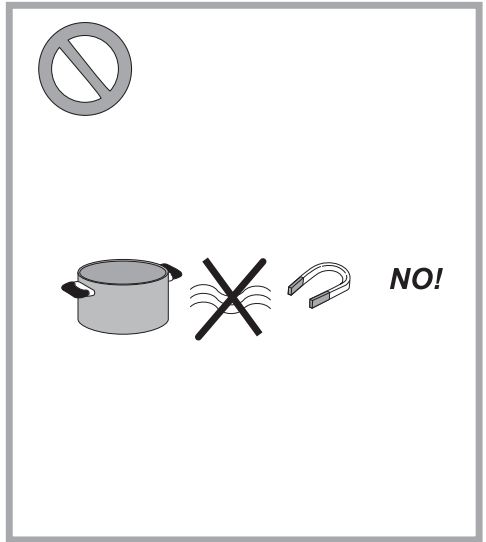
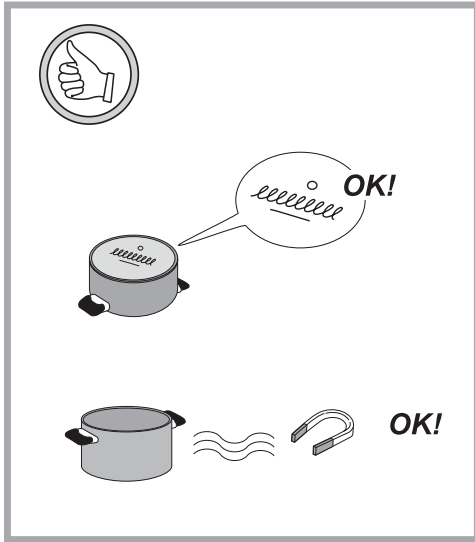


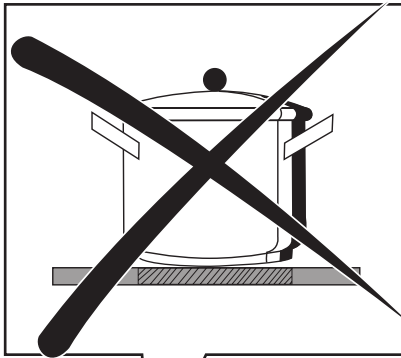
17c



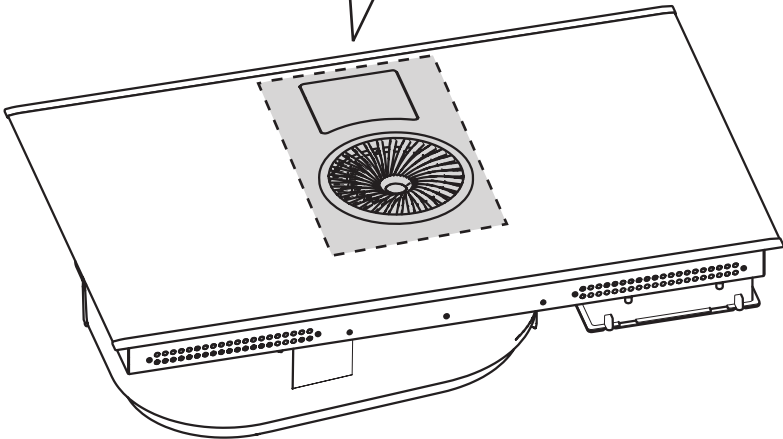








NO!



Important instructions for safety and environment

Strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

- **Caution!** Strictly observe the following instructions:
- The device must be disconnected from the electrical network before performing any installation work.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations.

Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.

- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- The device and its accessible parts heat up during use. Be careful not to touch the heating elements.

Important instructions for safety and environment

- Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, as the accessible parts may become very hot during use.
- For people with pacemakers and active implants it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.
- During and after use, do not touch the heating elements of the device.
- Avoid contact with cloths or other flammable materials until all the device components have sufficiently cooled.
- Do not place flammable materials on or near the device.
- Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.
- If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an electric shock.
- The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat may be dangerous and may cause a fire.
- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not rest objects on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners.

Important instructions for safety and environment

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may over-heat.
- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.
- **WARNING:** After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs.
- A high power level such as the Booster function should not be used to heat certain liquids such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases we recommend the use of a lower power level.
- The containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances may anything be inserted between the pot and the hob.

Important instructions for safety and environment

- In high temperature situations, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Before performing any cleaning or maintenance, disconnect the product from the electrical network by detaching the plug or disconnecting the home's master switch.
- For all installation and maintenance operations, always use work gloves.
- The device can be used by children 8 years or older and by persons with physical, sensory or mental impairments, or by people without any experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions regarding the safe use of the device and provided they have a thorough understanding of the associated risks.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the device.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances.
- Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

Important instructions for safety and environment

- **Caution!** When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- **Caution!** Do not connect the device to the electrical network until installation is entirely complete.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices.
- Never use or leave the hood without properly installed light bulbs, so as to prevent the risk of an electric shock.
- Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.
- When the cooker hood is used together with other devices powered with nonelectrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). 10⁻⁵ bar).
- Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:
 - Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
 - Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

Important instructions for safety and environment

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2015/863/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Use

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Advantages: When compared to electric hobs, your induction hob is:

- Safer: lower temperature on the glass surface.
- Faster: shorter food heating times.
- More accurate: the hob immediately reacts to your commands
- More efficient: 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

2.1 Cooking containers



Use only pots bearing the symbol

Important: to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel

2.1.1 Pre-existing containers

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable.

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

Important: If the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on. For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a small amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, it further reduces the energy consumption and cooking time
- Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

Using the extractor fan

The extraction system can be used in two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.

Use



Extraction version

Fig.7

The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange. The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets Ø 150 mm (*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual.

Fig.7c

Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels. All responsibility in this regard is therefore denied.

- Use ducting with the minimal indispensable length.
- Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

Fig. 8

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth.

Four high-performance ceramic activated carbon filter packs are already supplied with the product. Ceramic filters are innovative modular carbon filters, which are regenerating (see the Maintenance - Activated carbon filters section of this manual).

Their chemical-physical properties allow extremely efficient odour absorption and high mechanical resistance.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual). Fig. 13b

Installation

The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

The electrical appliance is designed to be built-in to a 2-6 cm thick worktop in the case of TOP installations; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installations.

The minimum clearance between the cooktop and wall must be at least 5 cm at the front, at least 4 cm on the side and at least 50 cm with respect to the wall units above.

Note: The suggested clearances are indicative: when designing the spaces, follow the instructions of the kitchen manufacturer.

3.1 Electrical connection

- Disconnect the device from the electrical network
- The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.
- The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop
- Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.

- Do not use extension cords.
- Earthing is required by law
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables
- If the household appliance is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- At no point along the length of the cable must it reach a temperature of 50° C above the room temperature.
- The device is intended to be permanently connected to the electrical network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch, which assures the complete disconnection of the mains under category III overvoltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

Note: To connect the appliance using the optional single phase or three-phase connection, the existing cable must be removed and replaced with another type (not supplied) having the following specifications: single phase connection: H05V2V2-F 3G4 cable three-phase connection: H05V2V2-F 5G2.5 cable

Installation

Caution! Before reconnecting the circuit to the mains power supply and checking its correct operation, always check that the network cable has been correctly assembled.

Caution! The interconnection cable must be replaced by authorised customer service personnel or equally qualified person.

3.2 Mounting

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation.
- Check that the product is the right size for the installation location.
- Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport) such as bags containing screws, the warranty card, etc.. Remove them and keep them safe.
- Also check that there is a power socket near the installation area

Preparing the cabinet for installation:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
- Cut the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

Important: use a single component adhesive sealant (S), resistant against high temperatures up to 250°; prior to installation, the surfaces that need to be glued must be carefully cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the sealant must be evenly distributed along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave to dry for approximately 24 hours.

Fig. 1b

Caution! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

Note: To ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive
- which complies with DIN EN 60454 regulations
- flame retardant
- excellent resistance against wear
- resistant against temperature fluctuations
- can be used in low temperatures

Operation

4.1 Control panel

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them (see page 3).

Keys

1. ON/OFF of the hob / extractor fan for hob
2. Cooking zone position indicator
3. Cooking zone selection
Increase/Decrease Power Level
4. Temperature Manager activation
5. Extractor fan indicator
6. Extractor fan selection
Increase/Decrease extraction speed (power)
7. Activation of automatic functions
Reset filter saturation
8. Activate Timer
Increase/Decrease Timer value
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Pause / Recall Display / LED

Display / LED

11. View Power Level
12. View extraction speed (power)
13. Cooking zone display
14. Extractor fan display
15. Timer display
16. Temperature Manager display
17. Filter assistance indicator
18. Automatic extraction function indicator
19. Timer indicator active
20. Bridge indicator active

Operation

Using the hob

Before you begin, it is important to know: All functions of this hob are designed in order to comply with

the most stringent safety regulations.

For this reason:

- Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.
- In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds when the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: “Turn the hob on” without “Selecting the cooking zone” and the “Operating temperature”, or the “Lock Function” or the “Timer” function).

Warning! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the “**H**” symbol will appear on the cooking zone display “ ” to indicate the execution of this phase. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

Cooking zone display

the cooking area display indicates:

Cooking zone on	0
Power level	1...9-P
Residual heat indicator	H
Pot detector	U
Temperature manager function active	U
Child lock function active	L
Pause function	
Automatic heat up function	A

Hob characteristics

Safe Activation

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

Pot Detector

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

Safety Shut Down

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the maximum power level set.

Residual Heat Indicator


When one or more cooking zones shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the “**H**” symbol.

Operation

Operation

Note: Before activating any functions, the desired zone must be activated.

Power-on

Press (touch)  ON/OFF hob/ extractor The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.




Selecting the cooking zone

Touch (press the Selection bar (3) corresponding to the desired cooking zone.

9 Power Levels

The hob features 9 power levels Touch and scroll along the Selection bar (3): to the right to increase the level of power; to the left to decrease the level of power.

Power Booster

The product features a supplementary power level (after level ) , which remains active for 10 minutes, after which the temperature returns to the previously set value. Touch and scroll along the Selection bar (3) (after level ) and activate the Power Booster The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol "

Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans. The front "Master" cooking zone can be used in combination with the corresponding "Secondary" cooking zone at the back (to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual). To activate the Bridge Function:

- simultaneously select the two cooking zones you want to use
- the Bridge indicator (20) of the "Secondary" cooking zone

lights up "


- by means of the Selection bar (3) of the "Master" cooking zone it will be possible to set the operating level (Power)
- to deactivate the Bridge Function simply repeat the same activation procedure







Temperature Manager

Temperature Manager is a function that allows to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result (see the Temperature Manager table at the end of this chapter).


Operation

Select the desired cooking zone. 

- Press once or multiple times  (4) to choose the most suitable level among the ones available:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* See the Temperature Manager at the end of this chapter.		


- Press again to turn it off.

The following symbol appears on the display of the zone working in Temperature Manager mode 

Key Lock

The Key Lock allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active.

Activation:

- press  (9)
- The LED over the button will turn on, to indicate that it has been activated



Repeat the operation to deactivate.

Child Lock

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.

The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zones (and extraction zone) off.

Activation:

- remove any pots from the hob
- press and hold simultaneously  (9) and  (10), an acoustic signal indicates that the function is active, and an “L” appears on the displays (13) and (14).



Repeat the operation to deactivate.

Timer

The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone (and extraction zone), even simultaneously.

At the end of the set period, the cooking zones (or extraction zone) will automatically shut down and the user will be informed by way of an acoustic signal.


Activation/Regulation of hob Timer function

- Select the cooking zone (power ≠ 0).
- Press   (8) to access the Timer function

Operation

- Regulate the duration of the Timer:

press the selector , to increase the automatic shutdown time


press the selector , to decrease the automatic shut-down time

If desired, repeat the operation for the other cooking zones.


Note: Each cooking zone can have a different Timer set; on the display, (15), the countdown of the last selected hob will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display (15) will flash, with the symbol "000".

Note: on the side of the display of the cooking zone, the following



symbol will appear  (19)

To switch off the Timer:

- select the cooking zone
- set the value of the timer to "0", by means of 

Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

Egg Timer

The Egg Timer function is a count-down independent of the cooking zones (and the extraction zone). The Egg Timer is activated by pressing   (8).

Note: to regulate the Egg Timer function, follow the same procedure as for the Timer

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display (15) will flash, with the symbol "000".

Pause


The Pause function allows to suspend any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.

Activation:

- press  (10)
- a "||" is displayed (13).

To deactivate the function:

Note: this operation restores the hob settings to those prior to the pause.

- press  (10)
- within 10 seconds scroll to the right along the Selection bar (3), relating to the cooking zone 2 (FIG.19);

Note: if the operation is not performed within this time the pause function will remain active.


Operation

Note: if after 10 minutes, the Pause Function is not deactivated, the hob will turn off automatically.

Recall

The Recall function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shut-down.

Activation:

- turn the hob back on  within 6 seconds after shut-down
- press “II” within the next 6 seconds

Automatic Heat UP


The Automatic Heat UP function allows to reach the set power faster; with this function it is possible to cook food faster, but without the risk of burning it, because the temperature does not exceed the set level. This function is available for the levels of power 1 -8 .

Activation:


- press and hold, on the Selection bar (3), the desired power
- a “P” is displayed (13).

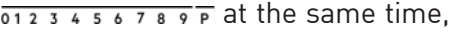
Power Limitation

The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption.

Note: the limit must be set when the hob is off, without pressing , within 2 minutes from when the hob is connected to the electrical network, or from when the electrical network itself is reconnected.

To set the Power Limitation:

- press and hold keys  II, until an acoustic signal sounds

- slide along sliders FL and RL  at the same time, from left to right, and press down at the letters P, until a short acoustic signal sounds

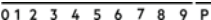
- the Timer display (15) shows the symbols “CF6”, to indicate that it can be set
- the FL zone display shows the current setting**

0 = 7.4 KW

1 = 4.5 KW


** by default, the limit is set to 7.4 KW

- to change the Power Limitation setting slide on the FL slider



- from left to right to increase the Kw


- from right to left to decrease the Kw

- to save the selection, press the keys  II, for 1 second; an acoustic signal will sound to confirm the setting and the function will close.

Operation

Using the extractor fan

Power-on

Press (touch)  ON/OFF hob/ extractor The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

Switching on the extractor fan:

Touch (press) the Selection bar (6) to activate the extractor fan





Extraction speed (power):

Touch and scroll along the Selection bar (6): to the right to increase the speed (power) of the extractor fan (0-10);


to the left to decrease the speed (power) of the extractor fan (10-0);

Timer


Activation/Regulation of Timer function for the extractor fan

- Select the extractor fan (speed ≠ 0).
- Press   (8) to access the Timer function (from any speed)
- Regulate the duration of the Timer: press the selector , to increase the automatic shutdown time press the selector , to decrease the automatic shut-down time the display (15) will show the countdown.

Note: on the side of the display of the extractor fan, with the Timer in use, the following symbol will

appear  (19) When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display (15) will flash, with the symbol "0:00".


To switch off the Timer:


- select the cooking zone
- set the value of the timer to "0", by means of 

Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

Filter saturation indicator



The hood indicates when filter maintenance is needed:

Grease filter the "" (17) LED lights up

Activated carbon odour filter the "" (17) LED flashes

Reset filter saturation




After carrying out maintenance on the filters (grease and/or activated

carbon) hold down the key  (7); the "" (17) LED turns off and the count restarts.


Activation of activated carbon odour filter saturation indicator

This indicator is normally deactivated. To activate it, proceed as follows:

Operation

- turn on the aspiration hob by pressing ;
- with the aspiration motor and cooking zones off, press and hold  ;
- “” turns on, then off to indicate successful activation.

Deactivation of activated carbon odour filter saturation indicator



repeat the activation steps described above “” flashes, then turns off to indicate successful deactivation.

Automatic operation (Hob2Hood)

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the cooking level used in the cooking zone.

Once the hob is turned off, the hood adapts its aspiration speed, gradually decreasing it, so as to eliminate residual vapours and odours

To activate this function:

Briefly press  (7), the LED “” (18) will light up to indicate that the hood is working in this mode.




The suction surface is designed to be used in combination with a Window sensor KIT (not provided by the manufacturer) When installing the Windows sensor KIT (only in the case of use of the surface in SUCTION mode), the suction will stop operating every time when the KIT which with the surface is equipped detects that the window is closed in the room where it is installed. It is recommended the purchase of the FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, available at authorised Elektrotechnik Schabus centres or directly on the Internet site

www.elektrotechnik-schabus.de.

- The electrical connection of the suction surface KIT must be carried out by qualified and specialised technical personnel.
- The manufacturer of the suction surface declines all responsibility for any inconvenience, damage or fire caused by defects and/or problems of malfunctioning and/or incorrect installation of the KIT.

Operation

4.2 Power tables

Temperature Manager		Description
	Melting	It identifies a suitable cooking level to slowly melt delicate products without compromising their sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).
	Warming	It identifies a suitable cooking level to allow to delicately keep the food at the same temperature, without letting it boil.
	Simmer	It identifies a suitable cooking level to simmer food for prolonged periods. Suitable to cook tomato sauces, meat sauces, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for bain-marie). It prevents the food from spilling or sticking at the bottom of the pan, typical of these preparations. Use this function after bringing the food to a boil.

Operation

Power level		Cooking type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power	Boost	Heat quickly	Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids
	8-9	Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly
High power	7-8	Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	4-5	Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta
	3-4	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta
	2-3		Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk)
Low power	1-2	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	1		Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto
OFF	Zero power	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-0)

Operation

4.3 Cooking tables

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking pattern			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Veg- etables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating accessory	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating accessory	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	3-4
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	7-8
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	3-4
	Soft boiled/ boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	7-8
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7

Operation

Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

Maintenance

Hob maintenance

Caution! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.

5.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important: Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass. Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions). **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

Important: If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.

Fig.18

For a more complete and in-depth clean, the lower tray can be completely removed.

Fig.18a - 18b

Extractor fan maintenance

Cleaning

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents. **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

Avoid the use of products containing abrasives. **DO NOT USE ALCOHOL!**

Grease filter

Fig. 15-16

Traps grease particles generated by cooking. Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

Activated carbon filters (Only for Filtration Version)


Fig. 17 - 17a - 17b - 17c

Traps unpleasant odours generated by cooking. The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons. The activated carbons are incorporated into a ceramic structure, making them easily and completely accessible by impurities, thus creating a large absorption surface. The ceramic activated carbon filters will become saturated after a more or less prolonged period of use, depending on the type of cooking and frequency with which the grease filters are cleaned.

Maintenance

These odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven preheated to 200°C for 45 minutes. Regeneration allows a maximum filter lifespan of 5 years.

5.2 Troubleshooting

Error code	Description	Possible causes	Error removal
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
ERR03 + acoustic signal 	Continuous (permanent) key activation is detected. The interface switches off after 10 seconds	Water, pots or kitchen tools are on top of the user interface	Clean the surface, remove any objects from the surface
For all other error signals (E ... U ...)	Call customer service and report the error code		

5.3 Customer service

Before contacting Customer Service

1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself. If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Beachten Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Wir haften nicht für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung verursacht werden. Das Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch vorgesehen, dient dem Garen von Lebensmitteln und dem Absaugen von beim Garen verursachtem Rauch. Eine andere Verwendung (z. B. als Raumheizung) ist nicht erlaubt. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für unsachgemäße Nutzung oder falsche Einstellung von Bedienelementen.

- **Achtung!** Halten Sie sich eng an die folgenden Anweisungen:
- Das Gerät muss vor jeglichen Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.

- Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen und örtlichen Sicherheitsrichtlinien des Herstellers durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie kein Teil des Gerätes, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.
- Das Gerät muss zwingend geerdet werden.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Gerät auch bei Einbau in einen Schrank an die Stromversorgung angeschlossen werden kann.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Damit die Installation die aktuellen Sicherheitsstandards erfüllt, wird ein regulärer allpoliger Schalter, der eine vollständige Trennung der Stromversorgung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsregeln gewährleistet, benötigt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Sobald die Installation abgeschlossen ist, dürfen elektrische Komponenten nicht länger für den Nutzer zugänglich sein.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während der Benutzung. Achten Sie darauf, Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen; halten Sie Kinder fern und beaufsichtigen Sie sie, da zugängliche Teile während des Betriebs sehr heiß werden können.
- Menschen mit Schrittmachern und aktiven Implantaten müssen vor der Benutzung des Induktionskochfeldes prüfen, ob ihr Schrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.
- Berühren Sie während und unmittelbar nach der Benutzung nicht die Heizelemente des Gerätes.
- Vermeiden Sie Kontakt mit Kleidung und anderen brennbaren Materialien, bis alle Gerätekomponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Platzieren Sie keine brennbaren Materialien auf oder in der Nähe des Gerätes.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Überhitztes Fett und Öl fängt leicht Feuer. Überwachen Sie das Garen von Lebensmitteln mit hohem Fett- und Ölgehalt.
- Solltet die Oberfläche beschädigt werden, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung von Stromschlägen aus.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Öl oder Fett kann gefährlich sein und Feuer verursachen.
- Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Der kurze Garvorgang muss ständig überwacht werden.
- Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, bspw. mit einem Deckel oder einer Löschdecke. Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochzonen ab.
- Verzichten Sie auf den Einsatz von Dampfreinigern.
- Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld, da diese überhitzen könnten.
- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung anhand des Typenschildes (an der Unterseite des Gerätes), ob Spannung und Leistung den Parametern der Stromversorgung entsprechen und die Steckdose geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- **WARNUNG:** Schalten Sie das Kochfeld nach Benutzung über das Bedienfeld ab; vertrauen Sie nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten verschüttet werden. Verringern Sie nach dem Aufkochen von Flüssigkeiten die Temperatur.
- Lassen Sie Heizelemente ohne Kochgeschirr oder mit leeren Töpfen und Pfannen nicht eingeschaltet.
- Schalten Sie bei Abschluss des Garvorgangs die entsprechende Kochzone ab.
- Verwenden Sie zum Garen niemals Alufolie. Platzieren Sie in Alufolie eingepackte Produkte niemals auf dem Kochfeld. Die Alufolie würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.
- Erhitzen Sie niemals eine Konservendose mit Lebensmitteln, ohne diese zuvor zu öffnen. Andernfalls könnte sie explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochfeldern.
- Eine hohe Leistungsstufe, wie die Turboheizenfunktion, sollte nicht zum Erhitzen bestimmter Flüssigkeiten, wie Öl, verwendet werden. Übermäßige Hitze kann gefährlich sein. In diesen Fällen empfehlen wir eine geringere Leistungsstufe.
- Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt und sollten zentriert werden. Es darf unter keinen Umständen etwas zwischen Kochgeschirr und Kochfeld gesteckt werden.
- Bei hohen Temperaturen verringert das Gerät die Leistungsstufe der Kochzonen automatisch.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Trennen Sie das Gerät vor jeglicher Reinigung oder Pflege von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder die Sicherung herausnehmen.
- Tragen Sie bei Installation, Wartung oder Pflege grundsätzlich Handschuhe.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Menschen mit einem Mangel an erforderlichen Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern diese nicht angemessen beaufsichtigt werden.
- Der Raum muss angemessen belüftet werden, wenn die Dunstabzugshaube gemeinsam mit anderen Gas- oder anderen Verbrennungsgeräten verwendet wird.
- Die Haube muss regelmäßig innen und außen (mindestens einmal pro Monat) unter strenger Einhaltung der Wartungsanweisungen gereinigt werden. Bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu Reinigung und Filterwechsel besteht Brandgefahr.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Es ist streng untersagt, Lebensmittel unter der Haube zu flambieren. Offene Flammen können die Filter beschädigen, eventuell einen Brand auslösen. Arbeiten Sie daher niemals mit offenen Flammen unter oder in der Nähe der Abzugshaube.
- Beim Braten müssen Sie besonders vorsichtig sein, damit sich Öl nicht überhitzt und Feuer fängt.
- **Achtung!** Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich erreichbare Teile der Haube stark erhitzen.
- **Achtung!** Verbinden Sie das Gerät erst nach Abschluss der Installation mit der Stromversorgung.
- In Bezug auf technische und sicherheitsrelevante Maßnahmen, die bei der Absaugung angewandt werden müssen, sind die von den örtlichen Behörden ausgestellten Vorschriften streng zu befolgen.
- Die abgesaugte Luft darf nicht durch Schächte befördert werden, die der Ableitung von durch Gasverbrennung oder andere Arten von Verbrennungsgeräten generierten Gasen verwendet werden.
- Verwenden oder hinterlassen Sie die Haube niemals ohne angemessen installierte Leuchtmitel; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Verwenden Sie die Haube nur, wenn der Grill richtig montiert ist!
- Verwenden Sie zur Montage ausschließlich die mitgelieferten Fixierschrauben. Falls keine Schrauben mitgeliefert werden, erwerben Sie Schrauben des richtigen Typs. Verwenden Sie Schrauben der richtigen Länge entsprechend den Angaben in der Installationsanleitung.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Wenn die Abzugshaube gemeinsam mit anderen nicht elektrisch betriebenen Geräten verwendet wird, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten.
- Gestaltung, Entwicklung und Tests des Gerätes erfolgten in Übereinstimmung mit Vorschriften zu:
- Sicherheit: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Leistung: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMV: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Empfehlungen zum Betrieb mit möglichst geringen Umweltauswirkungen: Schalten Sie die Haube zu Beginn des Garvorgangs bei minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach Abschluss des Garvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großer Menge Rauch oder Dampf. Verwenden Sie die Turbofunktion nur unter extremen Bedingungen. Damit das System zur Geruchsreduzierung effizient arbeitet, müssen Sie den/die Aktivkohlefilter rechtzeitig ersetzen.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Stellen Sie die Leistung des Fettfilters sicher, indem Sie ihn bei Bedarf reinigen. Zur Effizienzsteigerung und Geräuschminderung sollten Sie den in dieser Anleitung angegebenen maximalen Schachtdurchmesser verwenden.

Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte müssen an offizielle Sammelstellen zum Recycling elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Nähere Angaben zu diesen Sammelstellen erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Der Beitrag jedes Haushalts zum Umweltschutz ist wichtig. Eine angemessene Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Verhinderung negativer Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2015/863/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Informationen zur Verpackung



Die Verpackung des Produkts wurde gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

Verwendung

Das Induktionssystem basiert auf dem physischen Phänomen magnetischer Induktion. Die wesentliche Eigenschaft dieses Systems ist die direkte Energieübertragung vom Generator an das Kochgeschirr.

Vorteile: Im Vergleich zu Elektrokochfeldern ist Ihr Induktionskochfeld:

- Sicherer: Geringere Temperatur der Glasfläche.
- Schneller: Lebensmittel werden schneller erhitzt.
- Exakter: Das Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle.
- Effizienter: 90 % der absorbierten Energie werden in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird die Wärmeübertragung zur Vermeidung unnötigen Wärmeverlusts umgehend unterbrochen, sobald das Kochgeschirr vom Kochfeld entfernt wird.

2.1 Kochgeschirr



Nur Kochgeschirr mit dem Symbol verwenden

Wichtig: Verwenden Sie zur Vermeidung dauerhafter Schäden der Kochfeldoberfläche keine:

- Behälter mit nicht absolut ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Behälter mit rauem Boden, um Kratzer an der Kochfeldoberfläche zu vermeiden.
- Platzieren Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf der Oberfläche des Bedienfeldes.

2.1.1 Bereits vorhandenes Kochgeschirr

Das Induktionsverfahren nutzt Magnetismus zur Hitzeerzeugung. Zu verwendende Behälter müssen daher Eisen enthalten. Prüfen Sie mit einem Magneten, ob das Kochgeschirrmaterial magnetisch ist. Kochgeschirr ist nicht geeignet, wenn es nicht magnetisch erkannt werden kann.

2.1.2 Empfohlener Bodendurchmesser des Kochgeschirrs

Wichtig: Falls das Kochgeschirr die falsche Größe hat, schalten sich die Kochzonen nicht ein. Einzelheiten zum Mindestdurchmesser von Kochgeschirr je Kochzone entnehmen Sie bitte dem abgebildeten Abschnitt der Anleitung.

2.2 Energie sparen

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der dem Durchmesser der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem absolut flachen Boden.
- Halten Sie Kochgeschirr während des Garens nach Möglichkeit mit einem Deckel verschlossen.
- Garen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. zur Reduzierung der Garzeit mit wenig Wasser.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, dieser reduziert Energieverbrauch und Garzeit zusätzlich.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone.

Verwendung

Abzugshaube verwenden

Das Abzugssystem kann in zwei Versionen genutzt werden: Abluftversion mit externem Abzug oder Filterversion für interne Rezirkulation.



Abluftversion

Abb. 7

Die Dämpfe werden über eine Reihe von am mitgelieferten Verbindungsflansch befestigten Rohren (separat erhältlich) nach draußen geleitet. Der Durchmesser des Abluftrohres muss dem Durchmesser des Verbindungsringes entsprechen:

- bei rechteckigen Auslässen 222 x 89 mm
- bei kreisrunden Auslässen \varnothing 150 mm (*)

Weitere Informationen finden Sie auf der Seite zur Abluftversion im bebilderten Abschnitt dieser Anleitung.

Abb. 7c

Verbinden Sie das Produkt mit wandmontierten Abluftrohren und Abluftöffnungen mit einem Verbindungsflansch passenden Durchmessers. Die Verwendung wandmontierter Abluftrohre und Abluftöffnungen mit einem kleineren Durchmesser kann die Abzugseffizienz reduzieren und die Geräuschemissionen drastisch erhöhen. Jegliche Verantwortung diesbezüglich wird abgelehnt.

- Verwenden Sie eine Rohrleitung mit der erforderlichen Mindestlänge.
- Verwenden Sie eine Rohrleitung mit möglichst wenig Krümmungen (maximaler Winkel: 90 °)
- Vermeiden Sie Änderungen im Durchmesser der Rohrleitung.



Filterversion

Abb. 8

Die abgesaugte Luft wird in speziellen Fettfiltern und Geruchsfiltern gefiltert, bevor sie wieder in den Raum entlassen wird.

Das Produkt wird mit allen für die Standardinstallation erforderlichen Teilen geliefert, wobei sich der Luftauslass im vorderen Teil des Schranksockels befindet.

Vier hochleistungsfähige keramische Aktivkohlefilterpakete werden bereits mit dem Produkt geliefert. Keramische Filter sind innovative modulare Aktivkohlefilter, wie sich regenerieren (siehe Abschnitt Pflege, Aktivkohlefilter in dieser Anleitung).

Ihre chemisch-physikalischen Eigenschaften ermöglichen eine effiziente Geruchsabsorption und hohen mechanischen Widerstand.

Weitere Informationen finden Sie auf der Seite zur Filterversion im bebilderten Abschnitt dieser Anleitung. Abb. 13b

Installation

Die elektrische und mechanische Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Das Elektrogerät ist darauf ausgelegt, bei aufgesetzter Installation in eine 2 bis 6 cm dicke Arbeitsplatte und bei bündiger Installation in eine 2,5 bis 6 cm dicke Arbeitsplatte eingebaut zu werden.

Der Mindestabstand zwischen Kochfläche und Wand muss 5 cm an der Vorderseite, 4 cm an der Seite und 50 cm in Bezug auf darüber befindliche Wandgeräten betragen.

Hinweis: Die empfohlenen Abstände sind indikativ: Befolgen Sie bei Gestaltung der Abstände die Anweisungen des Küchenherstellers.

3.1 Elektrischer Anschluss

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Die Installation muss von qualifiziertem Personal, das mit zutreffenden Installations- und Sicherheitsstandards vertraut ist, durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Menschen, Tiere oder Gegenstände, falls die in diesem Kapitel bereitgestellten Richtlinien nicht befolgt werden.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Kochfeld aus der Arbeitsplatte entfernt werden kann.

- Stellen Sie sicher, dass die Spannung am Typenschild an der Unterseite des Gerätes mit der Spannung der Stromversorgung am Installationsort übereinstimmt.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das geerdete Netzkabel muss 2 cm länger sein als die anderen Kabel.
- Falls das Haushaltsgerät nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie bei einer Leistung bis 7200 Watt eines, bei dem der Leiter einen Mindestdurchmesser von 2,5 mm² aufweist; bei höheren Leistungsstufen muss der Durchmesser 4 mm² betragen.
- An keinem Punkt entlang des Kabels darf eine Temperatur von 50 °C über Raumtemperatur erreicht werden.
- Das Gerät ist darauf ausgelegt, dauerhaft an die Stromversorgung angeschlossen zu sein. Verbinden Sie es daher über einen herkömmlichen allpolaren Schalter, der eine vollständige Trennung der Stromversorgung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III gewährleistet und nach der Installation leicht zugänglich ist.

Installation

Hinweis: Verbinden Sie das Gerät mit der optionalen ein- oder dreiphasigen Verbindung, indem Sie das vorhandene Kabel entfernen und durch einen anderen Typ (nicht mitgeliefert) mit folgenden Spezifikationen ersetzen: Einphasige Verbindung: H05V2V2-F, 3G4. Dreiphasige Verbindung: H05V2V2-F, 5G2,5.

Achtung! Vergewissern Sie sich grundsätzlich, dass das Netzkabel richtig installiert wurde, bevor Sie das Gerät (wieder) mit der Stromversorgung verbinden und seine Funktion prüfen.

Achtung! Das Anschlusskabel muss von autorisiertem Kundendienstpersonal oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

3.2 Montage

Vor Beginn der Installation:

- Prüfen Sie den Lieferumfang nach Auspacken des Produktes auf Transportschäden. Wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit der Installation fortfahren.
- Überprüfen Sie, ob die Größe des erworbenen Produktes für den Installationsort geeignet ist.
- Prüfen Sie das in der Verpackung platzierte Zubehör, wie Beutel mit Schrauben, Garantiekarte usw. Nehmen Sie sie heraus und bewahren Sie sie sicher auf.

- Prüfen Sie auch, ob sich eine Steckdose in der Nähe des Installationsortes befindet.

Schrank auf Installation vorbereiten:

- Das Produkt kann nicht über Kühlgeräten, Spülmaschinen, Heizungen, Öfen, Waschmaschinen und Trocknern installiert werden.
- Sägen Sie den Schrank aus, bevor Sie das Kochfeld einsetzen. Entfernen Sie vorsichtig Späne und Sägemehl.

Wichtig: Verwenden Sie einen ein-komponentigen Dichtstoff (S), der hohen Temperaturen bis 250 °C standhält; vor der Installation müssen die Klebeflächen sorgfältig gereinigt und von allen Substanzen, die die Haftung beeinträchtigen (z. B. Trennmittel, Konservierungsmittel, Fett, Öl, Pulver, alte Kleberreste usw.) befreit werden; der Dichtstoff muss gleichmäßig entlang des gesamten Perimeters des Rahmens verteilt werden; lassen Sie den Kleber nach dem Auftragen etwa 24 Stunden trocknen.

Abb. 1b

Achtung! Falscher, nicht den Hinweisen in dieser Anleitung entsprechender Einsatz der Schrauben oder anderer Befestigungsmittel kann zu elektrischen Gefährdungen führen.

Installation

Hinweis: Zur Gewährleistung einer sachgemäßen Installation des Produktes sollten Sie die Rohre mit Klebeband mit den folgenden Eigenschaften versehen:

- Weiche elastische PVC-Folie mit einem Acryl-basierten Klebstoff.
- Übereinstimmung mit den Richtlinien DIN EN 60454.
- Flammfest.
- Besonders verschleißfest.
- Beständig gegen Temperaturschwankungen.
- Kann bei niedrigen Temperaturen verwendet werden.

Bedienung

4.1 Bedienfeld

Hinweis: Wählen Sie die Befehle, indem Sie einfach die entsprechenden Symbole berühren (drücken) (siehe Seite 3).

Tasten

1. Ein/Aus von Kochfeld / Abzugshaube
2. Kochzonenpositionsanzeige
3. Kochzonenauswahl
Leistungsstufe erhöhen/verringern
4. Temperaturmanager-Aktivierung
5. Abzugsgebläseanzeige
6. Abzugsgebläseauswahl
Abzugsgeschwindigkeit (Leistung) erhöhen/verringern
7. Automatische Funktionen aktivieren
Filtersättigung rücksetzen
8. Timer aktivieren
Timer-Wert erhöhen/verringern
9. Tastensperre
- 9+10. Kindersicherung
10. Pause / Anzeige abrufen / LED

Anzeige / LED

11. Leistungsstufe anzeigen
12. Abzugsgeschwindigkeit (Leistung) anzeigen
13. Kochzonenanzeige
14. Abzugsgebläseanzeige
15. Timer-Anzeige
16. Temperaturmanager-Anzeige
17. Filterassistenzanzeige
18. Automatische-Abzugsfunktion-Anzeige
19. Timer-Anzeige aktiv
20. Kombianzeige aktiv

Bedienung

Kochfeld verwenden

Wichtige Informationen vor der Inbetriebnahme: Alle Funktionen dieses Kochfeldes sind darauf ausgelegt,

mit strengsten Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen werden nicht aktiviert oder automatisch deaktiviert, wenn sich kein Kochgeschirr auf den Kochzonen befindet oder dieses schlecht ausgerichtet ist.
- In anderen Fällen werden die aktivierten Funktionen automatisch nach einigen Sekunden deaktiviert, wenn die spezifische Funktion eine weitere Einstellung erfordert, die nicht ausgewählt wurde (z. B. „Kochfeld einschalten“ ohne „Kochzone auswählen“ und „Betriebstemperatur“ oder „Sperrfunktion“ oder „Timer“-Funktion).

Warnung! Falls das Gerät (beispielsweise) längere Zeit benutzt wird, schaltet sich die Kochzone möglicherweise nicht sofort aus, da sie sich in der Kühlphase befindet; das „H“-Symbol erscheint in der Kochzonenanzeige „ “ zur Anzeige der Ausführung dieser Phase. Warten Sie, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie sich der Kochzone nähern.

Kochzonenanzeige

Die Kochzonenanzeige zeigt:

Kochzone eingeschaltet	<i>0</i>
Leistungsstufe	<i>1...9-P</i>
Restwärmeanzeige	<i>H</i>
Kochgeschirrsensor	<i>U</i>
Temperaturmanager-Funktion aktiv	<i>U</i>
Kindersicherung aktiv	<i>L</i>
Pausefunktion	<i> </i>
Automatische Heizfunktion	<i>A</i>

Eigenschaften des Kochfeldes

Sichere Aktivierung

Das Produkt wird nur aktiviert, wenn sich Kochgeschirr auf der Kochzone befindet; der Heizvorgang startet nicht oder wird unterbrochen, wenn kein Kochgeschirr vorhanden ist oder dieses entfernt wird.

Kochgeschirrsensor

Das Produkt erkennt automatisch das Vorhandensein von Kochgeschirr auf den Kochzonen.

Sicherheitsabschaltung

Aus Sicherheitsgründen hat jede Kochzone eine maximale Betriebszeit, die von der eingestellten maximalen Leistungsstufe abhängt.

Bedienung


Restwärmanzeige

Wenn sich eine oder mehrere Kochzonen abschalten, wird die Gefahr von Restwärme durch ein visuelles Signal „H“ in der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

Bedienung

Hinweis: Vor Aktivierung jeglicher Funktionen muss die gewünschte Zone aktiviert werden.

Einschalten

Drücken (berühren) Sie  Ein-/Austaste für Kochfeld/Abzugshaube. Die Anzeige schaltet sich ein, was signalisiert, dass Kochfeld/Abzugshaube einsatzbereit ist. Zum Ausschalten erneut drücken.

Hinweis: Diese Funktion hat Priorität vor den anderen.

Kochzone wählen

Berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste (3) entsprechend der gewünschten Kochzone.

9 Leistungsstufen

Das Kochfeld hat 9 Leistungsstufen. Berühren Sie die Auswahlleiste (3) und streichen Sie mit dem Finger zum Erhöhen der Leistungsstufe nach rechts und zum Verringern der Leistungsstufe nach links.

Turbofunktion

Das Produkt verfügt über eine ergänzende Leistungsstufe (nach Stufe 9), die 10 Minuten aktiv bleibt. Anschließend wird die Temperatur auf den zuvor eingestellten Wert zurückgesetzt. Berühren Sie die Auswahlleiste (3) (nach Stufe 9) zur Aktivierung der Turbofunktion. Die Turbofunktionsstufe wird in der Anzeige der ausgewählten Kochzone mit dem Symbol „P“ angezeigt.

Kombizonen

Dank der Kombifunktion können die Kochzonen auf kombinierte Weise arbeiten und so eine einzige Zone mit derselben Leistungsstufe bilden. Diese Funktion ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung bei Verwendung großer Töpfe und Pfannen. Die vordere „Master“-Kochzone kann in Kombination mit der entsprechenden „sekundären“ Kochzone dahinter verwendet werden (welche Zonen mit dieser Funktion ausgestattet sind, entnehmen Sie bitte dem bebilderten Abschnitt dieser Anleitung). So aktivieren Sie die Kombifunktion:

- Gleichzeitig zwei gewünschte Kochzonen wählen
- Die Kombianzeige (20) der „sekundären“ Kochzone leuchtet auf „3“
- Mit der Auswahlleiste (3) der „Master“-Kochzone können Sie die Leistungsstufe einstellen


Bedienung

- Zum Deaktivieren der Kombifunktion wiederholen Sie einfach die Schritte zur Aktivierung.







Temperaturmanager

Der Temperaturmanager ist eine Funktion, mit der Sie die am besten geeignete voreingestellte Temperatur zur Erzielung des gewünschten Ergebnisses einstellen können (siehe Temperaturmanager-Tabelle am Ende dieses Kapitels).


Wählen Sie die gewünschte Kochzone.

- Drücken Sie  (4) zur Auswahl der geeignetsten

Stufe einmal oder mehrmals. Zur Auswahl stehen:

	Schmelzen*	
	Aufwärmen*	
	Köcheln*	
* Beachten Sie den Temperaturmanager am Ende dieses Kapitels.		


- Drücken Sie die Taste zum Ausschalten noch einmal.

Folgendes Symbol erscheint in der Anzeige der Zone, die im Temperaturmanager-Modus „“ arbeitet.

Tastensperre

Die Tastensperre ermöglicht die Blockierung der Einstellungen des Kochfeldes, damit keine versehentliche Änderung vorgenommen wird. Die bereits eingestellten Funktionen bleiben aktiv.

Aktivierung:

- Drücken Sie  (9).
- Die LED über der Taste schaltet sich ein, was anzeigt, dass sie aktiviert wurde




Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung kann verhindert werden, dass Kinder versehentlich auf die Koch- und Abluftzone zugreifen und Funktionen aktivieren.

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt eingeschaltet ist und die Kochzonen (und die Abluftzone) ausgeschaltet sind.

Aktivierung:

- Kochgeschirr vom Kochfeld entfernen
- Halten Sie die Tasten  (9) und  (10) gleichzeitig gedrückt, ein akustisches Signal zeigt an, dass die Funktion aktiv ist, und „“ erscheint in den Anzeigen (13) und (14).

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.


Bedienung


Timer


Die Timer-Funktion ist ein Countdown, der für jede Kochzone (und die Abluftzone), auch für mehrere gleichzeitig, eingestellt werden kann.

Am Ende des eingestellten Zeitraums werden die Kochzonen (oder die Abluftzone) automatisch abgeschaltet und der Nutzer wird durch ein akustisches Signal informiert.

Timer-Funktion des Kochfeldes aktivieren/regulieren

- Wählen Sie die Kochzone (Leistung $\neq 0$).
- Drücken Sie zum Zugreifen auf die Timer-Funktion  (8).
- Dauer des Timers regulieren:

Drücken Sie den Wähler  zum Erhöhen der automatischen Abschaltzeit.

Drücken Sie den Wähler  zum Verringern der automatischen Abschaltzeit.

Auf Wunsch wiederholen Sie den Vorgang für weitere Kochzonen.

Hinweis: Bei jeder Kochzone kann ein anderer Timer eingestellt werden; in der Anzeige (15) wird der Countdown der zuletzt ausgewählten Kochzone 10 Sekunden angezeigt; anschließend wird der kürzeste Countdown angezeigt.


Wenn der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird ein akustisches Signal ausgegeben (2 Minuten lang, stoppt bei Betätigung einer beliebigen Taste am Kochfeld), während in der Anzeige (15) das Symbol „000“ blinkt.

Hinweis: An der Seite der Kochzonenanzeige erscheint folgendes




Symbol  (19).

Timer abschalten:

- Kochzone wählen
- Timer-Wert mit  auf „0“ einstellen

Hinweis: Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine weitere Taste gedrückt wird.

Eieruhr

Die Eieruhr ist ein von Kochzonen (und der Abluftzone) unabhängiger Countdown. Die Eieruhr wird durch Betätigung der Taste  (8) aktiviert.

Hinweis: Die Eieruhr lässt sich ebenso wie die Timer-Funktion regulieren.

Wenn der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird ein akustisches Signal ausgegeben (2 Minuten lang, stoppt bei Betätigung einer beliebigen Taste am Kochfeld), während in der Anzeige (15) das Symbol „000“ blinkt.

Bedienung

Pause

Die Pausefunktion ermöglicht das Anhalten einer aktiven Funktion am Kochfeld,

wodurch die Leistung auf Null gesetzt wird.

Aktivierung:

- Drücken Sie **II** (10).
- „**||**“ (13) wird angezeigt.

Funktion deaktivieren:

Hinweis: Dieser Vorgang stellt die Kochfeldeinstellungen auf die Parameter vor Aktivierung der Pausefunktion zurück.

- Drücken Sie **II** (10)
- innerhalb von 10 Sekunden, bewegen Sie die Auswahlleiste (3) zur entsprechenden Kochzone (2) nach rechts (Abb. 19).

Hinweis: Falls der Vorgang nicht innerhalb dieser Zeit durchgeführt wird, bleibt die Pausefunktion aktiv.


Hinweis: Falls die Pausefunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Abruf

Die Abruffunktion ermöglicht die Wiederherstellung aller Kochfeldeinstellungen

im Falle einer versehentlichen Abschaltung.

Aktivierung:

- Schalten Sie das Kochfeld innerhalb von 6 Sekunden nach der Abschaltung wieder ein .
- Drücken Sie innerhalb der nächsten 6 Sekunden „**II**“.


Automatisches Heizen

Die automatische Heizfunktion ermöglicht die schnellere Erreichung der eingestellten Leistung; mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel schneller garen, ohne dass sie verbrennen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt. Diese Funktion ist bei Leistungsstufe 1 bis 8 verfügbar.

Aktivierung:


- Halten Sie die Auswahlleiste (3) zur Auswahl der gewünschten Leistung gedrückt.
- „**A**“ (13) wird angezeigt.
- **Leistungsbegrenzung**

Die Leistungsbegrenzungsfunktion ermöglicht die Verwendung des Produktes bei Beschränkung der maximalen Absorption.

Hinweis: Der Grenzwert muss bei abgeschaltetem Kochfeld eingestellt werden, ohne dass innerhalb von 2 Minuten nach Anschluss des Kochfeldes an die Stromversorgung oder nach Wiederherstellung der Stromversorgung  gedrückt wird.

Bedienung

So stellen Sie die Leistungsbegrenzung ein:

- Halten Sie die Tasten  **||** gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

- Verschieben Sie die Regler FL und RL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P gleichzeitig von links nach rechts und drücken Sie bei den Buchstaben P, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt.

- Die Timer-Anzeige (15) zeigt die Symbole „CF6“, was anzeigt, dass die Funktion eingestellt werden kann.
- Die FL-Zonenanzeige zeigt die aktuelle Einstellung.**

0 = 7,4 kW


1 = 4,5 kW

** Standardmäßig ist die Grenze auf 7,4 kW eingestellt.

- Verschieben Sie zum Ändern der Leistungsbegrenzung den FL-Regler. 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P


- Zum Erhöhen der Leistung nach rechts.

- Zum Verringern der Leistung nach links.

- Drücken Sie zum Speichern der Auswahl 1 Sekunde lang die Tasten  **||**. Zur Bestätigung der Einstellung wird ein akustisches Signal ausgegeben. Die Funktion wird deaktiviert.

Abzugshaube verwenden

Einschalten

Drücken (berühren) Sie die Ein-/Austaste  für Kochfeld/Abzugshaube. Die Anzeige schaltet sich ein, was signalisiert, dass Kochfeld/Abzugshaube einsatzbereit ist.

Zum Ausschalten erneut drücken.

Hinweis: Diese Funktion hat Priorität vor den anderen.

Abzugsgebläse einschalten:

Berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste (6) zur Aktivierung des Abzugsgebläses.

Abzugsgeschwindigkeit (Leistung):

Berühren Sie die Auswahlleiste (6) und ziehen Sie sie zum Erhöhen der Geschwindigkeit (Leistung) nach links



(10 – 0);

ziehen Sie sie zum Verringern der Geschwindigkeit (Leistung) nach links (0 – 10).



Timer

Aktivieren/regulieren der Timer-Funktion des Abzugsgebläses

- Wählen Sie das Abzugsgebläse (Geschwindigkeit ≠ 0).


- Drücken Sie zum Zugreifen auf die Timer-Funktion (bei beliebiger Geschwindigkeit)   (8).

Bedienung


- Timer-Dauer regulieren: Drücken Sie zum Erhöhen der automatischen Abschaltzeit den Wähler , drücken Sie zum Verringern der automatischen Abschaltzeit den Wähler . Die Anzeige (15) zeigt den Countdown.

Hinweis: An der Seite der Anzeige des Abzugsgebläses erscheint bei verwendetem Timer das



Symbol  (19). Wenn der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird ein akustisches Signal ausgegeben (2 Minuten lang, stoppt bei Betätigung einer beliebigen Taste am Kochfeld), während in der Anzeige (15) das Symbol „0.00“ blinkt.


Timer abschalten:



- Kochzone wählen
- Timer-Wert mit  auf „0“ einstellen

Hinweis: Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine weitere Taste gedrückt wird.

Filtersättigungsanzeige

Die Abzugshaube zeigt an, wenn eine Filterwartung erforderlich ist:



Beim Fettfilter leuchtet die LED  (17) auf.

Beim  Aktivkohle-Geruchsfilter blinkt die LED  (17).

Filtersättigung rücksetzen


Nach der Filterwartung (Fettfilter und/oder

Aktivkohlefilter) halten Sie die


Taste  (7) gedrückt; die LED  (17) erlischt und die Zählung startet von vorne.


Sättigungsanzeige des Aktivkohle-Geruchsfilters aktivieren

Diese Anzeige ist normalerweise abgeschaltet. Gehen Sie zum Aktivieren wie folgt vor:


- Schalten Sie die Abluftzone ein, indem Sie  drücken.

- Halten Sie bei abgeschaltetem Abluftmotor und abgeschalteten Kochzonen

 gedrückt.

-  leuchtet auf, anschließend erlischt sie zur Anzeige einer erfolgreichen Aktivierung.

Sättigungsanzeige des Aktivkohle-Geruchsfilters deaktivieren

Wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte zur Aktivierung,  blinkt und erlischt dann zur Anzeige einer erfolgreichen Deaktivierung.



Bedienung

Automatikbetrieb (Kochfeld zu Abzugshaube)

Die Abzugshaube schaltet sich bei der geeignetsten Geschwindigkeit ein und passt die Abluftkapazität an die bei der Kochzone verwendete Leistungsstufe an.

Sobald das Kochfeld abgeschaltet wird, verringert die Abzugshaube die Abluftgeschwindigkeit stufenweise zur Beseitigung restlicher Dämpfe und Gerüche.

So aktivieren Sie diese Funktion:




Drücken Sie kurz  (7), die LED „“ (18) zeigt durch Aufleuchten an, dass die Abzugshaube in diesem Modus arbeitet.

Die Saugfläche ist darauf ausgelegt, in Kombination mit einem Fenstersensorset (nicht vom Hersteller bereitgestellt) verwendet zu werden. Bei Installation des Fenstersensorsets (nur bei Verwendung der Fläche im Saugmodus) stoppt das Saugen jedes Mal, wenn das Set, mit dem die Fläche ausgestattet ist, erkennt, dass das Fenster im Raum geschlossen ist. Sie sollten das FDS-Set 100 von Elektrotechnik Schabus kaufen, das bei autorisierten Elektrotechnik-Schabus-Zentren oder direkt über die Internetseite www.elektrotechnik-schabus.de verfügbar ist.

- Der elektronische Anschluss des Saugflächensets muss von qualifiziertem und spezialisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Der Hersteller der Saugfläche übernimmt keine Haftung für Probleme, Schäden oder Feuer aufgrund von Defekten und/oder Problemen durch fehlerhafte und/oder falsche Installation des Sets.

Bedienung

4.2 Leistungstabellen

Temperaturmanager		Beschreibung
	Schmelzen	Definiert eine geeignete Leistungsstufe zum langsamen Schmelzen empfindlicher Lebensmittel ohne Beeinträchtigung ihrer sensorischen Eigenschaften (Schokolade, Butter usw.).
	Aufwärmen	Definiert eine geeignete Leistungsstufe zum Aufwärmen empfindlicher Lebensmittel, ohne dass diese kochen.
	Köcheln	Definiert eine geeignete Leistungsstufe zum längeren Köcheln von Lebensmitteln. Geeignet zum Zubereiten von Tomatensoßen, Fleischsoßen, Suppen, Minestrone, wahrt eine kontrollierte Leistungsstufe (ideal für ein Wasserbad). Verhindert, dass Lebensmittel überkochen oder am Boden des Kochgeschirrs anbrennen. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie die Lebensmittel zum Kochen gebracht haben.

Bedienung

Leistungsstufe		Gartyp	Stufenverwendung (Anzeige kombiniert Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Max. Leistung	Turbo	Schnellheizen	Ideal zur schnellen Erhöhung der Temperatur von Lebensmitteln zum schnellen Kochen von Wasser oder zum schnellen Erhitzen von Flüssigkeiten
	8 – 9	Braten, kochen	Ideal zum Bräunen, zum Starten des Garvorgangs, zum Braten gefrorener Lebensmittel, zum Schnellkochen
Hohe Leistung	7 – 8	Bräunen, braten, kochen, grillen	Ideal zum Braten, Kochen, Garen und Grillen (kurze Zeit, 5 bis 10 Minuten)
	6 – 7	Bräunen, kochen, schmoren, braten, grillen	Ideal zum Braten, Köcheln, Kochen und Grillen (durchschnittliche Dauer, 10 bis 20 Minuten), Vorheizen von Zubehör
Mittlere Leistung	4 – 5	Kochen, schmoren, braten, grillen	Ideal zum Schmoren, schwachen Kochen, Garen (längere Zeit). Nudeln rühren
	3 – 4	Kochen, köcheln, eindicken, rühren	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), zum Rühren von Nudeln
	2 – 3		Ideal zum langsamen Kochen (weniger als ein Liter: Reis, Soßen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Geringe Leistung	1 – 2	Schmelzen, auftauen, warmhalten, rühren	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum sanften Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen kleiner Lebensmittel
	1		Ideal zum Warmhalten kleiner Portionen frisch zubereiteter Speisen oder zum Halten der Temperatur von Serviergeschirr und Reis
AUS	Null Leistung	Stellfläche	Kochfeld im Bereitschaftsmodus oder ausgeschaltetem Zustand (mögliche Restwärme nach Abschluss des Garvorgangs, signalisiert durch H-L-O)

Bedienung

4.3 Gartabellen

Lebensmittelkategorie	Gerichte oder Art des Garvorgangs	Leistungsstufe und Gartechnik			
		Erste Phase	Leistung	Zweite Phase	Leistung
Nudeln, Reis	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Nudeln kochen	7 – 8
	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Nudeln kochen	7 – 8
	Gekochter Reis	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Nudeln kochen	5 – 6
	Risotto	Braten und Rösten	7 – 8	Kochen	4 – 5
Gemüse, Hülsenfrüchte	Gekocht	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Kochen	6 – 7
	Gebraten	Öl erhitzen	9	Braten	8 – 9
	Sauté	Zubehör erhitzen	7 – 8	Kochen	6 – 7
	Geschmort	Zubehör erhitzen	7 – 8	Kochen	3 – 4
	Gebraten	Zubehör erhitzen	7 – 8	Gebräunt	7 – 8
Fleisch	Braten	Fleisch mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	7 – 8	Kochen	3 – 4
	Gegrillt	Pfanne vorheizen	7 – 8	Auf beiden Seiten grillen	7 – 8
	Bräunen	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	7 – 8	Kochen	4 – 5
	Schmoren	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	7 – 8	Kochen	3 – 4
Fisch	Gegrillt	Pfanne vorheizen	7 – 8	Kochen	7 – 8
	Schmoren	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	7 – 8	Kochen	4 – 5
	Gebraten	Öl oder Fett erhitzen	8 – 9	Braten	3 – 4
Eier	Omelette	Pfanne mit Butter oder Fett erhitzen	6	Kochen	7 – 8
	Omelette	Pfanne mit Butter oder Fett erhitzen	6	Kochen	3 – 4
	Aufweichen gekocht/ gekocht	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Kochen	7 – 8
	Pfannkuchen	Pfanne mit Butter erhitzen	6	Kochen	6 – 7

Bedienung

Soßen	Tomaten	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	6 – 7	Kochen	3 – 4
	Fleischsoße	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	6 – 7	Kochen	3 – 4
	Béchamel	Basis vorbereiten (Butter und Mehl schmelzen)	5 – 6	Auf Siedepunkt erhitzen	3 – 4
Desserts Cremes	Eiercreme	Milch kochen	4 – 5	Köcheln lassen	4 – 5
	Puddings	Milch kochen	4 – 5	Köcheln lassen	2 – 3
	Milchreis	Milch erhitzen	5 – 6	Köcheln lassen	2 – 3

Pflege

Kochfeldpflege

Achtung! Stellen Sie vor jeglichen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und die Restwärmeanzeige erloschen ist.

5.1 Reinigung

Das Kochfeld muss nach jeder Benutzung gereinigt werden.

Wichtig: Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Andernfalls kann mit der Zeit das Glas beschädigt werden. Verwenden Sie keine chemischen Reiniger, wie Ofensprays oder Fleckentferner.

Lassen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen und befreien Sie es von durch Lebensmittelreste verursachten Flecken. Zucker sowie stark zuckerhaltige Lebensmittel beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden. Salz, Zucker und Sand können die Glasfläche verkratzen. Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Herstelleranweisungen mit einem weichen Tuch, Küchenpapier oder spezifischen Produkten. VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!

Wichtig: Falls übermäßig viel Flüssigkeit aus dem Kochgeschirr läuft, kann zur Entfernung von Resten und zur Reinigung in hygie-neempfindlichen Umgebungen das Ablaufventil im unteren Bereich des Produktes geöffnet werden.

Für eine umfassendere und tiefgreifende Reinigung kann der untere Einsatz vollständig entfernt werden.

Abb. 18a – 18b

Abzugsgebläse warten

Reinigen

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich ein mit neutralen Reinigungsmitteln angefeuchtetes Tuch. VERWENDEN SIE KEINE REINIGUNGSUTENSILIEN ODER WERKZEUGE!

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte. VERWENDEN SIE KEINEN ALKOHOL!

Fettfilter

Abb. 15 – 16

Schließt beim Garen erzeugte Fettpartikel ein. Dieser Filter muss einmal monatlich gereinigt werden – oder wenn dies durch die Sättigungsanzeige signalisiert wird. Zum Reinigen waschen Sie den Filter mit der Hand und einem sanften Reinigungsmittel aus, alternativ können Sie den Filter in die Spülmaschine geben: Verwenden Sie ein Kurzprogramm mit geringer Temperatur. Bei der Reinigung in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben. Seine Filtereigenschaften werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.

Pflege

Aktivkohlefilter (nur bei Filterversion)

Abb. 17 – 17a – 17b – 17c

Schließt beim Garen verursachte unangenehme Gerüche ein. Das Produkt ist mit vier Filterpaketen ausgestattet, die dank Aktivkohlefiltern Gerüche einschließen. Die Aktivkohle befindet sich in einer Keramikstruktur, wodurch sie zur Erzielung einer großen Absorptionsfläche für Verunreinigungen leicht und vollständig zugänglich ist. Nach welchem Zeitraum die keramischen Aktivkohlefilter gesättigt sind, hängt von der Art des Garens und dem Reinigungsintervall der Fettfilter ab. Diese Geruchsfilter sollten alle 2 bis 3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Diese Art der Regeneration ermöglicht eine maximale Filterlebensdauer von 5 Jahren.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK


IT

FR

RO

Pflege

5.2 Problemlösung

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Fehlerbehebung
E2	Die Befehlszone schaltet sich aufgrund zu hoher Temperatur aus	Die Temperatur in den elektronischen Teilen ist zu hoch	Warten Sie vor erneuter Benutzung, bis das Kochfeld abgekühlt ist
ERR03 + akustisches Signal 	Kontinuierliche (dauerhafte) Tastenaktivierung erkannt. Die Schnittstelle schaltet sich nach 10 Sekunden aus	Wasser, Kochgeschirr oder Küchenutensilien befinden sich auf der Nutzerschnittstelle	Oberfläche reinigen, jegliche Gegenstände von der Oberfläche herunternehmen
Bei allen anderen Fehler Signalen (E ... U ...)	Kundendienst anrufen und Fehlercode mitteilen		

5.3 Kundendienst

Vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

1. Prüfen Sie, ob Sie das Problem anhand der im Abschnitt „Problemlösung“ beschriebenen Punkte selbst lösen können.
2. Prüfen Sie, ob das Problem durch Aus- und Wiedereinschalten des Gerätes behoben wird. Falls der Fehler nach den obigen Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

Følg vejledningerne i denne brugsanvisning nøje. Ethvert ansvar for problemer, skader eller brand, som er forårsaget af manglende efterlevelse af vejledningerne i denne brugsanvisning, fraskrives. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug, og det er udelukkende designet til at tilberede mad og udsuge de dampe, der opstår under processen. Ingen anden brug er tilladt (som f.eks. at opvarme lokaler). Producenten fraskriver sig alt ansvar for forkert anvendelse af apparatet eller forkert indstilling af dets funktioner.

- **Forsigtig!** Bemærk venligst følgende retningslinjer:
- Apparatet må ikke være sluttet til elforsyningsnettet, når der foretages monteringsarbejde.
- Montering og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker i overensstemmelse med producentens instruktioner og den lokale sikkerhedslovgivning. Du må aldrig reparere eller udskifte dele, medmindre dette specifikt er angivet i brugsanvisningen.
- Det er påkrævet, at apparatet skal have jordforbindelse.
- Netledningen skal være lang nok til at slutte apparatet til elforsyningsnettet, når det er indbygget i skabet.
- Monteringen skal overholde de aktuelle sikkerhedsstandarder, og dette kræver en almindelig flerpolet stikkontakt, som sikrer fuldstændig isolering fra strømforsyningen i tilfælde af kategori III-overspænding, i henhold til reglerne for montering.

Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

- Anvend ikke flere stikkontakter eller forlængerledninger.
- Når monteringen er udført, skal brugeren ikke længere have adgang til de elektriske komponenter.
- Enheden og dens tilgængelige dele bliver varme i brug. Undgå at røre ved varmeelementerne.
- Sørg for, at børn aldrig leger med enheden. Hold børnene væk, og hold høje med dem, da de tilgængelige dele bliver meget varme i brug.
- Inden brug skal personer med pacemakere og aktive implantater kontrollere, at deres pacemaker er kompatibel med induktionskogepladen.
- Rør ikke ved apparatets varmeelementer under og efter brug.
- Undgå kontakt med tøj, stof eller andre brændbare materialer, indtil alle enhedens komponenter er kølet ned igen.
- Placer aldrig brændbare materialer på eller i nærheden af enheden.
- Overophedede olier og fedtstoffer kan nemt antændes. Hold godt øje med madvarer, som er rige på fedt og olier, under tilberedningen.
- Hvis overfladen er revnet, skal du slukke enheden for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet bør ikke betjenes med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Tilberedning med olie eller fedt uden opsyn på en kogeplade kan være farligt og starte en brand.
- Tilberedningsprocessen skal være under opsyn. Korte tilberedningsprocesser skal altid overværes hele vejen igennem.

Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

- Forsøg **ALDRIG** at slukke ildebrande med vand. Du skal i stedet slukke for enheden og kvæle flammerne, f.eks. med et låg eller et brandtæppe. Brandfare: Læg aldrig ting på de varme overflader.
- Anvend aldrig damprensere.
- Placer aldrig metalgenstande som knive, gafler, skeer eller låg på kogepladens varme overflader, da de kan overophede.
- Før apparatet sluttes til elforsyningsnettet, skal du kontrollere datapladen (i bunden af apparatet) for at sikre, at spændingen og effekten svarer til elnetets værdier, og at stikkontakten er egnet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
- **ADVARSEL:** Efter brug skal du deaktivere kogepladen via dens betjeningspanel, frem for at stole på grydesensoren.
- Undgå at spilde. Når du koger eller opvarmer væsker, skal du reducere varmen.
- Efterlad ikke varmeelementerne tændte med tomme gryder, tomme pander eller slet ingenting på.
- Når madlavningen er færdig, skal du slukke for den relevante zone.
- Tilbered aldrig mad i alufolie, og placer aldrig produkter, som er pakket ind i alufolie, direkte på kogepladerne. Aluminiummen vil i så fald smelte og uopretteligt beskadige din enhed.
- Opvarm aldrig en dåse med madvarer uden at åbne den først, da den kan eksplodere! Denne advarsel gælder også for alle andre typer kogeplader.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

- Anvend ikke et kraftigt effektniveau, såsom Booster-funktionen, til at opvarme visse væsker (f.eks. olie) til stegning. Hvis varmen er for høj, kan det være farligt. I sådanne tilfælde anbefaler vi at bruge et lavere effektniveau.
- Beholderne skal placeres direkte på kogepladerne, og de skal stå midt på dem. Der må aldrig indsættes noget mellem gryden og kogepladen.
- Når temperaturen er meget høj, sænker apparatet automatisk temperaturen på induktionszonerne.
- Inden rengøring eller vedligeholdelse skal du aldrig afbryde produktet fra elforsyningsnettet ved at tage stikket ud eller slukke på hovedafbryderen i dit hjem.
- Bær altid beskyttelseshandsker i forbindelse med montering og vedligeholdelse.
- Apparatet kan anvendes af børn på 8 år eller derover, personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap, eller af personer uden erfaring eller nødvendig viden, såfremt disse er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet og besidder en grundig forståelse af de tilknyttede risici.
- Børn skal altid overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengørings- og vedligeholdelsesarbejde bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af en kvalificeret person.
- Lokalet skal have tilstrækkelig udluftning, når emhætten bruges sammen med andre apparater, der udleder gas eller andre brændstoffer.

Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

- Emhætten skal renses både på indersiden og på ydersiden (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN) i henhold til vedligeholdelsesvejledningen. Hvis emhætten ikke renses efter forskrifterne, og filteret ikke renses eller udskiftes, kan den udgøre en brandfare.
- Det er strengt forbudt at flambere mad. Brugen af åben ild kan være skadelig for filtrene og medføre brandfare, og dette skal undgås under alle omstændigheder.
- Du skal være ekstra forsigtig under stegning for at undgå overophedning og antænding af olie.
- **Forsigtig!** Emhættens tilgængelige dele kan blive varme, når der er tændt for kogepladerne.
- **Forsigtig!** Slut ikke apparatet til elforsyningsnettet, før monteringen er helt færdig.
- Alle regler og lovgivninger omkring teknik og sikkerhed i forbindelse med udsugning af dampe, som er udstedt af de lokale myndigheder, skal følges nøje.
- Udluftningen må ikke ledes gennem de samme kanaler, som bruges til at udlede udledninger fra brændbare gasser og andre forbrændingsanordninger.
- Brug aldrig emhætten uden korrekt monterede lyspærer, hvilket forhindrer risikoen for elektrisk stød.
- Brug aldrig emhætten uden at have samlet grillen korrekt!
- Brug kun de fastgørelses-skruer, der leveres med produktet, til monteringen. Hvis skrueerne ikke medfølger, skal der købes skruer af korrekt type. Brug skruer med den korrekte længde, som angivet i monteringsvejledningen.

Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

- Når emhætten bruges sammen med andre enheder, som drives af ikke-elektrisk energi, må det negative tryk i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). 10^{-5} bar).
- Enheden er designet, testet og udviklet i overensstemmelse med gældende regler om:
- Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Ydelse: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger til korrekt brug med henblik på at reducere den miljømæssige påvirkning: Når du begynder at lave mad, skal du tænde emhætten på laveste hastighed og lade den være tændt indtil et par minutter efter maden er færdig. Forøg kun hastigheden, hvis der er meget røg og damp, og brug kun Booster-funktionen i ekstreme tilfælde. Udskift kulfiltrene efter behov for at få lugtreduceringssystemet til at blive ved med at virke effektivt.
- Rengør fedtfilteret, når det er beskidt, for at bevare dets effektivitet. Du kan sørge for maksimal effektivitet og minimal støj ved at bruge den maksimale kanaldiameter, som er vist i denne brugsanvisning.

Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Overholdelse af WEEE-direktivet og affaldshåndtering:

Dette produkt overholder EU's WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er mærket med piktogrammet for elektrisk og elektronisk skrot (WEEE).



Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, som kan genanvendes og er velegnede til genbrug. Produktet må ikke smides ud sammen med normalt husholdningsaffald eller andet affald ved slutningen af dets levetid. Tag det til opsamlingsstedet for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Henvend dig til de lokale myndigheder for at høre om disse opsamlingssteder.

myndigheder.

Overholdelse af RoHS-direktivet

Det produkt, du har købt, overholder EU's RoHS-direktiv (2011/65/EU). Produktet indeholder ikke skadelige og forbudte materialer som angivet i direktivet.

Information om emballagen



Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med nationale miljølove. Smid ikke emballagen ud sammen med husholdningsaffald eller andet affald. Aflever den på en genbrugsstation, der tager imod emballage, anvist af dine lokale

Brug

Induktionssystemet er baseret på magnetisk induktion, som er et fysikfænomen. Dette systems primære egenskab er den direkte overførsel af energi fra generatoren til kogegrejet.

Fordele: I sammenligning med elektriske komfurer er din induktionskogeplade:

- Sikrere: Lavere temperaturer på glasoverfladen.
- Hurtigere: Maden opvarmes på kortere tid.
- Mere præcist: Kogepladerne reagerer øjeblikkeligt på dine indstillinger.
- Mere effektiv: 90 % af den absorberede energi forvandles til varme. Når kogegrejet fjernes fra kogepladerne, afbrydes varmeoverførslen desuden øjeblikkeligt, så der ikke forekommer unødvendigt varmetab,

2.1 Kogegrej



Anvendt kun gryder med dette symbol

Vigtigt: Undgå permanente skader på kogepladerne ved ikke at bruge følgende:

- beholdere, som ikke har helt flade bunde.
- metalbeholdere med emaljerede bunde.
- beholdere med en ru bund, som kan ridse overfladen på kogepladerne.
- varme gryder og pander på kogepladernes kontrolpanel

2.1.1. Dit gamle kogegrej

Induktion anvender magnetisme til at generer varme. Kogegrejet skal derfor indeholde jern. Brug en magnet til at undersøge, om materialet i dine gryder og pander er magnetisk. Kogegrejet er ikke brugbart, hvis det ikke er magnetisk.

2.1.2 Anbefalede diametre til bunde på gryder og pander

Vigtigt: Hvis kogegrejet ikke har den rette størrelse, vil induktionszonerne ikke tænde. I den illustrerede del af denne brugsanvisning kan du finde oplysninger om de påkrævede diametre for gryder til hver zone.

2.2 Energibesparelse

Anbefalinger til at opnå de bedste resultater:

- Brug gryder og pander, som har samme diameter som induktionszonerne.
- Brug kun fladbundede gryder og pander.
- Behold så vidt muligt låget på gryder under madlavning
- Kog grøntsager, kartofler osv. med så lidt vand som muligt for at reducere tilberedningstiden.
- Brug en trykkoger, hvilket yderligere reducerer energiforbruget og tilberedningstiden.
- Placer gryden i midten af induktionszonen, som er optegnet på kogepladen.

Brug

Brug af emhætten

Emhættesystemet kan bruges i to versioner: Som ekstern udsugning eller som et filter med intern recirkulation.



Udgaven med udsugning

Fig. 7

Dampene suges udenfor gennem en serie af kanaler (sælges separat), som er fastgjort til den medfølgende tilslutningsflange. Diameteren af udledningsrøret skal have samme størrelse som tilslutningsringen:

- ved rektangulære kanaler: 222 x 89 mm
- ved runde kanaler: diameter på 150 mm (*)

Du kan finde flere oplysninger på siden om udledningsversionen i den illustrerede del af denne brugsanvisning.

Fig. 7c

Forbind produktet til de vægmonterede udledningsrør og hullerne med en diameter svarende til luftkanalen (flangetilslutning). Hvis der anvendes vægmonterede udledningsrør med en mindre diameter, kan det forringe udledningens effektivitet og øge støjniveauet drastisk. Vi fraskriver os derfor alt ansvar for dette.

- Anvend rør med den kortest mulige længde, som er nødvendig.
- Anvend rør med så få drejninger som muligt (maksimal vinkel: 90 grader).

- Undgå store forandringer i rørets diameter.



Udgaven med filtrering

Fig. 8

Den udledte luft filtreres i særlige fedt- og lugtfiltere, og sendes derefter tilbage i lokalet.

Produktet leveres med alle de nødvendige dele til almindelig installation, og luftudgangen placeres på den forreste del af kabinetets sokkel.

Der følger allerede fire højtydende keramisk aktive kulfilterpakker med produktet. Keramiske filtre er nyskabende modulære kulfiltere, som gendannes (se afsnittet Vedligeholdelse – Aktive kulfiltere i denne brugsanvisning).

Deres kemiske og fysiske egenskaber er ekstremt effektive til at absorbere lugt, og de har stor modstandsevne.

Du kan finde flere oplysninger på siden om filtreringsversionen (i den illustrerede del af denne brugsanvisning). Fig. 13b

Installation

Den elektriske og mekaniske installation skal udføres af kvalificerede teknikere.

Det elektriske apparat er beregnet til at blive bygget ind i en 2-6 cm tyk bordplade for standardmontering eller en 2,5-6 cm bordplade ved integreret montering.

Den mindste afstand mellem ko-gepladen og væggen skal være 5 cm på forsiden, 4 cm på siden og mindst 50 cm til vægghederne ovenover.

Bemærk: De foreslåede afstande er vejledende. Ved design af områderne skal køkkenproducentens anvisninger følges.

3.1 Elektrisk tilslutning

- Afbryd apparatet fra elforsyningsnettet.
- Installationen skal foretages af kvalificeret personale, som er fortroligt med monteringen og sikkerhedsstandarderne.
- Producenten kan ikke holdes til ansvar for skader på personer, dyr eller genstande, hvis retningslinjerne i dette kapitel ikke følges.
- Netledningen skal være lang nok til, at man kan fjerne apparatet til fra bordet.
- Sørg for, at spændingen på typepladen i bunden af apparatet svarer til spændingen på stedet, hvor det skal monteres.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelse er påkrævet ved lov.

- Den jordede netledning skal være 2 cm længere end de andre kabler
- Hvis husholdningsapparatet ikke er udstyret med en netledning, skal du anvende en med en lederdiameter på mindst 2,5 mm² til en effekt på op til 7200 watt. Er effekten højere, skal lederdiameter være 4 mm².
- Kablet må på intet tidspunkt blive varmere end 50 °C over rumtemperaturen.
- Enheden er designet til konstant tilslutning til elforsyningen, og derfor skal den forbindes med en almindelig flerpolet stikkontakt, som sikrer fuldstændig isolering fra elforsyningen i tilfælde af kategori III-overspænding, og som er nemt tilgængelig efter monteringen.

Bemærk: Du kan tilslutte apparatet med den valgfri enfasede eller trefasede forbindelse ved at fjerne det eksisterende kabel og erstatte det med en anden type (medfølger ikke), som har følgende specifikationer: enfasetilslutning: H05V2V2-F 3G4-kabel trefasetilslutning: H05V2V2-F 5G2.5-kabel

Forsigtig! Før emhættens kredsløb igen slttes til hovedstrømforsyningen og kontrolleres for korrekt funktion, skal det altid kontrolleres, at netledningen er samlet korrekt.

Forsigtig! Tilslutningskablet skal udskiftes af en autoriseret kundeservicerepræsentant eller en anden kvalificeret person.

Installation

3.2 Montering

Før installationen påbegyndes:

- Efter udpakning af produktet skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten. Hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter monteringen.
- Kontrollér, at produktet har den rigtige størrelse til monteringsplaceringen.
- Undersøg, om der ligger tilbehør i emballagen (som er placeret der for at lette transporten), såsom poser med skruer, garantibeviset, osv. Fjern dem alle, og opbevar dem et sikkert sted.
- Kontrollér ligeledes, at der er et strømstik i nærheden af monteringsområdet.

Forberedelse af kabinettet til montering:

- Produktet kan ikke installeres over køleenheder, opvaskemaskiner, varmeapparater, ovne, vaske-maskiner og tørretumblere.
- Skær kabinettet til, før du indsætter apparatet, og fjern forsigtigt spåner eller savsmuld.

Vigtigt: Brug en en-komponent-forsegling (S), som modstår høje temperaturer op til 250 °C. Før monteringen skal overfladerne, der skal limes, renses grundigt, således at alle substanser, som kan ødelægge klæbeevnen, fjernes (såsom slipmidler, beskyttelsesmidler, fedt, olier, pulvere, limrester osv.). Forseglingsmidlet skal påføre i et jævnt lag langs hele rammen, og herefter skal det tørre i ca. 24 timer.

Fig. 1b

Forsigtig! Hvis skruerne ikke monteres eller enheden ikke fastgøres i overensstemmelse med denne vejledning, kan det medføre fare for elektrisk stød.

Bemærk: Du kan sikre korrekt installation af produktet ved at bruge tape med følgende karakteristikker på rørene:

- blød elastisk PVC-film med et akrylbaseret klæbemiddel,
- som overholder DIN EN 60454-regulativerne
- brandsikkert
- meget slidsikkert
- resistent over for temperaturudsving
- brugbart ved lave temperaturer

Betjening

4.1 Betjeningspanel

Bemærk: Kommandoer vælges ved at røre ved (trykke på) de tilsvarende symboler (se side 3).

Taster

1. TÆND/SLUK på kogeøen/
emhætten til kogeøen
2. Indikator for induktionszone
3. Valg af induktionszone
Øg/sænk effektniveau
4. Aktivering af temperaturstyring
5. Indikator for emhætte
6. Indstillinger af emhætten
Forøg/sænk
udsugningshastighed (effekt)
7. Aktivering af automatiske
funktioner
Nulstil filtermætning
8. Aktivér timer
Forøg/reducer timerværdi
9. Tastelås
- 9+10. Børnelås
10. Pause / Genoptag display / LED

Display / LED

11. Vis effektniveau
12. Vis udsugningshastighed (effekt)
13. Display for induktionszone
14. Emhættedisplay
15. Timerdisplay
16. Display til temperaturstyring
17. Indikator for filterassistance
18. Indikator til automatisk
udsugningsfunktion
19. Aktiv timerindikator
20. Aktiv broindikator

Betjening

Brug af kogepladen

Inden du begynder, skal du vide følgende: Alle funktioner i denne kogeplade er designet til at overholde de strengeste sikkerhedsregler.

Derfor gælder følgende:

- Visse funktioner aktiveres ikke, eller deaktiveres automatisk, når der ikke er gryder på kodepladerne, eller når gryderne står forkert.
- I andre tilfælde vil de aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter et par sekunder, når den specifikke funktion kræver en yderligere indstilling, som endnu ikke er valgt, (f.eks.: "Tænd for kogepladen" uden funktionen "Vælg induktionszone" og "Driftstemperatur", "Låsefunktion" eller "Timer").

Advarsel! I tilfælde af længerevarende brug, vil induktionszonen muligvis ikke slukke med det samme, da den er i nedkølingsfasen. Symbolet "**H**" vises i induktionszonens display for at vise, at denne fase er aktiv. Vent med at komme for tæt på induktionszonen, indtil displayet slukker.

Display for induktionszone

Induktionszonens display viser:

Induktionszone tændt	O
Effektniveau	1...9-P
Indikator for restvarme	H
Grydesensor	U
Temperaturstyring aktiv	U
Børnelås aktiv	L
Pausefunktion	
Automatisk opvarmningsfunktion	A

Egenskaber for kogepladen

Sikker aktivering

Produktet aktiveres kun, når der er gryder eller pander på induktionszonen. Varmeprocessen starter ikke eller afbrydes, når der ikke er gryder eller pander til stede, eller når disse fjernes.

Grydesensor

Produktet registrerer automatisk, hvis der er gryder til stede på induktionszonerne.

Sikkerhedsnedlukning

Af sikkerhedsårsager har hver induktionszone et maksimal driftstid, som afhænger af det maksimale angivne effektniveau.

Indikator for restvarme


Når én eller flere induktionszoner slukker, vises restvarmen i displayet til den relevante zone med symbolet "**H**".

Betjening

Drift

Bemærk: Den ønskede zone skal aktiveres først, før du aktiverer andre funktioner.

Tænd

Tryk på (rør ved)  TIL/FRA kogeplade/emhætte. Indikatorlyset tændes for at vise, at kogepladen/emhætten er klar til brug. Tryk igen for at slukke.

Bemærk: Denne funktion har prioritet over de andre.

Valg af induktionszone

Tryk på vælgerlinjen (3) for den ønskede induktionszone.

9 effektiveauer

Kogepladen har 9 effektiveauer. Hold fingeren på vælgerlinjen (3), og træk den mod højre for at øge effekten og mod venstre for at reducere effekten.


Effektbooster

Produktet har et ekstra effektiveau (efter niveau **9**), som er aktivt i 10 minutter, hvorefter temperaturen vender tilbage til det tidligere indstillede niveau. Træk fingeren langs vælgerlinjen (3) (forbi niveau **9**), og aktivér Effektbooster. Niveauet for Effektbooster vises på displayet for den valgte zone med symbolet "P".

Brozoner

Takket være brofunktionen kan induktionszonerne fungere sammen, så de skaber en samlet zone med samme effektiveau. Denne funktion gør det muligt at fordele varmen jævnt til store gryder og pander. Den forreste "primære" induktionszone kan bruges sammen med den tilsvarende "sekundære" induktionszone på bagerst (du kan se, hvilke zoner har denne funktion i den illustrerede del af denne brugsanvisning). Sådan aktiveres brofunktionen:

- vælg dine to ønskede induktionszoner samtidig

- broindikatoren (20) på den "sekundære" induktionszone lyser 

- ved hjælp af vælgerlinjen (3) på den "primære" induktionszone

kan du indstille varmen (effekten)


- brofunktionen deaktiveres på samme måde, som den aktiveres

Temperaturstyring










Temperaturstyring er en funktion, som bruges til at indstille den mest passende forudindstillede temperatur til det ønskede resultat (se tabellen Temperaturstyring i slutningen af dette kapitel).

Betjening

Vælg den ønskede induktionszone.

- Tryk én eller flere gange  (4) for at vælge det mest


passende niveau blandt dem, som er tilgængelige:

	Smeltning*	
 	Opvarmning*	
  	Simre*	

* Se Temperaturstyring i slutningen af dette kapitel.

- Tryk igen for at slukke.


Følgende symbol vises i displayet på zonen,

som kører med temperaturstyring 

Tastelås

Tastelåsen blokerer alle kogepladens funktioner, så ingen kan ændre på dem, og den lader de aktiverede funktioner køre.

Aktivering:

- tryk på  (9)
- LED-lampen over knappen tændes for at indikere, at funktionen er aktiveret




Gentag processen for at deaktivere den.

Børnelås

Børnelåsen forhindrer børn i at få adgang til induktionszonerne og emhætten, så de ikke kan aktivere funktionerne.

Børnelåsen kan kun aktiveres, når produktet er tændt og induktionszonerne og emhætten er deaktiverede.

Aktivering:

- fjern eventuelle gryder fra kogepladen
- tryk samtidig på  (9) og  (10), og hold dem nede, hvorefter der kommer en lyd, som indikerer, at funktionen er aktiv, og  vises på display (13) og (14).



Gentag processen for at deaktivere den.

Timer

Timerfunktionen er en nedtælling, som kan angives for hver af induktionszonerne (og emhætten), endda også for begge på samme tid.


Efter den indstillede periode, vil induktionszonerne (eller emhætten) automatisk slukke, og brugeren vil høre en lyd.


Aktivering/indstilling af kogepladens timer

- Vælg induktionszonen (effekt \neq 0).
- Tryk på   (8) for at få adgang til timerfunktionen

Betjening

- Indstil timerens varighed:

tryk på vælgeren  for at øge tiden, der skal passere inden automatisk slukning

tryk på vælgeren  for at reducere tiden, der skal passere inden automatisk slukning

Hvis du ønsker det, kan du gentage dette for de andre induktionszoner.

Bemærk: Hver kogezone kan have sin egen timer. Displayet (15) viser nedtællingen for den senest valgte kogeplade i 10 sekunder, hvorefter det viser den nedtælling, der har kortest tid tilbage.


Når timeren er færdig med nedtællingen, udsender kogepladen en lyd (i to minutter, eller indtil der bliver trykket på en kontrolpanelets knapper), og symbolet "000" blinker i displayet (15).

Bemærk: Følgende symbol vises i siden af displayet for induktionszonen



(19)



Sådan slukker du for timeren:

- vælg induktionszonen
- indstil værdien af timeren til "0" med 

Bemærk: Funktionen forbliver aktiv, hvis der ikke trykkes på nogen tast i mellemtiden.

Minutur

Minuturet er en nedtælling, som er uafhængig af induktionszonerne (og emhætten). Minuturet aktiveres ved at trykke på

  (8).

Bemærk: Du kan indstille minuturet på samme måde som timeren.



Når timeren er færdig med nedtællingen, udsender kogepladen en lyd (i to minutter, eller indtil der bliver trykket på en kontrolpanelets knapper), og symbolet "000" blinker i displayet (15).

Pause

Pausefunktionen kan midlertidigt afbryde enhver af kogepladens aktive funktioner


og reducere effekten til 0.

Aktivering:

- tryk på  (10)
-  vises i displayet (13)

Sådan deaktiverer du funktionen:

Bemærk: Denne handling gendanner kogepladens indstillinger, som de var inden pausen.

- tryk på  (10)
- inden for 10 sekunder skal du trække fingeren mod højre langs indstillingslinjen (3) for induktionszone 2 (FIG. 19).

Bemærk: Hvis denne handling ikke bliver udført inden for dette tidsrum, vil pausefunktionen blive ved med at være aktiv.

Betjening


Bemærk: Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, vil kogepladen slukke automatisk.

Genoptag

Genoptagelsesfunktionen genoptager alle kogepladens indstillinger i tilfælde af

nedlukning ved uheld.

Aktivering:

- tænd kogepladen igen på  inden for seks sekunder efter slukningen.
- tryk på "II" inden for de næste seks sekunder

Automatisk Heat UP-funktion


Den automatiske Heat UP-funktion gør det muligt at skrue hurtigere op, og funktionen kan bruges til at tilberede maden hurtigere, helt uden risiko for at den brænder på, da temperaturen ikke vil overstige det indstillede niveau. Denne funktion er tilgængelig for effekt niveauerne 1-8.

Aktivering:


- tryk og hold på den ønskede effekt på indstillingslinjen [3]
- "F" vises i displayet [13]

Effektbegrænsning

Effektbegrænsningen bruges til at bruge produktet, men begrænse dets maksimale effekt.

Bemærk: Værdien skal indstilles mens kogepladen er deaktiveret, uden at trykke på , inden for to minutter efter, at kogepladen slutes til elforsyningen, eller fra når elforsyningen selv tilsluttes.

Sådan indstiller du effektbegrænsningen:

- tryk og hold på tasterne   indtil du hører et lydsignal

- træk skyderne FL og RL
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P fra venstre mod højre på samme tid, og tryk på bogstaverne P, indtil du hører et kort lydsignal

- timerens display [15] viser symbolerne "CF6" for at indikere, at den kan indstilles
- FL-zonen viser den aktuelle indstilling**

0 = 7,4 kW



1 = 4,5 kW

** som standard er grænsen indstillet til 7,4 kW

- Effektbegrænsningen kan ændres med skyderen FL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

- fra venstre mod højre for at øge kW


- fra højre mod venstre for at reducere kW

- når du vil gemme indstillingen, skal du trykke på tasterne   i ét sekund, hvorefter du hører et bekræftende lydsignal, og funktionen lukker.

Betjening

Brug af emhætten

Tænd

Tryk på (rør ved)  TIL/FRA kogeplade/emhætte. Indikatorlyset tændes for at vise, at kogepladen/emhætten er klar til brug.

Tryk igen for at slukke.

Bemærk: Denne funktion har prioritet over de andre.

Sådan tænder du for emhætten:

Tryk på vælgerlinjen (6) for at aktivere emhætten

Udsugningshastighed (effekt):





Hold fingeren på vælgerlinjen (6), og træk den mod højre for at øge effekten af emhætten

(0-10)

og træk den mod venstre for at reducere effekten af emhætten (10-0)


Timer

Aktivering/indstilling af timerfunktionen til emhætten


- Vælg emhætten (hastighed \neq 0).
- Tryk på   (8) for at få adgang til timerfunktionen (fra enhver hastighed)
- Indstil timerens varighed: Tryk på vælgeren  for at øge tiden, der skal passere inden automatisk slukning. Tryk på vælgeren  for at reducere tiden, der skal passere inden automatisk slukning. Displayet (15) vil vise nedtællingen.

Bemærk: Følgende symbol vises i siden af emhættens display, og når timeren er aktiveret, vises følgende



symbol  (19). Når timeren er færdig med nedtællingen, udsender kogepladen en lyd (i to minutter, eller indtil der bliver trykket på en kontrolpanelets knapper), og symbolet "000" blinker i displayet (15).

Sådan slukker du for timeren:


- vælg induktionszonen
- indstil værdien af timeren til "0" med 

Bemærk: Funktionen forbliver aktiv, hvis der ikke trykkes på nogen tast i mellemtiden.

Indikator for filtermætning

Emhætten viser, hvornår filteret skal vedligeholdes:



LED-lyset for fedtfilteret "" (17) tænder

LED-lyset for det aktive kulfilter "" (17) blinker

Nulstil filtermætning

Når filtrene er rensede (fedtfilteret og/eller det aktive




kulfilter) skal du holde tasten  (7) nede. LED-lyset "" (17) slukkes, og nedtællingen starter om igen.


Betjening

Aktivering af indikatoren for mætning af det aktive kulfilter


Denne indikator er normalt deaktiveret. Du kan aktivere den på følgende måde:

- tænd for kogepladen og emhætten ved at trykke på 
- mens emhættens motor og kogepladerne er slukket, skal du trykke og holde på



- "" tændes og slukkes igen, hvilket betyder, at aktiveringen er gennemført.

Deaktivering af indikatoren for mætning af det aktive kulfilter



gentag aktiveringsmetoden ovenfor, hvorefter "" blinker og derefter slukker, hvilket betyder, at deaktivering er gennemført.

Automatisk betjening (Hob2Hood)

Emhætten tænder med den mest passende hastighed, og den justerer udsugningskapaciteten i forhold til de effektniveauer, der anvendes i induktionszonen.

Når kogepladen er slukket, regulerer emhætten hastigheden, og den kører gradvist langsommere, mens den eliminerer de sidste dampe og lugte

Sådan aktiverer du denne funktion:

Tryk kort på  (7), hvorefter LED-lyset "" (18) lyser op og indikerer, at kogepladen er i denne tilstand.

Sugeoverfladen er designet til at bruges sammen med et vinduessensorsæt (som ikke leveres af producenten). Når denne vinduessensor installeres (kun, hvis overfladen er i SUGE-tilstand), vil udsugningen stoppe, når sensoren opfanger, at vindue er lukket i det lokale, hvor den er installeret. Det anbefales at købe FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, som fås hos autoriserede Elektrotechnik Schabus-centre eller direkte fra deres hjemmeside:




www.elektrotechnik-schabus.de.

- Den elektriske forbindelse til udsugningssensoren skal udføres af en kvalificeret og specialiseret tekniker.

- Producenten af denne udsugningssensor påtager sig intet ansvar for eventuelle ulejligheder, skader eller brande, som forårsages af defekter og/eller funktionsfejl og/eller forkert montering af FDS KIT.

Betjening

4.2 Effekttabeller

Temperaturstyring		Beskrivelse
	Smeltning	Et passende niveau til at smelte sart produkter uden at ødelægge deres smag og egenskaber (chokolade, smør, osv.).
	Opvarmning	Et passende niveau til at varme maden op til en ensartet temperatur, uden at den begynder at koge.
	Simre	Et passende niveau til at simre mad i længere perioder. Egnet til tilberedning af tomatsaucer, kødsaucer, supper og minestrone samt til at opretholde en kontrolleret temperatur (velegnet til vandbade). Det forhindrer maden i at koge over eller brænde fast i bunden af gryden, hvilket ofte sker med disse retter. Brug denne funktion, når maden har nået kogepunktet.

Betjening

Effektniveau		Tilberednings-type	Niveauets funktion (displayet kombinerer erfaring og madlavningsvaner)
Maksimaleffekt	Boost	Hurtig opvarmning	Ideelt til at varme maden hurtigt op, koge vand hurtigt eller opvarme væsker hurtigt
	8-9	Stege - koge	Ideelt til at brune madvarer, starte tilberedningen, stege frosne produkter eller nå kogepunktet hurtigt
Høj effekt	7-8	Brune - stege - koge - grille	Ideelt til at brune, holde væsker kogende og grille (i korte perioder på 5-10 minutter)
	6-7	Brune - tilberede - stuve - stege - grille	Ideelt til at stege, simre, tilberede og grille (i mellemlange perioder på 10-20 minutter), samt til at forvarme tilbehør
Medium effekt	4-5	Tilberede - stuve - stege - grille	Ideelt til stuvning, opretholdelse af en let kogning eller langtidstilberedning. Røre rundt i pasta
	3-4	Tilberede - simre - tykne - røre	Ideelt til langsom tilberedning (ris, saucer, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, fond, mælk) og til at røre i pasta
	2-3		Ideelt til langsom tilberedning (med volumen på under en liter: ris, saucer, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, fond, mælk)
Lav effekt	1-2	Smelte - optø - holde varmt - røre	Ideelt til at blødgøre smør, smelte chokolade langsomt eller optø mindre produkter
	1		Ideelt til at holde små portioner nylavet mad varmt, til at opretholde temperaturen på retter til servering eller til at lave risotto
SLUK	Nul effekt	Hjælpeoverflade	Kogepladen er i standbytilstand eller slukket (der kan være restvarme fra tilberedningen, som indikeres med H-L-O)

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Betjening

4.3 Madlavningstabeller

Madkategorier	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og madlavningsmetode			
		Første trin	Effekt	Andet trin	Effekt
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vand	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogetemperatur	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vand	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogetemperatur	7-8
	Kogte ris	Opvarmning af vand	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogetemperatur	5-6
	Risotto	Stegning og ristning	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager, bælgfrugter	Kogte	Opvarmning af vand	Booster-9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olie	9	Stegning	8-9
	Sauterede	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuede	Opvarmning af tilbehør	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegte	Opvarmning af tilbehør	7-8	Bruning	7-8
Kød	Steg	Bruning af kød med olie (brug 6 ved smør)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillede	Forvarmning af pande	7-8	Grill på begge sider	7-8
	Bruning	Bruning af kød med olie (indstilling 6 med smør)	7-8	Tilberedning	4-5
	Stuede	Bruning af kød med olie (indstilling 6 med smør)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillede	Forvarmning af pande	7-8	Tilberedning	7-8
	Stuede	Bruning af kød med olie (indstilling 6 med smør)	7-8	Tilberedning	4-5
	Stegte	Opvarmning af olie eller fedt	8-9	Stegning	3-4

Betjening

Æg	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedt	6	Tilberedning	7-8
	Omeletter	Opvarmning af pande med smør eller fedt	6	Tilberedning	3-4
	Blødkogte/ kogte	Opvarmning af vand	Booster-9	Tilberedning	7-8
	Pandekager	Opvarmning af pande med smør	6	Tilberedning	6-7
Saucer	Tomater	Bruning af kød med olie (brug indstilling 6 med smør)	6-7	Tilberedning	3-4
	Kødsovs	Bruning af kød med olie (brug indstilling 6 med smør)	6-7	Tilberedning	3-4
	Béchamel	Forberedelse af roux (smelte smør og mel)	5-6	Bringe til simrepunktet	3-4
Desserter, cremer	Creme	Koge mælken	4-5	Simre	4-5
	Buddinger	Koge mælken	4-5	Simre	2-3
	Risbudding	Koge mælken	5-6	Simre	2-3

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Vedligeholdelse

Vedligeholdelse af kogepladen

Forsigtig! Før enhver form for rengøring og vedligeholdelse skal du sikre, at induktionszonerne og varmeindikatoren er slukket.

5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt: Undlad at bruge slibende rengøringsmidler og skuresvampe. De kan ødelægge glasset med tiden. Anvend ikke lokalirriterende kemiske stoffer såsom ovnsprays eller pletfjernere.

Efter hver anvendelse skal du lade kogepladen køle ned og fjerne aflejringer og pletter fra mad. Sukker og madvarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal fjernes øjeblikkeligt. Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen. Brug kun en blød klud, køkkenrulle eller særligt egnede produkter til at rengøre kogepladen (følg producentens vejledning). ANVEND ALDRIG DAMPRENSERE!!

Vigtigt: Hvis du spilder vand, eller en gryde koger over ved et uheld, er der en dræningsventil i den nedre del af produktet, som kan åbnes, så produktet kan rengøres med maksimal hygiejne.

Fig. 18

Den nederste bakke kan fjernes helt, når kogepladen skal rengøres grundigt.

Fig. 18a - 18b

Vedligeholdelse af emhætte

Rengøring

Brug KUN en klud, som er fugtet med et neutralt rengøringsmiddel. BRUG IKKE RENGØRINGSVÆRKTØJER!

Undgå at bruge produkter, der indeholder slibemiddel. BRUG IKKE ALKOHOL!

Fedtfiler

Fig. 15-16

Opfanger fedtpartikler, som opstår under madlavning. Dette skal rengøres én gang om måneden (eller når systemet til indikation af filtermætning angiver, at det er nødvendigt), og der må kun anvendes milde rengøringsmidler. Vasken skal enten foregå i hånden eller i opvaskemaskinen, der skal indstilles til lav temperatur og kort vaskeprogram. Metalfedtfileret kan blive misfarvet i opvaskemaskinen, men filtreringsevnen påvirkes ikke af dette.

Vedligeholdelse


Aktive kulfiltre (kun til filtreringsversionen)

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Fanger ubehagelige lugte, som opstår ved madlavning. Produktet er udstyret med fire filterpakker, som fanger lugte med aktivt kul. Det aktive kul er indlejret i en keramisk struktur, så det får en stor absorberingsoverflade, der fanger urenheder. De keramiske aktive kulfiltre bliver mættede efter en kortere eller længere periode, afhængigt af madlavningstypen, hyppigheden af madlavningen og hvor ofte filtrene renses.

Disse lugtfiltere kan gendannes via varmebehandling hver 2.-3. måned ved at komme i en ovn, der er forvarmet til 200 °C, i 45 minutter. Denne gendannelse gør, at filtrene kan holde i op til 5 år.

5.2 Problemløsning

Fejlkode	Beskrivelse	Mulige årsager	Fejlrettelse
E2	Betjeningspanelet slukker pga. for høj temperatur	Temperaturen inde i de elektroniske dele er for høj	Lad apparatet køle ned, før du bruger det igen
ERR03 + lysignal 	Der er registreret vedvarende aktivering af en tast Betjeningspanelet slukkes automatisk efter 10 sekunder	Der er vand, gryder eller køkkenredskaber på betjeningspanelet	Rengør overfladen, og fjern alle genstande fra overfladen
Alle andre fejlkoder (E ... U ...)	Ring til kundeservice, og oplys fejlkoden		

5.3 Kundeservice

Før du kontakter kundeservice

1. Undersøg, om du selv kan løse problemet ved at følge vejledningen under "Problemløsning".

2. Sluk for apparatet, og tænd det igen for at se, om problemet løser sig selv. Hvis fejlen bliver ved, efter at du har udført ovenstående trin, skal du kontakte den nærmeste kundeserviceafdeling.

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

Følg nøye veiledningen i disse anvisningene. Vi fraskriver oss alt ansvar for eventuelle ulemper, skader eller branner som skyldes at disse anvisningene ikke er overholdt. Apparatet er konstruert utelukkende for bruk i hjemmet. Ingen annen bruk er tillatt (for eksempel oppvarming av rom). Produsenten avviser ethvert ansvar for upassende bruk eller feil innstilling av kontrollene.

- **Forsiktig!** Vennligst følg instruksjonene nedenfor når du bruker apparatet:
- Enheten må kobles fra det elektriske nettverket før det utføres installasjonsarbeid.
- Installasjon eller vedlikehold må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens anvisninger og lokale sikkerhetsforskrifter. Du må ikke reparere eller erstatte deler av enheten, med mindre det er angitt i bruksanvisningen.

- Jording av enheten er obligatorisk.
- Strømkabelen må være lang nok til at enheten, som er innebygd i kabinettet, skal kunne kobles til det elektriske nettverket.
- For at sikre, at installasjonen overholder gjeldende sikkerhetsstandarder, kreves der en regelmessig omnipolær kontakt, der sikrer fullstendig afbrydelse af lysnettet under overtrækningsbetingelser i kategori III i overensstemmelse med installasjonsreglerne.
- Ikke bruk forlengelsesledning eller flergrensuttak.
- Etter at installasjonen er fullført, må de elektriske komponentene ikke lenger være tilgjengelige av brukeren.

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

- Enheten og dens tilgjengelige deler varme opp under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmelementene.
- Pass på at barn ikke leker med enheten; Hold barn borte og overvåke dem, da de tilgjengelige delene kan bli veldig varme under bruk.
- For personer med pacemakere og aktive implantater er det viktig å sjekke at pacemakeren er kompatibel med enheten før bruk av induksjonsplaten.
- Ikke bruk varmelementene på enheten under og etter bruk.
- Unngå kontakt med klut eller andre brennbare materialer før alle enhetskomponentene er tilstrekkelig avkjølt.
- Ikke legg brennbare materialer på eller i nærheten av enheten.
- Overopphetet fett og oljer kan lett antennes. Overvåke matlagingen av mat og fett og olje.
- Hvis overflaten er sprukket, slår du av enheten for å unngå elektrisk støt.
- Enheten er ikke ment å bli kjørt med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Uovervåket matlaging på kokeplater med olje eller fett kan være farlig og kan forårsake brann.
- Kokeprosessen må overvåkes. En kortsiktig kokeprosessen må være konstant overvåket.
- Forsøk **ALDRI** å slukke brann med vann. I stedet slår du av enheten og kvele flammene, for eksempel med et lokk eller et brannteppe. Brannfare: Ikke legg gjenstander på kokeflatene.
- Ikke bruk damprensere.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

- Ikke plasser metallobjekter som kniver, gafler, skjeer og deksler på plattens overflate som de kan overopphetes.
- Før du kobler enheten til det elektriske nettverk: Kontroller dataplatten (på undersiden av enheten) for å sikre at spenningen og strømmen tilsvarer nettverksverdiene og at tilkoblingsstikket er egnet. Hvis du er i tvil, kontakt en kvalifisert elektriker.
- **ADVARSEL:** Etter bruk, slå av komfyren fra kontrollenheten og ikke stole på grytedektoren.
- Unngå utslipp; Når du koder eller oppvarmer væsker, skru ned varmen.
- Ikke la varmeelementene stå på med gryter og panner tom eller uten beholdere.
- Når matlagingen er fullført, slår du av relativ sone.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til å lage mat med, og plasser aldri produkter som er pakket med aluminium på toppen av kokeflaten. Aluminiumet vil smelte og ødelegge enheten.
- Oppvar aldri en tinn eller en tinnkasse som inneholder mat uten å først åpne den: det kan eksplodere! Denne advarsel gjelder også for alle andre typer kokeplater.
- Et høyt strømnivå, som for eksempel Booster-funksjonen, bør ikke brukes til å varme væsker som olje til steking. Overdreven varme kan være farlig. I disse tilfellene anbefaler vi bruk av et lavere strømnivå.
- Beholderne må plasseres direkte på komfyren og bør senteres. Under ingen omstendigheter kan noe settes inn mellom potten og koketoppen.

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

- Ved høy temperatur reduserer enheten automatisk effektnivået til kokesonen.
- Før du utfører rengjøring eller vedlikehold, koble produktet fra det elektriske nettverket ved å løsne støpset eller koble fra hovedbryteren til hjemmet.
- Bruk alltid arbeidshansker for alle installasjons- og vedlikeholdsoperasjoner.
- Enheten kan brukes av barn 8 år eller eldre og av personer med fysisk, sensorisk eller psykisk funksjonsnedsettelse eller av personer uten erfaring eller nødvendig kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått instruksjoner angående sikker bruk av enheten og gitt de har en grundig forståelse av de tilknyttede risikoene.
- Barn må alltid passes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikeholdsarbeid skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn av en voksen.
- Rommet skal være godt ventilert når hetten brukes samtidig som andre forbrenningsanordninger, gass eller på annen måte.
- Hetten må rengjøres regelmessig både internt og eksternt (MINST EN GANG PER MÅNED), i henhold til vedlikeholdsanvisningen. Unnlattelse av å følge reglene for hette rengjøring og bytte av filter og rengjøring kan føre til brannfare.
- Det er strengt forbudt å flamme mat. Bruken av åpne flammer er skadelig for filtrene og kan forårsake brannfare, og må derfor unngås under alle omstendigheter.
- Ekstra forsiktighet må tas når du steker for å forhindre at oljen overoppheites og brenner.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

- **Forsiktig!** OBS! Tilgjengelige deler av avtrekket kan bli varme når de brukes sammen med kjøkkenutstyr.
- **Forsiktig!** Ikke koble enheten til det elektriske nettverket før installasjonen er fullstendig.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhetsmessige tiltakene som må vedtas for røykutvinning, må forskrifter utstedt av lokale myndigheter følges nøye.
- Uttrekksluften må ikke transporteres gjennom de samme kanalene som brukes til å trekke ut dampene som genereres ved gassforbrenning eller andre typer forbrenningsanordninger.
- Bruk aldri eller la hetten stå uten riktig installert lyspærer, for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk aldri hetten hvis ikke grillen er riktig montert!
- Bruk kun festeskruene som følger med produktet til montering. Hvis de ikke medfølger, må du kjøpe de korrekte skruene. Bruk skruer med riktig lengde, som angitt i installasjonsveiledningen.
- Når hetten brukes sammen med andre enheter som er drevet med ikke-elektrisk energi, må romets negative trykk ikke overstige 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). 10⁻⁵ bar).
- Enhet designet, testet og utviklet i samsvar med forskrift om:
- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Ytelse: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168; EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301.

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

- EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Forslag til riktig bruk for å redusere miljøbelastningen: Når du begynner å lage mat, slå på hetten med minimum hastighet og la den stå på i noen minutter, selv etter at maten er ferdig. Øk hastigheten bare hvis det er mye røyk og damp, kun ved hjelp av Booster-funksjonen i ekstreme tilfeller. For å holde luktreduksjonssystemet kjørt effektivt, bytt karbonfilter / s når det er nødvendig.
- For å sikre høy ytelse til fettfilteret, rengjør det når det trengs. For å øke effektiviteten og minimere støy, bruk den maksimale kanaldiameteren som er angitt i denne håndboken.

Samsvar med WEEE-direktivet og bortskaffing av avfallsprodukt
Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet er forsynt med et klassifiseringssymbol for kasserte elektriske og elektroniske produkter (WEEE).



Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan brukes om igjen og som er egnet for resirkulering. Ikke kast produktet sammen med husholdningsavfall eller annet avfall etter at produktets levetid er over. Ta dem med til miljøstasjoner for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Vennligst ta kontakt med lokale offentlige myndigheter for å få opplysninger om slike miljøstasjoner.

Samsvar med RoHS-direktivet

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er angitt i direktivet.

Pakningsinformasjon



Produktpakningen er laget av gjenvinnbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjen sammen med husholdningsavfall eller annet avfall. Ta dem med til miljøstasjoner som er opprettet av lokale offentlige myndigheter.

Bruk

Induksjonslagingsystemet er basert på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken for dette systemet er direkte overføring av energi fra generatoren til potten.

Fordeler: Når du sammenligner med elektriske kokeplater, er induksjonskolven din:

- Sikkert: lavere temperatur på glassoverflaten.
- Raskere: kortere oppvarmingstider for mat.
- Mer nøyaktig: kokeplaten reagerer umiddelbart på kommandoene dine
- Mer effektivt: 90% av den absorberte energien transformeres til varme. Dessuten, når gryten er fjernet fra kokeplaten, blir varmetransmisjonen straks avbrutt, og unødvendig varmetap unngås.

2.1 Tilberedningsbeholdere



Bruk bare gryter med symbolet

Viktig: For å unngå permanent skade på kokeplaten, ikke bruk:

- beholdere med mindre enn perfekt flat bunn.
- metallbeholdere med emaljerte bunner.
- beholdere med grovbunn, for å unngå riper på overflaten.
- ikke sett varme gryter og panner på overflaten av komfyrens kontrollpanel

2.1.1 Eksisterende beholdere

Induksjonskoking bruker magnetisme for å generere varme. Beholdere må derfor inneholde jern. Sjekk om gryten er magnetisk ved hjelp av en magnet. Gryter er ikke egnet hvis de ikke er magnetisk påviselige.

2.1.2 Anbefalte bunndiametere

Viktig: Hvis grytene ikke er korrekt dimensionert, tændes kogezoenen ikke. For detaljer om minimale pottediameter som må brukes på hver sone, se den illustrerte delen av denne håndboken.

2.2 Energieffektivt bruk:

Anbefalinger for best resultat:

- Bruk gryter og panner med en bunndiameter som tilsvarer kokesonen.
- Bruk bare gryter og panner med flate underlag.
- Når det er mulig, hold lokket på gryter under matlaging
- Kok grønnsaker, poteter, etc. med en liten mengde vann for å redusere koketiden.
- Bruk en trykkoker, dette reduserer energiforbruket og tilberedningstiden ytterligere
- Plasser gryten i midten av kokesonen som er tegnet på kokeplaten.

Bruke avtrekksviften

Ekstraksjonssystemet kan brukes i to versjoner: Ekstra utvinning og evakuering eller som filter med intern resirkulering.

Bruk



Kanalsystemversjon

Fig. 7

Gassene evakueres mot utsiden gjennom en rekke rør (kjøpes separat) festet til den medfølgende tilkoblingsflensen. Avtrekkørrets diameter må være den samme som diameteren av forbindelsesringen:

- for rektangulære uttak 222 x 89 mm
- for sirkulære uttak Ø 150 mm (*)

For mer informasjon, se siden i forhold til utvinningsversjonen i den illustrerte delen av denne håndboken.

Fig.7c

Koble til avtrekket og utslippshullene på veggene med en diameter som tilsvarer luftuttaket (tilkoblingsflensen). Bruke veggmonterte eksosrør og hull med mindre diameter kan redusere effektiviteten av utvinning og drastisk øke støynivåene. Alt ansvar i denne forbindelse er derfor nektet.

- Bruk kanalen med minimal uunnværlig lengde.
- Bruk kanal med minst mulig antall kurver (maksimal vinkel: 90°).
- Unngå drastiske endringer i kanalens diameter.



Kanalsystemversjon

Fig. 8

Uttrekksluften filtreres i spesialfettfiltre og luftfiltre før de sendes tilbake til rommet.

Produktet leveres med alle deler som er nødvendige for standardinstallasjon, med luftutløpet plassert i frontdelen av skapets sokkel.

Fire høyytende keramiske aktive karbonfilterpakker leveres med produktet. Keramiske filtre er innovative modulære karbonfiltre, som regenererer (se delen Vedlikehold - Aktiverede karbonfiltre i denne håndboken).

Deres kjemisk-fysiske egenskaper tillater ekstremt effektiv luktabSORpsjon og høy mekanisk motstand.

For mer informasjon, se siden i forhold til utvinningsversjonen i den illustrerte delen av denne håndboken. Fig. 13b

Installasjon

Elektrisk og mekanisk installasjon må utføres av kvalifisert personell.

Det elektriske apparatet er utformet for å kunne bygges inn i en 2-6 cm tykk arbeidsbenk med tanke på toppinstallasjoner, og mellom 2,5 og 6 cm med tanke på jevne installasjoner.

Minimum klaring mellom komfyrtoppen og veggen må være minst 5 cm i front, minst 4 cm på sidene og minst 50 cm med tanke på veggmonterte enheter i overkant.

Merk: De anbefalte klaringene er veiledende: Følg kjøkkenprodusentens anbefalinger når du designer et område.

3.1 Elektrisk tilkobling

- Trekk strø姆ledningen ut av stikkontakten.
- Installasjonen må utføres av faglig kvalifisert personell som er kjent med gjeldende installasjons- og sikkerhetsstandarder.
- Produsenten avviser ethvert ansvar for mennesker, dyr eller ting ved manglende overholdelse av retningslinjene gitt i dette kapitlet.
- Strømkabelen må være lang nok til at komfuren kan løsnes fra benkeplaten
- Pass på at spenningen på merkeskiltet på undersiden av enheten tilsvarer den for huset der den skal installeres.
- Ikke bruk forlengelsesledninger.
- Jording er lovpålagt.

- Jordstrømkabelen må være 2 cm lenger enn de andre kablene.
- Hvis husholdningsapparatet ikke er utstyrt med en strømkabel, bruk en med en lederdiameter på 2,5 mm² for strø姆 opp til 7200 Watt; For høyere effektnivåer må diameteren være 4 mm².
- På ingen måte langs kabelens lengde må det nå en temperatur på 50 ° C over romtemperaturen.
- Apparatet er beregnet til å være permanent koblet til det elektriske nettverket, og dermed tilkobling til fastnett via en standard omnipolær bryter som sikrer fullstendig frakobling av strø姆nettet under overspenningsforholdene i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter installasjonen.

Merk: For å koble til apparatet ved hjelp av enfaset eller en trefaset tilkobling, må den eksisterende kabelen fjernes og byttes ut med en annen type (ikke inkludert) med følgende spesifikasjoner: enkeltfasetilkobling: H05V2V2-F 3G4 kabel trefasetilkobling: H05V2V2-F 5G2.5 kabel trefasetilkobling:

Forsiktig! Før du kobler kretsen til strømforsyningen og kontrollerer at den er i orden, må du alltid kontrollere at nettverkskabelen er riktig montert.

Forsiktig!

Sammenkoblingskabelen må byttes ut av autorisert kundeservicepersonell eller like kvalifisert person.

Installasjon

3.2 Montering

Før du starter installasjonen:

- Etter at du har pakket ut produktet, må du kontrollere at det ikke har blitt skadet under transporten og i tilfelle problemer, kontakt din forhandler eller kundeservice før du fortsetter installasjonen.
- Kontroller at produktet er riktig størrelse for installasjonsstedet.
- Se etter tilbehør i emballasjen (plassert der for enkel transport), for eksempel poser som inneholder skruer, garantikortet osv. Fjern dem og hold dem sikre.
- Kontroller også at det er en strømkontakt i nærheten av installasjonsområdet

Klargjøring av skapet for installasjon:

- Produktet kan ikke installeres over kjøleutstyr, oppvaskmaskiner, ovner, ovner, vaskemaskiner og tørketrommel.
- Klipp kabinettet før du legger på kokeplaten og fjern forsiktig spon eller sagflis.

Viktig: Bruk en enkeltkomponentklebende tetningsmasse (S), motstandsdyktig mot høye temperaturer opptil 250 °; Før installasjon må overflatene som skal limes, rengjøres nøye, fjerne alle stoffer som kan kompromittere adhesjon (f.eks. frigjøringsmidler, konserveringsmidler, fett, oljer, pulver, gammelt limrest, etc.); tetningsmidlet må være jevnt fordelt langs rammens hele omkrets; Etter liming, la den tørke i ca 24 timer.

Fig.1b

Forsiktig! OBS! Hvis du ikke installerer skruene eller hjelpemidlene til festing i henhold til disse anvisningene, kan det føre til elektriske risikoer.

Merk: For å sikre riktig installasjon av produktet, er det anbefalt å tape rørene ved hjelp av et klebemiddel med følgende egenskaper:

- myk elastisk PVC-film, med et akrylbasert lim
- som overholder DIN EN 60454 reguleringer
- flammehemmende
- Utmerket motstand mot slitasje
- motstandsdyktig mot temperaturvariasjoner
- kan brukes i lave temperaturer

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Operasjon

4.1 Kontrollpanel

Merk: For å velge kommandoene, trykk bare på (trykk) symbolene som representerer dem (se side 3).

Nøkler

1. ON/OFF av kokeplater / avtrekksvifte for kokeplater
2. Posisjonsindikator for kokesonen
3. Valg av kokesone
Øk / reduser strømnivå
4. Temperaturstyring aktivering
5. Vifteindikator for avtrekksvifte
6. Utvalg av ventilatorvifte
Øke / redusere utvinningshastighet (strøm)
7. Aktivering av automatiske funksjoner
Nullstilling av indikatorer for filtermetning:
8. Aktiver timeren
Økning / reduksjon Timer verdien
9. Tastelås
- 9+10. Barnesikring
10. Pause / Recall Display / LED

Display (LED).

11. View Strøm Nivå
12. Se utvinningshastighet (strøm)
13. Kokesonedisplayet
14. Avtrekksvifte display
15. Timer display
16. Temperaturstyring aktivering
17. Filter assistanse indikator
18. Automatisk uttrekksfunksjonsindikator
19. Timerindikator aktiv
20. Bro indikator aktiv

Operasjon

Ved bruk av kokeplaten

Før du begynner, er det viktig å vite: Alle funksjonene til denne komfyren er designet for å overholde

de strengeste sikkerhetsreguleringer.

Av denne grunn:

- Noen funksjoner blir ikke aktivert, eller deaktiveres automatisk, i mangel av gryter på brennerne, eller når de er dårlig plassert.
- I andre tilfeller vil de aktiverte funksjonene deaktiveres automatisk etter noen sekunder når den bestemte funksjonen krever en ytterligere innstilling som ikke er valgt (for eksempel: "Slå kokeplaten på" uten "Valg av kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Låsfunksjon" eller "Timer"-funksjonen).

Advarsel! I tilfelle (for eksempel) av langvarig bruk, kan kokesonen ikke umiddelbart stenge fordi den er i kjølefasen; den "H" symbolet vises på kokesonen displayet "" for å indikere utførelsen av denne fasen. Vent til display slås av før du er nær kokesonen.

Kokesonedisplayet

matlagingsområde display viser:

Kokesone er slått på	<i>O</i>
Strøm Nivå	<i>1...9 - P</i>
Restvarmeindikator	<i>H</i>
Gryte dikator	<i>U</i>
Temperaturstyring aktivering	<i>U</i>
Barnesikring funksjon aktiv	<i>L</i>
Pause-funksjon	<i>II</i>
Automatisk oppvarming	<i>A</i>

Komfyr spesifikasjoner

Sikker aktivering

Produktet aktiveres kun i nær-
vær av gryter på kokesonen:
Oppvarmingsprosessen starter
ikke eller avbrytes hvis det ikke er
gryter, eller hvis disse fjernes.

Gryte detektor

Produktet registrerer automatisk
forekomsten av gryter på kokeso-
nen.

Sikkerhet slokking

Av sikkerhetshensyn har hver ko-
kesone en maksimal driftstid, som
avhenger av det maksimale effekt-
nivået som er satt.

Restvarmeindikator


Når en eller flere kokesoner slås
av, vises tilstedeværelsen av rest-
varme med et visuelt signal på den
tilsvarende sonevisningen ved hjelp
av "H" symbol.

Operasjon

Operasjon

Merk: Før du aktiverer noen funksjoner, må den ønskede sonen aktiveres.

Strøm på

Trykk på (berør)  ON/OFF komfur/ ekstraktor Indikatorlampen tennes for å indikere at kokeplaten / uttrekkeren er klar til bruk Trykk på igjen for å slå av

Merk: Denne funksjonen har prioritet over de andre.

Velger kokesonen

Trykk på (trykk på valgfeltet (3) som tilsvarer ønsket kokesone.

9 Strøm Nivå

Kokplaten har 9 strømnivåer Berør og rulle langs valglinjen (3): til høyre for å øke nivået på strøm; til venstre for å redusere strømnivået.


Strøm forsterker

Produktet har et ekstra strømnivå (etter nivå 9), som forblir aktiv i 10 minutter, hvorefter temperaturen vender tilbake til den tidligere innstilte verdien. Trykk og rulle langs valglinjen (3) (etter nivå 9) og aktiver Strømforsterkeren. Strømforsterkernivået vises på displayet for den valgte sonen med symbolet "P"

Bro soner

Takket være brofunksjonen kan kokesonen arbeide i en kombinert måte, og skaper en enkelt sone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir jevnt fordelt matlagning med store gryter og panner. Den fremre "Master" kokesonen kan brukes i kombinasjon med den tilsvarende "Sekundære" kokesonen på baksiden (for å kontrollere hvilke soner som er utstyrt med denne funksjonen, se den illustrerte delen av denne håndboken). Knapp for å aktivere vibrasjonsfunksjonen

- velg samtidig de to kokesonen du vil bruke

- broen indikatoren (20) av de "sekundære" kokesonen lyser opp 

- ved hjelp av valgfeltet (3) eller "master" -matlagning

sonen vil det være mulig å angi driftsnivå (strøm)


- For å deaktivere brofunksjonen gjentar du bare den samme aktiveringsprosedyren







Temperaturstyring

Temperaturstyring er en funksjon som gjør det mulig å angi den mest passende forhåndsinnstilte temperaturen for å oppnå ønsket resultat (se Temperaturstyringstabellen i slutten av dette kapitlet).

Operasjon


Velg ønsket matlaging sone.

- Trykk én eller flere ganger Press once or multiple times  (4) for å velge den mest passende nivå blant de tilgjengelige:

	Smelte*	
	Oppvarming*	
	Simre*	
* Se Temperaturhåndteringen på slutten av dette kapittelet.		

- Trykk igjen for å slå den av.


Følgende symbol vises på displayet til sonen

arbeider i temperaturhåndteringsmodus 

Tastelås

Tastelåsen gjør det mulig å blokkere innstillingene til kokeplaten for å forhindre utilsiktet manipulering, slik at funksjonene som allerede er satt, er aktivert.

Aktivering:

- trykk  (9)
- Lysdioden over knappen tennes, for å indikere at den har blitt aktivert




Gjenta operasjonen for å deaktivere.

Barnesikring

Barnelåsen gjør det mulig å forhindre at barn ved et uhell får tilgang til kokesonen og uttrekksonen, slik at de ikke aktiveres.

Barnelåsen kan kun aktiveres når produktet er på, men med kokesonen (og avtrekksonen) slått av.

Aktivering:

- fjern eventuelle gryter fra kokeplaten
- trykk og hold samtidig  (9) og  (10), et akustisk signal indikerer at funksjonen er aktiv, og en  "vises på displayene (13) og (14).



Gjenta operasjonen for å deaktivere.

Tidsur

Timer-funksjonen er en nedtelling, som kan settes for hver kokesone (og ekstraksjons-sonen), selv på samme tid.

På slutten av den innstilte perioden vil kokesonen (eller ekstraksjons-sonen) automatisk stenge, og brukeren vil bli informert ved hjelp av et akustisk signal.

Aktivering / regulering av kokeplater Timerfunksjon

- Velg kokesonen (strøm ≠ 0).
- Trykk   (8) for å få tilgang til Timer-funksjonen

Operasjon

- Reguler varigheten til timeren:
trykk på velgeren **+**, for å øke automatisk avslutningstid

trykk på velgeren **—**, for å øke automatisk avslutningstid

Gjenta om ønsket operasjonen for de andre matlagingsonen.

Merk: Hver matlagingsone kan ha et annet tidsinnstillingssett; På displayet (15) vises nedtelling av den sist valgte i 10 sekunder, hvorefter nedtelling med den minste gjenværende tiden vises.

Når timeren er ferdig med nedtelling, er det et akustisk signal (i 2 minutter, eller det stopper når en av knappene på kokeplaten er trykket) mens displayet (15) blinker, med symbolet "0.00".

Merk: På siden av matlagingsonen vises følgende



symbolet vil vises (19)

Slik slår du av timeren:

- velg matlagingsonen
- sett verdien av timeren til "0", ved hjelp av **—**

Merk: Funksjonen forblir aktiv hvis ingen annen tast trykkes i mellomtiden.

Tidsur

Egg Timer-funksjonen er en nedtelling uavhengig av kokesonen (og ekstraksjonsonen). Egg Timer er aktivert ved å trykke

— + (8).

Merk: For å regulere Egg Timer-funksjonen, følg samme fremgangsmåte som for Timeren

Når timeren er ferdig med nedtelling, er det et akustisk signal (i 2 minutter, eller det stopper når en av knappene på kokeplaten er trykket) mens displayet (15) blinker, med symbolet "0.00".

Pause

Pause-funksjonen tillater å suspendere enhver funksjon som er aktiv på kokeplaten, bringe kokeeffekten til null.

Aktivering:

- trykk **||** (10)
- en "!" vises (13).

For å deaktivere funksjonen:

Merk: Denne operasjonen gjenoppretter kokeinnstillingene til de som ligger før pause.

- trykk **||** (10)
- innen 10 sekunder rulle til høyre langs markeringslinjen (3), knyttet til matlagingsonen 2 (Fig. 19);

Merk: Hvis operasjonen ikke utføres innen denne tiden, forblir pausefunksjonen aktiv.


Operasjon

Merk: Hvis etter 10 minutter ikke Pause-funksjonen er deaktivert, vil komfyret slå seg av automatisk.

Tilbakekalling

Tilbakekallingsfunksjonen gjør det mulig å gjenopprette alle kokeapparatinnstillingene, i tilfelle utilsiktet shutdown.

Aktivering:

- slå på komfyren igjen  innen 6 sekunder etter nedstenging
- trykk "II" innen de neste 6 sekundene

Automatisk oppvarming


Den automatiske oppvarmingsfunksjonen gjør det mulig å nå den angitte effekten raskere; Med denne funksjonen er det mulig å lage mat raskere, men uten fare for å brenne den, fordi temperaturen ikke overstiger innstilt nivå. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1 -8.

Aktivering:


- trykk og hold, på valgfeltet {3}, ønsket effekt
- en "P" vises {13}.

Strømbegrensning

Strømbegrensningsfunksjonen tillater at produktet brukes samtidig som den begrenser sin maksimale absorpsjon.

Merk: Grensen må stilles når den er slått av, uten å trykke på , innen 2 minutter fra når kokeplaten er koblet til det elektriske nettverket, eller fra når det elektriske nettverket selv er koblet til igjen.

For å angi strømbegrensning:

- Trykk og hold tastene  II, til et akustisk signal lyder

- Rulle langs glidebryterne FL og RL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P samtidig, fra venstre mot høyre, og trykk ned med bokstavene P, til et kort akustisk signal lyder

- timer-displayet {15} viser symbolene "CF6", for å indikere at den kan stilles inn
- FL-sonedisplayet viser gjeldende innstilling **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW


** Som standard er grensen satt til 7,4 KW

- for å endre innstillingen for strømbegrensning på FL-rulleknappen

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

- fra venstre til høyre for å øke Kw

- fra høyre til venstre for å redusere Kw

- Tryk på knappene for at gemme markeringen  II, i 1 sekund; et lydsignal lyder for å bekrefte innstillingen og funksjonen lukkes.

Operasjon

Bruke avtrekksviften

Strøm på

Tryk (berør)  ON/OFF komfyr / ekstraktor Indikatorlampen slås på for å indikere at kokeplaten / avtrekkeren er klar til bruk

Trykk igjen for å slå den av.

Merk: Denne funksjonen har prioritet over de andre.

Slå på avtrekksviften:

Trykk på (trykk på valgfeltet (6) som tilsvarer ønsket matlagning sone.

Se utvinningshastighet (strøm)

Trykk og rulle langs valglinjen (6): til høyre for å øke hastigheten (strømmen) til avtrekksviften



(0-10);



til venstre for å redusere hastigheten (strøm) til avtrekksviften (10-0);

Tidsur


Aktivering / regulering av timer-funksjon for avtrekksviften

- Velg avtrekksviften (hastighet \neq 0).


Trykk   (8) for å få tilgang til Timer-funksjonen (fra hvilken som helst hastighet)

- Reguler varigheten til timeren: Trykk på velgeren , for å øke automatisk avslutningstid trykk på velgeren , For å redusere automatisk nedkoblingstid viser displayet (15) nedtellingen.

Merk: På siden av uttrekksviften, med timeren i bruk, vil følgende symbol bli vist

 vises (19) når timeren er ferdig med nedtellingen, er det et akustisk signal (i 2 minutter, eller det stopper når en av knappene på kokeplaten er trykket) mens displayet (15) blinker, med symbolet "000".

Slik slår du av timeren:


- velg mat lagning sone
- sett verdien av timeren til "0", ved hjelp av 

Merk: Funksjonen forblir aktiv hvis ingen annen tast trykkes i mellomtiden.

Filtermetningsindikator



Hetten viser når filter vedlikehold er nødvendig:

Fettfilter en  (17) LED lyser opp

Aktivert karbon lukt filter  (17) LED blinker

Nullstilling av indikatorer for filtermetning:


Etter vedlikehold på filtrene (fett og / eller aktivert

karbon) hold tasten nede  (7); en  (17) Lysdioden slukker og tellingen starter på nytt.

Aktivering av aktivert karbon lukt-filtermetningsindikator


Denne indikatoren er vanligvis deaktivert. For å aktivere det, fortsett som følger:

Operasjon


Slå på aspirasjonsplaten ved å trykke på .

- med luftsugeinnretningen og matlagning sonen ved å trykke og holde



- "” slås på og av for å indikere vellykket aktivering.

Deaktivering av aktivert karbon luktfiltermetningsindikator



gjenta aktiveringstrinnene beskrevet ovenfor "” blinker, og slår av for å indikere vellykket deaktivering.

Automatisk drift (Hob2Hood).

Hetten vil slå på den mest hensiktsmessige hastigheten, og tilpasse utvinningskapasiteten til kokingsnivået som brukes i matlagning sonen.

Når komfyren er slått av, tilpasser hetten sin sughastighet, gradvis reduserer den, for å eliminere resterende damper og lukt

For at aktivere denne funksjon:

Tryk kort på  (7), LED "” (18) lyser for å indikere at hetten fungerer i denne tilstanden.

Sugoverflaten er konstruert for å brukes i kombinasjon med en vindusføler KIT (ikke levert av produsenten). Når du installerer Windows-sensoren KIT (bare ved bruk av overflaten i SUCTION-modus), vil sugingen slutte å fungere hver gang når KIT som med overflaten er utstyrt, oppdager at vinduet er lukket i rommet der det er installert. Det anbefales å kjøpe FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, tilgjengelig hos autoriserte Elektrotechnik Schabus-sentre eller direkte på nettsiden.

www.elektrotechnik-schabus.de.

- Den elektriske tilkoblingen til sugoverflate KIT må utføres av kvalifisert og spesialisert teknisk personell.

- Produsenten av sugeflaten avtar ethvert ansvar for ulempe, skader eller brann forårsaket av feil og / eller feilproblemer og / eller feil installasjon av KIT.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK




IT

FR

RO

Operasjon

4.2 Strømbord

Temperaturstyring		Beskrivelse
	Smelter	Det identifiserer et passende kokeområde for langsomt å smelte delikate produkter uten å svekke sine sensoriske egenskaper (sjokolade, smør, etc.).
	Oppvarming	Det identifiserer et passende kokepunkt slik at maten kan holdes nøyte ved samme temperatur uten å la det koke.
	Simre	Det identifiserer et passende koke nivå for å simre mat i lengre perioder. Egnert til å lage tomatsaus, kjøttsauser, supper, minestrone, opprettholde et kontrollert tilberedningsnivå (ideelt for vannbad). Det forhindrer at maten spres eller stikker på bunnen av pannen, typisk for disse preparatene. Bruk denne funksjonen etter at maten er kokt.

Operasjon

Strøm Nivå		Matlagingstype	Bruk av nivå (display kombinerer opplevelsen og matvaner)
Max effekt	Økning	Raskt varmt	Ideelt å raskt øke temperaturen på maten for å fastkokende i tilfelle av vann eller hurtigvarende kokevæsker
	8-9	Steke - koke	Ideell for bruning, begynner å lage mat, steke frosne produkter, kokes raskt
Høy effekt	7-8	Brun - stek - koker - grill	Ideell for steking, kjele, matlaging og grillning (i korte tider 5-10 minutter)
	6-7	Brun - koge - gryderet - stege - grill	Ideell til stegning, opretholdelse af en simmer, madlavning og grillning (i gjennomsnitt 10-20 minutter), forvarmningstilbehør
Middels kraft	4-5	Lage mat - gryterett - steke - - grill	Ideell for putret, opprettholde en lettkoking, matlaging (for lengre tid). Rør pastaen
	3-4	Lage mat - simre - tykne - stir	Ideell for langsom matlaging (ris, sauser, roster, fisk) med væske (for eksempel vann, vin, kjøttkraft, melk), omrøring av pasta
	2-3		Ideell til langsom madlavning (volumen mindre end en liter: ris, sauser, stege, fisk) med væske (fx vand, vin, bouillon, mælk)
Lite strøm	1-2	Smelt - tine - hold varm - rør	Ideell for mykering av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små produkter
	1		Ideell for å holde små porsjoner ferskt tilberedt mat varm eller holde temperaturen på servering av retter og omrøring av risotto
Slått av	Null strøm	Støtteoverflate	Komfyr i standby eller slått av (mulig nærvær av restvarme fra slutten av tilberedningen, signalert av H-L-O)

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Operasjon

4.3 Koketopp

Type mat	Retter eller type matlaging	Strømnivå og matlagingsmønster			
		Første gangs bruk	Effekt	Andre fase	Ef-fekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Forsterkeren 9	Tilbereder pasta og opprettholder kokning	7-8
	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Forsterkeren 9	Tilbereder pasta og opprettholder kokning	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Forsterkeren 9	Tilbereder pasta og opprettholder kokning	5-6
	Risotto	Steking og steking	7-8	Matlaging	4-5
Grønn-saker, belgfruk-ter	Kokt	Oppvarming av vann	Forsterkeren 9	Koke	6-7
	Stekt	Oppvarming av olje	9	Steking	8-9
	Sauté	Oppvarmingstilbehør	7-8	Matlaging	6-7
	Kokt	Oppvarmingstilbehør	7-8	Matlaging	3-4
	Stekt	Oppvarmingstilbehør	7-8	Bruning stegt	7-8
Kjøtt	Steke	Steking kjøtt med olje (hvis med smør, kraft 6)	7-8	Matlaging	3-4
	Grillet	Forvarming pan	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Bruning	Steking kjøtt med olje (hvis med smør, kraft 6)	7-8	Matlaging	4-5
	Gryterett	Steking kjøtt med olje (hvis med smør, kraft 6)	7-8	Matlaging	3-4
Fisk	Grillet	Forvarming pan	7-8	Matlaging	7-8
	Gryterett	Steking kjøtt med olje (hvis med smør, kraft 6)	7-8	Matlaging	4-5
	Stekt	Oppvarming olje eller fett	8-9	Steking	3-4

Operasjon

Egg	Omeletter	Varmepanne med smør eller fett	6	Matlaging	7-8
	Omeletter	Varmepanne med smør eller fett	6	Matlaging	3-4
	Myk kokte/kokte	Oppvarming av vann	Forsterkeren 9	Matlaging	7-8
	Pannekaker	Oppvarming panne med smør	6	Matlaging	6-7
Sauser	Tomat	Bruning med olje (hvis med smør, strøm 6)	6-7	Matlaging	3-4
	Kjøttsaus	Bruning med olje (hvis med smør, strøm 6)	6-7	Matlaging	3-4
	Béchamel	Forbereder basen (smelte smør og mel)	5-6	Bring til kokende punkt	3-4
Des- serter, kremer	Vaniljesaus	Kok opp melken	4-5	Fortsett å simre	4-5
	Puddinger	Kok opp melken	4-5	Fortsett å simre	2-3
	Rispudding	Varm melken	5-6	Fortsett å simre	2-3

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Vedlikehold

Vedlikehold av komfyr

Forsiktig! Innan du rengjør eller vedlikeholder, må du kontrollere at kokesoner er slått av og at varmeindikatoren er slått av.

5.1 Rengjøring

Komfyr må rengjøres etter hver bruk.

Viktig: Ikke bruk skurende rengjøringsprodukter. Deres bruk med tiden, kan ødelegge glasset. Ikke bruk kjemiske irriteringsmidler, for eksempel stekeovnsprayer eller flekkfjernere.

Etter hver bruk, la kokeplaten avkjøle og rengjør den for å fjerne avsetninger og flekker forårsaket av matrester. Sukker eller mat med høyt sukkerinnhold skader kokeplaten og må fjernes umiddelbart. Salt, sukker og sand kan skrape glassoverflaten. Bruk en myk klut, et papirhåndkle eller bestemte produkter for å rengjøre komfyren (følg produsentens anvisninger). **IKKE BRUK DAMPRENERSER TIL RENGJØRING!!!**

Viktig: Hvis væsker ved et uhell eller for mye lekker ut av gryten, kan dreneringsventilen på undersiden av produktet åpnes for å fjerne rester og kunne rense under forhold med maksimal hygiene.

Fig. 18

For en mer fullstendig og grundig rengjøring, kan den nedre skuffen fjernes helt.

Fig.18a - 18b

Ventilator vedlikehold

Rengjøring

For rengjøring må du bare bruke en klut fuktet med nøytrale flytende vaskemidler. **IKKE BRUK RENGJØRINGSUTSTYR ELLER VERKTYG!**

Unngå bruk av produkter som inneholder skurende midler. **IKKE BRUK ALKOHOL!**

Fettfilter

Fig. 15-16

Fjerner fettpartikler generert ved matlaging. Dette må rengjøres en gang i måneden (eller når indikasjonssystemet for filtermetning – hvis det finnes på modellen du har – indikerer at dette er nødvendig) ved bruk av ikke-aggressive vaskemidler, enten for hånd eller i oppvaskmaskin, som må stilles inn på lav temperatur og en kort syklus. Når det rengjøres i oppvaskmaskinen, kan metallfettfilteret misfarges, men dets filteregenskaper forblir uendret.

Aktiverte karbonfiltre (Kun for filteringsversjon)


Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Fjerner ubehagelige lukt generert ved matlaging. Produktet er utstyrt med fire filterpakker som fanger lukt takket være aktivert karbon. De aktive karbonene er integrert i en keramisk struktur, noe som gjør dem enkle og fullt tilgjengelige med urene, hvilket danner et stort absorberingsflate.

Vedlikehold

De keramiske aktiverte karbonfiltre vil bli mettet etter en mer eller mindre langvarig brukstid, avhengig av hvilken type matlaging og frekvens som fettfiltrene rengjøres. Disse luktfiltrene kan regenereres termisk hver 2/3 måned i en ovn som er forvarmet til 200 ° C i 45 minutter. Regenerering tillater maksimalt filter levetid på 5 år.

5.2 Feilsøking

Feil kode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Feil fjerning
E2	Kommandosonen slår seg av på grunn av for høy temperatur	Temperaturen i de elektroniske delene er for høy	Vent til kokeplaten er avkjølt før du bruker den igjen
ERR03 + akustisk signal 	Kontinuerlig (permanent) nøkkelaktivering er oppdaget. Apparatet slås av automatisk etter 10 sekunder.	Vann, pottet eller kjøkkenverktøy er på toppen av brukergrensesnittet	Rengjør overflaten, fjern gjenstander fra overflaten
For alle andre feilmeldinger (E ... U...)	Ring kundeservice og rapporter feilkoden		

5.3 Kundeservice

Før du kontakter kundeservice

- 1.Kontroller at du ikke kan løse problemet selv basert på punktene som er beskrevet i "Feilsøking".
- 2.Slå enheten av og på igjen for å se om problemet løses. Hvis feilen fortsetter etter de ovennevnte kontrollene, kontakt nærmeste kundeservice.

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

Följ strikt instruktionerna i denna handbok. Allt ansvar för eventuella olägenheter, skador eller bränder som orsakas av att inte följa anvisningarna i denna handbok, avisas. Enheten är endast avsedd för hushållsbruk, för att laga mat och extrahera rökgaserna som genereras vid tillagning. Ingen annan användning är tillåten (t. ex. uppvärmning av rum). Tillverkaren avvisar allt ansvar för olämplig användning eller felaktig inställning av kontrollerna.

- **Var försiktig!** Följ noga följande instruktioner:
- Enheten måste kopplas bort från det elektriska nätverket innan du utför något installationsarbete.
- Installation eller underhåll måste utföras av en kvalificerad tekniker, i enlighet med tillverkarens anvisningar och med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut någon del av enheten om detta inte särskilt anges i bruksanvisningen.
- Att jorda enheten är obligatoriskt.
- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång så att enheten, inbyggd i skåpet, kan anslutas till elnätet.
- För att säkerställa att installationen överensstämmer med gällande säkerhetsstandarder krävs en vanlig omnipolär strömbrytare som säkerställer att huvudströmbrytaren är fullständigt frånkopplad under överspänningsförhållanden kategori III, i enlighet med installationsreglerna.
- Använd inte flera grenuttag eller förlängningsladdar.

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

- När installationen är klar får de elektriska komponenterna inte längre vara tillgängliga för användaren.
- Enheten och dess tillgängliga delar värms upp under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Se till att barn inte leker med enheten. Håll barnen borta och övervaka dem, eftersom de tillgängliga delarna kan bli mycket heta under användning.
- För personer med pacemaker och aktiva implantat är det viktigt att kontrollera att pacemakern är kompatibel med enheten innan användning av induktionshällen.
- Under och efter användning, rör inte enhetens värmeelement.
- Undvik kontakt med trasor eller andra brandfarliga material tills alla enhetens komponenter har svalnat tillräckligt.
- Placera inte brännbart material på eller nära enheten.
- Överhettade fetter och oljor kan enkelt fatta eld. Övervaka tillagning av livsmedel som har högt fett-/oljeinnehåll.
- Om det finns sprickor i ytan, stäng av enheten för att undvika risk för elektriska stötar.
- Apparaten är inte avsedd att köras med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en häll med olja eller fett kan vara farligt och kan orsaka brand.
- Matlagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas ständigt.

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

- Försök **ALDRIG** släcka bränder med vatten. Istället stänger du av enheten och kväver flammorna, till exempel med lock eller brandfilt. Brandrisk: lägg inte föremål på tillagningssytorna.
- Använd inte ångregörare.
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällens yta, eftersom de kan överhettas.
- Innan du ansluter enheten till elnätet: kontrollera typskylten (på undersidan av enheten) för att säkerställa att spänningen och strömmen överensstämmer med nätverksvärdena och att anslutningsuttaget är lämpligt. Vid osäkerhet, kontakta elektriker.
- **WARNING:** Efter användning, stäng av hällen från dess styrenhet och lita inte på kokkärlessensorn.
- Undvik spill; sänk värmeförsörjningen vid kokning eller uppvärmning.
- Lämna inte värmeelementen på med kastruller och pannor tomma eller utan kärl.
- När matlagningen är avslutad, slå av den relativa zonen.
- Använd aldrig aluminiumfolie för att laga mat och lägg aldrig produkter som är förpackade med aluminium ovanpå matlagningssytan. Aluminiumet smälter och skadar din enhet oåterkalleligt.
- Värm aldrig en burk eller en konservburk innehållande mat utan att först öppna den: den kan explodera! Denna varning gäller även för alla andra typer av hällar.
- En hög effektnivå som Booster-funktionen bör inte användas för att värma vissa vätskor som olja för stekning. Överdriven värme kan vara farlig. I dessa fall rekommenderas användning av en lägre effektnivå.

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

- Behållarna måste placeras direkt på hällen och bör centreras. Under inga omständigheter får något sättas mellan kärlet och hällen.
- Vid höga temperaturer minskar apparaten automatiskt tillagningszonernas effektnivå.
- Innan du utför rengöring eller underhåll, koppla bort produkten från elnätet genom att ta bort kontakten eller koppla från hemmets huvudbrytare.
- Använd alltid arbetshandskar för all installation och underhåll.
- Apparaten kan användas av barn som är 8 år eller äldre och av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionsnedsättningar eller av personer utan erfarenhet eller nödvändig kunskap, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av enheten och förutsatt att de har en grundlig förståelse för de därmed sammanhängande riskerna.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med enheten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte övervakas ordentligt av en vuxen.
- Rummet måste ventileras ordentligt när spishällen används samtidigt med andra förbränningsanordningar, gas eller annat.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

- Fläkten måste rengöras regelbundet både internt och externt (MINST EN GÅNG PER MÅNAD), i enlighet med underhållsinstruktionerna. Underlåtenhet att följa reglerna för fläktens rengöring och byte av filter och rengöring leder till brandfara.
- Det är strikt förbjudet att flambera mat. Användningen av öppna lågor kan skada filtren och kan orsaka brandrisk och måste därför undvikas under alla omständigheter.
- Extra försiktighet måste vidtas vid stekning för att förhindra att oljan överhettas och tar eld.
- **Var försiktig!** När hällen är på kan fläktens tillgängliga delar bli varma.
- **Var försiktig!** Anslut inte enheten till elnätet innan installationen är helt klar.
- När det gäller tekniska och säkerhetsåtgärder som måste vidtas för rökutvinning måste föreskrifter utfärdade av lokala myndigheter följas strikt.
- Den extraherade luften får inte transporteras genom samma kanaler som används för att extrahera rök som bildas genom gasförbränning eller andra typer av förbränningsanordningar.
- Använd aldrig eller lämna fläkten utan korrekt installerade glödlampor, för att förhindra risk för elektriska stötar.
- Använd aldrig huven om inte grillen är korrekt monterad!
- Använd endast fästskruvarna som medföljer produkten för installation eller, om de inte levereras, köp rätt typ av skruvar. Använd skruvar med rätt längd, enligt anvisningarna i installationsguiden.

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

- När spisen används tillsammans med andra enheter som är utrustade med ickeelektrisk energi får rummets negativa tryck inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar). 10^{-5} bar).
- Enhet konstruerad, testad och utvecklad i enlighet med föreskrifter om:
- Säkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestanda: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rekommendationer för korrekt användning för att minska miljöpåverkan: När du börjar laga mat, sätt på fläkten med minsta hastighet och låt den gå några minuter även efter att maten är klar. Förhöj hastigheten endast om det finns en stor mängd rök och ånga, med hjälp av Booster-funktionen endast i extrema fall. För att luktreduceringen ska fungera effektivt, byt kolfilter vid behov.
- För att säkerställa fettfiltrets höga prestanda, rengör det vid behov. För att förbättra effektiviteten och minimera buller, använd den maximala kanaldiameter som anges i denna bruksanvisning.

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

Efterlevnad av WEEE-direktivet och kassering av den förbrukade produkten Den här produkten uppfyller kraven enligt EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten bär en klassificeringssymbol för elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE).



Den här produkten har tillverkats av högkvalitativa delar och material som kan återanvändas och återvinnas. Släng den därför inte

bort med vanligt hushållsavfall i slutet av dess livslängd. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta dina lokala myndigheter för information om dessa insamlingscenter.

Efterlevnad av RoHS-direktiv

Produkten du har köpt uppfyller kraven för EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inte skadliga och förbjudna material som specificerats i direktivet.

Förpackningsinformation



Förpackningen för din produkt är tillverkad av återvinningsbart material i enlighet med nationella miljöföreskrifter. Kasta inte förpackningsmaterial i hushållsavfall eller annat liknande avfall. Ta dem till ett insamlingsställe för förpackningsmaterial som anvisas av de lokala myndigheterna.

Användning

Induktionstillagningssystemet är baserat på det fysiska fenomenet magnetisk induktion. Huvudegenskaperna för detta system är den direkta överföringen av energi från generatoren till kärlet.

Fördelar: Vid en jämförelse med elektriska hällar är din induktionshäll:

- Säkrare: lägre temperaturer på glasytan.
- Snabbare: kortare uppvärmningstider för mat.
- Mer exakt: hällen reagerar omedelbart på dina kommandon
- Effektivare: 90 % av den absorberade energin omvandlas till värme. Dessutom, när potten är borttagen från hällen, avbryts värmeöverföringen omedelbart, vilket undviker onödiga värmeförluster.

2.1 Tillagningskär



Använd endast kokkär med symbolen

Viktigt: för att undvika permanent skada på hällytan, använd inte:

- kär
 med annat än helt plan botten.
- metallbehållare med emaljerade botten.
- kär
 med en ruggad botten, för att undvika att repa hällens yta.
- palacera aldrig heta grytor och kokkär
 på ytan på hällens kontrollpanel

2.1.1 Redan ägda kär

Induktionsmatlagning använder magnetism för att generera värme. Kär måste därför innehålla järn. Kontrollera om kärlet är magnetiskt genom att använda en magnet. Kär är inte lämpliga om de inte är magnetiskt detekterbara.

2.1.2 Rekommenderad bottendiameter på kokkär

Viktigt: Om kärlen inte är rätt dimensionerad kommer tillagningszonerna inte att slås på. För detaljer om minsta kärdiameter som måste användas i varje zon, se den illustrerade delen av denna bruksanvisning.

2.2 Energisparande

Rekommendationer för bästa resultat:

- Använd kastruller och stekpannor med en bottendiameter som är lika med tillagningszonen.
- Använd endast kastruller och stekpannor med flat botten.
- När så är möjligt, behåll locken på kastruller under tillagning
- Koka grönsaker, potatis, etc. med en liten mängd vatten för att minska tillagningstiden.
- Använd en tryckkokare, vilket ytterligare minskar energiförbrukningen och tillagningstiden
- Placera grytan i mitten av tillagningszonen på hällen.

Använda extraktionsfläkten

Extraktionssystemet kan användas i två versioner: extern extraktion och evakuering eller som filter med intern recirkulation.

Användning



Extraktionsversion

Fig. 7

Ångorna evakueras mot utsidan genom en serie slangar (köps separat) som är fästa vid den medföljande anslutningsflänsen. Utloppsrorets diameter måste vara samma som anslutningsringen:

- för rektangulära uttag 222 x 89 mm
- för cirkulära uttag \varnothing 150 mm (*)

För mer information, se sidan i förhållande till extraktionsversionen i den illustrerade delen av denna bruksanvisning.

Fig.7c

Anslut produkten till väggmonterade utloppsrör och hål med en diameter som motsvarar luftutloppet (anslutningsfläns). Användning av väggmonterade utloppsrör och hål med mindre diameter kan minska utvinningsgraden och drastiskt öka ljudnivån. Allt ansvar i detta avseende är avvisas därför.

- Använd kanaler med den minsta ombärliga längden.
- Använd kanaler med minst möjliga antal kurvor (maxvinkel: 90°).
- Undvik drastiska förändringar i kanaldiameter.



Filtrationsversion

Fig. 8

Den extraherade luften filtreras i specialfettfilter och luktfiler innan de skickas tillbaka till rummet.

Produkten levereras med alla delar som är nödvändiga för standardinstallation, med luftutloppet placerat i den främre delen av skåpet.

Fyra högpresterande keramiska aktiva kolfilterpaket levereras tillsammans med produkten. Keramiska filter är innovativa modulära kolfilter, som regenererar (se avsnittet Underhåll - Aktiverat kolfilter i den här bruksanvisningen).

Deras kemiska och fysikaliska egenskaper möjliggör extremt effektiv luktabsorption och hög mekanisk resistans.

För mer information, se sidan i förhållande till filtrationsversionen (i den illustrerade delen av denna bruksanvisning). Fig. 13b

Installation

Den elektriska och mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

Den elektriska apparaten är utformad för att byggas in i en 2–6 cm tjock arbetsyta om den ska installeras ovanpå och en arbetsyta på 2,5–6 cm om den ska installeras i jämnhöjd.

Som minst måste avståndet mellan spishällen och väggen vara åtminstone 5 cm vid den främre sidan, åtminstone 4 cm vid sidorna och åtminstone 50 cm upp till skåpen ovanför.

OBS: De rekommenderade avstånden är endast vägledande. När du designar ett utrymme ska du följa kökstillverkarens anvisningar.

3.1 Elanslutning

- Koppla ur enheten från elnätet
- Installationen måste utföras av professionellt kvalificerad personal som är bekant med gällande installations- och säkerhetsstandarder.
- Tillverkaren avvisar allt ansvar för människor, djur eller saker om inte riktlinjerna i detta kapitel följs.
- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång så att kokkärlet kan bort från hällen
- Kontrollera att spänningen på märkskylten på undersidan av enheten motsvarar den för huset där den ska installeras.
- Använd inte förlängningssladdar.

- Jordning krävs enligt lag
- Den jordade strömkabeln måste vara 2 cm längre än de andra kablarna.
- Om hushållsapparaten inte är utrustad med en nätkabel, använd en med en minsta ledningsdiameter på 2,5 mm² för effekt upp till 7 200 Watt; för högre effektnivåer måste diametern vara 4 mm².
- På ingen punkt längs kabelns längd får den nå en temperatur som överskrider rumstemperaturen med 50 °C.
- Apparaten är avsedd att vara permanent ansluten till det elnätet, säkerställ därför anslutningen till det fasta elnätet via en vanlig omnipolär strömbrytare som säkerställer att nätströmmen är helt urkopplad under överspänningsförhållanden kategori III och som är lättillgänglig efter installationen.

OBS: För att ansluta apparaten med enfas- eller trefasanslutning, måste den befintliga kabeln tas bort och ersättas med en annan typ (medföljer ej) med följande specifikationer: enfasanslutning: H05V2V2-F 3G4 kabel trefasanslutning: H05V2V2-F 5G2.5 kabel

Var försiktig! Innan återanslutning kretsen till elnätet och kontroll av effektiv funktion, se alltid till att kontrollera att nätkabeln är korrekt monterad.

Installation

Var försiktig! Anslutningskabeln måste bytas ut av auktoriserad kundservicepersonal eller lika kvalificerad person.

3.2 Montering

Innan installationen startas:

- Efter att ha packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och vid eventuella problem, kontakta din återförsäljare eller kundtjänst innan du fortsätter installationen.
- Kontrollera att produkten har rätt storlek för installationsplatsen.
- Kontrollera om tillbehör finns i förpackningen (placerade där för att underlätta transport), t.ex. påsar som innehåller skruvar, garantikort mm Ta bort dem och förvara säkert.
- Kontrollera också att det finns ett eluttag nära installationsområdet

Förbereda skåpet för installation:

- Produkten kan inte installeras över kylaggregat, diskmaskiner, värmare, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.
- Kapa bänken innan du för in hällen och avlägsna försiktigt fli-sor eller sågspån.

Viktigt: använd ett vidhäftande enkelkomponenttättningsmedel (S), motståndskraftigt mot höga temperaturer upp till 250°; innan installationen måste de ytor som behöver limmas rengöras noggrant, avlägsna alla ämnen som kan äventyra vidhäftning (t. ex. rengöringsmedel, konserveringsmedel, fett, oljor, pulver, gamla limrester etc.); tättningsmedlet måste vara jämnt fördelat längs ramens hela omkrets; efter limning, låt torka i ca 24 timmar.

Fig. 1b

Var försiktig! Underlåtenhet att installera skruvar eller fixeringsanordningar enligt dessa instruktioner kan leda till elektriska faror.

OBS: För att säkerställa korrekt installation av produkten, rekommenderas att man tejpar slangarna med vidhäftande tejp med följande egenskaper:

- mjuk elastisk PVC-film, med ett akrylbaserat vidhäftande material
- vilket överensstämmer med föreskrifterna DIN EN 60454
- flamskydd
- - utmärkt motstånd mot slitage
- resistent mot temperaturfluktuationer
- kan användas vid låga temperaturer.

Drift

4.1 Kontrollpanel

OBS: För att välja kommandon, tryck bara på (pressa) symbolerna som representerar dem (se sidan 3).

Knappar

1. PÅ/AV från hällen/hällens extraktorljus
2. Positionsindikator för tillagningszon
3. Val av tillagningszon
Öka/minska effektnivån
4. Temperaturhanteringsaktivering
5. Extraktionsfläktsindikator
6. Extraktionsfläktsval
Öka/sänka extraktionshastighet (effekt)
7. Aktivering av automatiska funktioner
Återställa filtermättnad
8. Aktivera timer
Öka/minska timervärdet
9. Knapplås
- 9+10. Barnlås
10. Paus / Återkallning display / LED

Display / LED

11. Se effektnivå
12. Se extraktionshastighet (effekt)
13. Tillagningszonsdisplay
14. Extraktionsfläktsdisplay
15. Timerdisplay
16. Temperaturhanteringsdisplay
17. Filterassistansindikator
18. Automatisk extraktionsfunktionsindikator
19. Timerindikator på
20. Broindikator på

Drift

Använda hällen

Innan du börjar är det viktigt att känna till: Alla hällens funktioner är utformade för att följa

de strängaste säkerhetsbestämmelserna.

Av detta skäl:

- Vissa funktioner kommer inte att aktiveras eller inaktiveras automatiskt, om det inte finns kärl på plattorna eller då de är dåligt placerade.
- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den specifika funktionen kräver en ytterligare inställning som inte har valts (t. ex. "Sätt på hällen" utan "Val av tillagningszon" och "Drifttemperatur" eller "Låsfunktion" eller "Timer" -funktionen).

Varning! Vid (till exempel) för långvarig användning, kan tillagningszonen inte stängas omedelbart eftersom den befinner sig i avkylningsfasen. Symbolen "**H**" visas på tillagningszonens display " " för att indikera utförandet av denna fas. Vänta tills displayen stängs av innan du närmar dig tillagningszonen.

Tillagningszonsdisplay

tillagningszonsdisplayen indikerar:

Tillagningszon på	0
Effektnivå	1...9-P
Indikator för restvärme	H
Kokkärllsensor	U
Temperaturhanteringsfunktion aktiv	U
Barnlåsfunktion på	L
Pausfunktion	
Automatisk uppvärmningsfunktion	R

Hällens egenskaper

Säker aktivering

Produkten aktiveras endast i närvaro av kärl på tillagningszonen: uppvärmningen startar inte eller avbryts om det inte finns några kärl eller om dessa tas bort.

Kokkärllsensor

Produkten upptäcker automatiskt närvaron av kärl på tillagningszonerna.

Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl har varje tillagningszon en maximal drifttid, vilket beror på den inställda maximala effektnivån.

Indikator för restvärme


När en eller flera tillagningszoner stängs av, visas närvaron av restvärme med en visuell signal på motsvarande zondisplay, via "**H**"-symbolen.

Drift

Drift

OBS: Innan du aktiverar några funktioner måste den önskade zonen aktiveras.

Ström på

Tryck på  PÅ/AV häll/extraktor Indikatorljuset kommer slås på för att indikera att hällen/extraktorn är redo för användning Tryck igen för att slå av

OBS: Denna funktion har prioritet framför de andra.

Välja tillagningszon

Tryck (pressa valfält {3}) som motsvarar den önskade tillagningszonen.

9 Effektnivåer

Hällen har 9 effektnivåer Tryck och bläddra längs valfältet {3}: till höger för att öka effektnivån; till vänster för att minska effektnivån.

Effektbooster

Produkten har en extra effektnivå (efter nivå 9), som förblir aktiv i 10 minuter, varefter temperaturen återgår till det tidigare inställda värdet. Tryck och bläddra längs valfältet {3} (efter nivå 9) och aktivera Boostern. Boosternivån visas på displayen för den valda zonen med symbolen "P"

Brozoner

Tack vare brofunktionen kan tillagningszonerna arbeta på ett kombinerat sätt, vilket skapar en enda zon med samma effektnivå. Denna funktion möjliggör jämnt fördelad matlagning med stora kastruller och pannor. Den främre "Master"-tillagningszonen kan användas i kombination med motsvarande "Sekundära" tillagningszon baktill (för att kontrollera vilka zoner som är utrustade med den här funktionen, se den illustrerade delen av denna bruksanvisning). För att aktivera brofunktionen:

- välj samtidigt de två tillagningszonerna du vill använda

- broindikatorn {20} på den "Sekundära" tillagningszonen tänds "J"

- med hjälp av valfält {3} i "Master"-tillagningszonen

kommer det vara möjligt att ställa in driftnivå (effekt)


- För att inaktivera brofunktionen upprepar du bara samma aktiveringsprocedur

Temperaturhantering







Temperaturhanteraren är en funktion som gör det möjligt att ställa in den lämpligaste förinställda temperaturen för att uppnå önskat resultat (se Temperaturhanteringstabellen i slutet av detta kapitel).

Drift

Välj önskad tillagningszon.

- Tryck en eller flera gånger  (4) för att välja den mest

lämpade nivån bland de tillgängliga:

	Smältning*	
	Uppvärmning*	
	Sjudning*	
* Se Temperaturhanteraren i slutet av detta kapitel.		

- Tryck igen för att stänga av den.


Följande symbol syns på displayen för den zon

som fungerar i Temperaturhanteringsläge "U"

Knapplås

Med knapplås kan du blockera hällens inställningar för att förhindra oavsiktlig manipulering och låta de funktioner som redan har ställts in vara aktiva.

Aktivering:

- tryck  (9)
- LED-lampan för knappen kommer slås på för att indikera att den har aktiverats



Upprepa åtgärden för att inaktivera.

Barnlås

Barnlåset gör att det är möjligt att förhindra att barn av misstag kommer åt tillagningszon och extraktionszon, vilket förhindrar aktiveringen av några funktioner.

Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är påslagen men med tillagningszonerna (och extraktionszonen) avstängd.

Aktivering:

- ta bort eventuella kärl från hällen
- tryck och håll in samtidigt  (9) och  (10), en ljudsignal indikerar att funktionen är aktiv och en "L" syns på displayerna (13) och (14).



Upprepa åtgärden för att inaktivera.

Timer

Timerfunktionen är en nedräkning, som kan ställas in för varje tillagningszon (och extraktionszon), även samtidigt.

Vid slutet av den inställda tiden stängs tillagningszonerna (eller extraktionszonen) automatiskt av och användaren kommer att informeras via en akustisk signal.

Aktivering/reglering av hällens timerfunktion

- Välj tillagningszon (effekt \neq 0).
- Tryck   (8) för att komma åt Timerfunktionen

Drift

- Reglera timerns varaktighet:

tryck på väljaren **+** för att öka den automatiska avstängningstiden

tryck på väljaren **—** för att minska den automatiska avstängningstiden

Vid behov, upprepa proceduren för de andra tillagningszonerna.

OBS: Alla tillagningszoner kan ha en olika Timer-inställningar; på displayen (15) visas nedräkningen av den senast valda hällen i 10 sekunder, varefter nedräkningen för den med minst återstående tid kommer att visas.

När timern har slutfört nedräkningen hörs en ljudsignal (i 2 minuter, eller så stoppas den när en av knapparna på hällen trycks in) medan displayen (15) blinkar, med symbolen "000".

OBS: på sidan av tillagningszonens display kommer följande



symbol att visas (19)

För att slå av timern:

- välj tillagningszon
- ställ in timervärdet till "0" med hjälp av **—**

OBS: denna funktionen fortsätter att vara på om ingen annan knapp trycks in under tiden.

Äggklocka

Äggklockefunktionen är en nedräkning oberoende av tillagningszonerna (och extraktionszonen). Äggklockan aktiveras genom att man trycker på

— + (8).

OBS: För att reglera äggklockefunktionen, följ samma procedur som för timern

När timern har slutfört nedräkningen hörs en ljudsignal (i 2 minuter, eller så stoppas den när en av knapparna på hällen trycks in) medan displayen (15) blinkar, med symbolen "000".

Paus

Pausfunktionen gör det möjligt att avbryta en funktion som är aktiv på hällen,

och sänka tillagningseffekten till noll.

Aktivering:

- tryck **||** (10)
- en **"/"** visas (13).

För att inaktivera funktionen:

OBS: denna operation återställer hällinställningarna till desamma som innan pausen.

- tryck **||** (10)
- inom 10 sekunder bläddra till höger längs valfältet (3), som gäller tillagningszon 2 (fig.19);

Obs: Om funktionen inte utförs inom denna tid kommer pausfunktionen att förbli aktiv.


Drift

Obs: Om efter 10 minuter pausfunktionen inte avaktiveras, kommer hällen automatiskt att stängas av.

Återkallning

Återkallningsfunktionen gör det möjligt att återställa alla hållinställningar, till exempel vid oavsiktlig avstängning.

Aktivering:

- slå på hällen igen  inom 6 sekunder efter avstängning
- tryck "II" inom 6 sekunder

Automatisk uppvärmning UPP


Den automatiska uppvärmningsfunktionen gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Med denna funktion är det möjligt att laga mat snabbare men utan risk för vidbränning, eftersom temperaturen inte överstiger den inställda nivån. Denna funktion är tillgänglig för effektnivåerna 1-8.

Aktivering:


- tryck och håll, på valstönge (3) den önskade effekten
- en "F" visas (13).

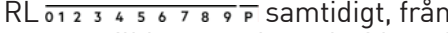
Effektbegränsning

Effektbegränsningsfunktionen möjliggör att produkten används samtidigt som den maximerar absorptionen.

Obs: gränsen måste ställas in när hällen är avstängd, utan att trycka på  inom 2 minuter från det att hällen är ansluten till det elektriska nätverket, eller från det att det elektriska nätet själv återkopplas.

För att ställa in effektbegränsningen:

- tryck och håll in knapparna  II, tills en ljudsignal hörs

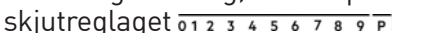
- skjut längs skjutreglagen FL och RL  samtidigt, från vänster till höger och tryck vid med bokstäverna P tills en kort akustisk signal hörs

- Timerdisplayen (15) visar symbolen "CF6" för att indikera att det kan gå.
- FL-zonen visar nuvarande inställning **

0 = 7,4 kW


1 = 4,5 kW

** som standard är gränsen satt till 7,4 kW

- för att ändra inställningen för strömbegränsning, dra på FL-skjutreglaget 

- från vänster till höger ökas kW


- från höger till vänster minskas kW

- för att spara valet, tryck på knapparna  II i 1 sekund; en ljudsignal hörs för att bekräfta inställningen och funktionen stängs.

Drift

Använda extraktionsfläkten

Ström på

Tryck på  PÅ/AV häll/extraktor. Indikatorljuset kommer slås på för att indikera att hällen/extraktorn är redo för användning.

Tryck igen för att stänga av.

OBS: Denna funktion har prioritet framför de andra.

Slå på extraktionsfläkten

Vidrör (tryck) valfält (6) för att aktivera extraktionsfläkten.

Extraktionshastighet (effekt):

Tryck och bläddra längs valfältet (6): till höger för att öka hastigheten (effekt) hos extraktionsfläkten



(0-10);



till vänster för att minska extraktionsfläktens hastighet (effekt) (10-0);

Timer

Aktivering/reglering timerfunktion för extraktionsfläkten

- Välj extraktionsfläkten (hastighet ≠ 0).

- Tryck   (8) för att komma åt Timerfunktionen (från valfri nivå)


- Reglera timerns varaktighet: tryck på väljaren  för att öka den automatiska avstängningstiden, tryck på väljaren , för att minska den automatiska avstängningstiden. Visar displayen (15) nedräkningen.

OBS: på sidan av extraktionsfläktens display, med timern aktiv, kommer följande symbol



synas (19). När timern har slutfört nedräkningen hörs en ljudsignal (i 2 minuter, eller så stoppas den när en av knapparna på hällen trycks in) medan displayen (15) blinkar, med symbolen "0.00".

För att slå av timern:


- välj tillagningszon
- ställ in timervärdet till "0" med hjälp av 

OBS: denna funktionen fortsätter att vara på om ingen annan knapp trycks in under tiden.

Filtermättnadsindikator

Fläkten indikerar när filterunderhåll behövs:



Fettfiltrets  (17) LED tänds

Det aktiverade kolluktfilterets mättnadsindikator  (17) LED tänds

Återställa filtermättnad

Efter underhåll av filtren (fett och/eller aktiverat






kol) håll ner knappen  (7);  (17)-LED slås av och räkningen börjar om.


Aktivering av det aktiverade kolluktfilterets mättnadsindikator

Denna indikator är vanligen inaktiverad. För att aktivera den, gör som följer:

Drift

- sätt på aspirationshällen genom att trycka på ;
- med aspirationsmotorn och tillagningszonerna avslagna, tryck och håll  ;
- "

Inaktivering av det aktiverade kol-luftfiltrets mätnadsindikator



upprepa aktiveringsstegen beskrivna ovan "

Automatisk drift (Hob2Hood)

Fläkten slås på med lämplig hastighet och anpassar extraktionskapaciteten till den tillagningsnivå som används i tillagningszonen.

När hällen är avstängd, anpassar fläkten sin sughastighet, sänker den gradvis, för att eliminera kvarstående ångor och lukt

För att aktivera denna funktion:




Tryck kort  (7) och LED "

Sugytan är konstruerad för att användas i kombination med ett Window Sensor KIT (tillhandahålls inte av tillverkaren). När du installerar Windows Sensor KIT (endast vid användning av ytan i SUG-läge) kommer suget att sluta fungera varje gång när det KIT som ytan är utrustad med detektorer att fönstret är stängt i rummet där det är installerat. Det rekommenderas att köpa FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, tillgänglig hos auktoriserade Elektrotechnik Schabus-centra eller direkt på webbplatsen www.elektrotechnik-schabus.de.

- Den elektriska anslutningen till sugytan KIT måste utföras av kvalificerad och specialiserad teknisk personal.
- Tillverkaren av sugytan avvisar allt ansvar för eventuella olägenheter, skador eller brand som orsakats av defekter och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av KIT.

Drift

4.2 Effekttabeller

Temperaturhantering		Beskrivning
	Smältning	Den identifierar en lämplig tillagningsnivå för att långsamt smälta känsliga produkter utan att äventyra deras sensoriska egenskaper (choklad, smör, etc.).
	Uppvärmning	Den identifierar en lämplig tillagningsnivå för att försiktigt hålla maten kvar vid samma temperatur, utan att låta den koka.
	Sjudning	Den identifierar en lämplig tillagningsnivå för längre perioder. Lämplig för att laga tomatsåser, köttsåser, soppor, minestrone, upprätthåller en kontrollerad koknivå (idealisk för bain-marie). Det förhindrar att maten spills eller fastnar på botten av pannan, vilket annars är typiskt för dessa preparationer. Använd denna funktion efter att maten börjat koka.

Effektnivå		Tillagningstyp	Användning av nivå (display kombinerar erfarenhet och matlagningssvanor)
Maxeffekt	Boost	Värm upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka temperaturen på maten upp till snabbkokning vid vatten eller snabbt värma matlagningssvåtskor
	8-9	Steka - koka	Perfekt för bryning, att börja koka, steka frysta produkter, koka snabbt
Hög effekt	7-8	Bryna - steka - koka - grilla	Perfekt för stekning, bibehålla kokning, kokning och grillning (för korta tider, 5-10 minuter)
	6-7	Bryna - koka - stuva - steka - grilla	Perfekt för stekning, bibehållande av en sjudning, matlagning och grillning (i genomsnitt 10-20 minuter), förvärmningstillbehör

Drift

Medelhög effekt	4-5	Koka - stuva - steka - grilla	Perfekt för grytor, bibehålla lätt kokning, kokning (för längre tid). Rör pasta
	3-4	Koka - sjud - tjockna - rör	Idealisk för långsam matlagning (ris, såser, stekar, fisk) i närvaro av vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk), röra i pasta
	2-3		Idealisk för långsam matlagning (volym mindre än en liter: ris, såser, stekar, fisk) i närvaro av vätska (t ex vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smälta - tina - varmhålla - röra	Perfekt för uppmjukning av smör, försiktig smältning av choklad, upptining av små produkter
	1		Perfekt för att hålla små portioner färsk tillagad mat varma eller hålla temperaturen på serveringsfat och röra om risotto
AV	Noll effekt	Stödyta	Hällen i standby eller av (eventuell närvaro av återstående värme från slutet av tillagningen, anges av H-L-O)

4.3 Tillagningstabeller

Livsmedelskategorori	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningsmönster			
		Första steget	Effekter	Andra steget	Effekter
Pasta, ris	Färsk pasta	Värma vatten	Booster-9	Koka pasta och bibehålla kokningen	7-8
	Färsk pasta	Värma vatten	Booster-9	Koka pasta och bibehålla kokningen	7-8
	Kokt ris	Värma vatten	Booster-9	Koka pasta och bibehålla kokningen	5-6
	Risotto	Stekning och rostning	7-8	Tillagning	4-5

Drift

Grönsaker, baljväxter	Kokt	Värma vatten	Booster-9	Koka	6-7
	Stekt	Upphetta olja	9	Steka	8-9
	Sautera	Uppvärmningstillbehör	7-8	Tillagning	6-7
	Kokta	Uppvärmningstillbehör	7-8	Tillagning	3-4
	Stekt	Uppvärmningstillbehör	7-8	Bryna steka	7-8
Kött	Rosta	Bryna kött med olja (om smör används, effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Grillad	Förvärma panna	7-8	Grilla på båda sidor	7-8
	Bryna	Bryna med olja (om smör används, effekt 6)	7-8	Tillagning	4-5
	Gryta	Bryna med olja (om smör används, effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
Fisk	Grillad	Förvärma panna	7-8	Tillagning	7-8
	Gryta	Bryna med olja (om smör används, effekt 6)	7-8	Tillagning	4-5
	Stekt	Upphetta olja eller fett	8-9	Steka	3-4
Ägg	Omeletter	Värma upp pannan med smör eller fett	6	Tillagning	7-8
	Omeletter	Värma upp pannan med smör eller fett	6	Tillagning	3-4
	Mjuk kokt/kokt	Värma vatten	Booster-9	Tillagning	7-8
	Pannkakor	Värma upp pannan med smör	6	Tillagning	6-7
Såser	Tomat	Bryna med olja (om smör används, effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Köttsås	Bryna med olja (om smör används, effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Béchamel	Förbereda basen (smälta smör och mjöl)	5-6	Värm upp till kokpunkten	3-4
Efterrätter, krämer	Tjock vaniljsås	Koka mjölken	4-5	Fortsätt sjuda	4-5
	Efterrätter	Koka mjölken	4-5	Fortsätt sjuda	2-3
	Rispudding	Värm mjölken	5-6	Fortsätt sjuda	2-3

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Underhåll

Underhålla hällen

Var försiktig! Innan rengöring eller underhåll, se till att tillagningszonerna är avstängda och värmeindikatorn är avstängd.

5.1 Rengöring

Hällen måste rengöras efter varje användning.

Viktigt: Använd inte slipande svampar eller dukar. Sådan användning kan över tid förstöra glaset. Använd inte kemiska irriterande ämnen, till exempel ugnssprayer eller fläckavlägsnare.

Efter varje användning, låt hällen svalna och rengör den för att avlägsna avlagringar och fläckar som orsakas av matrester. Socker eller mat med hög sockerhalt skadar hällen och måste omedelbart avlägsnas. Salt, socker och sand kan repa glasytan. Använd en mjuk trasa, pappershandduk eller specifika produkter för att rengöra hällen (följ tillverkarens instruktioner). ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt: Om vätskor av misstag eller överdrivet läcker ut ur kärlen kan avloppsventilen som finns på produktens nedre del öppnas så att eventuella rester avlägsnas och så den kan rengöras under högsta hygienförhållanden.

Fig. 18

För en mer komplett och djupgående rengöring kan det nedre facket avlägsnas helt.

Fig.18a - 18b

Extraktionsfläktsunderhåll

Rengöring

För rengöring använd ENDAST en trasa fuktad med neutralt flytande rengöringsmedel. ANVÄND INTE RENGÖRINGSUTENSILIER ELLER VERKTYG!

Undvik att använda produkter som innehåller slipmedel. ANVÄND INTE ALKOHOL!

Fettfilter

Fig. 15-16

Fångar in fettpartiklar som skapas vid matlagning. Måste rengöras en gång i månaden (eller när filtremättnadsindikeringssystemet indikerar denna nödvändighet) med hjälp av icke aggressiva rengöringsmedel, antingen för hand eller i diskmaskin, som måste ställas in på en låg temperatur och en kort cykel. Vid rengöring i diskmaskinen kan metallfettfiltret missfärgas, men dess filtreringsegenskaper förblir oförändrade.

Aktiverade kolfilter (Endast för filtereringsversion)

Fig. 17 - 17a - 17b - 17c

Fångar in obehagliga dofter som skapas vid matlagning. Produkten är utrustad med fyra filterförpackningar som fångar lukt tack vare aktiverade kolväten. Det aktiverade kolets är inbäddade i en keramisk struktur, vilket gör dem lätt och fullständigt tillgängliga för föroreningar, vilket därigenom skapar en stor absorptionsyta.

Underhåll

De keramiskt aktiverade kolfiltren kommer att bli mättade efter en mer eller mindre lång tids användning beroende på typ av matlagning och den frekvens med vilken fettfiltret rengörs. Dessa luftfilter kan regenereras termiskt var 2:a/3:e månad i en ugn som förvärmats till 200°C i 45 minuter. Regenerering möjliggör en maximal filterlivslängd på 5 år.

5.2 Felsökning

Felkod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Felborttagande
E2	Kommandosektionen stängs av på grund av för hög temperatur	Temperaturen inuti de elektroniska delarna är för hög	Låt hällen svalna igen innan användning
ERR03 + ljudsignal 	Kontinuerlig (permanent) knappås detekterades. Gränssnittet stängs efter 10 sekunder	Vatten, kärl eller köksredskap är högst upp på användargränssnittet	Rengör ytan, ta bort eventuella föremål från ytan
För alla andra felsignaler (E ... U ...)	Ring kundtjänst och rapportera felkoden		

5.3 Kundtjänst

Innan kundtjänst kontaktas

1. Kontrollera att du inte kan lösa problemet själv baserat på punkterna som beskrivs i "Felsökning".
2. Slå av enheten och sedan på igen för att se om problemet löste sig själv. Om felet kvarstår efter de ovanstående kontrollerna, kontakta närmaste kundtjänst.

Tärkeitä tietoja koskien turvallisuutta ja ympäristöä

Noudata tämän oppaan ohjeita huolellisesti. Emme ota vastuuta mahdollisista haitoista, vahingoista tai tulipaloista, jotka johtuvat siitä, ettei tämän oppaan ohjeita ole noudatettu. Laite on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön, ruoanvalmistukseen ja siitä muodostuvien höyryjen poistamiseen. Muunlainen käyttö ei ole sallittua (esim. huoneiden lämmittäminen). Valmistaja ei ota vastuuta vääränlaisesta käytöstä tai vääristä asetuksista.

- **Huomio!** Noudata seuraavia ohjeita huolellisesti:
- Laite tulee erottaa verkkovirrasta ennen asennustöiden suorittamista.
- Asennus ja huoltotyöt tulee suorittaa pätevä asentaja, valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvasäännösten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda laitteen osia, ellei siitä mainita erikseen käyttöoppaassa.
- Laitteen maadoittaminen on pakollista.

- Virtajohdon tulee olla tarpeeksi pitkä, jotta kaappiin sisäänrakennettu laite voidaan liittää verkkovirtaan.
- Jotta asennus on voimassa olevien turvastandardien mukainen, tulee laitteessa olla tavallinen yksinapainen kytkin, joka varmistaa virransyötön katkaisun luokituksen III ylijänniteolosuhteissa, asennusohjeiden mukaisesti.
- Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Kun asennus on valmis, käyttäjä ei saa päästä enää käsiksi sähkökomponentteihin.
- Laite ja sen käsiksi päästävät osat kuumenevat käytössä. Varo koskettamasta lämpeneviä osia.
- Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella; pidä lapset poissa laitteen ulottuvilta ja valvo heitä, sillä käsiksi päästävät osat saattavat lämmetä erittäin kuumiksi käytössä.

Tärkeitä tietoja koskien turvallisuutta ja ympäristöä

- Jos henkilöllä on tahdistin ja aktiivisia implantteja, on tärkeää tarkistaa ennen iduktiolieden käyttöä, että heidän tahdistin on yhteensopiva laitteen kanssa.
- Älä kosketa laitteessa olevia lämpövastuksia käytön aikana ja sen jälkeen.
- Vältä vaatteiden tai muiden palavien materiaalien kosketusta, kunnes kaikki laitteen komponentit ovat jäähtyneet riittävästi.
- Älä aseta palavia materiaaleja laitteen päälle tai sen läheisyyteen.
- Ylilämmitetyt rasvat ja öljyt syttyvät helposti palamaan. Valvo sellaisten ruokien kypsennystä, jotka sisältävät runsaasti rasvaa tai öljyä.
- Jos pinta on haljennut, kytke laite pois päältä välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Öljyä tai rasvaa sisältävien ruokien kypsennys valvomattomana saattaa olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- Kypsennysprosessia tulee valvoa. Lyhytkestoista kypsennysprosessia tulee valvoa jatkuvasti.
- **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite pois päältä ja tukahduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä. Tulipalovaara: älä aseta esineitä kypsennyspinnoille.
- Älä käytä höyrypuhdistimia.
- Älä aseta metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia lieden pinnalle, sillä ne saattavat viliquumentua.

Tärkeitä tietoja koskien turvallisuutta ja ympäristöä

- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan: tarkista tietokilpi (laitteen pohjassa) varmistaaksesi, että jännite ja teho vastaavat verkkovirran arvoja ja että virtaliitin on soveltuva. Jos olet epävarma, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.
- **VAROITUS:** Kytke liesi käytön jälkeen pois päältä sen ohjauslaitteesta, äläkä luota kattilatunnistimeen.
- Vältä roiskeita; kun keität tai lämmität nesteitä, pienennä lämpöä.
- Älä jätä lämmityselementtejä päälle tyhjillä kattiloilla tai pannuilla tai ilman astioita.
- Kun ruoka on kypsennetty, kytke vastaava keittoalue pois päältä.
- Älä koskaan käytä foliota kypsennykseen, äläkä aseta folioon pakattuja tuotteita suoraan keittoalueen päälle. Folio sulaa ja vahingoittaa laitettasi peruuttamattomasti.
- Älä koskaan lämmitä tölkkiä tai ruokaa sisältävää säilykepurkkia avaamattomana: se saattaa räjähtää! Tämä varoitus pätee myös muunlaisiin liesiin.
- Korkeaa tehotasoa, kuten Booster-toimintoa, ei tule käyttää tiettyjen nesteiden, kuten paistorasvan, lämmittämiseen. Liiallinen lämpö saattaa aiheuttaa vaaratilanteita. Näissä tapauksissa suosittelemme käyttämään alhaisempaa tehotasoa.
- Astiat tulee asettaa suoraan liedelle, ja ne tulee keskittää. Kattilan ja lieden väliin ei saa missään tapauksessa asettaa mitään.
- Korkeissa lämpötiloissa laite alentaa automaattisesti keittoalueiden tehotasoa.

Tärkeitä tietoja koskien turvallisuutta ja ympäristöä

- Irrota ennen puhdistamista tai huoltotoimia tuote verkkovirrasta vetämällä pistoke irti tai kytkemällä kotisi pääkytkin pois päältä.
- Käytä aina työkaluneita asennus- ja huoltotoimien suorittaessasi.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita, tai sellaiset henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tarvittavaa tietämystä, mikäli heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeistuksen koskien laitteen turvallista käyttöä ja mikäli he ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
- Lapsia tulee valvoa, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- Lapset eivät saa koskaan puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimia, jollei heitä valvota asianmukaisesti.
- Huoneen tulee olla kunnonlla tuuletettu, kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti muiden poltto-, kaasu- tai muiden laitteiden kanssa.
- Liesituuletin tulee puhdistaa säännöllisesti sekä sisältä että ulkoa (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattaen huolto-ohjeita. Liesikuvun puhdistamiseen ja suodattimen vaihtoon ja puhdistamiseen liittyvien ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran.
- Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. Avotulen käyttö saattaa vaurioittaa suodattimia ja aiheuttaa tulipalovaaran; tätä tulee täten välttää kaikissa olosuhteissa.
- Ruokaa paistettaessa tulee olla erityisen varovainen, ettei öljy ylikuumene ja syty palamaan.

Tärkeitä tietoja koskien turvallisuutta ja ympäristöä

- **Huomio!** Liesituulettimen näkyvillä olevat osat voivat kuumentua lieden ollessa päällä.
- **Huomio!** Älä liitä laitetta verkkovirtaan, kunnes asennus on suoritettu loppuun.
- Teknisiin ja turvavaroitimiin, joita tulee soveltaa höyryjen poistoon, varten tulee noudattaa huolellisesti paikallisten viranomaisten asettamia säännöksiä.
- Poistettu ilma ei saa kulkea samoja ilmanpoistokanavia pitkin kuin mitä käytetään kaasui- tai muiden polttolaitteiden höyryjen poistamiseen.
- Älä koskaan käytä tai jätä liesituuletinta ilman oikein asennettuja lamppuja, jotta vältetään sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan käytä liesituuletinta, jos säleikkö ei ole oikein asennettu!
- Käytä vain tuotteen mukana tulleita kiinnitysruuveja asentaaksesi laitteen. Jos mukana ei tule ruuveja, osta oikeanlaisia ruuveja. Käytä oikean pituisia, asennusoppaassa ilmoitettuja ruuveja.
- Kun liesituuletinta käytetään yhdessä muiden ei-sähköisellä energialla toimivien laitteiden kanssa, huoneen negatiivinen paine ei saa olla yli 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar, 10⁻⁵ bar).
- Laite on suunniteltu, testattu ja kehitetty seuraavien säännösten mukaisesti:
- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

Tärkeitä tietoja koskien turvallisuutta ja ympäristöä

- Sähkömagneettinen yhteensopivuus (EMC): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suosituksia asianmukaista käyttöä varten haitallisten ympäristövaikutusten minimoimiseksi: Kun alat valmistamaan ruokaa, kytkie liesituuletin minimopeudelle ja jätä se päälle muutamaksi minuutiksi ruoan valmistamisen jälkeen. Kasvata nopeutta vain, jos höyryä on runsaasti, ja käytä Booster-toimintoa vain äärimmäisissä tapauksissa. Jotta hajunpoistojärjestelmä toimii tehokkaasti, vaihda hiilisuodattimet tarvittaessa.
- Jotta rasvasuodatin toimii tehokkaasti, puhdista se tarvittaessa. Jotta tehokkuus paranee ja melutaso minimoituu, käytä tässä oppaassa ilmoitettua maksimi putken halkaisijaa.

WEEE-direktiivin noudattaminen ja laitteen hävittäminen: Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivissä (2012/19 /EU) asetetut vaatimukset. Tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) kierrätysymboli.



Tämä tuote on valmistettu korkealaatuisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätykseen. Älä siksi hävitä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päättyessä. Vie se sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrätyspisteeseen. Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi selville lähimmän kierrätyspisteen sijainti.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus

Tämä tuote täyttää EU:n RoHS-direktiivissä (2011/65/EU) asetetut vaatimukset. Se ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkaustiedot



Tuotteen pakkaus on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista paikallisen lainsäädännön mukaisesti. Älä hävitä pakkausmateriaaleja yhdessä muiden kotitalousjätteiden tai muiden jätteiden kanssa. Vie pakkausmateriaalit paikallisten viranomaisten ilmoittamiin keräyspisteisiin.

Käyttö

Induktiolieden toiminta perustuu magneettiseen induktioon. Tämän järjestelmän pääpiirre on suora energian siirto generaattorista kattilaan.

Hyödyt: Verrattuna sähköliesiin induktiolietesi on:

- Turvallisempi: lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
- Nopeampi: ruoka kypsenty nopeammin.
- Tarkempi: liesi reagoi välittömästi komentoihisi
- Tehokkaampi: 90 % absorboidusta energiasta muuntuu lämmöksi. Lisäksi, kun kattila poistetaan liedeltä, lämmönsiirto keskeyty välittömästi, mikä vähentää hukkalämpöä.

2.1 Kypsennysastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on symboli

Tärkeää: välttääksesi lieden pinnan vaurioitumista älä käytä:

- astioita, joiden pohja ei ole täysin tasainen.
- metallisia astioita emalipohjalla.
- astioita karkealla pohjalla, jottei lieden pinta naarmuunnu.
- älä koskaan aseta kuumia kattiloita ja pannuja lieden ohjauspaneelin pinnalle

2.1.1 Olemassa olevat astiat

Induktiotekniikka käyttää magnetismia lämmön tuottamiseen. Astioiden tulee täten sisältää rautaa. Tarkista magneetilla, onko kattilan materiaali magneettista. Kattilat eivät sovellu käytettäväksi, jos ne eivät ole magneettisia.

2.1.2 Suositeltu kattiloiden pohjan halkaisija

Tärkeää: Jos kattilat eivät ole oikean kokoisia, keittoalueet eivät kytkeydy päälle. Katso tämän oppaan kuvitettua osiota nähdäksesi lisätietoja kullakin keittoalueella käytettävien kattiloiden minimihalkaisijasta.

2.2 Energiansäästö

Suosituksia parhaiden tulosten saamiseksi:

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohjan halkaisija on sama kuin keittoalueen halkaisija.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Pidä mahdollisuuksien mukaan kanta kattiloissa kypsennyksen aikana
- Kypsennä kasviksia, perunoita jne. pienessä määrässä vettä lyhentääksesi kypsennysaikaa.
- Käytä painekattilaa – se vähentää energiankulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa entisestään
- Aseta kattila lieteen merkityn keittoalueen keskelle.

Poistotuulettimen käyttö

Poistojärjestelmää voidaan käyttää kahdella mallilla: ulkoinen poisto ja tyhjentämisen tai suodatin sisäisellä kierrätyksellä.

Käyttö



Poistomalli

Kuva 7

Höyryt tyhjennetään ulkopuolelle mukana toimitettuun liitoslaippaan kiinnitetyn putkiston (myydään erikseen) kautta. Hormiliitosputken halkaisijan tulee vastata liitosrenkaan halkaisijaa:

- suorakulmaiset poistoputket 222 x 89 mm
- pyöreät poistoputket Ø 150 mm (*)

Saat lisätietoja tämän oppaan kuvitetun osion hormimalliin liittyvältä sivulta.

Kuva 7c

Yhdistä tuote seiniin asennettuihin poistoputkiin ja -aukkoihin käyttäen halkaisijaa, joka vastaa ilmapoistoputken (liitoslaippa) halkaisijaa. Halkaisijaltaan pienempien seiniin asennettujen poistoputkien ja -aukkojen käyttö saattaa heikentää poiston tehoa ja kasvattaa merkittävästi melutasoa. Valmistaja ei täten ota vastuuta tähän liittyen.

- Käytä mahdollisimman lyhyitä putkia.
- Käytä mahdollisimman vähän kaarteita sisältäviä putkia (maksimikulma 90 °).
- Vältä suuria muutoksia putken halkaisijassa.



Suodatinmalli

Kuva 8

Poistettu ilma suodatetaan erityisissä rasva- ja hajusuodattimissa ennen kuin se siirtyy takaisin huoneeseen.

Tuotteen mukana tulee kaikki tarvittavat osat, ja ilmanpostoaukko sijaitsee kaapin pohjan etuosassa.

Tuotteen mukana toimitetaan neljä tehokasta keraamisesti aktivoitua hiilisuodatinpakettia. Keraamiset suodattimet ovat innovatiivisia modulaarisia hiilisuodattimia, jotka regeneroituvat (katso tämän oppaan osio Huolto – Aktiiviset hiilisuodattimet).

Niiden kemiallisfyysiset ominaisuudet mahdollistavat erittäin tehokkaan hajunpoiston ja ovat mekaanisesti erittäin kestäviä.

Saat lisätietoja tämän oppaan kuvitetun osion suodatinmalliin liittyvältä sivulta. Kuva 13b

Asennus

Laitteen sähköisen ja mekaanisen asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö.

Sähkölaite on suunniteltu asennettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon, jos laite asennetaan työtason PÄÄLLE, ja 2,5–6 cm paksuun työtasoon, jos laite asennetaan työtason TASALLE.

Keittotason ja seinän välisen vähimmäisetäisyyden on oltava 5 cm edessä ja 4 cm sivulla, ja vähimmäisetäisyyden yläpuolella oleviin seinäasennuksiin on oltava 50 cm.

Huomaa: Ehdotetut välit ovat suuntaa-antavia, ja tilojen suunnittelussa on noudatettava keittiön valmistajan ohjeita.

3.1 Sähköliitännät

- Irrota laite verkkovirrasta
- Asennuksen tulee suorittaa ammatillisesti pätevä asentaja, joka tietää laitteiden asennuksesta ja turvastandardeista.
- Valmistaja ei ota vastuuta koskien henkilöitä, eläimiä tai esineitä, mikäli tässä luvussa ilmoitettuja ohjeistuksia ei noudateta.
- Virtajohdon tulee olla tarpeeksi pitkä, jotta liesi voidaan irrottaa työtasosta
- Varmista, että laitteen pohjassa sijaitsevassa tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sen talon sähköverkon jännitettä, johon laite asennetaan.
- Älä käytä jatkojohtoja.

- Maadoitus on lain mukaan pakollista
- Maadoitetun virtajohdon tulee olla 2 cm muita johtoja pidempi
- Jos kodinkoneessa ei ole virtajohdotta, käytä sellaista, jonka minimi johtimen halkaisija on 2,5 mm², aina 7 200 watin tehoon asti; korkeampaa tehoa varten halkaisijan tulee olla 4 mm².
- Johto ei saa missään kohdassa saavuttaa 50 °C yli huoneen lämpötilaa vastaavaa lämpötilaa.
- Laite on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi verkkovirtaan, joten liitä se kiinteään verkkoon tavallisella yksinapaisella kytkimellä, jonka avulla verkkovirta voidaan katkaista kategorian III ylijänniteolosuhteiden mukaisesti ja johon pääsee helposti käsiksi asennuksen jälkeen.

Huomaa: Liittääksesi laitteen käyttäen valinnaista yksivaiheista tai kolmivaiheista liitäntää, olemassa oleva johto tulee irrottaa ja korvata toisenlaisella (ei sisälly), jonka tekniset tiedot ovat seuraavanlaiset: yksivaiheinen liitäntä: H05V2V2-F 3G4 -kaapeli. Kolmivaiheinen liitäntä: H05V2V2-F 5G2.5 -kaapeli

Huomio! Tarkista aina ennen kuin uudelleenliität piirin verkkovirtaan ja tarkistat sen toimivuuden, että virtajohto on ehjä.

Huomio! Yhteyskaapelin tulee vaihtaa valtuutettu huoltoliikkeen edustaja tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.

Asennus

3.2 Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun purat tuotteen pakkauksesta tarkista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksessa, ja mikäli ongelmia ilmenee, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai asiakaspalveluun ennen asennuksen jatkamista.
- Tarkista, että tuote on oikean kokoinen asennussijaintiin.
- Tarkista pakkauksen sisältämät tarvikkeet (jotka on sijoitettu sinne kuljettamisen helpottamiseksi), kuten ruuvipussit, takuukortti jne. Poista ne pakkauksesta ja pidä ne tallessa.
- Tarkista myös, että asennuspaikan lähellä on pistorasia

Kaapin valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, lämmittimien, uunien, pyykinpesukoneiden tai kuivaimien yläpuolelle.
- Leikkaa kaappi ennen lieden asentamista ja poista huolellisesti purseet tai sahanpurut.

Tärkeää: käytä yhdestä aineesta koostuvaa liimatiivistettä (S), joka kestää korkeita lämpötiloja 250 ° asti; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti poistaen kaikki aineet, jotka saattavat heikentää liiman tehoa (esim. hylkivät aineet, säilöntäaineet, rasva, öljyt, jauheet, vanhojen liimojen jäämät jne.); tiiviste tulee levittää tasaisesti koko kehyksen alueelle; jätä liimauksen jälkeen kuivumaan noin 24 tunnin ajaksi.

Kuva 1b

Huomio! Jos ruuveja tai kiinnikkeitä ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, se voi johtaa sähköiskun vaaraan.

Huomaa: Jotta tuotteen asennus onnistuu varmasti oikein, on suositeltavaa teipata putket seuraavalla sidosmateriaalilla:

- pehmeä ja joustava PVC-kalvo, jossa on akryylipohjaista liimaa
- joka on DIN EN 60454 -säännösten mukainen
- palosuojattu
- kestää erinomaisesti kulutusta
- kestää lämpötilanvaihteluita
- voidaan käyttää alhaisissa lämpötiloissa

Käyttö

4.1 Ohjauspaneeli

Huomaa: Valitaksesi komentoja kosketa (paina) niitä esittäviä symboleja (katso sivu 3).

Näppäimet

1. Lieden/lieden poistotuulettimen ON/OFF (päälle/pois)
2. Keittoalueen asennon osoitin
3. Keittoalueen valinta
Tehotason lisäys/vähennys
4. Lämmönhallinnan aktivointi
5. Poistotuulettimen osoitin
6. Poistotuulettimen valinta
Poistonopeuden (teho) lisäys/vähennys
7. Automaattisten toimintojen aktivointi
Suodattimen täytön nollaus
8. Ajastimen aktivointi
Ajastimen arvon lisäys/vähennys
9. Näppäinlukko
- 9+10. Lapsilukko
10. Keskeytys/näytön palautus/LED

Näyttö/LED

11. Tehotason näyttö
12. Poistonopeuden (teho) näyttö
13. Keittoalueen näyttö
14. Poistotuulettimen näyttö
15. Ajastimen näyttö
16. Lämmönhallinnan näyttö
17. Suodattimen apuosoitin
18. Automaattisen poistotoiminnon osoitin
19. Ajastimen osoitin aktiivinen
20. Sillan osoitin aktiivinen

Käyttö

Lieden käyttö

Ennen aloittamista on tärkeää tietää: Kaikki tämän liedien toiminnot on suunniteltu noudattamaan

kaikkein tiukimpia turvasäännöksiä.

Tästä syystä:

- Joitakin toimintoja ei aktivoida, tai ne deaktivoidaan automaattisesti, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos ne ovat eivät ole kunnolla paikoillaan.
- Muissa tapauksissa aktivoidut toiminnot deaktivoidaan automaattisesti muutaman sekunnin kuluessa siitä, kun tietty toiminto vaatii tarkempia asetuksia, joita ei ole valittu (esim.: "Kytke liesi päälle" ilman valintoja "Keittoalueen valinta" ja "Käyttölämpötila", tai "Lukitustoiminto" tai "Ajastin"-toiminto).

Varoitus! Esimerkiksi pitkän käytön tapauksessa keittoalue ei välttämättä sammu välittömästi, sillä se jäähtyy; "H"-symboli ilmestyy keittoalueen näytölle " " ilmoittaakseen tästä vaiheesta. Odota näytön sammumista ennen kuin kosketat keittoaluetta.

Keittoalueen näyttö

keittoalueen näyttö ilmoittaa:

Keittoalue on päällä	D
Tehotasoa	1...9-P
Jälkilämmön osoitin	H
Kattilantunnistin	U
Lämmönhallintatoiminto aktiivinen	U
Lapsilukkotoiminto aktiivinen	L
Keskeytystoiminto	II
Automaattinen lämmitystoiminto	A

Lieden ominaisuudet

Turvallinen aktivointi

Tuote aktivoituu vain, jos keittoalueella on kattiloita: lämmitysprosessi ei ala tai se keskeytyy, jos kattiloita ei ole tai ne poistetaan liedeltä.

Kattilantunnistin

Tuote tunnistaa automaattisesti, onko keittoalueilla kattiloita.

Turvallinen sammutus

Turvallisuussyistä kullakin keittoalueella on maksimitoiminta-aika, joka riippuu asetetusta maksimitehotasosta.

Jälkilämmön osoitin


Kun yksi tai useampi keittoalue sammuu, jälkilämmön olemassaolo ilmaistaan visuaalisesti vastavan alueen näytöllä "H"-symbolilla.

Käyttö

Käyttö

Huomaa: Haluttu keittoalue tulee aktivoida ennen toimintojen aktivoimista.

Virran päälle kytkeminen

Paina (kosketa)  lieden/liesituulettimen ON/OFF-painiketta. Osoitinvalo syttyy ilmaisten, että liesi/liesituuletin on valmis käytettäväksi. Paina uudelleen kytkeäksesi pois päältä

Huomaa: Tämä toiminto on muihin nähden ensisijainen.

Keittoalueen valinta

Kosketa (paina) valintapalkkia (3), joka vastaa haluttua keittoaluetta.

9 tehotasoa

Liedessä on 9 tehotasoa. Kosketa ja vieritä valintapalkkia (3) oikealle lisätäksesi tehotasoa tai vasemmalle vähentääksesi tehotasoa.

Power Booster (tehon tehostin)

Tuotteessa on ylimääräinen tehotaso (tason **9** jälkeen), joka pysyy aktiivisena 10 minuutin ajan, jonka jälkeen lämpötila palaa edelliseen asetettuun arvoon. Kosketa ja vieritä valintapalkkia (3) (tason **9** jälkeen) ja aktivoi Power Booster (tehon tehostin) -toiminto. Tehon tehostimen taso näytetään valitun keittoalueen näytöllä symbolilla

"P"

Silta-alueet

Siltatoiminnon avulla keittoalueet pystyvät toimimaan yhdistetysti luoden yhden alueen samalla tehotasolla. Tämän toiminnon avulla suurikokoisilla kattiloilla ja pannuilla pystytään kypsentämään ruokaa tasaisemmin. Edessä olevaa "pääkeittoaluetta" pystytään käyttämään yhdessä takana olevan "toissijaisen" keittoalueen kanssa (katso tämän oppaan kuvitettu osio nähdäksesi, mitkä keittoalueet on varustettu tällä toiminnolla). Siltatoiminnon aktivointi:

- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita haluat käyttää
- "Toissijaisen" keittoalueen silta-toiminnon osoitin (20)

syttyy **"J"**

- "Pääkeittoalueen" valintapalkilla (3)

pystytään asettamaan käyttötaso (teho)


- Siltatoiminnon deaktivointi onnistuu toistamalla sama aktivointiprosessi







Lämmönhallinta

Lämmönhallinta on toiminto, jonka avulla pystytään asettamaan sopivin esiasetettu lämpötila, jolla saavutetaan haluttu tulos (katso tämän luvun lopussa oleva lämmönhallintataulukko).

Käyttö

Keittoalueen valinta

- Paina -näppäintä (4) kerran tai useamman kerran valitaksesi sopivimman tason käytettävissä olevien joukosta:

	Sulatus*	
	Lämmitys*	
	Haudutus*	
* Katso tämän luvun lopusta löytyvä Lämmönhallinta-osio.		

- Paina uudelleen kytkeäksesi toiminnon pois päältä.


Seuraava symboli ilmestyy sen keittoalueen näytölle,

joka toimii Lämmönhallintatilassa:


Näppäinlukko

Näppäinlukon avulla pystytään estämään lieden asetusten muuttaminen, millä voidaan estää tahaton peukalointi, ja jo asetetut toiminnot pysyvät aktiivisina.

Aktivointi:

- paina  (9)
- Painikkeen LED-valo syttyy ilmaisten, että se on aktivoitu



Deaktivoi toistamalla toiminto.

Lapsilukko

Lapsilukon avulla lapsia pystytään estämään vahingossa käyttämästä keittoalueita ja poistoalueita estämällä kaikkien toimintojen aktiivointi.

Lapsilukko voidaan aktivoida vain tuotteen ollessa päällä ja keittoalueiden (ja poistoalueen) ollessa pois päältä.

Aktivointi:

- poista kattilat liedeltä
- paina ja pidä painettuna samanaikaisesti  (9) ja  (10). äänimerkki ilmaisee toiminnon olevan aktiivinen, ja "L" ilmestyy näytölle (13) ja (14).



Deaktivoi toistamalla toiminto.

Ajastin

Ajastintoiminto on laskuri, joka voidaan asettaa kaikille kettialueille (ja poistoalueille), myös samanaikaisesti.

Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet (tai poistoalue) sammuu automaattisesti, ja käyttäjälle ilmoitetaan tästä merkkiäänellä.

Lieden ajastintoiminnon aktivointi/säätö

- Valitse keittoalue (teho ≠ 0)
- Paina   (8) avataksesi ajastintoiminnon

Käyttö

- Ajastimen ajan säätö:

paina valitsinta **+** lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa

paina valitsinta **—** vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa

Toista halutessasi sama toiminto muille keittoalueille.

Huomaa: Jokaisella keittoalueella voi olla erillinen asetettu ajastin; näytöllä (15) näytetään viimeisenä valitun lieden ajastin 10 sekunnin ajan, jonka jälkeen näytetään ajastin, jossa on vähiten aikaa jäljellä.

Kun ajastimen aika on kulunut, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajan, tai se päättyy, kun jotakin lieden painiketta painetaan), ja näytöllä (15) vilkkuu "000"-symboli.

Huomaa: keittoalueen sivuun ilmestyy seuraava



symboli: (19)

Ajastimen kytkeminen pois päältä:

- valitse keittoalue
- aseta ajastimen arvoksi "0" näppäimellä **—**

Huomaa: toiminto pysyy aktiivisena, jos mitään muuta näppäintä ei paineta tällä välin.

Munakello

Munakellotoiminto on ajastin, joka ei ole riippuvainen keittoalueista (eikä poistoalueesta). Munakello aktivoidaan painamalla

— + (8).

Huomaa: säätääksesi munakellotoimintoa noudata ajastinta koskevia toimenpiteitä

Kun ajastimen aika on kulunut, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajan, tai se päättyy, kun jotakin lieden painiketta painetaan), ja näytöllä (15) vilkkuu "000"-symboli.

Keskeytys

Keskeytystoiminnolla pystytään keskeyttämään lieden aktiivisia toimintoja,

ja kypsennysteho laskee nollaan.

Aktivointi:

- paina **||** (10)
- "!" tulee näkyviin (13).

Toiminnon deaktivointi:

Huomaa: tämä toiminto palauttaa lieden asetukset niihin mitä ne olivat ennen keskeytystä.

- paina **||** (10)
- vieritä 10 sekunnin kuluessa valintapalkkia (3), joka liittyy keittoalue 2:een (kuva 19).

Huomaa: jos toimintoa ei suoriteta tämän ajan kuluessa, keskeytystoiminto pysyy aktiivisena.

Käyttö


Huomaa: jos keskeytystoimintoa ei deaktivoita 10 minuutin kuluessa, liesi samuu automaattisesti.

Palautus

Palautustoiminnolla pystytään palauttamaan kaikki liedien asetukset, jos

se on sammutettu vahingossa.

Aktivointi:

- kytke liesi takaisin päälle  6 sekunnin kuluessa sammutuksesta
- paina "II" seuraavan 6 sekunnin aikana

Automaattinen lämmitys


Automaattisella lämmitystoiminnolla pystytään saavuttamaan asetettu teho nopeammin; tällä toiminnolla on mahdollista kypsentää ruokaa nopeammin mutta ilman riskiä polttaa ruoka, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on käytettävissä tehotasoilta 1–8.

Aktivointi:


- paina ja pidä painettuna haluttua tehotasoa valintapalkissa (3).
- "F" tulee näkyviin (13).


Tehon rajoitus

Tehonrajoitustoiminnon avulla tuotetta voidaan käyttää rajoittaen sen maksimitehoa.

Huomaa: rajoitus tulee asettaa liedien ollessa kiinni, painamatta  2 minuuttiin siitä, kun liesi on liitetty verkkovirtaan tai kun itse sähköverkko on uudelleenkytketty.

Tehon rajoituksen asettaminen:

– paina ja pidä painettuna näppäimiä  II, kunnes kuuluu merkkiäänäni

– liu'uta liukusäätimiä FL ja RL  samanaikaisesti vasemmalta oikealle ja paina P-kirjaimia, kunnes kuuluu lyhyt merkkiäänäni


- Ajastimen näyttö (15) näyttää symbolit "CF6" ilmaisten, että se voidaan asettaa
- FL-alueen (etuvasen) näyttö näyttää nykyisen asetuksen**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW


** rajoitus on oletuksena 7,4 KW

– Liu'uta FL-liukusäädintä muuttaaksesi tehonrajoitusasetuksia



– vasemmalta oikealle lisätäksesi tehoa


– oikealta vasemmalle vähentääksesi tehoa

– tallenna valinta painamalla näppäimiä  II 1 sekunnin ajan; kuuluu äänimerkki, joka vahvistaa asetuksen, ja toiminto sulkeutuu.

Käyttö

Poistotuulettimen käyttö

Virran päälle kytkeminen

Paina (kosketa)  lieden/liesituulettimen ON/OFF-painiketta. Osoitinvalo syttyy ilmaisten, että liesi/liesituuletin on valmis käytettäväksi.

Paina uudelleen kytkeäksesi pois päältä

Huomaa: Tämä toiminto on muihin nähden ensisijainen.

Poistotuulettimen päälle kytkeminen:

Kosketa (paina) valintapalkkia (6) poistotuulettimen aktivoimiseksi

Poistonopeus (teho):





Kosketa ja vieritä valintapalkkia (6) oikealle lisätäksesi poistotuulettimen nopeutta (teho)

(0–10);

vasemmalle vähentääksesi poistotuulettimen nopeutta (teho) (10–0).

Ajastin

Poistotuulettimen ajastintoiminnon aktivointi/säätö


- Valitse poistotuulettimen (nopeus \neq 0).
- Paina   (8) avataksesi ajastintoiminnon (millä tahansa nopeudella)
- Ajastimen ajan säätö: paina valitsinta  lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa. Paina valitsinta  vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa. Näytöllä (15) näkyy jäljellä oleva aika.

Huomaa: poistotuulettimen sivuun ilmestyy ajastimen ollessa käytössä symboli



(19). Kun ajastimen aika on kulunut, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajan, tai se päättyy, kun jotakin lieden painiketta painetaan), ja näytöllä (15) vilkkuu "000"-symboli.


Ajastimen kytkeminen pois päältä:


- valitse keittoalue
- aseta ajastimen arvoksi "0" näppäimellä 

Huomaa: toiminto pysyy aktiivisena, jos mitään muuta näppäintä ei paineta tällä välin.

Suodattimen täytön ilmaisin



Liesituuletin ilmaisee, milloin suodatin vaatii huoltoa:

Rasvasuodatin: "" (17)-merkkivalo syttyy

Aktiivihiihliisuodatin, hajunpoisto: "" (17)-merkkivalo vilkkuu

Suodattimen täytön nollaus


Kun suodattimet on huollettu (rasva- ja/tai aktiivihiihliisuodatin),

pidä painettuna näppäintä  (7); "" (17)-merkkivalo sammuu ja laskuri alkaa alusta.

Käyttö


Aktiivihiiisuodattimen suodattimen täytön osoittimen aktivointi

Tämä osoitin on oletuksena deaktivoituna. Aktivoi se seuraavasti:


– käynnistä vapaasti hengittävä liesi painamalla ;

– vapaasti hengittävän moottorin ja keittoalueiden ollessa pois päältä, paina ja pidä painettuna



– “” käynnistyy ja sen jälkeen sammuu ilmaisten aktivoinnin onnistumisesta.

Aktiivihiiisuodattimen suodattimen täytön osoittimen deaktivointi



toista yllä ilmoitetut aktivointivaiheet. “” välähtää ja sitten sammuu ilmaisten deaktivoinnin onnistumisesta.

Automaattinen toiminta (Hob-2Hood)

Liesituuletin käynnistyy sopivimmalla nopeudella, mukauttaen keittoalueella käytetyn kypsennystason poistokapasiteetin.

Lieden ollessa sammutettuna liesituuletin mukauttaa imunopeutta vähentäen sitä asteittain, jotta höyryjä ja hajuja ei jää ilmaan

Tämän toiminnon aktivointi:

Paina lyhyesti näppäintä  (7). Merkkivalo “” (18) syttyy ilmaisten, että liesituuletin toimii tässä tilassa.

Imupinta on suunniteltu käytettäväksi yhdessä Window Sensor KIT -sarjan kanssa (valmistaja ei tarjoa tätä). Kun Windows sensor KIT -sarja asennetaan (vain, jos pintaa käytetään SUCTION-tilassa (imu), imutoiminto keskeytyy aina kun pinnalle asennettu sarja havaitsee, että sen huoneen ikkuna on suljettu, johon se on asennettu. On suositeltavaa ostaa FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus -niminen sarja, joka on saatavilla valtuutetuista Elektrotechnik Schabus -liikkeistä tai suoraan valmistajan verkkosivustolta osoitteesta




www.elektrotechnik-schabus.de.

– Imupintasarjan sähköliitokset tulee tehdä pätevä ja erikoistunut asentaja.

– Imupinnan valmistaja ei ota vastuuta haitoista, vaurioista tai tulipaloista, jotka johtuvat KIT-sarjan vioista ja/tai toimintahäiriöistä ja/ tai sen virheellisestä asennuksesta.

Käyttö

4.2 Tehotaulukot

Lämmönhallinta		Kuvaus
	Sulatus	Se määrittää sopivan kypsennystason, jolla sulatetaan hitaasti herkät tuotteet heikentämättä niiden makua (suklaa, voi jne.).
	Lämmitys	Se määrittää sopivan kypsennystason, jolla pystytään pitämään ruoka hellävaraisesti samassa lämpötilassa ilman, että se kiehuu.
	Hauduttaminen	Se määrittää sopivan kypsennystason ruoan pitkäaikaiseen hauduttamiseen. Sopii tomaattikastikkeiden, lihakastikkeiden, keittojen ja minestronekeittojen kypsentämiseen, ylläpitäen hallitun kypsennystason (ihanteellinen vesihauteelle). Se estää ruokaa läikkymästä tai tarttumasta kattilan pohjaan, mikä on tyypillistä tällaisille valmisteille. Käytä tätä toimintoa, kun ruoka alkaa kiehua.

Käyttö

Tehotaso		Kypsennys- tyyppi	Tason käyttö (näytössä yhdistyy kokemus ja kypsennystottumuk- set)
Maksimiteho	Tehostin	Pikalämmitys	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nostamiseksi nopeasti kiehumispisteeseen, jos siinä on vettä, tai kypsennysnesteiden nopeaan lämmittämiseen.
	8-9	Paistaminen - keittäminen	Ihanteellinen ruskistukseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakastetuotteiden paistamiseen ja nopeaan keittämiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistus - paistaminen - keittäminen - grillaus	Ihanteellinen paistamiseen, kiehumisen ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaukseen (lyhyt aika, 5-10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - paistaminen - grillaus	Ihanteellinen paistamiseen, haudutuslämpötilan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaukseen (keskipituinen aika, 10-20 minuuttia) ja lisukkeiden esilämmittämiseen
Keskiteho	4-5	Kypsentäminen - hauduttaminen - paistaminen - grillaus	Ihanteellinen hauduttamiseen, kevyen kiehumisen ylläpitoon ja kypsentämiseen (pidempiä aikoja). Pastan sekoittaminen
	3-4	Kypsentäminen - hauduttaminen - sakeuttaminen - sekoittaminen	Ihanteellinen hitaaseen kypsentämiseen (riisi, kastikkeet, paahtopaistit, kala) nesteen kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito) ja pastan sekoittamiseen
	2-3		Ihanteellinen hitaaseen kypsentämiseen (alle litra: riisi, kastikkeet, paahtopaistit, kala) nesteen kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Matala teho	1-2	Sulattaminen - lämpimänä pitäminen - sekoittaminen	Ihanteellinen voin pehmentämiseksi, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen ja pienten tuotteiden sulattamiseen
	1		Ihanteellinen pienten annosten pitämiseksi vastavalmistetun ruoan lämpöisenä tai tarjoiltavien ruokien lämpötilan ylläpitämiseksi ja risoton sekoittamiseksi
OFF (pois pääl- tä)	Nolla teho	Tukipinta	Liesi valmiustilassa tai pois päältä (kypsennyksen päättymisen jälkeen liedessä saattaa olla vielä jälkilämpöä, josta ilmaisee merkinnät H-L-O)

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Käyttö

4.3 Kypsennystaulukot

Ruokien luokat	Annokset tai kypsennyksen tyyppi	Tehotaso ja kypsennysmalli			
		Ensimmäinen vaihe	Tehot	Toinen vaihe	Tehot
Pasta, riisi	Tuorepasta	Veden lämmittäminen	Tehostin – 9	Pastan kypsentäminen ja kiehumisen ylläpitäminen	7–8
	Tuorepasta	Veden lämmittäminen	Tehostin – 9	Pastan kypsentäminen ja kiehumisen ylläpitäminen	7–8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Tehostin – 9	Pastan kypsentäminen ja kiehumisen ylläpitäminen	5–6
	Risotto	Paistaminen ja paahtaminen	7–8	Kypsentäminen	4–5
Vihannekset, hernekasvit	Keitetty	Veden lämmittäminen	Tehostin – 9	Keittäminen	6–7
	Paistettu	Lämmitysöljy	9	Paistaminen	8–9
	Ruskistaminen	Lisukkeiden lämmittäminen	7–8	Kypsentäminen	6–7
	Haudutettu	Lisukkeiden lämmittäminen	7–8	Kypsentäminen	3–4
	Paistettu	Lisukkeiden lämmittäminen	7–8	Ruskistettu	7–8
Lihat	Paahtopaisti	Lihan ruskistaminen öljyllä (jos käytetään voita, tehotaso 6)	7–8	Kypsentäminen	3–4
	Grillattu	Pannun esilämmitys	7–8	Grillaus molemmilta puolilta	7–8
	Ruskistaminen	Öljyllä ruskistaminen (jos käytetään voita, tehotaso 6)	7–8	Kypsentäminen	4–5
	Pataruoka	Öljyllä ruskistaminen (jos käytetään voita, tehotaso 6)	7–8	Kypsentäminen	3–4
Kala	Grillattu	Pannun esilämmitys	7–8	Kypsentäminen	7–8
	Pataruoka	Öljyllä ruskistaminen (jos käytetään voita, tehotaso 6)	7–8	Kypsentäminen	4–5
	Paistettu	Öljyn tai rasvan lämmittäminen	8–9	Paistaminen	3–4

Käyttö

Kananmunat	Munakkaat	Pannun lämmittäminen voilla tai rasvalla	6	Kypsentäminen	7-8
	Munakkaat	Pannun lämmittäminen voilla tai rasvalla	6	Kypsentäminen	3-4
	Pehmeä keitetty/keitetty	Veden lämmittäminen	Tehostin - 9	Kypsentäminen	7-8
	Pannukakut	Pannun lämmittäminen voilla	6	Kypsentäminen	6-7
Kastikkeet	Tomaatti	Öljyllä ruskistaminen (jos käytetään voita, tehotaso 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Lihakastike	Öljyllä ruskistaminen (jos käytetään voita, tehotaso 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Béchamel	Pohjan valmistelu (sulata voita ja jauhoja)	5-6	Lämmitä haudutuslämpötilaan	3-4
Jälkiruoat, kreemit	Vanukas	Kiehauta maito	4-5	Jatka hauduttamista	4-5
	Kohokkaat	Kiehauta maito	4-5	Jatka hauduttamista	2-3
	Riisikohokas	Lämmitä maito	5-6	Jatka hauduttamista	2-3

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Huolto

Lieden huolto

Huomio! Varmista ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, että keittoalueet ovat poissa päältä ja että lämpösoitin on sammunut.

5.1 Puhdistaminen

Liesi tulee puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tärkeää: Älä käytä hankaavia pesusieniä tai hankaustyynyjä. Niiden käyttö saattaa pilata ajan saatossa lasipinnan. Älä käytä kemiallisia ärsyttäviä aineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahrannoistoaaineita.

Jätä liesi jokaisen käyttökerran jälkeen jäähtymään ja puhdista siitä ruokajäämkerrostumat ja -tahrat. Sokeri tai runsaasti sokeria sisältävät ruoat vaurioittavat liettä, ja ne tulee poistaa liedeltä välittömästi. Suola, sokeri ja hiekka saattavat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, paperipyyhettä tai erityisiä tuotteita liedien puhdistamiseen (noudata valmistajan antamia ohjeita). **ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESUREITA!!!**

Tärkeää: Jos kattiloista vuotaa vahingossa tai runsaasti nestettä, tuotteen alaosassa sijaitseva poistoventtiili voidaan avata, jotta jäämät saadaan poistettua ja liesi puhdistettua mahdollisimman hygieenisissä olosuhteissa.

Kuva 18

Läpikotaisempaa puhdistamista varten alempi alusta voidaan irrottaa kokonaan.

Kuva 18a - 18b

Poistotuulettimen huolto

Puhdistaminen

Käytä puhdistamiseen VAIN neutraaleilla nestemäisillä pesuaineilla kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUSVÄLINEITÄ TAI TYÖKALUJA!**

Vältä hankaavien puhdistusainesten käyttämistä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

Rasvasuodatin

Kuvat 15–16

Vangitsee ruoanlaitosta syntyvät rasvahiukkaset. Tämä suodatin tulee puhdistaa kerran kuussa (tai kun suodattimen täytön ilmaisain ilmoittaa sen tarpeesta) käyttäen ei-hankaavia puhdistusaineita, joko käsin tai astianpesukoneessa, jonka tulee olla asetettu matalaan lämpötilaan ja lyhyellä ohjelmalla. Astianpesukoneessa pestynä metallinen rasvasuodatin saattaa menettää väriään, mutta sen suodatus-teho pysyy muuttumattomana.

Aktiivihiiisuodattimet (vain suodatinmallissa)


Kuvat 17 – 17a – 17b – 17c

Vangitsee epämiellyttävät ruoanlaitosta syntyvät hajut. Tuotteessa on neljä suodatinpakettia, jotka vangitsevat hajuja aktiivihiiilen avulla. Aktiivihiiili on keraamisessa kuoresa, minkä ansiosta epäpuhtaudet pääsevät siihen helposti ja esteettömästi, mikä tekee absorptioalasta suuren.

Huolto

Keraamiset aktiivihiiisuodattimet täyttyvät enemmän tai vähemmän ajan saatossa, riippuen kypsennystyyppistä ja siitä, miten usein rasvasuodattimet puhdistetaan. Nämä hajusuodattimet voidaan regeneroida 2–3 kuukauden välein 200 celsiusasteeseen esilämmitetyssä uunissa pitämällä niitä siellä 45 minuuttia. Regeneraation ansiosta maksimikäyttöikä on 5 vuotta.

5.2 Vianmääritys

Virhekoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Virheen korjaaminen
E2	Komentoalue kytkeytyy pois päältä liian korkean lämpötilan takia	Sähköosien sisäinen lämpötila on liian korkea	Anna lieden jäähtyä ennen sen käytön jatkamista
ERR03 + äänimerkki 	Havaitaan jatkuva (pysyvä) näppäinten painallus. Käyttöliittymä kytkeytyvät pois päältä 10 sekunnin kuluttua	Vettä, kattiloita tai keittiövälineitä on käyttöliittymän päällä	Puhdista pinta ja poista siitä kaikki esineet
Kaikkien muiden virheilmoitusten (E ... U ...) tapauksessa:	Soita asiakaspalveluun ja ilmoita virhekoodi		

5.3 Asiakaspalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluun:

1. Tarkista, pystytkö ratkaisemaan ongelman itse "Vianmääritys"-kohdassa ilmoitetuilla tiedoilla.

2. Sammuta laite ja kytke se sitten takaisin päälle nähdäksesi korjautuuko ongelma itsestään. Jos vika ei korjaudu yllä mainituilla tarkastuksilla, ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelupisteeseen.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

Należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za problemy, uszkodzenia lub pożary wynikłe z postępowania niezgodnego z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (przygotowywanie posiłków i usuwanie oparów powstałych podczas gotowania). Zabrania się wykorzystywania urządzenia w jakimkolwiek innym celu (np. podgrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za wykorzystywanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem oraz korzystanie z nieprawidłowych ustawień.

• **Przestroga!** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek działań instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Instalacja lub konserwacja urządzenia musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami producenta oraz zgodnie z lokalnymi przepisami z zakresu bezpieczeństwa.
- Zabrania się naprawy lub wymiany jakiegokolwiek komponentu urządzenia, o ile nie zostało to wyraźnie zaznaczone w niniejszym podręczniku.
- Uziemienie urządzenia jest obligatoryjne.
- Długość przewodu zasilającego musi być wystarczająca do podłączenia zabudowanego w szafce urządzenia do sieci elektrycznej.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Aby zapewnić zgodność instalacji z aktualnymi standardami bezpieczeństwa, należy zastosować standardowy wyłącznik (sieciowy) odłączający wszystkie bieguny zasilania. Zapewnia on całkowite odłączenie zasilania w warunkach przepięcia kategorii III (zgodnie z przyjętymi zasadami montażu).
- Zabrania się stosowania listw zasilających i przedłużaczy.
- Po zakończeniu instalacji komponenty elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika.
- Podczas eksploatacji urządzenie i jego odstłonięte komponenty się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć rozgrzanych komponentów.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem; dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia i powinny się znajdować pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na nagrzewanie się komponentów urządzenia.
- Osoby korzystające z rozruszników serca i aktywnych implantów powinny sprawdzić przed przystąpieniem do eksploatacji, czy urządzenia te są kompatybilne z płytą indukcyjną.
- Zabrania się dotykania elementów grzejnych urządzenia podczas i po zakończeniu jego eksploatacji.
- Należy unikać kontaktu odzieży lub innych materiałów palnych z urządzeniem do czasu jego całkowitego ostygnięcia.
Zabrania się umieszczania materiałów palnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się z łatwością zapalić. Gotowanie potraw zawierających znaczne ilości tłuszczu lub oleju powinno być stale nadzorowane.
- W razie pęknięcia powierzchni należy natychmiast wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi mechanizmami czasowymi lub dodatkowymi systemami sterowania zdalnego.
- Nienadzorowane gotowanie na płycie potraw zawierających olej lub tłuszcz może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Cały proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być monitorowany przez cały czas.
- **ZABRANIA SIĘ** podejmowania prób gaszenia pożaru za pomocą wody. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i stłumić płomień za pomocą np. pokrywy naczynia lub koca gaśniczego. Zagrożenie pożarowe: zabrania się opierania jakichkolwiek przedmiotów o powierzchnię przeznaczoną do gotowania.
- Zabrania się stosowania parowych urządzeń czyszczących.
- Zabrania się umieszczania na płycie przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, gdyż mogą się one bardzo nagrzać.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (dolna część urządzenia), aby się upewnić, że wymagane napięcie i natężenie urządzenia są zgodne z napięciem i natężeniem sieci oraz że urządzenie zostanie podłączone do odpowiedniego gniazdka. W razie wątpliwości należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka.
- **OSTRZEŻENIE:** Po zakończeniu eksploatacji należy wyłączyć płytę za pomocą elementów sterowania; nie należy polegać wyłącznie na systemie detekcji naczynia.
- Unikać rozlewania; podczas gotowania lub podgrzewania potraw ciekłych należy obniżyć poziom pracy płyty.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Zabrania się pozostawiania włączonych elementów grzejnych ze znajdującymi się na nich pustymi naczyniami lub bez pojemników na nich.
 - Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć odpowiednią strefę.
 - Zabrania się gotowania w folii aluminiowej lub bezpośredniego umieszczania produktów opakowanych w folię aluminiową na płycie indukcyjnej. Aluminium zostanie stopione i nieodwracalnie uszkodzi urządzenia.
 - Zabrania się podgrzewania zamkniętych puszek lub konserw: mogą eksplodować! To ostrzeżenie dotyczy wszystkich rodzajów płyt grzewczych.
 - Trybu pracy urządzenia z maksymalną mocą (np. funkcja Booster) nie można stosować do podgrzewania niektórych płynów, np. oleju do smażenia. Nadmierna ilość ciepła może stanowić zagrożenie.
- W takich sytuacjach zaleca się korzystanie z małej mocy urządzenia.
- Pojemniki muszą być ustawione bezpośrednio na środku danego pola. Zabrania się umieszczania jakiegokolwiek elementów pomiędzy garnkiem a płytą.
 - W razie wykrycia nadmiernej temperatury urządzenie automatycznie obniży moc dla danej strefy gotowania.
 - Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia należy je odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć za pomocą wyłącznika głównego).
 - Podczas przeprowadzania montażu i konserwacji należy zawsze korzystać z rękawic ochronnych.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia, o ile znajdują się one pod nadzorem lub zostały szczegółowo poinstruowane o zasadach bezpiecznego korzystania z urządzenia i potencjalnych zagrożeniach związanych z jego eksploatacją.
- Należy zawsze uważać na dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, o ile nie są pod nadzorem osoby dorosłej.
- Jeżeli okap kuchenny jest wykorzystywany jednocześnie z innymi urządzeniami działającymi na podstawie spalania (np. gazu), pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane.
- Powierzchnie zarówno wewnętrzne, jak i zewnętrzne okapu należy regularnie czyścić (MIN. RAZ W MIESIĄCU), postępując zgodnie z instrukcjami konserwacji. Niestosowanie się do zasad czyszczenia okapu oraz wymian i czyszczenia filtra może powodować zagrożenie pożarowe.
- Zabrania się flambiowania potraw. Stosowanie otwartego ognia może uszkodzić filtry i stanowić zagrożenie pożarowe; należy go za wszelką cenę unikać.
- Podczas smażenia należy zachować szczególną ostrożność. Nadmiernie rozgrzany olej może się zapalić.
- **Przeostroga!** Gdy płyta jest włączona, komponenty dostępne dla użytkownika mogą być gorące.
- **Przeostroga!** Zabrania się podłączania urządzenia do zasilania przed zakończeniem instalacji.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- W zakresie środków technicznych i środków bezpieczeństwa niezbędnych do prawidłowego odprowadzania oparów należy postępować zgodnie z przepisami lokalnymi.
- Wyciągane powietrze nie może być odprowadzane kanałami wykorzystywanymi do odprowadzania spalin generowanych przez palniki gazowe lub inne urządzenia działające na podstawie spalania.
- Zabrania się eksploatacji okapu bez prawidłowo zainstalowanych żarówek, gdyż może to grozić porażeniem prądem.
- Zabrania się eksploatacji okapu, jeżeli grill nie został prawidłowo zamontowany!
- Do instalacji należy stosować jedynie śruby mocujące dostarczone z produktem, a jeśli nie zostały dostarczone, należy kupić właściwy rodzaj śrub. Należy stosować wyłącznie śruby o odpowiedniej długości, zgodnie z rysunkiem montażowym.
- Jeżeli okap kuchenny jest wykorzystywany w połączeniu z innymi urządzeniami zasilanymi innym rodzajem energii niż energia elektryczna, podciśnienie wewnątrz pomieszczenia nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} barów). 10⁻⁵ barów).
- Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i opracowane zgodnie z poniższymi regulacjami:
- Bezpieczeństwo: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Wydajność: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Zalecenia dotyczące prawidłowego korzystania w celu zmniejszenia niekorzystnego oddziaływania na środowisko: Okap należy włączyć po rozpoczęciu gotowania (minimalna prędkość) i umożliwić jego pracę przez kilka minut po zakończeniu gotowania. Prędkość pracy należy zwiększyć wyłączenie, jeżeli wytwarzane są znaczne ilości pary i oparów; funkcji Booster należy używać tylko w przypadkach ekstremalnych. Filtry węglowe należy okresowo wymieniać, aby zapewnić efektywną pracę systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów.
- W celu zapewnienia dużej efektywności filtra tłuszczowego należy go regularnie czyścić. W celu ulepszenia wydajności i zminimalizowania poziomu hałasu należy zastosować rurę o maksymalnej średnicy, określonej w tej instrukcji.

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).



PWyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Informacje o opakowaniu



Opakowanie tego wyrobu wykonano z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z naszym ustawodawstwem krajowym. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Oddaj je w jednym z wyznaczonych przez władze lokalne punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Użytkowanie

System gotowania indukcyjnego działa na podstawie zjawiska indukcji magnetycznej. Główną cechą systemu jest bezpośredni transfer energii z generatora do naczynia.

Zalety: Charakterystyka płyty indukcyjnej w porównaniu do płyty elektrycznej:

- Bezpieczeństwo: niższa temperatura szklanej powierzchni.
- Szybkość: krótszy czas podgrzewania potraw.
- Precyzja: płyta natychmiastowo reaguje na polecenia.
- Większa wydajność: 90% pobranej energii jest przetwarzane na energię cieplną. Co więcej, po zdjęciu naczynia z płyty energia cieplna bezzwłocznie przestaje być transmitowana; oznacza to brak niepożądanych strat ciepła.

2.1 Naczynia do gotowania



Należy korzystać wyłącznie z naczyń oznaczonych poniższym symbolem

Ważne: aby uniknąć trwałego uszkodzenia powierzchni płyty, zabrania się stosowania:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie,
- naczyń metalowych z emaliowanym dnem,
- naczyń z ostrymi krawędziami dolnymi (możliwość zarysowania płyty).
- Zabrania się umieszczania gorących naczyń na panelu sterowania płyty

2.1.1 Naczynia wykorzystywane wcześniej

Gotowanie indukcyjne opiera się na magnetyzmie, który skutkuje generowaniem ciepła. Z tego powodu naczynia muszą zawierać żelazo. Można sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, poprzez wykorzystanie zwykłego magnesu. Naczynie nie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeżeli nie przyciąga magnesu.

2.1.2 Zalecane średnice dna naczyń

Ważne: Jeżeli naczynia nie będą miały odpowiedniego rozmiaru, strefa gotowania nie zostanie włączona. Aby uzyskać więcej informacji ma temat średnicy naczynia dla każdej ze stref, patrz ilustracje w niniejszej instrukcji.

2.2 Oszczędność energii

Zalecenia dotyczące najlepszych wyników eksploatacji:

- Należy stosować wyłącznie naczynia o średnicy dolnej równej danej strefie gotowania.
- Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Jeżeli to możliwe, podczas gotowania należy przykrywać naczynia pokrywkami.
- Warzywa, ziemniaki itp. należy gotować w niewielkiej ilości wody, co skraca ich czas gotowania.
- Zaleca się korzystać z szybkowarów; to jeszcze bardziej skraca czas gotowania i zmniejsza zużycie energii.

Użytkowanie

– Naczynia należy umieszczać na środku strefy gotowania narysowanej na płycie.

Korzystanie z wentylatora wyciągowego

Z systemu wyciągowego można korzystać w dwóch wersjach: wyciąg na zewnątrz lub zastosowanie filtra z recyrkulacją wewnętrzną.



Wyciąg na zewnątrz

Rys. 7

Opary są wyprowadzane na zewnątrz przez układ rur (należy je zakupić osobno) przymocowanych do kotnierza łątnikowego. Średnica rury wylotowej musi być równa średnicy pierścienia łątnikowego:

- dla prostokątnych wylotów 222 x 89 mm
- dla okrągłych wylotów \varnothing 150 mm(*)

Aby uzyskać więcej informacji, patrz rozdział z informacjami na temat wyciągu w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Rys. 7c

Podłączyć produkt do przymocowanych do ściany rur/otworów wylotowych o średnicy równej wylotowi powietrza (kotnierz łątnikowy). Stosowanie przymocowanych do ściany rur/otworów wylotowych o mniejszej średnicy może obniżyć wydajność wyciągu oraz znacznie zwiększyć poziom generowanego hałasu. W takiej sytuacji producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za produkt.

- Długość wykorzystywanych rur należy ograniczyć do niezbędnego minimum.
- Liczbę wygięć rur należy ograniczyć do niezbędnego minimum (maksymalny kąt: 90°).
- Unikać drastycznych zmian średnicy rur.



Wersja z filtrem

Rys. 8

Wyciągane powietrze będzie filtrowane przez specjalne filtry tłuszczowe oraz filtry zapachowe przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia.

Produkt jest dostarczany wraz ze wszystkimi komponentami niezbędnymi do wykonania standardowej instalacji (wylot powietrza jest umiejscowiony na przedniej części cokołu szafki).

Wraz z produktem dostarczane są cztery zestawy ceramicznych filtrów z węglem aktywnym o dużej wydajności. Filtry ceramiczne to innowacyjne, modułowe filtry węglowe charakteryzujące się możliwością regeneracji (patrz rozdział „Konserwacja – filtry z węglem aktywnym” w niniejszej instrukcji).

Ich właściwości chemiczno-fizyczne umożliwiają niezwykle wydajne usuwanie nieprzyjemnych zapachów oraz dużą odporność mechaniczną.

Aby uzyskać więcej informacji, patrz rozdział z informacjami na temat wersji z filtrem w ilustrowanej części niniejszej instrukcji. Rys. 13b

Instalacja

Instalacja elektryczna i mechaniczna musi zostać wykonana przez wykwalifikowanego technika.

Urządzenie zostało zaprojektowane do zabudowania w blacie o grubości 2–6 cm (instalacja na blacie) lub 2,5–6 cm (instalacja wyrównana z blatem).

Minimalna odległość pomiędzy płytą a ścianą musi wynosić co najmniej 5 cm z przodu oraz 4 cm po bokach. Odległość elementów znajdujących się nad płytą musi wynosić minimum 50 cm od płyty.

Uwaga: Zalecane odległości mają jedynie charakter informacyjny: podczas projektowania kuchni należy się stosować do instrukcji jej producenta.

3.1 Przyłącza elektryczne

- Odłączyć urządzenie od zasilania
- Instalacja musi być przeprowadzona przez profesjonalnego technikaającego odpowiednio standardy montażu i bezpieczeństwa.
- Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności względem ludzi, zwierząt lub mienia, jeżeli użytkownik nie będzie postępował zgodnie z wytycznymi znajdującymi się w tym rozdziale.
- Długość przewodu zasilającego musi umożliwiać zdjęcie płyty z blatu
- Należy się upewnić, że wartości napięcia określone na tabliczce znamionowej urządzenia (dolna część) odpowiadają charakterystyce napięcia instalacji domowej.

- Zabrania się stosowania przedłużaczy.
- Uziemienie urządzenia jest nakazane prawnie
- Przewód uziemiający musi być o 2 cm dłuższy niż pozostałe przewody
- Jeżeli urządzenie nie zostało wyposażone w przewód zasilający, należy zastosować przewód o minimalnej średnicy przewodnika 2,5 mm² i obciążalności do 7200 W; jeżeli urządzenie charakteryzuje się większą mocą, należy zastosować przewodnik o średnicy 4 mm².
- Przewód w żadnym miejscu nie może osiągać temperatury o 50°C wyższej niż temperatura otoczenia.
- Urządzenie powinno być na stałe podłączone do sieci elektrycznej. Z tego powodu urządzenie należy przyłączyć do sieci z wykorzystaniem standardowego wyłącznika (sieciowego) odłączającego wszystkie bieguny zasilania. Zapewnia on całkowite odłączenie zasilania w warunkach przepięcia kategorii III (przetątnik musi być dostępny dla użytkownika po zakończeniu instalacji).

Uwaga: Aby podłączyć urządzenie z wykorzystaniem opcjonalnego przyłącza jedno- lub trójfazowego, przewód należy wymienić na inny (nie jest dostarczany w zestawie) o poniższej charakterystyce: przyłącze jednofazowe: przewód H05V2V2-F 3G4, przyłącze trójfazowe: przewód H05V2V2-F 5G2.5

Instalacja

Przeostroga! Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania i sprawdzeniem prawidłowości pracy należy zawsze sprawdzić, czy przewód sieciowy został prawidłowo zamontowany.

Przeostroga! Przewód połączenia wzajemnego może wymieniać wyłącznie autoryzowany serwisant lub osoba o takich samych kwalifikacjach.

3.2 Montaż

Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W razie jakichkolwiek problemów należy się skontaktować ze sprzedawcą lub działem Obsługi Klienta przed przystąpieniem do instalacji.
- Sprawdzić, czy rozmiar produktu odpowiada miejscu instalacji.
- Sprawdzić akcesoria wewnątrz opakowania (umieszczone w taki sposób, aby ułatwić transport), takie jak worki ze śrubami, karta gwarancyjna itd. Wyjąć je i umieścić w bezpiecznym miejscu.
- Należy również sprawdzić, czy w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdko.

Przygotowanie szafki do instalacji:

- Produktu nie można instalować nad urządzeniami chłodzącymi, zmywarkami, grzejnikami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.

- Szafkę należy przyciąć przed umiejscowieniem płyty i ostrożnie usunąć wszystkie wióry i trociny.

Ważne: należy użyć jednoskładnikowego uszczelnacza klejowego (S) odpornego na wysokie temperatury (do 250°); przed przystąpieniem do instalacji powierzchnie, które mają być klejone, należy ostrożnie wyczyścić, usuwając wszelkie substancje, jakie mogą mieć negatywny wpływ na klej (np. środki antyadhezyjne, konserwujące, oleje, proszki, pozostałości kleju itd.); uszczelniacz musi zostać równomiernie nałożony wzdłuż całego obwodu ramy; po zakończeniu klejenia należy odczekać około 24 godzin.

Rys. 1b

Przeostroga! Niezamontowanie wszystkich śrub i łączników zgodnie z niniejszymi instrukcjami może spowodować porażenie prądem.

Uwaga: Aby zapewnić prawidłową instalację produktu, zaleca się sklejenie rur taśmą o poniższej charakterystyce:

- miękka, elastyczna powłoka PCW z klejem na bazie akrylu
- zgodna z przepisami DIN EN 60454
- opóźniająca palenie się
- doskonała odporność na zużywanie
- odporna na zmiany temperatur
- możliwość stosowania w niskich temperaturach

Działanie

4.1 Panel sterowania

Uwaga: Aby wprowadzić polecenie, wystarczy dotknąć odpowiedniego symbolu (patrz strona 3).

Klawisze

1. ON/OFF (wł./wył.) na płycie / wentylatorze wyciągowym
2. Wskaźnik pozycji strefy gotowania
3. Wybór strefy gotowania
Zwiększenie/zmniejszenie mocy
4. Aktywacja menadżera temperatur
5. Wskaźnik wentylatora wyciągowego
6. Wybór wentylatora wyciągowego
Zwiększenie/zmniejszenie prędkości wyciągu (moc)
7. Aktywacja funkcji automatycznych
Reset nasycenia filtra
8. Aktywacja wyłącznika czasowego
Zwiększenie/zmniejszenie wartości dla wyłącznika czasowego
9. Blokada klawiszy
- 9+10. Blokada zabezpieczająca przed dziećmi
10. Wyświetlacz pauzy/wznowienia/LED

Wyświetlacz/LED

11. Widok poziomu mocy
12. Widok prędkość wyciągu (moc)
13. Wyświetlacz strefy gotowania
14. Wyświetlacz wentylatora wyciągowego
15. Wyświetlacz wyłącznika czasowego
16. Wyświetlacz menadżera temperatur
17. Wskaźnik wspomaganie filtra
18. Wskaźnik funkcji automatycznego wyciągu
19. Wskaźnik wyłącznika czasowego aktywny
20. Wskaźnik mostka aktywny

Działanie

Eksploracja płyty

Ważne informacje przed rozpoczęciem eksploatacji: Wszystkie funkcje płyty opracowano zgodnie z

najbardziej wymagającymi normami bezpieczeństwa.

Z tego powodu:

- Niektóre funkcje nie będą włączane lub zostaną automatycznie wyłączone, jeżeli na płycie nie będzie żadnego naczynia lub będzie ono nieprawidłowo umieszczone.
- W innych przypadkach włączone funkcje zostaną automatycznie wyłączone po kilku sekundach, jeżeli dana funkcja wymaga dalszych ustawień, które nie zostały wybrane (np. „Żądanie włączenia płyty” bez „Wyboru strefy gotowania” oraz „Temperatury roboczej” lub „Funkcja blokady” / „Wyłącznika czasowego”).

Ostrzeżenie! W razie (przykładowo) dłuższej eksploatacji strefa gotowania może nie zostać natychmiastowo wyłączona ze względu na konieczność jej ostygnięcia; symbol „**H**” zostanie wyświetlony na wyświetlaczu danej strefy „ ”, aby poinformować użytkownika o tym fakcie. Przed przystąpieniem do pracy ze strefą gotowania należy poczekać, aż wyświetlacz się wyłączy.

Wyświetlacz strefy gotowania

Na wyświetlaczu strefy gotowania znajdują się następujące informacje:

Wł. strefa gotowania	0
Poziom mocy	1...9 - P
Wskaźnik nagrzania strefy	H
Detektor naczynia	U
Funkcja menadżera temperatur aktywna	U
Blokada zabezpieczająca przed dziećmi aktywna	L
Funkcja pauzy	
Funkcja automatycznego podgrzewania	R

Charakterystyka płyty

Bezpieczna aktywacja

Produkt może zostać włączony wyłącznie po wykryciu naczynia w strefie gotowania: proces gotowania nie rozpocznie się lub zostanie przerwany, jeżeli płyta nie wykryje naczynia lub naczynie zostanie zdjęte z płyty.

Detektor naczynia

Produkt automatycznie wykrywa obecność naczynia w strefach gotowania.

Działanie

Bezpieczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa każda ze stref gotowania charakteryzuje się maksymalnym czasem pracy, który zależy od ustawionego poziomu mocy.


Wskaźnik nagrzania strefy

Po wyłączeniu jednej lub większej ilości stref gotowania fakt nagrzania płyty jest sygnalizowany wizualnie na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania przez symbol „H”.

Działanie

Uwaga: Przed aktywacją jakiegokolwiek funkcji żądana strefa musi zostać włączona.

Włączanie

Nacisnąć  przycisk ON/OFF (wt./wyt.) płyty/wyciągu. Kontrolka wskaźnika zostanie włączona, co sygnalizuje że płyta/wyciąg są gotowe do eksploatacji. Nacisnąć ten przycisk jeszcze raz, aby wyłączyć urządzenie.

Uwaga: To funkcja priorytetowa względem pozostałych.

Wybór strefy gotowania

Nacisnąć pasek wyboru (3) odpowiedniej strefy gotowania.

9 poziomów mocy


Płyta jest wyposażona w 9 poziomów mocy. Nacisnąć i przesunąć palcem po pasku wyboru (3) w prawo, aby zwiększyć poziom mocy, lub w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Funkcja Power Booster

Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy poziom mocy (dostępny po poziomie 9), który pozostaje aktywny przez 10 minut. Po upływie tego czasu temperatura powróci do poprzednio ustawionej wartości. Nacisnąć i przesunąć palec wzdłuż paska wyboru (3) (poziom dostępny po poziomie 9) i aktywować funkcję Power Booster. Aktywacja tej funkcji jest sygnalizowana przez symbol „P” na wyświetlaczu danej strefy gotowania.

Mostek

Strefy gotowania, dzięki funkcji mostka, mogą ze sobą współpracować, tworząc pojedynczą strefę działającą na podstawie tego samego poziomu mocy. Ta funkcja umożliwia równomierne gotowanie z wykorzystaniem dużych naczyń. Przednia „główna” strefa gotowania może pracować razem z „dodatkową” strefą gotowania znajdującą się z tyłu (aby uzyskać więcej informacji na temat tego, które strefy są wyposażone w tę funkcję, patrz część ilustrowana niniejszej instrukcji). Aktywacja funkcji mostka:

- wybrać jednocześnie dwie strefy gotowania, które mają być wykorzystywane
- wskaźnik funkcji mostka (20) „dodatkowej” strefy gotowania zostanie włączony 
- za pomocą paska wyboru (3) dla „główniej” strefy gotowania możliwe będzie ustawienie poziomu mocy


Działanie

- aby wyłączyć funkcję mostka wystarczy powtórzyć tę procedurę







Menadżer temperatur

Menadżer temperatur to funkcja umożliwiająca wstępne ustawienie temperatur umożliwiających osiągnięcie żądanych wyników (patrz tabela menadżera temperatur na końcu tego rozdziału).

Wybrać strefę gotowania.

- Nacisnąć jeden lub kilka razy  (4), aby wybrać

najodpowiedniejszy poziom z dostępnych:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* See the Temperature Manager at the end of this chapter.		


- Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć.

Poniższy symbol zostanie wyświetlony na wyświetlaczu strefy pracującej w trybie menadżera temperatur „L”

Blokada klawiszy

Blokada klawiszy uniemożliwia korzystanie z płyty i zapobiega przypadkowej zmianie aktualnie wprowadzonych ustawień.

Aktywacja:

- nacisnąć  (9)

- Dioda LED nad przyciskiem zostanie włączona, co informuje o jego aktywacji



Aby wyłączyć, należy powtórzyć tę procedurę.

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi uniemożliwia dzieciom uzyskanie przypadkowego dostępu do funkcji płyty i wyciągu oraz uniemożliwia włączenie jakiegokolwiek funkcji.

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi może zostać włączona, jedynie gdy produkt jest włączony, ale strefy gotowania (i wyciąg) są wyłączone.

Aktywacja:

- zdjąć wszystkie naczynia z płyty
- jednocześnie nacisnąć i przytrzymać  (9) i  (10); aktywacja funkcji będzie sygnalizowana sygnałem dźwiękowym, a na wyświetlaczach (13) i (14) pojawi się „L”.

Aby wyłączyć, należy powtórzyć tę procedurę.

Wyłącznik czasowy

Wyłącznik czasowy to funkcja, którą można zaprogramować dla każdej strefy gotowania (oraz wyciągu) osobno.

Po upływie ustalonego czasu strefy gotowania (lub wyciąg) zostaną automatycznie wyłączone, a użytkownik zostanie o tym poinformowany za pomocą sygnału dźwiękowego.

Działanie

Aktywacja/regulacja funkcji wyłącznika czasowego płyty

- Wybrać strefę gotowania (moc \neq 0).
- Nacisnąć — + (8), aby uzyskać dostęp do funkcji wyłącznika czasowego
- Ustawić czas pracy wyłącznika: nacisnąć przycisk wyboru + , aby zwiększyć czas do automatycznego wyłączenia


nacisnąć przycisk wyboru — , aby zmniejszyć czas do automatycznego wyłączenia

W razie konieczności powtórzyć te działania dla pozostałych stref gotowania.

Uwaga: Dla każdej ze stref gotowania można ustawić inny czas; na wyświetlaczu (15) odliczanie dla ostatnio wybranej strefy będzie wyświetlane przez 10 sekund, po czym wyświetlony zostanie najkrótszy czas.

Gdy wyłącznik zakończy odliczanie, zostanie wyemitowany sygnał akustyczny (przez 2 minuty lub sygnał przestanie być emitowany po naciśnięciu jakiegokolwiek przycisku na płycie), podczas gdy wyświetlacz (15) będzie pulsował i wyświetlał symbol „000”.

Uwaga: z boku wyświetlacza danej strefy gotowania pojawi się

następujący symbol  (19)

Wyłączanie wyłącznika czasowego:

- wybrać strefę gotowania

- dla wyłącznika ustawić wartość „0” za pomocą —

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeżeli w tym samym czasie żaden inny przycisk nie zostanie naciśnięty.

Wyłącznik czasowy (jajka)

Funkcja wyłącznika czasowego (jajka) to odliczanie niezależne od stref gotowania (i wyciągu). Wyłącznik czasowy (jajka) jest aktywowany po naciśnięciu

— + (8).

Uwaga: aby ustawić czas dla wyłącznika czasowego (jajka), należy postępować tak samo jak w przypadku standardowego wyłącznika czasowego

Gdy wyłącznik zakończy odliczanie, zostanie wyemitowany sygnał akustyczny (przez 2 minuty lub sygnał przestanie być emitowany po naciśnięciu jakiegokolwiek przycisku na płycie), podczas gdy wyświetlacz (15) będzie pulsował i wyświetlał symbol „000”.

Pauza

Funkcja pauzy umożliwia zawieszenie dowolnej aktywnej funkcji płyty i skutkuje ustawieniem dla mocy gotowania wartości zerowej.

Aktywacja:

- nacisnąć || (10)
- wyświetlony zostanie „ ! ” (13).

Wyłączanie funkcji:

Działanie

Uwaga: to działanie przywraca ustawienia płyty wprowadzone przed włączeniem pauzy.

- nacisnąć **II** (10)
- w czasie 10 sekund przewinąć w prawo wzdłuż paska wyboru (3), dla strefy gotowania 2 (RYS. 19);

Uwaga: jeżeli działanie nie zostanie przeprowadzone w tym czasie, pauza będzie dalej aktywna.


Uwaga: jeżeli po 10 minutach funkcja pauzy nie zostanie wyłączona, płyta wyłączy się automatycznie.

Wznowienie

Funkcja wznowienia umożliwia przywrócenie wszystkich ustawień płyty

w razie jej przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:

- ponownie włączyć płytę  w czasie 6 sekund po wyłączeniu
- nacisnąć „**II**” w czasie kolejnych 6 sekund

Automatyczne podgrzewanie


Funkcja automatycznego podgrzewania umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; dzięki tej funkcji możliwe jest szybsze gotowanie potłoków, ale bez ryzyka ich przypalenia, ponieważ temperatura nigdy nie przekracza ustalonego poziomu. Ta funkcja jest dostępna dla poziomów mocy od 1 do 8.

Aktywacja:


- na pasku wyboru (3) należy nacisnąć i przytrzymać żądany poziom mocy aż do
- wyświetlenia „**A**” (13).

Ograniczenie mocy

Funkcja ograniczenia mocy umożliwia eksploatację urządzenia z ograniczoną mocą.

Uwaga: limit musi zostać ustawiony przy wyłączonej płytce bez naciśnięcia na , w czasie 2 minut od momentu podłączenia płyty do zasilania lub powrotu zasilania po awarii.

Ustawianie ograniczenia mocy:

- nacisnąć i przytrzymać klawisze  **II** do czasu wyemitowania sygnału akustycznego

- jednocześnie przesunąć suwaki FL i RL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P, z lewej na prawo, i nacisnąć litery P tak, aby wyemitowany został krótki sygnał dźwiękowy

- na wyświetlaczu wyłącznika czasowego (15) pojawi się symbol „CF6” informujący, że można go ustawić
- na wyświetlaczu strefy FL ukazane zostaną aktualne ustawienia**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** Domyślnie, dla limitu ustawiono 7,4 KW


- aby zmienić ograniczenie mocy, należy przesunąć suwak FL

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

Działanie


- z lewej na prawo w celu zwiększenia Kw

- z prawej na lewo w celu zmniejszenia Kw

- aby zapisać wprowadzone zmiany, należy nacisnąć klawisze  **II** i przytrzymać je przez 1 sekundę; wyemitowany sygnał akustyczny potwierdza zachowanie ustawień, po czym funkcja zostanie wyłączona.

Korzystanie z wentylatora wyciągowego

Włączanie

Nacisnąć  ON/OFF (wt./wyt.) płyty/wyciągu. Kontrolka wskaźnika zostanie włączona, co sygnalizuje, że płyta/wyciąg są gotowe do eksploatacji

Nacisnąć ponownie, aby wyłączyć

Uwaga: To funkcja priorytetowa względem pozostałych.

Włączanie wyciągu:

Nacisnąć pasek wyboru (6), aby aktywować wyciąg

Prędkość wyciągu (moc):

Dotknąć i przesunąć wzdłuż paska wyboru (6): w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) wyciągu



(0–10);



w lewo, aby zmniejszyć prędkość (moc) wyciągu (10–0);

Wyłącznik czasowy

Aktywacja/regulacja funkcji wyłącznika czasowego dla wyciągu


- Wybrać prędkość wyciągu (prędkość \neq 0).

- Nacisnąć   (8), aby uzyskać dostęp do funkcji wyłącznika czasowego (z poziomu dowolnej prędkości)


- Ustawić czas pracy wyłącznika czasowego: nacisnąć selektor , aby zwiększyć czas do automatycznego wyłączenia; nacisnąć selektor , aby zmniejszyć czas do automatycznego wyłączenia; na wyświetlaczu (15) zostanie ukazane odliczanie.

Uwaga: z boku wyświetlacza wyciągu i jeżeli wyłącznik czasowy będzie wykorzystywany, wyświetlony zostanie następujący



symbol  (19). Gdy wyłącznik zakończy odliczanie, zostanie wyemitowany sygnał akustyczny (przez 2 minut lub też sygnał przestanie być emitowany po naciśnięciu jakiegokolwiek przycisku na płycie), podczas gdy wyświetlacz (15) będzie pulsował i wyświetlał symbol „0.00”.

Wyłączanie wyłącznika czasowego:


- wybrać strefę gotowania
- dla wyłącznika ustawić wartość „0” za pomocą 


Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeżeli w tym samym czasie żaden inny przycisk nie zostanie naciśnięty.

Działanie

Wskaźnik nasycenia filtra

Na okapie pojawi się informacja, jeżeli filtr będzie wymagał konserwacji:



Filtr tłuszczowy: dioda „” [17] zostanie włączona

Filtr zapachowy z węglem aktywnym: dioda „” [17] LED będzie pulsować

Reset nasycenia filtra


Po zakończeniu konserwacji filtrów (tłuszczowy i/lub z węglem

aktywnym) należy przytrzymać klawisz

 [7]; dioda „” [17] LED zostanie wyłączone, a odliczanie włączone ponownie.


Aktywacja wskaźnika nasycenia filtra zapachowego z węglem aktywnym

Wskaźnik ten jest normalnie wyłączony. Sposób aktywacji:


- włączyć zasysanie płyty, naciskając ;

- po włączeniu silnika zasysania i wyłączeniu stref gotowania nacisnąć i przytrzymać

 ;

- „” włącza się, a następnie wyłącza, informując tym samym o prawidłowej aktywacji.

Dezaktywacja wskaźnika nasycenia filtra zapachowego z węglem aktywnym



powtórzyć czynności opisane powyżej; „” pulsuje, a następnie wyłącza się, informując tym samym o prawidłowej dezaktywacji.

Praca automatyczna (Hob2Hood)

Okap zostanie włączony z odpowiednią prędkością, dostosowując prędkość pracy do wykorzystywanej mocy gotowania.

Po wyłączeniu płyty okap dostosuje prędkość zasysania, stopniowo ją zmniejszając tak, aby wyeliminować pozostałe opary i zapachy

Aktywacja funkcji:




Na krótko nacisnąć  [7], dioda LED „” [18] zostanie włączona, informując, że okap działa w tym trybie.

Powierzchnia zasysania została zaprojektowana do pracy wraz z zestawem czujnika okna (nie jest dostarczany przez producenta). Po instalacji zestawu czujnika okna (wyłącznie w razie pracy powierzchni w trybie ZASYSANIA) zasysanie zostanie zatrzymane za każdym razem, gdy zestaw w jaki wyposażona jest dana powierzchnia, wykryje, że okno w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowany, zostało zamknięte. Zaleca się zakup zestawu FDS KIT – 100 Elektrotechnik Schabus, dostępnego w autoryzowanych centrach firmy Elektrotechnik Schabus lub online:

Działanie

- Podłączenie elektryczne zestawu zasysania może zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Producent powierzchni zasysającej nie ponosi jakiejkolwiek odpowiedzialności za wszelkie niedogodności, uszkodzenia lub pożary spowodowane usterkami i/lub awariami i/lub nieprawidłową instalacją zestawu.

4.2 Tabele mocy

Menadżer temperatur		Opis
	Topienie	Identyfikuje poziom gotowania odpowiedni do powolnego topienia delikatnych produktów bez niwelowania ich właściwości sensorycznych (czekolada, masło itd.).
	Podgrzewanie	Identyfikuje poziom gotowania odpowiedni do delikatnego utrzymania positku w tej samej temperaturze bez zagotowania go.
	Gotowanie na wolnym ogniu	Identyfikuje poziom gotowania odpowiedni do gotowania positku na wolnym ogniu przez dłuższy czas. Odpowiednie do gotowania sosów pomidorowych, mięsnych, zup jarzynowych, utrzymania kontrolowanego poziomu gotowania (idealne do gotowania w wodzie). Zapobiega rozlewaniu positku oraz jego przyleganiu do dolnej części patelni. Należy korzystać z tej funkcji po zagotowaniu positku.

Działanie

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Korzystanie z poziomów (wyświetlacz łączy doświadczenie i nawyki związane z gotowaniem)
Moc maksymalna	Boost	Szybkie podgrzewanie	Idealne do szybkiego zwiększania temperatury posiłku lub szybkiego zagotowania wody/zup
	8-9	Smażenie – wrzenie	Idealne do podsmażania, rozpoczęcia gotowania, smażenia produktów mrożonych, szybkiego zagotowania
Duża moc	7-8	Podsmażanie – smażenie – wrzenie – grillowanie	Idealne do smażenia, utrzymania wrzenia, gotowania i grillowania (krótkie grillowanie, od 5 do 10 minut)
	6-7	Podsmażanie – gotowanie – duszenie – smażenie – grillowanie	Idealne do smażenia, gotowania na wolnym ogniu, gotowania i grillowania (średnie grillowanie, od 10 do 20 minut), wstępnego podgrzewania składników
Średnia moc	4-5	Gotowanie – duszenie – smażenie – grillowanie	Idealne do duszenia, utrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania (przez dłuższy czas) Smażony makaron
	3-4	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie – mieszanie	Idealne do wolnego gotowania (ryż, sosy, pieczeń, ryby) w dowolnym płynie (np. woda, wino, bulion, mleko); mieszania smażonych makaronów
	2-3		Idealne do wolnego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczeń, ryby) w dowolnym płynie (np. woda, wino, bulion, mleko)
Mała moc	1-2	Topienie – rozmrażanie – utrzymywanie w ciepłe – mieszanie	Idealne do roztopiania masła, delikatnego topienia czekolady, rozmrażania niewielkich produktów
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżych, niewielkich dań lub utrzymywania w ciepłe dań serwowanych oraz mieszania risotto
OFF (wyt.)	Zerowa moc	Powierzchnia wspierająca	Płyta w gotowości lub wyłączona (możliwa jest obecność ciepła szczątkowego obecnego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez H-L-O)

Działanie

4.3 Tabele gotowania

Kategoria posiłków	Dania lub rodzaj gotowania	Poziom mocy i schemat gotowania			
		Pierwsza faza	Moc	Druga faza	Moc
Makaron, ryż	Domowy makaron	Podgrzewanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymywanie wrzenia	7-8
	Domowy makaron	Podgrzewanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymywanie wrzenia	7-8
	Ugotowany ryż	Podgrzewanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymywanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażenie i pieczenie	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, jarzyny	Ugotowane	Podgrzewanie wody	Booster-9	Wrzenie	6-7
	Usmażone	Podgrzewanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Sauté	Podgrzewanie dodatków	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzewanie dodatków	7-8	Gotowanie	3-4
	Usmażone	Podgrzewanie dodatków	7-8	Podsmażanie	7-8
Mięsa	Pieczenie	Podsmażanie mięsa z wykorzystaniem oleju (jeżeli masa – moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Grillowane	Wstępne nagrzewanie patelni	7-8	Grillowanie z obu stron	7-8
	Podsmażanie	Podsmażanie z wykorzystaniem oleju (jeżeli masa – moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Duszenie	Podsmażanie z wykorzystaniem oleju (jeżeli masa – moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryba	Grillowane	Wstępne nagrzewanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Duszenie	Podsmażanie z wykorzystaniem oleju (jeżeli masa – moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Usmażone	Podgrzewanie oleju lub tłuszczu	8-9	Smażenie	3-4

Działanie

Jaja	Omlety	Podgrzewanie patelni z masłem lub tłuszczem	6	Gotowanie	7-8
	Omlety	Podgrzewanie patelni z masłem lub tłuszczem	6	Gotowanie	3-4
	Delikatne wrzenie	Podgrzewanie wody	Booster-9	Gotowanie	7-8
	Naleśniki	Podgrzewanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidor	Podsmażanie z wykorzystaniem oleju (jeżeli maśta – moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Sosy mięsne	Podsmażanie z wykorzystaniem oleju (jeżeli maśta – moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Beszamel	Przygotowywanie podstawy (topienie maśta z mąką)	5-6	Doprowadzanie do temperatury umożliwiającej gotowanie na wolnym ogniu	3-4
Desery, kremy	Krem budyniowy	Zagotować mleko	4-5	Utrzymywanie gotowania na wolnym ogniu	4-5
	Budynie	Zagotować mleko	4-5	Utrzymywanie gotowania na wolnym ogniu	2-3
	Budyń ryżowy	Podgrzać mleko	5-6	Utrzymywanie gotowania na wolnym ogniu	2-3

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Konserwacja

Konserwacja płyty

Przeostroga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć wszystkie strefy gotowania i sprawdzić, czy wskaźniki ciepła są wyłączone.

5.1 Czyszczenie

Płytę należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne: Zabrania się stosowania gąbek ściernych oraz akcesoriów do szorowania. Ich stosowanie może po pewnym czasie doprowadzić do uszkodzenia szkła. Zabrania się stosowania drażniących środków chemicznych, takich jak produkty do czyszczenia piekarnika lub odplamiacze.

Po każdym użyciu należy umożliwić ostygnięcie płyty, a następnie wyczyścić ją z pozostałości i plam powstałych z resztek jedzenia. Cukier lub produkty zawierające znaczne ilości cukru uszkadzają płytę; należy je z niej natychmiast usunąć. Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Do czyszczenia płyty należy stosować miękkie szmatki, ręczniki papierowe lub produkty specjalistyczne (należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta). **ZABRANIA SIĘ STOSOWANIA PAROWYCH URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH!**

Ważne: Jeżeli płyty przypadkiem lub w nadmiernej ilości wyciekają z garnka, można otworzyć zawór spustowy znajdujący się w dolnej części urządzenia tak, aby nadmiar produktu mógł być usunięty i możliwe było czyszczenie w warunkach maksymalnie higienicznych.

Rys. 18

Aby dokładniej wyczyścić urządzenie, można całkowicie wyjąć dolną tacę.

Rys. 18a–18b

Konserwacja

Konserwacja wyciągu

Czyszczenie

Do czyszczenia należy używać WYŁĄCZNIE szmatki zwilżonej w neutralnym środku czyszczącym. ZABRANIA SIĘ STOSOWANIA NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW DO CZYSZCZENIA!

Należy unikać stosowania produktów zawierających środki ściernie. NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!

Filtr tłuszczowy

Rys. 15–16

Wychwytuje cząstki tłuszcze generowane podczas gotowania. Należy go czyścić raz w miesiącu (lub po sygnalizowaniu takiej potrzeby przez wskaźnik nasycenia filtra) za pomocą niezrąjących środków czyszczących. Filtr można czyścić ręcznie lub skorzystać ze zmywarki (niska temperatura i krótki cykl pracy). Jeżeli filtr ma być czyszczony w zmywarce, metalowy filtr tłuszczowy może zmienić kolor, jednak jego właściwości filtrujące pozostaną niezmienione.

Filtry z węglem aktywnym (wyłącznie dla wersji z filtrem)

Rys. 17 – 17a – 17b – 17c

Wychwytują nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt ten jest wyposażony w cztery zestawy filtrów, które wychwytują nieprzyjemne zapachy dzięki zastosowaniu węgla aktywnego. Węgiel aktywny znajduje się w strukturze ceramicznej, co tworzy dużą powierzchnię absorpcyjną i sprawia, że zanieczyszczenia są łatwo wychwytywane. Ceramiczne filtry z węglem aktywnym zostaną nasycone po czasie zależnym od rodzaju gotowania i częstotliwości czyszczenia filtrów tłuszczowych. Filtry niwelujące nieprzyjemne zapachy mogą być regenerowane termicznie co 2–3 miesiące poprzez umieszczenie ich w piekarniku podgrzanym do temperatury 200°C na 45 minut. Regeneracja umożliwia eksploatację filtrów przez maksymalnie 5 lat.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Konserwacja

5.2 Diagnostyka usterek

Kod błędu	Opis	Możliwe przyczyny	Kasowanie błędu
E2	Strefa sterowania wyłącza się ze względu na nadmierną temperaturę	Temperatura wewnątrz komponentów elektronicznych jest za wysoka	Należy poczekać na ostygnięcie urządzenia przed jego ponowną eksploatacją
ERR03 + sygnał dźwiękowy 	Wykryto stałą (ciągłą) aktywację klawisza. Interfejs wyłącza się po 10 sekundach	Woda, naczynia lub przybory kuchenne znajdują się na interfejsie użytkownika	Wyczyścić powierzchnię i usunąć z niej wszystkie elementy
Wszystkie inne sygnały błędów (E ... U ...)	Prosimy o kontakt z Obsługą Klienta i podanie kodu błędu		

5.3 Obsługa Klienta

Przed kontaktem z Obsługą Klienta

1. Sprawdzić, czy użytkownik nie może samemu rozwiązać problemu, opierając się na punktach zamieszczonych w rozdziale „Diagnostyka usterek”.
2. Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie, aby sprawdzić, czy problem nie znika samoistnie. Jeżeli błąd nie zniknie po wykonaniu powyższych czynności, prosimy o kontakt z najbliższym centrum Obsługi Klienta.

Důležité pokyny pro bezpečnost a životní prostředí

Dodržujte přesně instrukce v tomto návode. Za případné problémy, poškození nebo požáry způsobené nedodržením pokynů v této příručce se nepřijímá žádná odpovědnost. Příklad je určen pouze k domácímu použití, vaření potravin a extrakci výparů z vaření. Žádné jiné použití není povoleno (např. Vytápěcí místnosti). Výrobce neodpovídá za nesprávné použití nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.

- **Pozor!** Přísně dodržujte následující pokyny:
- Zařízení musí být před prováděním instalace odpojeno od elektrické sítě.
- Instalace nebo údržbu musí provádět kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část zařízení, pokud není uvedeno v návodu k obsluze.

- Uzemnění přístroje je povinné.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení zařízení k elektrické síti, zabudované do skříně.
- Aby bylo zajištěno, že instalace odpovídá současným bezpečnostním normám, je vyžadován pravidelný omnipolární spínač, který zajišťuje úplné odpojení sítě v podmínkách přepětí kategorie III v souladu s pravidly instalace
- Nepoužívejte více zásuvek nebo prodlužovacích kabelů.
- Jakmile je instalace dokončena, uživatelé již nemají přístup k elektrickým komponentům.
- Příklad a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali topaných těles.

Důležité pokyny pro bezpečnost a životní prostředí

- Ujistěte se, že děti se zařízením nehrají; dbejte děti a dbejte na ně, jelikož přístupné části mohou být při používání velmi horké.
- Pro osoby s kardiostimulátorem a aktivními implantáty je důležité před použitím indukční varné desky zkontrolovat, zda je jejich kardiostimulátor kompatibilní se zařízením.
- Během a po použití se nedotýkejte topných těles zařízení.
- Zabraňte kontaktu s látkami nebo jinými hořlavými materiály, dokud nejsou dostatečně chlazeny všechny součásti zařízení.
- Na zařízení nebo v jeho blízkosti neumísťujte hořlavé materiály.
- Přehřáté tuky a oleje snadno vznikají. Dohled na vaření potravin bohatých na tuky a oleje.
- Pokud je povrch prasklý, přístroj vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Zařízení není určeno k provozu s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Bezobslužné vaření na varné desce s olejem nebo tukem může být nebezpečné a může způsobit požár.
- Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být neustále sledován.
- NIKDY se nepokoušejte vypálit pomocí vody. Místo toho vypněte přístroj a potopte plameny, například s víkem nebo protipožární příkrývkou. Nebezpečí požáru: Na povrchy vaření neumísťujte žádné předměty.
- Nepoužívejte parní čističe.

Důležité pokyny pro bezpečnost a životní prostředí

- Na povrch varné desky neumísťujte kovové predmety, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víčka, protože by se mohly přehřát.
- Před připojením zařízení k elektrické síti: Zkontrolujte typový štítek (na spodní straně zařízení), zda napětí a výkon odpovídají hodnotám sítě a zda je vhodná zásuvka. V případě pochybností se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.
- **VAROVÁNÍ:** Po použití vypněte varnou desku z ovládacího zařízení a nespotebujte detektor hrnce.
- Zabraňte úniku; při varu nebo ohřevu kapalin snížíte přívod tepla.
- Nenechávejte topné články na hrncích a pánvích prázdné nebo bez kontejnerů.
- Po dokončení vaření vypněte příslušnou zónu.
- Nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii, s níž se vaříte, a nikdy přímo nepokládejte výrobky balené s hliníkem na povrch vaření. Hliník se taví a neopravitelně poškodí vaše zařízení.
- Nikdy nezahřívejte plech nebo plechovku obsahující potraviny, aniž byste je nejdříve otevřeli: mohlo by dojít k explozi! Toto varování platí také pro všechny ostatní typy varných desek.
- Vysoká úroveň výkonu, jako je funkce Booster, by neměla být používána k ohřevu některých kapalin, jako je olej na smažení. Nadměrné teplo může být nebezpečné. V těchto případech doporučujeme použít nižší úroveň výkonu.
- Kontejnery musí být umístěny přímo na varné desce a měly by být umístěny do středu. V žádném případě nesmí být vložena nádoba a varná deska.

Důležité pokyny pro bezpečnost a životní prostředí

- Při vysokých teplotách zařízení automaticky snižuje úroveň výkonu varných zón.
- Před prováděním jakéhokoli čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě odpojením zástrčky nebo odpojením hlavního spínače.
- Pro všechny montážní a údržbové práce vždy používejte pracovní rukavice.
- Příklad může používat děti od 8 let a osoby s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením nebo osoby bez zkušenosti nebo nezbytné znalosti za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo že obdrželi pokyny týkající se bezpečného používání zařízení a za předpokladu, mají důkladnou znalost souvisejících rizik.
- Děti musí být pod dohledem, aby se zajistily, že se zařízením nebudou hrát.
- Čištění a údržba nesmí děti nikdy provádět, pokud nejsou řádně kontrolovány.
- Místnost musí být řádně větrána, pokud je odsavač používán současně s jinými spalovacími zařízeními, plynem nebo jiným způsobem.
- Kapota musí být pravidelně čištěna jak uvnitř, tak i venku (nejméně jednou za měsíc) v souladu s pokyny pro údržbu. Nedodržení pravidel pro čištění digestoře a výměnu filtru a čištění způsobí požár.
- Je přísně zakázáno plamenět jídlo. Použití otevřeného plamene může poškodit filtry a způsobit požár; musí se proto za všech okolností vyhnout.
- Při smažení je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby se zabránilo přehřátí a požáru.
- **Pozor!** Když je varná deska zapnutá, přístupné části kapoty se mohou horko.

Důležité pokyny pro bezpečnost a životní prostředí

- **Pozor!** Nepřipojujte zařízení k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena.
- Pokud jde o technické a bezpečnostní opatření, která musí být přijata pro odsávání, musí být přísně dodržovány předpisy vydané místními orgány.
- Extrahovaný vzduch nesmí být dopravován přes stejné kanály, které se používají k extrakci výparů vznikajících spalováním plynu nebo jinými typy spalovacích zařízení.
- Nikdy nepoužívejte ani neopouštějte kapotu bez správně instalovaných žárovek, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem
- Nikdy nepoužívejte digestoř, pokud není správně sestaven!
- Použijte pouze upevňovací šrouby dodávané s výrobcem k jeho instalaci, nebo pokud nejsou dodány, zakupte správný typ šroubů. Používejte šrouby s pravou délkou, jak je uvedeno v instalační příručce.
- Když se digestoř používá spolu s jinými zařízeními napájenými neelektrickou energií, podtlak v místnosti nesmí překročit 4 Pa (4×10^{-5} bar). 10^{-5} bar).
- Zařízení navržené, testované a vyvinuté v souladu s předpisy o:
 - Bezpečnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
 - Výkon: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

Důležité pokyny pro bezpečnost a životní prostředí

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Doporučení pro správné používání s cílem snížit dopad na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte kapotu s minimální rychlostí a nechte ji několik minut zapnutu i po dokončení vaření. Zvyšte rychlost pouze v případě, že existuje velké množství výparů a páry, pomocí funkce Booster pouze v extrémních případech. Chcete-li zachovat efektivní fungování systému snižování zápachu, v případě potřeby vyměňte uhlíkový filtr.
- Abyste zajistili vysoký výkon filtru na mastnotu, vyčistěte jej v případě potřeby. Chcete-li zvýšit účinnost a minimalizovat hluk, použijte maximální průměr průchodky uvedený v této příručce.

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Informace o balení



Balení produktu je vyrobeno z recyklovatelných materiálů, v souladu s naší národní legislativou. Obalové materiály nelikvidujte s domácím nebo jiným druhem odpadu. Odveďte je na sběrné místo balícího materiálu, které má pověření místních orgánů.

Použití

Indukční varný systém je založen na fyzickém jevu magnetické indukce. Hlavním rysem tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody: Ve srovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

- Bezpečnější: nižší teplota na povrchu skla.
- Rychlejší: kratší doby ohřevu jídla.
- Přesnější: varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy
- Efektivnější: 90% absorbované energie se přemění na teplo. Kromě toho, jakmile se hrnce vyjme z varné desky, přenáší se teplo okamžitě, čímž se zabrání zbytečným tepelným ztrátám.

2.1 Konvice na vaření



**Používejte pouze hrnce neso-
ující symbol**

Důležité: Abyste zabránili trvalému poškození povrchu varné desky, nepoužívejte:

- kontejnery s méně než dokonale plochými dny.
- kovové kontejnery se smaltovanými dny.
- nádoby s drsným podkladem, aby nedošlo k poškrábání povrchu varné desky.
- nikdy nepokládejte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky

2.1.1 Předtím existující kontejnery

Indukční vaření využívá magnetismus k vytváření tepla. Kontejnery musí proto obsahovat železo. Zkontrolujte, zda je materiál hrnce magnetický pomocí magnetu. Hrnce nejsou vhodné, pokud nejsou magneticky detekovatelné.

2.1.2 Doporučené průměry pánve

Důležité: Pokud nádoby nejsou správně dimenzovány, varné zóny se nezapnou. Podrobnosti o minimálním průměru hrnce, které je třeba použít v každé zóně, naleznete v ilustrované části této příručky.

2.2 Úspora energie

Doporučení pro nejlepší výsledky:

- Používejte hrnce a pánve se spodním průměrem, který je roven tomu, který se nachází v varné zóně.
- Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.
- Pokud je to možné, udržujte víko na hrcích během vaření
- Vařte zeleninu, brambory atd. S malým množstvím vody, aby se zkrátila doba vaření.
- Použijte tlakový hrnec, dále snižuje spotřebu energie a čas vaření
- Umístěte nádobku do středu varné zóny na varné desce.

Použití extraktoru

Extrakční systém lze použít ve dvou variantách: externí odsávání a odvádění nebo jako filtr s vnitřním recirkulací.

Použití



Extrakční verze

Obr.7

Výpary jsou evakuovány směrem ven po sérii trubek (zakoupených samostatně) připevněných k dodané spojovací přírubě. Průměr výfukového potrubí musí odpovídat průměru spojovacího kroužku:

- pro obdélníkové vývody 222 x 89 mm
- pro kruhové vývody \varnothing 150 mm (*)

Další informace naleznete na stránce týkající se extrakční verze v zobrazené části této příručky.

Obr.7c

Připojte výrobek k nástěnným výfukovým potrubím a otvorům s průměrem odpovídajícím výstupu vzduchu (připojovací příruba). Použití nástěnných výfukových trubek a otvorů s menším průměrem může snížit účinnost odsávání a drasticky zvýšit hladinu hluku. Veškerá odpovědnost v tomto ohledu je proto odmítnuta.

- Použijte potrubí s minimální nepostradatelnou délkou.
- Použijte potrubí s co možná nejmenším počtem křivek (maximální úhel: 90°).
- Vyvarujte se drastických změn průměru potrubí.



Filtrační verze

Obrázek 8

Extrahovaný vzduch bude předtím, než bude odeslán zpět do místnosti, filtrován ve speciálních mazacích filtrech a zápachových filtrech.

Výrobek je dodáván se všemi součástmi potřebnými pro standardní instalaci, s výstupem vzduchu umístěným v přední části podstavce skříně.

Čtyři vysoce výkonné keramické filtry s aktivním uhlím jsou již dodávány s produktem. Keramické filtry jsou inovativní modulární uhlíkové filtry, které se regenerují (viz část Údržba - aktivní uhlíkové filtry v této příručce).

Jejich chemicko - fyzikální vlastnosti umožňují velmi účinnou absorpci zápachu a vysokou mechanickou odolnost.

Další informace naleznete na stránce týkající se verze filtru (v zobrazené části této příručky). Obr. 13b

Instalace

Elektrické a mechanické instalace musí provádět kvalifikovaný personál.

Elektrický spotřebič je navržen tak, aby byl v případě TOP instalace zabudován do pracovní desky o tloušťce 2-6 cm; 2,5-6 cm u zařízení FLUSH.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm vpředu, minimálně 4 cm na boku a nejméně 50 cm vzhledem k výše uvedeným stěnovým jednotkám.

Poznámka: Doporučené odstupy jsou orientační: při projektování prostorů postupujte podle pokynů výrobce kuchyně.

3.1 Elektrické připojení

- Odpojte zařízení od elektrické sítě
- Instalace musí provádět odborně kvalifikovaný personál, který je seznámen s příslušnými instalačními a bezpečnostními normami.
- V případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole výrobce odmítá jakoukoli zodpovědnost za osoby, zvířata nebo věci.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil vyjmutí varné desky z pracovní desky
- Ujistěte se, že napětí na štítku s údaji na spodní straně přístroje odpovídá napětí v domě, kde bude instalován.

- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Uzemnění je vyžadováno zákonem
- Zemnicí kabel musí být o 2 cm delší než ostatní kabely
- Pokud spotřebič pro domácnost není vybaven napájecím kabelem, použijte jeden s minimálním průměrem vodičů 2,5 mm² pro výkon až 7200 Watt; při vyšších úrovních výkonu musí být průměr 4 mm².
- V žádném bodě po délce kabelu nesmí teplota dosáhnout teploty nad 50 ° C nad pokojovou teplotu.
- Přístroj má být trvale připojen k elektrické síti, proto připojte k pevné síti prostřednictvím standardního omnipolárního spínače, který zajišťuje úplné odpojení sítě v podmínkách přepětí kategorie III a který je po instalaci snadno dostupný .

Poznámka: Připojení spotřebiče pomocí volitelného jednofázového nebo třífázového připojení musí být stávající kabel odstraněn a nahrazen jiným typem (není součástí dodávky) s následujícími parametry: jednofázové připojení: H05V2V2-F 3G4 kabelové třífázové připojení: Kabel H05V2V2-F 5G2.5

Instalace

Pozor! Před opětovným zapojením okruhu do sítě a kontrolou jeho správného fungování vždy zkontrolujte, zda byl síťový kabel správně sestaven.

Pozor! Připojovací kabel musí být vyměněn autorizovaným personálem nebo stejně kvalifikovanou osobou.

3.2 Montáž

Před zahájením instalace:

- Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen a v případě problémů se obraťte na svého prodejce nebo zákaznický servis, než začnete s instalací.
- Zkontrolujte, zda je produkt správné velikosti pro umístění instalace.
- Zkontrolujte, zda příslušenství uvnitř balení (umístěné tam pro snadnější přepravu), jako jsou tašky obsahující šrouby, záruční list atd. Odstraňte je a udržujte je v bezpečí.
- Zkontrolujte také, zda není v blízkosti oblasti instalace síťová zásuvka

Příprava skříně pro instalaci:

- Výrobek nelze instalovat nad chladicí zařízení, myčky nádobí, ohříváče, pece, pračky a sušičky.
- Před zasunutím varné desky vyjměte skřín a pečlivě odstraňte hobliny nebo piliny.

Důležité: použijte jednosložkový lepicí tmel (S) odolný proti vysokým teplotám do 250 °; před montáží musí být povrchy, které je třeba lepit, pečlivě vyčistit, odstranit všechny látky, které mohou ohrozit adhezi (např. uvolňovací prostředky, konzervační látky, maziva, oleje, prášky, staré lepidlo atd.); tmel musí být rovnoměrně rozložen po celém obvodu rámu; po lepení nechte vysušit asi 24 hodin.

Obr. 1b

Pozor! Při nedodržení instalace šroubů a spojovacích prostředků v souladu s těmito pokyny může dojít k elektrickému nebezpečí.

Poznámka: Aby byla zajištěna správná instalace výrobku, doporučuje se nalepit trubky pomocí lepidla s následujícími vlastnostmi:

- měkké elastické PVC fólie s lepidlem na bázi akrylu
- který odpovídá předpisům DIN EN 60454
- zpomalovač hoření
- vynikající odolnost proti opotřebení
- odolné proti kolísání teploty
- lze použít při nízkých teplotách

Úkon

4.1 Ovládací panel

Poznámka: Chcete-li vybrat příkazy, jednoduše stiskněte (stiskněte) symboly, které je reprezentují (viz strana 3).

Klíče.

1. Zapnutí / vypnutí varné desky / ventilátoru extrakce varné desky
2. Indikátor polohy varné zóny
3. Výběr zóny vaření
Zvýšení / snížení úrovně výkonu
4. Aktivace Správce teplot
5. Indikátor odsávacího ventilátoru
6. Výběr ventilátoru
Zvýšení / snížení rychlosti extrakce (napájení)
7. Aktivace automatických funkcí
Resetujte sytost filtru
8. Aktivovat časovač
Zvýšit / snížit hodnotu časovače
9. Zámek
9+10. Dětská pojistka
10. Pozastavení / vyvolání zobrazení / LED

Displej / LED

11. Zobrazit úroveň výkonu
12. Zobrazení rychlosti odsávání (napájení)
13. Zobrazení varné zóny
14. Zobrazení displeje ventilátoru
15. Zobrazení časovače
16. Zobrazení správce teploty
17. Indikátor pomoci filtru
18. Indikátor automatické extrakce
19. Indikátor časovače aktivní
20. Indikátor mostu aktivní

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Úkon

Používání varné desky

Než začnete, je důležité vědět: Všechny funkce této varné desky jsou navrženy tak, aby vyhovovaly nejpřísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

- Některé funkce nebudou aktivovány, nebo budou automaticky deaktivovány, pokud nebudou hrnce na hořácích nebo pokud jsou špatně umístěny.
- V ostatních případech se aktivované funkce automaticky deaktivují po několika sekundách, kdy konkrétní funkce vyžaduje další nastavení, které nebylo vybráno (např. "Zapněte varnou desku" bez "Výběr varné zóny" a "Provozní teplota" nebo funkce "Funkce zámku" nebo "Časovač").

Varování!

V případě (například) prodlouženého používání nemusí být varná zóna okamžitě vypnutá, protože je ve fázi chlazení; na displeji varné zóny se zobrazí symbol "**H**", který indikuje provedení této fáze. Počkejte, až se displej vypne před příjezdem do varné zóny.

Zobrazení varné zóny

na displeji se zobrazí:

Zóna vaření je zapnutá	O
Úroveň výkonu	1...9-P
Indikátor zbytkového tepla	H
Detektor hrnce	U
Funkce správce teploty aktivní	U
Funkce dětského zámku aktivní	L
Funkce pauzy	
Funkce automatického zahřívání	R

Charakteristiky varné desky

Bezpečné aktivace

Výrobek je aktivován pouze za přítomnosti hrnců v varné zóně: proces ohřevu se nespustí nebo je přerušen, pokud nejsou hrnce nebo jsou odstraněny.

Detektor nádobí

Produkt automaticky detekuje přítomnost hrnců ve varných zónách.

Bezpečnostní vypnutí

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální provozní dobu, která závisí na nastavené maximální úrovni výkonu.

Indikátor zbytkového tepla


Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla označena vizuálním signálem na odpovídajícím displeji zóny pomocí symbolu "**H**".

Úkon

Úkon

Poznámka: Před aktivací jakýchkoli funkcí musí být aktivována požadovaná zóna.

Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se)  ZAP / VYP sporák / odsavač Kontrolka se rozsvítí, což znamená, že varná deska je připravená k použití Opětovným stisknutím tlačítka vypnete

Poznámka: Tato funkce má přednost před ostatními.

Výběr varné zóny

Dotkněte se (stiskněte panel výběru (3) odpovídající požadované varné zóně.

9 Úrovně výkonu

Varná deska obsahuje 9 úrovní výkonu Dotkněte se a posouvejte podél lišty Výběr (3): vpravo pro zvýšení úrovně výkonu; doleva, aby se snížila úroveň výkonu.

Napájecí Booster

Produkt má dodatečnou úroveň výkonu (po úrovni **9**), která zůstává aktivní po dobu 10 minut, po které se teplota vrátí na dříve nastavenou hodnotu. Dotkněte se a posuňte se podél výběrového panelu (3) (po úrovni **9**) a aktivujte pomocné zařízení Power Booster. Na displeji zvolené zóny se na displeji zobrazí symbol "**P**"

Mostové zóny

Díky funkci Bridge mohou být varné zóny schopny pracovat v kombinovaném provozu a vytvářet tak jednu zónu se stejnou úrovní výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrně rozmístěné vaření velkými hrnci a pánve. Přední "Master" varná zóna může být použita v kombinaci s příslušnou "Sekundární" varnou zónou na zadní straně (abyste zjistili, které zóny jsou vybaveny touto funkcí, viz ilustrovaná část této příručky). Aktivace funkce mostu:

- současně vyberte dvě varné zóny, které chcete používat

- indikátor Bridge (20) "sekundární" varné zóny

svítí "

- pomocí výběrové lišty (3) vaření "Master"

zóny bude možné nastavit provozní úroveň (Napájení)


- pro deaktivaci funkce mostu jednoduše zopakujte stejný aktivační postup







Správce teploty

Správce teploty je funkce, která umožňuje nastavit nejvhodnější přednastavenou teplotu pro dosažení požadovaného výsledku (viz tabulka Správce teploty na konci této kapitoly).

Úkon

Vyberte požadovanou varnou zónu.

- Stiskněte jednou nebo vícekrát  (4) pro výběr nejvhodnějšího vhodné úrovně mezi těmi, které jsou k dispozici:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* See the Temperature Manager at the end of this chapter.		

- Opětovným stisknutím jej vypnete.

Na displeji zóny se objeví následující symbol


pracuje v režimu Správce teploty

""

Zámek

Zámek kláves umožňuje zablokovat nastavení varné desky, aby nedošlo k náhodnému poškození, a ponechání aktivovaných funkcí.

Aktivace:

- stiskněte  (9)
- LED dioda nad tlačítkem se rozsvítí, což znamená, že byla aktivována



Opakujte operaci a deaktivujte ji.

Dětská pojistka

Dětský zámek umožňuje zabránit nechtěnému přístupu dětí do varné zóny a zóny odsávání, což zabraňuje aktivaci jakýchkoli funkcí.

Dětský zámek lze aktivovat pouze při zapnutém zařízení, ale s vypnutými varnými zónami (a zónou pro odsávání).

Aktivace:

- vyjměte všechny hrnce z varné desky
- stiskněte současně  (9) a  (10), akustický signál signalizuje, že funkce je aktivní a na displejích (13) a (14) se zobrazí "L".



Opakujte operaci a deaktivujte ji.

Časovač

Funkce Časovač je odpočítávání, které lze nastavit pro každou varnou zónu (a zónu extrakce), a to i současně.

Po uplynutí stanovené doby se varné zóny (nebo zóna extrakce) automaticky vypnou a uživatel bude informován prostřednictvím akustického signálu.

Aktivace / Regulace varné desky
Funkce časovače

- Vyberte požadovanou varnou zónu.
- Stisknutím tlačítka   (8) otevřete funkci časovače

Úkon

- Regulace trvání časovače:

stiskněte volič **+**, abyste prodloužili dobu automatického vypnutí


stiskněte volič **—**, abyste snížili čas automatického vypnutí

V případě potřeby opakujte operaci pro ostatní varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna může mít jiný časovač; na displeji (15) se na 10 sekund zobrazí odpočítávání posledního vybraného varné desky, po kterém se zobrazí odpočítávání s nejméně zbývajícím časem.

Když časovač ukončí odpočítávání, zazní akustický signál (po dobu 2 minut nebo se zastaví, když se stiskne jedno z tlačítek na varné desce), zatímco displej (15) začne blikat symbolem "000".

Poznámka: Na boční straně varné zóny je zobrazeno následující

objeví se symbol  (19)

Vypnutí časovače:

- vyberte varnou zónu
- nastavte hodnotu časovače na "0" pomocí tlačítka **—**

Poznámka: Funkce zůstane aktivní, pokud není mezitím stisknuto žádné jiné tlačítko.

Časovač vajec

Funkce Časovač vajec je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a na zónu extrakce). Časovač vajec se aktivuje stisknutím tlačítka

— + (8).

Poznámka: Chcete-li regulovat funkci časovače vajíček, postupujte stejným způsobem jako u časovače

Když časovač ukončí odpočítávání, zazní akustický signál (po dobu 2 minut nebo se zastaví, když se stiskne jedno z tlačítek na varné desce), zatímco displej (15) začne blikat symbolem "000".

Pauza

Funkce Pozastavení umožňuje pozastavit jakoukoli funkci aktivní na varné desce,

čímž dojde k nulovému výkonu vaření.

Aktivace:

- stiskněte **||** (10)
- zobrazí se "!" (13).

Deaktivaci funkce:

Poznámka: tato operace obnoví nastavení varné desky před nastavením pauzy.

- stiskněte **||** (10)
- během 10 sekund přejděte doprava na lištu Výběr (3), která se týká varné zóny 2 (obr. 19);

Poznámka: Pokud během této doby operace nebude provedena, zůstane funkce pauzy aktivní.

Úkon


Poznámka: Pokud po 10 minutách není funkce Pause deaktivována, varná deska se automaticky vypne.

Odvolání

Funkce odvolání umožňuje obnovit všechny nastavení varné desky v případě

náhodné vypnutí.

Aktivace:

- otočte varnou desku zpět  do 6 sekund po vypnutí
- stiskněte tlačítko "II" během následujících 6 sekund

Automatické zahřívání


Funkce automatického ohřevu umožňuje rychlejší dosažení nastaveného výkonu; s touto funkcí lze vařit rychleji, ale bez rizika hoření, protože teplota nepřesahuje nastavenou úroveň. Tato funkce je k dispozici pro úroveň výkonu 1 až 8.

Aktivace:



- stiskněte a podržte na panelu Výběr (3) požadovaný výkon
- zobrazí se "F" (13).


Omezení výkonu

Funkce omezení výkonu umožňuje použití výrobku při omezení maximální absorpce.

Poznámka: Limit musí být nastaven, když je varná deska vypnutá, aniž by došlo k jejímu stisknutí , do 2 minut od připojení varné desky k elektrické síti nebo od doby, kdy je znovu připojena elektrická síť.

Nastavení omezení výkonu:

- stiskněte a podržte tlačítka  , dokud se nezazní akustický signál

- posuňte současně posuvníky  FL a RL zleva doprava a stiskněte písmena P dolů, dokud se nezobrazí krátký akustický signál


- na displeji časovače (15) se zobrazují symboly "CF6", což znamená, že lze nastavit
- na displeji zóny FL se zobrazí aktuální nastavení **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW



** ve výchozím nastavení je limit nastaven na 7,4 kW

- změňte posuv nastavení omezení výkonu na posuvníku FL



- zleva doprava ke zvýšení hodnoty Kw


- zprava doleva ke snížení hodnoty Kw

- pro uložení výběru stiskněte klávesy   na 1 sekundu; zazní akustický signál k potvrzení nastavení a funkce se zavře.

Úkon

Použití extraktoru

Zapnutí

Stiskněte [dotykový]  ZAP / VYP sporák / odsavač. Indikátor se rozsvítí, což indikuje, že varná deska je připravena k použití.

Opětovným stisknutím tlačítka vypnete.

Poznámka: Tato funkce má přednost před ostatními.

Zapnutí ventilátoru odsávání:

Dotkněte se [stisknutím] panelu Výběr (6) pro aktivaci odsávacího ventilátoru.

Rychlost odsávání (výkon):

Dotkněte se a posuňte se podél lišty výběru (6): vpravo pro zvýšení rychlosti (napájení) ventilátoru extraktoru



(0-10);



vlevo snížit rychlost (výkon) ventilátoru odsávání (10-0);

Časovač


Aktivace / Regulace funkce časovače pro odsávací ventilátor

• Vyberte ventilátor odsávání (rychlost \neq 0).


• Stiskněte tlačítko   (8) pro přístup k funkci časovače (z libovolné rychlosti)

Upravte dobu trvání časovače: stisknutím voliče  pro zvýšení času automatického vypnutí stiskněte volič,  čímž se sníží doba automatického vypnutí, na displeji (15) se zobrazí odpočítávání.

Poznámka: Na boční straně displeje ventilátoru odsávání se používá časovač, který se používá

objeví se  (19). Po dokončení odpočítávání časovače je akustický signál (po dobu 2 minut nebo se zastaví, když je stisknuto jedno z tlačítek na varné desce), zatímco displej (15) začne blikat se symbolem "000".


Vypnutí časovače:


- vyberte varnou zónu
- nastavte hodnotu časovače na "0" pomocí tlačítka 

Poznámka: Funkce zůstane aktivní, pokud není mezitím stisknuto žádné jiné tlačítko.

Indikátor saturace filtru



Kapota označuje, kdy je potřeba údržba filtru:

Mazací filtr se rozsvítí kontrolka "" (17)

Filtr zápachu s aktivním uhlíkem kontrolka "" (17) bliká

Resetujte sytost filtru


Po údržbě filtrů (mastnoty a / nebo aktivované

uhlík) přidržte klíč  (7); LED dioda "" (17) se vypne a restartuje se.

Úkon


Aktivace indikátoru nasycení filtru zápachu aktivního uhlí

Tento indikátor je normálně deaktivován. Chcete-li ji aktivovat, postupujte následovně:


- zapněte odsávací varnou desku stisknutím tlačítka ;

- s vypnutým aspiračním motorem a varnými zónami stiskněte a podržte



- "" se zapne a potom vypne, čímž indikuje úspěšnou aktivaci.

Deaktivace indikátoru nasycení filtru zápachu aktivního uhlí



opakujte aktivační kroky popsané výše, "" bliká a pak se vypne, čímž indikuje úspěšnou deaktivaci.

Automatický provoz (Hob2Hood)

Kapota se zapne nejvhodnější rychlostí a upraví extrakční kapacitu na úroveň vaření používanou v varné zóně.

Po vypnutí varné desky se kapuce přizpůsobuje aspirační rychlosti a postupně ji snižuje, aby se odstranily zbytky výparů a pachů

Chcete-li aktivovat tuto funkci:

Krátkým stisknutím  tlačítka (7) se rozsvítí kontrolka "" (18), která indikuje, že kapuce je v tomto režimu aktivní.




Sací plocha je navržena tak, aby byla použita v kombinaci s čidlem okenního kitu (není dodáván výrobcem). Při instalaci senzoru Windows KIT (pouze v případě použití plochy v režimu SUCTION) bude odsávání přestat pracovat pokaždé kdy je KIT vybavený povrchem detekován, že okno je zavřené v místnosti, kde je instalován. Doporučuje se nákup FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, který je k dispozici v autorizovaných střediscích Elektrotechnik Schabus nebo přímo na internetových stránkách www.elektrotechnik-schabus.de.

- Elektrické připojení sací plochy KIT musí provádět kvalifikovaný a specializovaný technický personál.

- Výrobce sacího povrchu odmítá veškerou odpovědnost za případné nepříjemnosti, poškození nebo požár způsobené vadami a / nebo problémy s nesprávnou funkcí a / nebo nesprávnou instalací KIT.

Úkon

4.2 Tabulky výkonu

Správce teploty		Popis
	Tavení	Zjišťuje vhodnou úroveň vaření pro pomalé roztavení delikátních produktů bez narušení jejich smyslových vlastností (čokoláda, máslo atd.).
	Ohřev	Zjišťuje vhodnou úroveň vaření, která umožňuje delikátně udržovat pokrmy při stejné teplotě, aniž by se nechala vařit.
	Vřít	Označuje vhodnou úroveň vaření, aby se potraviny prodraly po dlouhou dobu. Vhodný k vaření rajčatových omáček, masových omáček, polévek, minestronu, udržování řízené úrovně vaření (ideální pro bain-marie). Zabraňuje rozlití nebo přilepení potravin na dně pánve, typické pro tyto přípravky. Tuto funkci použijte po přivedení jídla do varu.

Úkon

Úroveň výkonu		Typ vaření	Použití úrovně (displej kombinuje zkušenosti a způsoby vaření)
Maximální výkon	Zvýšení	Rychle zahřejte	Ideální pro rychlé zvýšení teploty jídla až do rychlého varu v případě vody nebo rychlé zahřátí tekutin na vaření
	8-9	smažte - vařte	Ideální pro opečení, zahájení vaření, smažení mražených produktů, rychlé vaření
Vysoký výkon	7-8	Hnědá - smažit - vařit - gril	Ideální pro smažení, udržování vaření, vaření a grilování (krátké časy, 5-10 minut)
	6-7	Hnědý - vařit - dusit - smažit - gril	Ideální pro smažení, udržování vaření, vaření a grilování (v průměru 10-20 minut), příslušenství pro přehřev
Střední síla	4-5	vařit - dusit - smažit - gril	Ideální pro vaření, udržování lehkého vaření, vaření (po delší dobu). Míchat těstoviny
	3-4	Vařte - rozetřete - zahušťujte - promíchejte	Ideální pro pomalé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) za přítomnosti kapaliny (například vody, vína, vývaru, mléka), míchání těstovin
	2-3		Ideální pro pomalé vaření (objem menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) za přítomnosti kapaliny (např. Vody, vína, vývaru, mléka)
Nízký výkon	1-2	Roztavení - rozmrazení - udržujte v teple	Ideální pro změkčení másla, jemné tavení čokolády, rozmrazování malých produktů
	1	- míchání	Ideální pro uchování malých částí čerstvě vařeného jídla v teple nebo udržení teploty při podávání jídel a míchání risotto
VYPNUTO	Nula Napájení	Podkladní plocha	Varná deska v pohotovostním režimu nebo vypnutá (možná přítomnost zbytkového tepla z konce vaření, signalizovaná H-L-O)

4.3 Stoly na vaření

Kategorie potravin	Pokrmy nebo typ vaření	Úroveň napájení a vzorec vaření			
		První etapa	Mocnosti	Druhá fáze	Mocnosti
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Topná voda	Booster-9	Vaření těstovin a udržování vaření	7-8
	Čerstvé těstoviny	Topná voda	Booster-9	Vaření těstovin a udržování vaření	7-8
	Vařený	Topná voda	Booster-9	Vaření těstovin a udržování vaření	5-6
	Rizoto	Smažení a pražení	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Vařený	Topná voda	Booster-9	Vařící	6-7
	Smažený	Topný olej	9	Smažení	8-9
	Sauté	Příslušenství pro topení	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Příslušenství pro topení	7-8	Vaření	3-4
	Smažený	Příslušenství pro topení	7-8	hnědnutí smažený	7-8
Maso	Pečeně	Maso hnědnutí s olejem (pokud máslo, síla 6)	7-8	Vaření	3-4
	Grilovaný	Předhřívací nádoba	7-8	Grilování na obou stranách	7-8
	Hnědnutí	Hnědnutí s olejem (pokud s máslem, síla 6)	7-8	Vaření	4-5
	Dusit	Hnědnutí s olejem (pokud s máslem, síla 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryba	Grilovaný	Předhřívací nádoba	7-8	Vaření	7-8
	Dusit	Hnědnutí s olejem (pokud s máslem, síla 6)	7-8	Vaření	4-5
	Smažený	Topný olej nebo tuk	8-9	Smažení	3-4

Úkon

Vejce	Omelety	Ohřívací mísa s máslem nebo tukem	6	Vaření	7-8
	Omelety	Ohřívací mísa s máslem nebo tukem	6	Vaření	3-4
	Měkký vařené / vařené	Topná voda	Booster-9	Vaření	7-8
	Palačinky	Topná mísa s máslem	6	Vaření	6-7
Omáčky	Rajče	Hnědnutí s olejem (v případě s máslem, výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Masová omáčka	Hnědnutí s olejem (v případě s máslem, výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Béchamel	Příprava podkladu (roztavené máslo a mouka)	5-6	Přivedte do bodu smrštění	3-4
Dezerty, krémy	Pudink	Vařte mléko	4-5	Nechte se vařit	4-5
	Pudinky	Vařte mléko	4-5	Nechte se vařit	2-3
	Rýžový náky	Zahřejte mléko	5-6	Nechte se vařit	2-3

Údržba

Údržba varné desky

Pozor! Před čištěním či údržbou se ujistěte, že varné zóny jsou vypnuté a indikátor tepla se vypnul.

5.1 Čištění

Varná deska musí být po každém použití vyčištěna.

Důležité: Nepoužívejte abrazivní houby, čisticí podložky. Jejich použití v průběhu času může zničit sklo. Nepoužívejte chemické dráždivé látky, jako jsou například spreje na pečení nebo odstraňovače skvrn

Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a vyčistěte ji, abyste odstranili usazeniny a skvrny způsobené zbytky jídla. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru poškozují varnou desku a musí být okamžitě odstraněny. Sůl, cukr a písek mohou poškrábat povrch skla. Pro čištění varné desky použijte měkkou utěrku, papírovou utěrku nebo určité výrobky (postupujte podle pokynů výrobce). **NEPOUŽÍVEJTE PARNÉ ČISTIČE!**

Důležité: Pokud náhodně nebo nadměrně uniká tekutina z hrnců, může být vypouštěcí ventil umístěný ve spodní části výrobku otevírán tak, aby byly odstraněny veškeré zbytky a mohly být vyčištěny v podmínkách maximální hygieny.

Obr.18

Pro úplnější a hlubší čištění lze spodní zásobník zcela vyjmout.

Obr. 18a - 18b

Údržba odsávacího ventilátoru

Čištění

Pro čištění použijte pouze látku navlhčenou v neutrálních tekutých pracích prostředcích. **NEPOUŽÍVEJTE ČIŠTĚNÍ NÁSTROJŮ NEBO NÁRADÍ!**

Vyvarujte se používání výrobků obsahujících brusivo. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

Filtr tuku

Obr. 15-16

Zachycuje tuky vzniklé při vaření. Musí být vyčištěn jednou za měsíc (nebo když indikátor sytosti filtru naznačuje tuto potřebu) s neagresivními čisticími prostředky, ať už ručně nebo v myčce nádobí při nízké teplotě a krátkém cyklu. Při čištění v myčce může být kovový tukový filtr změněn na barvu, ale její filtrační charakteristiky zůstávají nezměněny.

Údržba

Filtry s aktivním uhlím (Pouze pro filtrační verzi)

Obr. 17 - 17a - 17b - 17c

Zachycuje nepříjemné pachy způsobené vařením. Výrobek je vybaven čtyřmi filtračními kazetami, které díky aktivovaným uhlíkům zachycují pachy. Aktivované uhlíky jsou včleněny do keramické struktury, takže je snadno a zcela přístupné nečistotami, čímž vzniká velký absorpční povrch.

Filtry s keramickým aktivním uhlím budou nasyceny po delší nebo delší době používání, v závislosti na typu vaření a frekvenci, s jakou jsou masné filtry vyčištěny. Tyto pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2/3 měsíců v peci předehřáté na teplotu 200 ° C po dobu 45 minut. Regenerace umožňuje maximální životnost filtru 5 let.

5.2 Řešení problémů

Chybový kód	Popis	Možné příčiny	Odstranění chyby
E2	Příkazová zóna se vypne z důvodu příliš vysoké teploty	Teplota v elektronických částech je příliš vysoká	Počkejte, až varná deska vychladne, než ji znovu použijete
ERR03 + akustický signál 	Je zjištěna nepřetržitá (trvalá) aktivace klíče. Rozhraní se vypne po 10 sekundách	V horní části uživatelského rozhraní jsou voda, hrnce nebo kuchyňské náčiní	Očistěte povrch, odstraňte z povrchu všechny předměty
Pro všechny ostatní chybové signály (E ... U ...)	Zavolejte zákaznický servis a nahrajte kód chyby		

5.3 Zákaznický servis

Než budete kontaktovat oddělení služeb zákazníkům

1. Zkontrolujte, zda problém nelze vyřešit sami na základě bodů popsaných v části "Řešení problémů".

2. Vypněte a znovu zapněte zařízení a zjistěte, zda se problém nevyřeší. Pokud porucha přetrvává po výše uvedených kontrolách, obraťte se na nejbližší servis.

Dôležité pokyny pre bezpečnosť a životné prostredie

Dodržiňte presne inštrukcie v tomto návode. Nepreberá sa žiadna zodpovednosť za žiadne problémy, poškodenia alebo zlyhania spôsobené zlyhaním dodržania inštrukcií uvedených v tomto návode. Toto zariadenie je určené iba pre domáce použitie, prípravu jedál a odvádzanie výparov z varenia. Nie je dovolené žiadne ďalšie použitie (napr. vyhrievanie izieb). Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek nevhodné použitie alebo nesprávne nastavenie kontroliek.

- **Pozor!** Prsne dodržujte nasledujúce pokyny:
- Zariadenie musí byť odpojené z elektrickej siete pred prevedením akejkoľvek inštalácie.
- Inštalácia alebo údržba musí byť vykonaná iba kvalifikovaným technikom, v súlade s pokynmi výrobcu a s miestnymi bezpečnostnými pokynmi.

Neopravujte ani nevy-mieňajte žiadnu časť zariadenia, pokiaľ to nieje špecificky uvedené v návode na použitie.

- Uzemnenie zariadenia je povinné.
- Napájací kábel musí byť dosť dlhý, aby mohlo byť zariadenie, vstavané do skrinky, pripojené do elektrickej siete.
- S cieľom zabezpečiť, aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými normami, je potrebný pravidelný omnipolárny spínač, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete v podmienkach nadmerného napätia kategórie III v súlade s pravidlami inštalácie.
- Nepoužívajte viaceré zásuvky ani predlžovacie káble.
- Keď je inštalácia dokončená, elektrické súčiastky nesmú byť prístupné užívateľovi.

Dôležité pokyny pre bezpečnosť a životné prostredie

- Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas použitia zahrievajú. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčiastok.
- Zabezpečte, aby deti nehrali so zariadením; deti držte ďalej a dohliadajte na ne, pretože prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zahriať.
- Pre ľudí s kardio stimulátormi a aktívnymi implantátmi je dôležité pred použitím indukčnej varnej dosky skontrolovať, či je ich kardio stimulátor kompatibilný so zariadením.
- Počas a po používaní sa nedotýkajte horúcich častí zariadenia.
- Vyhnite sa kontaktu s obľčením alebo inými horľavými materiálmi, dokým nie sú všetky časti zariadenia dostatočne ochladené.
- Neumiestňujte horľavé materiály na alebo vedľa zariadenia.
- Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie jedál bohatých na tuky a oleje.
- Ak je povrch prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli možnosti elektrického šoku.
- Zariadenie nie je zamerané na použitie s vonkajším časovačom alebo samostatným diaľkovým kontrolným systémom.
- Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dohľadu môže byť nebezpečné a spôsobiť požiar.
- Na proces varenia sa musí dohliadať. Krátkodobé varenie musí byť neustále monitorované.
- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť požiar vodou. Namiesto toho vypnite zariadenie a uduste plamene napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou dekou.

Dôležité pokyny pre bezpečnosť a životné prostredie

- Nebezpečenstvo požiaru: nenechávajte objekty na varných plochách.
- Nepoužívajte parné čističe.
 - Neumiestňujte kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky na povrch varnej dosky, keďže sa môžu prehriať.
 - Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti: skontrolujte typový štítok (na spodnej strane prístroja), aby ste zabezpečili, že napätie a výkon budú zodpovedať hodnotám siete, a že je zásuvka vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
 - **VAROVANIE:** Po použití vypnite varnú dosku z kontrolného zariadenia a nespoliehajte sa na detektor hrncov.
 - Zabráňte pretečeniu; pri varení alebo ohreve tekutín znížte prívod tepla.
 - Nenechávajte zahrievacie články zapnuté s prázdnyimi nádobami alebo bez nádob.
 - Keď je varenie dokončené, vypnite príslušnú plochu.
 - Nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu na varenie a nikdy neumiestňujte výrobky balené hliníkom na povrchu varnej plochy. Hliník by sa roztopil a poškodil zariadenie bez možnosti opravy.
 - Nikdy nezohrievajte plechovky alebo konzervy obsahujúce jedlo bez ich otvorenia: mohli by explodovať! Toto upozornenie sa vzťahuje aj na ďalšie typy varných dosiek.
 - Vysoká úroveň výkonu, ako je funkcia Booster, by sa nemala používať na ohrievanie určitých kvapalín, ako je napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné zohriatie môže byť nebezpečné. V takých prípadoch odporúčame použitie nižšieho výkonu.

Dôležité pokyny pre bezpečnosť a životné prostredie

- Nádoby majú byť umiestnené priamo na varnú dosku a vycentrované. V žiadnom prípade nič nekladajte medzi nádobu a varnú dosku.
- Pri príliš vysokých teplotách zariadenie automaticky zníži úroveň výkonu varných plôch.
- Pred prevedením čistenia alebo údržby odpojte výrobok z elektrickej siete odpojením zo zásuvky alebo odpojením hlavného ističa.
- Pri akejkoľvek inštalácii alebo údržbe vždy noste pracovné rukavice.
- Zariadenie môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby s fyzickými, zmyslovými alebo duševnými poruchami alebo osoby bez akejkoľvek skúsenosti alebo potrebných znalostí za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia a za predpokladu, že majú dôkladné pochopenie súvisiacich rizík.
- Dávajte pozor, aby sa deti nehrali so spotrebičom.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ sa na ne nedoehliada.
- Miestnosť musí byť správne vetraná, keď sa digestor používa súčasne s inými spaľovacími zariadeniami, plynom alebo iným spôsobom.
- Digestor musí byť pravidelne čistený vnútorne aj zvonka (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC) v súlade s pokynmi na údržbu. Nedodržanie pravidiel pre čistenie digestora a výmeny a čistenie filtra má za následok nebezpečenstvo požiaru.
- Prísne sa zakazuje flambovanie jedla. Použitie otvoreného plameňa môže poškodiť filtre a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru. Preto sa mu musíte za každých okolností vyhnúť.
- Pri vyprážaní je potrebné venovať mu mimoriadnu pozornosť, aby sa zabránilo prehriatiu a vzplanutiu oleja.

Dôležité pokyny pre bezpečnosť a životné prostredie

- **Pozor!** Keď je varná doska zapnutá, prístupné časti digestora sa môžu zohriať.
- **Pozor!** Nezapájajte zariadenie do elektrickej siete, pokiaľ nie je inštalácia dokončená.
- Pokiaľ ide o technické a bezpečnostné opatrenia, ktoré sa musia prijať pri odsávaní dymu, musia sa prísne dodržiavať predpisy vydané miestnymi orgánmi.
- Extrahovaný vzduch nesmie byť vedený cez tie isté kanály, ktoré sa používajú na extrakciu výparov vznikajúcich spaľovaním plynu alebo inými typmi spaľovacích zariadení.
- Nikdy nepoužívajte ani neopúšťajte digestor bez správne inštalovaných žiaroviek, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy nepoužívajte digestor, pokiaľ nie je správne namontovaná mriežka!
- Používajte iba upevňovacie skrutky dodávané s výrobcom na inštaláciu, alebo ak nie sú dodané, zakúpte správny typ skrutiek. Používajte skrutky správnej dĺžky podľa pokynov v návode.
- Ak sa digestor používa spolu s inými zariadeniami napájanými elektrickou energiou, podtlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). 10⁻⁵ bar).
- Zariadenie je navrhnuté, testované a vyvinuté v súlade s nariadeniami:
- Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Výkonu: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

Dôležité pokyny pre bezpečnosť a životné prostredie

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Odporúčania pre správne použitie pre zníženie dopadu na životné prostredie: Keď začnete variť, zapnite digestor na minimálnu rýchlosť a nechajte ho niekoľko minút zapnutý, dokonca aj po dokončení varenia. Rýchlosť zvyšujte iba pri veľkom množstve výparov, funkciu Booster používajte iba vo výnimočných prípadoch. Pre udržanie efektívneho chodu systému znižovania pachov, vymieňajte uhlíkové filtre, ak je to nutné.
- Pre udržanie vysokého výkonu tukového filtra ho vyčistite, ak je to nutné. Pre zvýšenie účinnosti a minimalizáciu hluku použite maximálny priemer potrubia uvedený v tejto príručke.

Súlad s nariadením WEEE a likvidácia vyradeného produktu:

Tento produkt spĺňa smernicu EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobok je označený symbolom pre triedenie elektrického a elektronického odpadu (WEEE).



Tento produkt sa vyrobil z vysokokvalitných dielov a materiálov, ktoré sa dajú opätovne použiť a sú vhodné na recykláciu. Produkt na konci životnosti nevyhadzujte do bežného domáceho a iného druhu odpadu. Odvezte ho do zberného miesta pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Umiestnenie najbližšieho zberného miesta vám oznámia miestne úrady.

Dodržiavanie smernice RoHS

Produkt, ktorý ste zakúpili, spĺňa smernicu EÚ RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály špecifikované v smernici.

Informácie o balení



Baliace materiály produktu sa vyrobili z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými nariadeniami na ochranu životného prostredia. Baliaci materiál nelikvidujte spolu s komunálnym alebo iným odpadom. Zoberte ho na zberné miesto baliaceho materiálu, ktoré vytvorili miestne úrady.

Použitie

Indukčný varný systém je založený na fyzikálnom fenoméne magnetickej indukcie. Hlavnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

Výhody: V porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska:

- Bezpečná: nižšia teplota skleneného povrchu.
- Rýchlejšia: nižšie časy zohriatia jedla.
- Presnejšia: doska okamžite reaguje na príkazy
- Efektívnejšia: 90% absorbovanej energie sa premení na teplo. Navyše, hneď ako sa hrniec odoberie z varnej dosky, okamžite sa preruší prenos tepla a zabráni sa zbytočným tepelným stratám.

2.1 Varné nádoby



Používajte iba nádoby nesúce symbol

Dôležité: aby ste sa vyhlí trvalému poškodeniu povrchu varnej dosky, nepoužívajte:

- nádoby bez perfektne rovného dna.
- kovové nádoby so smaltovaným dnom.
- nádoby s drsným dnom, aby ste predišli poškrabaniu varnej dosky.
- nikdy neumiestňujte horúce hrnce a panvice na kontrolný panel varnej dosky

2.1.1 Už používané nádoby

Indukčné varenie využíva na generovanie tepla magnetizmus. Nádoby preto musia obsahovať železo. Skúste, či je materiál hrnca magnetický za použitia magnetu. Ak nie sú hrnce magnetické, nie sú vhodné.

2.1.2. Odporúčané priemery dna hrncov

Dôležité: Pokiaľ nie sú hrnce správnej veľkosti, tak sa varné plochy nezapnú. Podrobnosti o minimálnom priemere hrnca, ktorý je potrebné použiť v každej zóne, nájdete v ilustrovanej časti tejto príručky.

2.2 Šetrenie energie

Odporúčania pre lepšie výsledky:

- Používajte hrnce a panvice s priemerom dna rovným priemeru varnej zóny.
- Používajte iba hrnce a panvice s plochým dnom.
- Ak je to možné, vždy nechávajte pokrievky na hrncoch počas varenia.
- Varte zeleninu, zemiaky atď. v malom množstve vody pre zníženie doby varenia.
- Používajte tlakový hrniec, viac znižuje spotrebu energie a dobu varenia
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny naznačenej na varnej doske.

Používajte odsávací ventilátor

Extrakčný systém sa môže použiť v dvoch verziách: vonkajšie odsávanie a odvedenie alebo ako filter s vnútornou recirkuláciou.

Použitie



Extrakčná verzia

Obr.7

Výpary sa odvádzajú smerom von cez sériu potrubí (zakúpené samostatne), ktoré sú pripevnené k dodanej spojovacej prírubе. Priemer výfukovej rúry musí zodpovedať priemeru spojovacieho krúžku:

- pre hranatý vývody 222 x 89 mm
- pre kruhové vývody Ø 150 mm (*)

Ďalšie informácie nájdete na stránke týkajúcej sa extrakčnej verzie v obrázkovej časti tejto príručky.

Obr.7c

Pripojte výrobok k nástenným výfukovým potrubiam a otvorom s priemerom zodpovedajúcim výstupu vzduchu (spojovacia príruka). Použitie výfukových potrubí na stenu a otvorov s menším priemerom môže znížiť účinnosť odsávania a drasticky zvýšiť hladinu hluku. Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť s týmto spojením.

- Použite potrubie s minimálnou nevyhnutnou dĺžkou.
- Použite potrubie s čo najmenším počtom zatačok (maximálny uhol: 90°).
- Vyhnite sa výrazným zmenám priemeru potrubia.



Filtračná verzia

Obr. 8

Extrahovaný vzduch sa predtým, ako sa vráti späť do miestnosti, prefiltruje v špeciálnych tukových filtroch a filtroch pachov.

Výrobok je dodávaný so všetkými potrebnými dielmi pre štandardnú inštaláciu, pričom vývod vzduchu je umiestnený v prednej časti podstavca skrine.

Štyri vysokovýkonné keramické filtre s aktívnym uhlím sú už dodávané spolu s výrobkom. Keramické filtre sú inovatívne modulárne filtre s uhlím, ktoré sa regenerujú (viď časť Údržba - filtre s aktívnym uhlím v tejto príručke).

Ich chemicko-fyzikálne vlastnosti umožňujú mimoriadne účinnú absorpciu zápachu a vysokú mechanickú odolnosť.

Ďalšie informácie nájdete na stránke týkajúcej sa filtračnej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky). Obr. 13b

Inštalácia

Elektrická a mechanická inštalácia musí byť vykonaná kvalifikovaným personálom.

Elektrické spotrebiče sú navrhnuté tak, aby boli v prípade TOP inštalácií zabudované do pracovnej dosky s hrúbkou 2 až 6 cm; 2,5 - 6 cm v prípade zariadení FLUSH.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť minimálne 5 cm vpredu, minimálne 4 cm na boku a minimálne 50 cm vzhľadom na vyššie uvedené stenové jednotky.

Poznámka: Odporúčané vzdialenosti sú orientačné: pri navrhovaní priestorov postupujte podľa pokynov výrobcu kuchyne.

3.1 Elektrické pripojenie

- Odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- Inštalácia musí byť vykonaná odbornou kvalifikovaným personálom, ktorý je oboznámený s príslušnými inštalačnými a bezpečnostnými normami.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za ľudí, zvieratá alebo veci v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na to, aby umožnil presunutie varnej dosky z pracovnej dosky.
- Uistite sa, že napätie na typovom štítku na spodnej strane prístroja zodpovedá napätiu v dome, kde bude inštalovaný.

- Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Uzemnenie sa vyžaduje zo zákona.
- Zemiaci sieťový kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble
- Ak spotrebič pre domácnosť nie je vybavený napájacím káblom, použite ho s minimálnym priemerom vodiča 2,5 mm² pre výkon až do 7200 W. pri vyšších úrovniach výkonu musí byť priemer 4 mm².
- V žiadnom bode po dĺžke nesmie kábel dosiahnuť teplotu nad 50 °C nad izbovú teplotu.
- Prístroj je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, preto pripojte k pevnej sieti prostredníctvom štandardného omnipolárneho spínača, ktorý zaisťuje úplné odpojenie siete v podmienkach prepätia kategórie III, a ktorý je po inštalácii ľahko prístupný

Poznámka: Pre pripojenie spotrebiča pomocou voliteľného jednofázového alebo trojfázového pripojenia je potrebné odstrániť existujúci kábel a nahradiť iným typom (nie je súčasťou dodávky) s nasledujúcimi parametrami: jednofázové pripojenie: H05V2V2-F 3G4 kábel trojfázového pripojenia: H05V2V2-F 5G2.5 kábel

Inštalácia

Pozor! Pred opätovným pripojením okruhu k elektrickej sieti a kontrolou jeho správnej prevádzky vždy skontrolujte, či bol sieťový kábel správne namontovaný.

Pozor! Prepojovací kábel musí byť vymenený autorizovaným personálom alebo rovnako kvalifikovanou osobou.

3.2 Zostavenie

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či počas prepravy nebol poškodený a v prípade problémov sa pred inštaláciou obráťte na svojho predajcu alebo zákaznícky servis.
- Skontrolujte, či veľkosť výrobku zodpovedá miestu inštalácie.
- Skontrolujte príslušenstvo vo vnútri balenia (umiestnené tam pre ľahšiu prepravu), ako sú vrecká obsahujúce skrutky, záručný list atď. Zoberťte ich a bezpečne ich uchovajte.
- Takisto skontrolujte, či je na mieste inštalácie zásuvka.

Príprava skrinky pre inštaláciu:

- Výrobok nemožno inštalovať nad chladiace spotrebiče, umývačky riadu, ohrievače, rúry, práčky a sušičky.
- Zrežte skrinku pred vloženíím varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.

Dôležité: používajte jednozložkový lepiaci tmel (S) odolný voči vysokým teplotám do 250 °; pred montážou musia byť povrchy, ktoré je potrebné lepiť, starostlivo očistené, odstránením všetkých látok, ktoré môžu narušiť príľnavosť (napríklad uvoľňovacie prostriedky, konzervačné látky, mastnotu, oleje, prášky, staré zvyšky lepidla atď.); tmel musí byť rovnomerne rozložený po celom obvode rámu; po lepení nechajte sušiť približne 24 hodín.

Obr. 1b

Pozor! Pri nedodržaní inštalácie skrutiek a spojovacích prostriedkov v súlade s týmito pokynmi môže dôjsť k ohrozeniu elektrickým prúdom.

Poznámka: Aby sa zabezpečila správna inštalácia výrobku, odporúča sa lepenie rúrok pomocou lepidla s nasledujúcimi vlastnosťami:

- mäkký elastický PVC film s lepidlom na báze akrylátu
- ktorý je v súlade s predpismi DIN EN 60454
- spomaľovač horenia
- vynikajúca odolnosť voči opotrebovaniu
- odolný voči výkyvom teploty
- môže byť použitý pri nízkych teplotách

Obsluha

4.1 Ovládací panel

Poznámka: Ak chcete vybrať príkazy, dotknite sa (stlačte) symbolov, ktoré ich reprezentujú (pozrite si stranu 3).

Kľúče

1. ZAP/VYP na doske/ventilátore dosky
2. Indikátor pozície varnej zóny
3. Výber varnej zóny
Zvýšenie/zníženie úrovne výkonu
4. Aktivácie správcu teploty
5. Indikátor ventilátora odsávača
6. Výber ventilátora odsávača
Zvýšenie/zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania
7. Aktivácia automatických funkcií
Resetovať saturáciu filtra
8. Aktivovať časovač
Zvýšenie/zníženie hodnoty časovača
9. Zamknutie
- 9+10. Detský zámok
10. Pozastavenie / vyvolanie zobrazenia / LED

Displej/ LED

11. Zobrazíť úroveň výkonu
12. Zobrazíť rýchlosť (výkon) odsávania
13. Displej varnej zóny
14. Displej ventilátora odsávania
15. Displej časovača
16. Displej správcu teploty
17. Indikátor asistencie filtra
18. Indikátor automatickej funkcie odsávania
19. Indikátor časovača aktívny
20. Indikátor Bridge aktívny

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Obsluha

Použitie varnej dosky

Predtým ako začnete, je dôležité vedieť: Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby vyhovovali

najprísnejším bezpečnostným nariadeniam.

Preto:

- Niektoré funkcie sa nebudú aktivovať alebo budú automaticky deaktivované pri absencii hrncov na horákoch alebo pri nesprávnej polohe.
- V ostatných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, keď špecifická funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nebolo vybrané (napr. : "Zapnite varnú dosku" bez "Výberu varnej zóny" a "Prevádzkovej teploty" alebo funkcie "Funkcia uzamknutia" alebo "Časovača").

Varovanie! V prípade (napríklad) dlhodobého použitia nemusí byť varná zóna okamžite vypnutá, pretože je v chladiacej fáze; na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "**H**", ktorý indikuje spustenie tejto fázy. Počkajte, kým sa displej zhasne, než sa siahnete na varnú zónu.

Displej varnej zóny

displej varnej zóny indikuje:

Varná zóna zapnutá	D
Úroveň výkonu	1...9-P
Indikátor zvyškového tepla	H
Detektor hrncov	U
Funkcia správcu teploty aktívna	U
Funkcia detského zámku aktívna	L
Funkcia pauzy	
Funkcia automatického zohriatia	A

Znaky varnej dosky

Aktivácia seifju

Výrobok sa aktivuje iba v prítomnosti hrncov vo varnej zóne: proces ohrevu sa nespustí alebo je prerušený, ak tam nie sú žiadne hrnce, alebo ak sú odstránené.

Detektor hrncov

Výrobok automaticky detekuje prítomnosť hrncov vo varnej zóne.

Vypnutie zabezpečenia

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálny prevádzkový čas, ktorý závisí od maximálnej nastavenej úrovne výkonu.

Indikátor zvyškového tepla


Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla indikovaná vizuálnym signálom na príslušnom displeji zóny pomocou symbolu "**H**".

Obsluha

Prevádzka

Poznámka: Pred aktivovaním akejkoľvek funkcie musí byť aktivovaná príslušná zóna

Výkon zapnutý

Stlačte (dotknite sa)  ZAP/VYP dosky/ odsávača Indikátor sa rozsvieti, čo znamená, že varná doska je pripravená na použitie Stlačte znovu pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má pred ostatnými prednosť.

Výber varnej zóny

Dotknite sa (stlačte lištu výberu {3}) zodpovedajúcu požadovanej varnej zóne.

9 úrovni výkonu

Varná doska obsahuje 9 úrovní výkonu Dotknite sa a posúvajte sa pozdĺž lišty Výber {3}: vpravo pre zvýšenie úrovne výkonu; doľava, aby ste znížili úroveň výkonu.


Booster výkonu

Produkt je vybavený doplnkovou úrovňou výkonu (po úrovni **9**), ktorá zostáva aktívna po dobu 10 minút, po uplynutí ktorej sa teplota vráti k predtým nastavenej hodnote. Dotknite sa a posúvajte sa pozdĺž lišty Výber {3} (po úrovni **9**) a aktivujte posilňovaciu jednotku. Úroveň Booster výkonu sa zobrazí na displeji zvolenej zóny symbolom "**P**"

Zóny Bridge

Vďaka funkcii Bridge sú varné zóny schopné pracovať v kombinovanej prevádzke a vytvárajú jednotnú zónu s rovnakou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerne rozložené varenie s veľkými nádobami a panvicami. Predná varná zóna "Master" sa môže použiť v kombinácii s príslušnou "Sekundárnou" varnou zónou na zadnej strane (ak chcete zistiť, ktoré zóny sú vybavené touto funkciou, pozrite si ilustrovanú časť tejto príručky). Pre aktivovanie funkcie Bridge:

- súčasne vyberte dve varné zóny, ktoré chcete použiť

- indikátor Bridge {20} v "sekundárnej" varnej zóne rozsvieti sa 

- pomocou výberovej lišty {3} varenia "Master"

zóny bude možné nastaviť prevádzkovú úroveň (napájanie)


- ak chcete deaktivovať funkciu Bridge, jednoducho zopakujte rovnaký postup aktivácie







Správca teploty

Správca teploty je funkcia, ktorá umožňuje nastaviť najvhodnejšiu predvolenú teplotu na dosiahnutie požadovaného výsledku (pozri tabuľku Správca teplôt na konci tejto kapitoly).

Obsluha


Vyberte požadovanú varnú zónu.

- Stlačte raz alebo viac krát  (4) pre výber najvhodnejšej úrovne spomedzi tých, ktoré sú dostupné:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* See the Temperature Manager at the end of this chapter.		

- Znovu stlačte pre vypnutie.


Následujúci symbol sa zobrazí na displeji zóny

pracujúcej v móde správcu teploty “”

Zamknutie

Uzamknutie umožňuje zablokovanie nastavení varnej dosky, aby sa zabránilo náhodnému narušeniu, pričom funkcie už zostanú aktívne.

Aktivácia:

- Stlačte  (9)
- LED dióda nad tlačidlom sa rozsvieti, čo znamená, že bola aktivovaná



Zopakujte pre deaktiváciu

Detský zámok

Detský zámok umožňuje zabrániť náhodnému prístupu deťom do varnej zóny a zóny extrakcie, čím zabráňuje aktivácii akýchkoľvek funkcií.

Detský zámok sa dá aktivovať len vtedy, keď je zariadenie zapnuté, ale s vypnutými varnými zónami (a zónou odsávania).

Aktivácia:

- odoberte akékoľvek hrnce z varnej dosky
- stlačte a podržte súčasne  (9) a **II** (10), akustický signál signalizuje, že funkcia je aktívna a na displejoch (13) a (14) sa zobrazí “”.



Zopakujte pre deaktiváciu

Časovač

Funkcia Časovač je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť pre každú varnú zónu (a zónu odsávania), a to aj súčasne.

Po uplynutí nastaveného obdobia sa varné zóny (alebo extrakčná zóna) automaticky vypnú a používateľ bude informovaný prostredníctvom akustického signálu.

Aktivácia / Regulácia funkcie časovača varnej dosky

- Vyberte požadovanú varnú zónu (napájanie ≠ 0).
- Stlačte   (8) pre prístup k funkcii časovača

Obsluha

- Regulovať trvanie časovača.

stlačte volič **+**, čím sa zvýši čas automatického vypnutia

stlačte volič **—**, čím sa zníži čas automatického vypnutia

Ak potrebujete, zopakujte to pre ďalšie varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať iný časovač; na displeji (15) sa na 10 sekúnd zobrazí odpočítavanie poslednej zvolenej varnej dosky, po ktorej sa zobrazí odpočítavanie s najnižším zostávajúcim časom.

Keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (2 minúty alebo sa zastaví, keď sa stlačí jedno z tlačidiel na varnej doske), zatiaľ čo displej (15) bude blikať so symbolom "000".

Poznámka: na strane displeja varnej zóny



sa zobrazí (19)

Vypnutie časovača:

- Vyberte požadovanú varnú zónu
- nastavte časovač na "0", prospeďným **—**

Poznámka: funkcia ostáva aktívna ak medzitým nie je stlačené iné tlačidlo.

Časovač pre vajíčka

Funkcia Časovač vajíčok je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a zóny extrakcie). Časovač vajíčok sa aktivuje stlačením

— + (8).

Poznámka: pre reguláciu funkcie časovača vajíčok, postupujte podľa rovnakého postupu ako pre časovač. Keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (2 minúty alebo sa zastaví, keď sa stlačí jedno z tlačidiel na varnej doske), zatiaľ čo displej (15) bude blikať so symbolom "000".

Pauza

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na varnej doske,

nastavením varného výkonu na nulu.

Aktivácia:

- stlačte **||** (10)
- a "!" sa zobrazí (13).

Pre deaktiváciu funkcie:

Poznámka: táto operácia obnoví nastavenia varnej dosky na hodnoty pred pauzou.

- stlačte **||** (10)
- v priebehu 10 sekúnd prejdite vpravo pozdĺž lišty výberu (3), týkajúcej sa varnej zóny 2 (obr. 19);

Poznámka: ak operácia nie je vykonaná v tomto čase, funkcia pauzy zostane aktívna.

Obsluha


Poznámka: ak po 10 minútach funkcia pozastavenia nie je deaktivovaná, varná doska sa automaticky vypne.

Vypovedanie

Vypovedanie funkcie umožňuje obnovenie nastavení varnej dosky v prípade

náhodného vypnutia.

Aktivácia:

- zapnite varnú dosku opäť  do 6 sekúnd po vypnutí
- stlačte "II" do 6 sekúnd

Funkcia automatického zohriatia


Funkcia automatického zohriatia umožňuje rýchlejšie dosiahnuť nastavený výkon; s touto funkciou je možné variť jedlo rýchlejšie, ale bez rizika pálenia, pretože teplota neprekročí nastavenú úroveň. Táto funkcia je dostupná pre úrovne výkonu 1-8.

Aktivácia:

- stlačte a podržte na lište výberu (3) požadovaný výkon
- a "R" sa zobrazí (13).

Obmedzenie výkonu

Funkcia obmedzenia výkonu umožňuje používať výrobok pri obmedzení maximálnej absorpcie.

Poznámka: limit sa musí nastaviť vtedy, keď je varná doska vypnutá bez toho, aby ste stlačili , do 2 minút od pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti alebo od opätovného pripojenia elektrickej siete.

Pre nastavenie obmedzenia výkonu:

- stlačte a podržte  III, dokým nezaznie zvukový signál

- posuňte sa pozdĺž posúvačov FL a RL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P súčasne zľava doprava a stlačte nadol na písmenú P, kým nezaznie krátky zvukový signál

- na displeji časovača (15) sa zobrazujú symboly "CF6", čo znamená, že je možné nastaviť
- zobrazenie zóny FL zobrazuje aktuálne nastavenie **

0 = 7.4 KW

1 = 4.5 KW


** štandardne je limit nastavený na 7.4 KW

- pre zmenu nastavenia limitu výkonu sa posuňte po posúvači FL

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

- zľava doprava pre zvýšenie Kw


- sprava doľava pre zníženie Kw

- pre uloženie výberu stlačte , na 1 sekundu; zvukový signál zaznie pre potvrdenie nastavení a funkcia sa vypne.

Obsluha

Používajte odsávací ventilátor

Výkon zapnutý

Stlačte (dotknite sa)  ZAP/VYP dosky/ odsávača Indikátor sa rozsvieti, čo znamená, že varná doska je pripravená na použitie

Znovu stlačte pre vypnutie.

Poznámka: Táto funkcia má pred ostatnými prednosť.

Zapnutie ventilátoru odsávača:

Dotknite sa (stlačte) panel výberu (6), čím aktivujete ventilátor odsávača

Rýchlosť (výkon) odsávania:

Dotknite sa a posúvajte sa pozdĺž panelu výberu (6): vpravo na zvýšenie rýchlosti (napájania) ventilátora odsávača



(0-10);



vľavo, aby sa znížila rýchlosť (výkon) ventilátora odsávača (10-0);

Časovač

Aktivácia / regulácia funkcie časovača pre odsávač

- Vyberte ventilátor odsávača (rýchlosť \neq 0).

- Stlačte   (8) pre prístup k funkcii časovača (pre akúkoľvek rýchlosť)


- Regulovanie trvania časovača: stlačte volič , pre zvýšenie automatického času vypnutia, stlačte volič , pre zníženie automatického času vypnutia displej (15) zobrazí odpočítanie.

Poznámka: na strane displeja ventilátoru odsávača, pri použití časovača, sa zobrazí nasledujúci symbol



(19) keď časovač skončí odpočítavanie, vydá akustický signál (2 minúty alebo sa zastaví, keď sa stlačí jedno z tlačidiel na varnej doske), zatiaľ čo displej (15) bude blikať so symbolom "000".

Vypnutie časovača:


- Vyberte požadovanú varnú zónu
- nastavte časovač na "0", pros-tredníctvom 

Poznámka: funkcia ostáva aktívna ak medzitým nie je stlačené iné tlačidlo.

Indikátor saturácie filtra



Digestor indikuje kedy je potrebná údržba filtru:

Filter mastnoty "" (17) LED sa rozsvieti

Filter pachov s aktívnym uhlím "" (17) LED blinká

Resetovať saturáciu filtra


Po vykonaní údržby filtrov (mastnoty a/alebo aktívneho

uhlia) podržte  (7); "" (17) LED sa vypne a odpočet sa zopakuje.

Obsluha


Aktivácia indikátora nasýtenia filtra pachov s aktívnym uhlím

Tento indikátor je obvyčajne deaktivovaný. Pre aktiváciu postupujte podľa nasledujúceho:


- zapnite odsávaciu dosku stlačením tlačidla ;

- s vypnutým odsávacím motorom a varnými zónami stlačte a podržte



- “” sa zapne, potom vypne pre vykázanie úspešnej aktivácie.

Deaktivácia indikátora nasýtenia filtra pachov s aktívnym uhlím



opakujte aktivačné kroky popísané vyššie “” bliká, potom sa vypne, aby bola naznačená úspešná deaktivácia.

Automatické ovládanie (Hob-2Hood)

Digestor sa zapne na najvhodnejšiu rýchlosť, pričom sa upraví extrakčná kapacita na úroveň varenia používanú vo varnej zóne.

Po vypnutí varnej dosky sa odsávač prispôsobí rýchlosti odsávania, postupne sa znižuje, aby sa odstránili zvyškové výpary a pachy

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Zľahka stlačte  (7), LED “” (18) sa rozsvieti pre naznačenie, že digestor pracuje v tomto móde.




Sacia plocha je navrhnutá na použitie v kombinácii so snímačom okien KIT (nie je dodávaný výrobcom) Pri inštalácii senzora okien KIT (iba v prípade použitia povrchu v režime SUCTION) sa odsávanie zastaví vždy keď KIT, ktorým je vybavený povrch, detekuje, že okno je v miestnosti, kde je inštalované, zatvorené. Odporúča sa zakúpiť FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, k dispozícii v autorizovaných centrách Elektrotechnik Schabus alebo priamo na internetovej stránke www.elektrotechnik-schabus.de.

- Elektrické pripojenie scacieho povrchu KIT musí vykonávať kvalifikovaný a špecializovaný technický personál.

- Výrobca scacieho povrchu odmieta zodpovednosť za akékoľvek neprimeranosti, poškodenie alebo požiar spôsobené závadami a/alebo problémami s nesprávnou prácou a/alebo nesprávnou inštaláciou KIT.

Obsluha

4.2 Tabuľky výkonu

Správca teploty		Popis
	Rozpúšťanie	Určuje vhodnú úroveň varenia pre pomalé roztopenie delikátnych výrobkov bez toho, aby sa ohrozili ich zmyslové vlastnosti (čokoláda, maslo atď.).
	Zohrievanie	Určuje vhodnú úroveň varenia, ktorá umožňuje delikátne udržiavať jedlo pri rovnakej teplote bez toho, aby sa nechalo zovrieť.
	Mierny oheň	Určuje vhodnú úroveň varenia, aby jedlo prebublávalo po dlhšiu dobu. Vhodné pre varenie paradajkových omáčok, mäsových omáčok, polievok, minestrone, udržiavanie kontrolovanej úrovne varenia (ideálne pre vodnú kúpeľ). Zabráňuje tomu, aby sa jedlo rozlialo alebo lepilo na dno panvice, typické pre tieto metódy. Túto funkciu použijete po tom, čo sa jedlo začne variť.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Obsluha

Úroveň výkonu		Typ varenia	Použitie úrovne (displej kombinuje skúsenosť a zvyky pri varení)
Max výkon	Boost	Rýchle zohriatie	Ideálne na rýchle zvýšenie teploty potravín až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchleho ohrevu tekutín na varenie
	8-9	Smaženie - varenie	Ideálne na zhnednutie, začatie varenia, smaženie mrazených výrobkov, rýchle varenie
Vysoký výkon	7-8	Zhnednutie - smaženie - varenie - grilovanie	Ideálne pre smaženie, udržanie varenia, varenie a grilovanie (po krátku dobu, 5 - 10 minút)
	6-7	Zhnednutie - varenie - dusenie - smaženie - grilovanie	Ideálne na vyprážanie, udržiavanie varenia, varenie a grilovanie (priemerné časy 10-20 minút), predhrievacie príslušenstvo
Stredný výkon	4-5	Varenie - dusenie - smaženie - grilovanie	Ideálne na šľahanie, udržiavanie ľahkého varu, varenie (dlhšie). Miešanie cestovín
	3-4	Varenie - var - zahustenie - miešanie	Ideálne na pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) za prítomnosti kvapaliny (napríklad vody, vína, vývaru, mlieka), miešanie cestovín
	2-3		Ideálne na pomalé varenie (objem menší ako liter: ryža, omáčky, pečienky, ryby) za prítomnosti kvapaliny (napríklad vody, vína, vývaru, mlieka)
Nízky výkon	1-2	Roztopenie - rozmrazenie - udržovanie v teple - miešanie	Ideálne pre topenie masla, jemné topenie čokolády, rozmrazenie malých produktov
	1		Ideálne na udržiavanie malých častí čerstvého vareného jedla v teple alebo udržiavanie teploty servírovacieho riadu a miešania rizota
VYP	Nula Výkon	Podporný povrch	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia signalizovaného H-L-O)

Obsluha

4.3 Tabuľky varenia

Kategórie jedál	Pokrmý alebo typy varenia	Úroveň výkonu a typ varenia			
		Prvý stupeň	Výkony	Druhý stupeň	Výkony
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržanie varu	5-6
	Rizoto	Smaženie a pečenie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	6-7
	Smažené	Zohrievanie oleja	9	Smaženie	8-9
	Opekanie	Zohrievacie príslušenstvo	7-8	Varenie	6-7
	Dusené	Zohrievacie príslušenstvo	7-8	Varenie	3-4
	Smažené	Zohrievacie príslušenstvo	7-8	Zhnednutie smažené	7-8
Mäso	Pečienka	Zhnednutie mäsa na oleji (ak na masle, tak výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predhriatie panvice	7-8	Grilovanie z oboch strán	7-8
	Opekanie	Opekanie na oleji (ak na masle, tak výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Dusenie	Opekanie na oleji (ak na masle, tak výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryby	Grilované	Predhriatie panvice	7-8	Varenie	7-8
	Dusenie	Opekanie na oleji (ak na masle, tak výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Smažené	Zohrievanie oleja alebo tuku	8-9	Smaženie	3-4

Obsluha

Vajíčka	Omelety	Zohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	7-8
	Omelety	Zohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	3-4
	Na mätko varené	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	7-8
	Palacinky	Zohrievanie panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Opekanie na oleji (ak na masle, výkon 6	6-7	Varenie	3-4
	Mäsová omáčka	Opekanie na oleji (ak na masle, výkon 6	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopené maslo a múka)	5-6	Privedenie k varu	3-4
Dezerty, krémy	puding	Uvarťe mlieko	4-5	Miešajte	4-5
	Pudingy	Uvarťe mlieko	4-5	Miešajte	2-3
	Ryžový puding	Zohrejte mlieko	5-6	Miešajte	2-3

Údržba

Údržba varnej dosky

Pozor! Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa indikátor tepla vypol.

5.1 Čistenie

Varnú dosku je nutné vyčistiť po každom použití.

Dôležité: Nepoužívajte abrazívne špongie a čistiace hubky. Po čase môže ich používanie zničiť sklo. Nepoužívajte chemické dráždidlá, ako napríklad spreje na rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju, aby ste odstránili usadeniny a škvŕny spôsobené zvyškom potravín. Cukor alebo jedlo s vysokým obsahom cukru poškodí varnú dosku a musí sa ihneď odstrániť. Soľ, cukor a piesok môžu poškriabať sklený povrch. Na čistenie varnej dosky používajte mäkkú handričku, papierový uterák alebo špecifické výrobky (postupujte podľa pokynov výrobcu). **NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE.**

Dôležité: Ak náhodne alebo nadmerne unikajú kvapaliny z hrncov, môže sa vypúšťací ventil umiestnený na spodnej časti výrobku otvoriť tak, aby sa odstránili akékoľvek zvyšky a mohol sa čistiť v podmienkach maximálnej hygieny.

Obr.18

Pre úplnejšie a hlbšie čistenie môžete spodný zásobník úplne odstrániť.

Obr.18a - 18b

Údržba ventilátora odsávača

Čistenie

Pre čistenie použite IBA vlhkú textíliu s neutrálnym čistiacim prostriedkom. **NEPOUŽÍVAJTE ČISTIČE ALEBO NÁSTROJE!**

Vyhňte sa použitiu produktov obsahujúcich abrazíva. **NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!**

Filter mastnoty

Obr. 15-16

Zachytáva tukové čiastočky z varenia. Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo ak to naznačuje systém indikácie sýtosti filtrov) s neagresívnymi čistiacimi prostriedkami, či už ručne alebo v umývačke riadu pri nízkej teplote a v krátkom cykle. Pri čistení v umývačke riadu môže byť kovový tukový filter odfarbený, ale jeho filtračné vlastnosti zostávajú nezmenené.

Údržba


Filtre s aktívnym uhlím (len pre filtračnú verziu)

Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

Zachytáva nepríjemné pachy z varenia. Výrobok je vybavený štyrmi filtračnými baleniami, ktoré zachytia zápachy vďaka aktívnemu uhlíu. Aktívne uhlie je zabudované do keramickej štruktúry, takže je ľahko a úplne prístupné nečistotám, čím vytvára veľkú absorpčnú plochu. Keramické filtre s aktívnym uhlím sa nasýtia po dlhšej alebo dlhšej dobe používania v závislosti od typu varenia a frekvencie, s ktorou sa čistia filtre mastnoty.

Tieto pachové filtre sa môžu tepelne regenerovať každé 2/3 mesiace v rúre predhriatej na 200 ° C počas 45 minút. Regenerácia umožňuje životnosť filtra maximálne 5 rokov.

5.2 Riešenie problémov

Kód chyby	Popis	Možné príčiny	Odstránenie chyby
E2	Príkazová zóna sa vypína kvôli príliš vysokej teplote	Teplota vnútri elektronických častí je príliš vysoká	Počkajte, kým sa varná doska vychladí predtým, ako ju znovu použijete.
ERR03 + zvukový signál 	Zaznamenáva sa nepretržitá (permanentná) aktivácia klúča. Rozhranie sa vypne po 10 sekundách	Voda, hrnce alebo kuchynské nástroje sa nachádzajú na užívateľskom rozhraní.	Vyčistite povrch, odstráňte akékoľvek objekty z povrchu.
Pre všetky ďalšie chybové signály (E ... U ...)	Zavolajte zákaznícku podporu a oznámte kód chyby		

5.3 Zákaznícky servis

Pred kontaktovaním zákazníckej podpory

1.Skontrolujte, či problém nemôžete vyriešiť sami na základe bodov popísaných v časti "Riešenie problémov".

2.Vypnite prístroj a znovu ho zapnite, aby ste videli, či problém pretrváva. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na najbližší zákaznícky servis.

Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

Osservare attentamente le istruzioni del presente manuale. Non verrà assunta alcuna responsabilità per eventuali problemi, danni o incendi causati dal mancato rispetto delle istruzioni del presente manuale. Il presente dispositivo è destinato esclusivamente per uso domestico, per la cottura di alimenti e l'estrazione di fumi di cottura. Non è consentito alcun altro uso (es. riscaldamento di ambienti). Il produttore declina qualsiasi responsabilità derivante da utilizzo improprio o impostazione non corretta dei controlli.

- **Attenzione** Osservare attentamente le istruzioni seguenti:
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi intervento di installazione.
- L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato, nel rispetto delle istruzioni del produttore e delle normative locali sulla

sicurezza.

- Non riparare o sostituire i componenti del dispositivo a meno che sia esplicitamente indicato nel manuale operativo.
- Il collegamento a terra del dispositivo è obbligatorio.
- Il cavo di alimentazione deve essere abbastanza lungo da consentire il collegamento del dispositivo, integrato nell'alloggiamento, alla rete elettrica.
- A garanzia della conformità fra installazione e standard di sicurezza in vigore, è richiesto un normale interruttore onnipolare che garantisca la disconnessione completa della rete in condizioni di sovratensione di categoria III, in conformità con le regole di installazione.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili all'utente.

Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

- Il dispositivo e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti.
- Verificare l'assenza di bambini nelle aree circostanti al dispositivo. Tenere lontani i bambini e supervisionarli poiché le parti accessibili potrebbero diventare molto calde durante l'uso.
- I soggetti con pacemaker e impianti attivi devono verificare, prima di utilizzare il piano di cottura a induzione, la compatibilità fra i pacemaker e il dispositivo.
- Durante e dopo l'uso, non toccare gli elementi riscaldanti del dispositivo.
- Evitare il contatto con vestiti o altri materiali infiammabili finché i componenti del dispositivo non si sono raffreddati a sufficienza.
- Non posizionare materiali infiammabili sopra o nelle vicinanze del dispositivo.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Supervisionare la cottura di alimenti ricchi di grassi e oli.
- Se la superficie è danneggiata, spegnere il dispositivo per evitare possibili scosse elettriche.
- Il dispositivo non è progettato per il funzionamento con timer esterni o sistemi separati di controllo remoto.
- La cottura senza supervisione di oli o grassi sul piano cottura può essere pericolosa e causare incendi.
- Supervisionare il processo di cottura. Monitorare costantemente i processi di cottura a breve termine.
- NON provare MAI a estinguere le fiamme con l'acqua. Spegnere invece il dispositivo e soffocare le fiamme (es. con un coperchio o una coperta antincendio). Pericolo di incendio: non posizionare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi di pulizia a vapore.
- Non posizionare oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi

Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

- sulla superficie del piano cottura poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica: consultare la targhetta (parte inferiore del dispositivo) per verificare che tensione e alimentazione corrispondano ai valori della rete e che la presa di collegamento sia adatta. In caso di dubbio, contattare un elettricista qualificato.
 - **AVVERTENZA:** dopo l'uso, spegnere il piano cottura dal relativo dispositivo di controllo e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
 - Evitare fuoriuscite. Durante la bollitura o il riscaldamento di liquidi, ridurre l'erogazione del calore.
 - Non lasciare accesi gli elementi riscaldanti in presenza di pentole o padelle vuote o senza contenitori.
 - Al termine della cottura, spegnere la zona interessata.
 - Non usare fogli di alluminio durante la cottura e non posizionare mai prodotti avvolti nell'alluminio sopra la superficie di cottura. L'alluminio fonderebbe danneggiando irreparabilmente il dispositivo.
 - Non riscaldare cibi in scatola senza prima aprirli: potrebbero esplodere. Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani di cottura.
 - Non utilizzare valori elevati di potenza (es. la funzione Booster) per riscaldare determinati liquidi quali l'olio da frittura. Il calore eccessivo può essere pericoloso. In questi casi, suggeriamo l'utilizzo di un livello di potenza inferiore.
 - Posizionare i contenitori direttamente al centro del piano cottura. Non posizionare mai oggetti fra le pentole e il piano cottura.
 - In situazioni con temperature elevate, il dispositivo riduce in automatico il li-

Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

vello di potenza delle zone di cottura.

- Prima di eseguire qualsiasi attività di pulizia o manutenzione, scollegare il prodotto dalla rete elettrica staccando la presa o disattivando l'interruttore generale dell'abitazione.
- Utilizzare sempre guanti da lavoro per tutte le operazioni di installazione e manutenzione.
- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni o da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o da soggetti privi di qualsiasi esperienza o competenza necessaria, a condizione che siano supervisionati o che abbiano ricevuto istruzioni in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo e che abbiano compreso i rischi associati.
- Supervisionare i bambini per verificare che non giochino con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione non devono mai essere effettuate da bambini, salvo in presenza di adeguata supervisione.
- Ventilare adeguatamente gli ambienti se la cappa viene utilizzata insieme ad altri dispositivi di combustione, gas o di altra natura.
- Pulire con regolarità la parte interna ed esterna della cappa (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettando attentamente le istruzioni di manutenzione. Il mancato rispetto delle regole di pulizia della cappa e di sostituzione e pulizia dei filtri comporta il rischio di incendio.
- È severamente vietata la cottura a fiamma viva dei cibi. L'uso di fiamma viva potrebbe danneggiare i filtri e causare incendi, pertanto è sempre da evitare.
- Prestare particolare attenzione durante la frittura per evitare il surriscaldamento e la combustione

Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

dell'olio.

- **Attenzione** Se la piastra di cottura è accesa, gli elementi accessibili della cappa potrebbero diventare caldi.
- **Attenzione** Non collegare il dispositivo alla rete elettrica fino al completamento dell'installazione.
- Nell'ambito delle misure tecniche e di sicurezza da adottare per l'estrazione dei fumi, attenersi alle normative emesse dalle autorità locali.
- Non convogliare l'aria estratta attraverso gli stessi condotti usati per l'estrazione dei fumi generati dalla combustione dei gas o da altri tipi di dispositivi di combustione.
- Non utilizzare o lasciare la cappa senza le corrette lampadine installate per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare la cappa fino al corretto montaggio della griglia.
- Utilizzare solo le viti di fissaggio fornite con il prodotto per l'installazione. Se non fornite, acquistare il tipo corretto di viti. Utilizzare viti della lunghezza adatta, come indicato nella guida d'installazione.
- Se la cappa viene utilizzata insieme ad altri dispositivi non alimentati a corrente elettrica, la pressione negativa degli ambienti non deve superare 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). 10⁻⁵ bar).
- Il dispositivo è stato progettato, testato e sviluppato in conformità con i regolamenti relativi a:
 - Sicurezza: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
 - Prestazioni: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301.
 - EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR

Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Suggerimenti per un uso corretto al fine di ridurre l'impatto ambientale: quando si inizia a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima e lasciarla accesa per pochi minuti anche dopo il completamento della cottura. Aumentare la velocità solo in presenza di una grande quantità di fumi e vapore. Utilizzare la funzione Booster solo in casi estremi. Per garantire un funzionamento ottimale del sistema di riduzione degli odori, sostituire i filtri a carbone quando necessario.

- Per garantire prestazioni ottimali del filtro anti-grasso, pulirlo quando necessario. Per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore, utilizzare il diametro di canalizzazione massimo indicato nel presente manuale.

Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento dei prodotti di scarico: Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/UE). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Non smaltire i componenti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici o con altri tipi di rifiuti. Portarlo presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi alle autorità locali per informazioni sui punti di raccolta presenti nella propria zona.

Conformità alla direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali dannosi e proibiti indicati nella Direttiva.

Informazioni sull'imballaggio



I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo le normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio fra i rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli presso i punti di raccolta per materiali di imballaggio indicati dalle autorità locali.

Utilizzo

Il sistema di cottura a induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica principale del sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alle pentole.

Vantaggi: rispetto ai piani di cottura elettrici, il piano cottura a induzione è:

- Più sicuro: temperature inferiori sulla superficie in vetro.
- Più rapido: tempi di riscaldamento dei cibi più brevi.
- Più preciso: il piano cottura reagisce immediatamente ai comandi
- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente non appena si rimuovono le pentole dal piano cottura, evitando inutili dispersioni di calore.

2.1 Contenitori di cottura



Utilizzare solo pentole con questo simbolo

Importante: Per evitare il danneggiamento permanente della superficie del piano cottura, non utilizzare:

- Contenitori con fondi non perfettamente piani.
- Contenitori in metallo con fondi smaltati.
- Contenitori con basi ruvide, onde evitare di graffiare la superficie del piano cottura.
- Non posizionare mai padelle e pentole calde sulla superficie del pannello di controllo del piano

cottura.

2.1.1 Contenitori preesistenti

La cottura a induzione sfrutta il magnetismo per generare calore. Pertanto, i contenitori devono contenere ferro. Verificare per mezzo di una calamita che i materiali delle pentole siano magnetici. Le pentole non magnetiche non sono utilizzabili.

2.1.2 Diametri raccomandati dei fondi delle padelle

Importante: le zone di cottura non si attiveranno se le pentole non sono delle dimensioni corrette. Per dettagli sul diametro minimo delle pentole da utilizzare su ciascuna zona, consultare la sezione illustrata del presente manuale.

2.2 Risparmio energetico

Suggerimenti per risultati ottimali:

- Utilizzare pentole e padelle con un diametro del fondo pari alla zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole e padelle con fondi piani.
- Se possibile, mantenere i coperchi sulle pentole durante la cottura.
- Cucinare vegetali, patate e così via con una piccola quantità di acqua per ridurre i tempi di cottura.
- L'utilizzo di pentole a pressione riduce ulteriormente i consumi energetici e i tempi di cottura.
- Posizionare la pentola al centro della zona di cottura tracciata sul piano cottura.

Utilizzo

Utilizzo della ventola dell'estrattore

È possibile utilizzare il sistema di estrazione in due modalità: espulsione ed estrazione esterna o come filtro con ricircolo interno.



Modalità estrazione

Fig.7

I fumi vengono espulsi verso l'esterno attraverso una serie di tubi (da acquistare separatamente) fissati alla flangia di collegamento fornita. Il diametro dei tubi di scarico deve corrispondere a quello degli anelli di collegamento:

- per scarichi rettangolari, 222 x 89 mm
- per scarichi circolari, diametro di 150 mm (*)

Per maggiori informazioni, consultare la pagina relativa alla modalità di estrazione nella parte illustrata del presente manuale.

Fig.7c

Collegare il prodotto ai tubi di scarico montati a muro e ai fori con un diametro equivalente agli scarichi dell'aria (flangia di collegamento). L'utilizzo di tubi di scarico montati a muro e fori con diametri inferiori potrebbe ridurre l'efficienza di estrazione e aumentare drasticamente i livelli di rumore. Tutte le responsabilità in tale ambito vengono pertanto negate.

- Utilizzare canalizzazioni della lunghezza minima indispensabile.

- Utilizzare canalizzazioni con il minor numero possibile di curvature (angolo massimo: 90°).
- Evitare modifiche drastiche nel diametro delle canalizzazioni.



Modalità filtraggio

Fig.8

L'aria estratta viene filtrata in speciali filtri antigrasso e antiiodori prima di essere reimmessa negli ambienti.

Il prodotto viene fornito con tutti i componenti necessari per l'installazione standard, con lo scarico dell'aria posizionato nella parte anteriore del basamento dell'alloggiamento.

Il prodotto viene fornito con quattro pacchetti di filtri ceramici a carbone attivo ad alta prestazione. I filtri ceramici sono innovativi filtri modulari a carbone rigeneranti (consultare la sezione Manutenzione: filtri a carbone attivo del presente manuale).

Le proprietà chimico-fisiche garantiscono un assorbimento ottimale degli odori e un'elevata resistenza meccanica.

Per maggiori informazioni, consultare la pagina relativa alla modalità filtraggio nella parte illustrata del presente manuale. Fig.13b

Installazione

L'installazione elettrica e meccanica deve essere eseguita da personale qualificato.

L'apparecchio elettrico è progettato per essere integrato in un piano di lavoro con spessore di 2-6 cm in caso di installazioni DALL'ALTO (2,5-6 cm in caso di installazioni A INCASSO).

La distanza minima fra fornelli e pareti deve essere di almeno 5 cm nella parte anteriore, almeno 4 cm nella parte laterale e almeno 50 cm rispetto ai pensili sovrastanti.

Nota: le distanze minime suggerite sono indicative. Nella progettazione degli spazi, attenersi alle istruzioni fornite dal produttore della cucina.

3.1 Collegamento elettrico

- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica
- L'installazione deve essere eseguita da personale professionalmente qualificato, con esperienza nell'ambito degli standard di installazione e di sicurezza applicabili.
- Il produttore declina ogni responsabilità nei confronti di persone, animali o cose in caso di mancato rispetto delle linee guida fornite nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere abbastanza lungo da consentire la rimozione della piastra di cottura dal piano di lavoro.
- Verificare che la tensione indicata sulla targhetta nella parte inferiore del dispositivo corrisponda a

quella dell'abitazione in cui verrà effettuata l'installazione.

- Non usare prolunghe.
- La messa a terra è un requisito di legge
- Il cavo di messa a terra deve essere più lungo di almeno 2 cm rispetto agli altri cavi
- Se l'elettrodomestico non è dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con un diametro minimo del conduttore di 2,5 mm² per alimentazione fino a 7200 Watt. Per livelli di alimentazione superiori, il diametro deve essere di almeno 4 mm².
- Nessun punto lungo il cavo deve raggiungere una temperatura di 50 °C superiore a quella degli ambienti.
- Il dispositivo è progettato per il collegamento costante alla rete elettrica: effettuare il collegamento alla rete fissa mediante interruttore regolare onnipolare, che garantisca la disconnessione completa della rete in condizioni di sovratensione di categoria III e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

Nota: per collegare l'apparecchio mediante il collegamento monofase o trifase opzionale, rimuovere e sostituire il cavo esistente con uno di altro tipo (non fornito) con le specifiche seguenti. Collegamento monofase: cavo H05V2V2-F 3G4. Collegamento trifase: cavo H05V2V2-F 5G2.5.

Installazione

Attenzione Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e verificarne il corretto funzionamento, verificare che il cavo di rete sia stato correttamente installato.

Attenzione Il cavo di interconnessione deve essere sostituito da personale autorizzato dell'assistenza clienti o da personale analogamente qualificato.

3.2 Montaggio

Prima di iniziare l'installazione:

- Dopo il disimballaggio del prodotto, verificare la presenza di danni dovuti al trasporto. In caso di problemi, contattare il proprio rivenditore o l'assistenza clienti prima di procedere con l'installazione.
- Verificare che il prodotto sia delle dimensioni adatte per la posizione di installazione.
- Verificare gli accessori all'interno dell'imballaggio (situati all'interno per agevolare il trasporto) quali sacchetti contenenti viti, tagliando di garanzia e così via. Estrarre tali elementi e conservarli.
- Verificare la presenza di una presa di corrente vicino all'area di installazione

Preparazione dell'alloggiamento per l'installazione:

- Non è possibile installare il prodotto sopra apparecchi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni, lavatrici e asciugatrici.

- Tagliare l'alloggiamento prima di inserire il piano cottura e rimuovere con cura trucioli o segatura.

Importante: utilizzare un sigillante adesivo monocomponente (S), in grado di resistere a temperature fino a 250°. Prima dell'installazione, pulire attentamente le superfici da incollare, rimuovendo tutte le sostanze che potrebbero comprometterne l'adesione (es. distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi e così via). Distribuire uniformemente il sigillante lungo l'intero perimetro del telaio. Dopo l'incollaggio, lasciare asciugare per circa 24 ore.

Fig. 1b

Attenzione La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio secondo le presenti istruzioni può causare pericoli elettrici.

Nota: Per una corretta installazione del prodotto, si suggerisce di fissare i tubi mediante un adesivo con le caratteristiche seguenti:

- film in PVC morbido elastico, con un adesivo a base acrilica
- conforme ai regolamenti DIN EN 60454
- ritardante di fiamma
- con eccellente resistenza all'usura
- resistente alle fluttuazioni di temperatura
- utilizzabile a basse temperature

Funzionamento

4.1 Pannello di controllo

Nota: per selezionare i comandi, è sufficiente toccare (premere) i relativi simboli (vedere pagina 3).

Tasti

1. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano cottura/della ventola dell'estrattore per piano cottura
2. Indicatore della posizione della zona di cottura
3. Selezione della zona di cottura
Aumento/diminuzione del livello di potenza
4. Attivazione gestione della temperatura
5. Indicatore della ventola dell'estrattore
6. Selezione della ventola dell'estrattore
Aumento/diminuzione della velocità di estrazione (potenza)
7. Attivazione di funzioni automatiche
Reimpostare la saturazione del filtro
8. Attivazione timer
Aumento/diminuzione del valore del timer
9. Blocco tasti
- 9+10. Blocco per bambini
10. Sospensione / Menu Recall / LED

Display / LED

11. Visualizzazione del livello di potenza
12. Visualizzazione della velocità di estrazione (potenza)
13. Display della zona di cottura
14. Display della ventola dell'estrattore
15. Display del timer
16. Display della gestione temperatura
17. Indicatore dell'assistenza filtro
18. Indicatore della funzione di estrazione automatica
19. Indicatore del timer attivo
20. Indicatore del Bridge attivo

Funzionamento

Utilizzo del piano cottura

Prima di iniziare, è importante sapere che tutte le funzioni del piano cottura sono progettate per

rispettare le normative di sicurezza più stringenti.

Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano in automatico, in assenza di pentole sui bruciatori o in caso di posizionamento errato.
- In altri casi, le funzioni attivate vengono disattivate in automatico dopo pochi secondi se la funzione specifica richiede un'ulteriore impostazione non selezionata (es: "Accensione del piano cottura" senza "Selezione del piano cottura" e "Temperatura di funzionamento" o "Funzione di blocco" o funzione "Timer").

Avvertenza In caso di uso prolungato (ad esempio), la zona di cottura potrebbe non spegnersi immediatamente poiché in fase di raffreddamento. Verrà visualizzato il simbolo "H" sul display " " della zona di cottura per indicare l'esecuzione di tale fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Display della zona di cottura

il display della zona di cottura indica:

Zona di cottura attiva	<i>0</i>
Livello di potenza	<i>1...9-P</i>
Indicatore di calore residuo	<i>H</i>
Rilevatore pentole	<i>U</i>
Funzione di gestione della temperatura attiva	<i>U</i>
Funzione di blocco per bambini attiva	<i>L</i>
Funzione di sospensione	<i> </i>
Funzione di riscaldamento automatico	<i>A</i>

Caratteristiche del piano cottura

Attivazione sicura

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulla zona di cottura: il processo di riscaldamento non viene attivato o si interrompe in assenza di pentole o se queste vengono rimosse.

Rilevatore pentole

Il prodotto rileva in automatico la presenza di pentole sulla zona di cottura.

Arresto di sicurezza

Per motivi di sicurezza, ciascuna zona di cottura presenta un tempo di funzionamento massimo che varia in base al livello di potenza massimo impostato.

Funzionamento


Indicatore di calore residuo

In caso di spegnimento di una o più zone di cottura, la presenza di calore residuo viene indicata da una segnalazione visiva sul display della zona corrispondente, mediante il simbolo "H".

Funzionamento

Nota: prima dell'attivazione di una funzione, attivare la zona interessata.

Accensione

Premere  (toccare) (ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano cottura/dell'estrattore). La spia luminosa si accende per indicare che il piano cottura/l'estrattore è pronto per l'uso. Premere nuovamente per spegnere.

Nota: Questa funzione ha la priorità rispetto alle altre.

Selezionare la zona di cottura

Toccare (premere) la barra di selezione (3) corrispondente alla zona di cottura desiderata.

9 livelli di potenza

Il piano cottura dispone di 9 livelli di potenza. Toccare e scorrere lungo la barra di selezione (3): verso destra per aumentare il livello di potenza o verso sinistra per diminuirlo.

Booster di potenza

Il prodotto dispone di un livello di potenza aggiuntivo (dopo il livello 9), che rimane attivo per 10 minuti, trascorsi i quali la temperatura torna al valore selezionato in prece-

denza. Toccare e scorrere lungo la barra di selezione 3 (dopo il livello 9) e attivare il Booster di potenza. Il livello del Booster di potenza viene mostrato sul display della zona selezionata con il simbolo "P".

Zona Bridge

Grazie alla funzione Bridge, le zone di cottura sono in grado di funzionare in maniera combinata, creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Questa funzione consente una cottura distribuita uniformemente con pentole e padelle di grandi dimensioni. La zona di cottura anteriore "principale" può essere usata in combinazione con la corrispondente zona di cottura "secondaria" sul retro (per controllare quali zone sono dotate di questa funzione, si veda la parte illustrata di questo manuale di istruzioni). Per attivare la funzione Bridge:


- selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si desidera utilizzare
- l'indicatore Bridge (20) della zona di cottura "secondaria" mostra il simbolo "J"
- sfruttando la barra di selezione (3) della zona di cottura "principale" è possibile impostare il livello di funzionamento (potenza)
- per disattivare la funzione Bridge, ripetere semplicemente la procedura di attivazione

Funzionamento







Gestione della temperatura

Gestione della temperatura è una funzione che consente di selezionare la temperatura preimpostata più adatta ad ottenere il risultato desiderato (v. la tabella Gestione della temperatura alla fine del presente capitolo).

Selezionare la zona di cottura desiderata.


- Premere  (4) una o più volte per scegliere il livello

più adatto tra quelli disponibili:

	Scio - gliere*	
	Riscal - dare*	
	Cuocere a fuoco lento*	
* V. Gestione della temperatura alla fine del presente capitolo.		

- Premere di nuovo per spegnerlo.


Il simbolo seguente viene mostrato sul display della zona

in modalità Gestione della temperatura “”

Blocco tasti

Il Blocco tasti consente di bloccare le impostazioni del piano cottura per impedire manomissioni involontarie, lasciando attive le funzioni già impostate.

Attivazione:

- premere  (9)
- il LED sopra il pulsante si accende per indicare l'attivazione



Ripetere l'operazione per la disattivazione.

Blocco per bambini

Il blocco bambini permette di impedire che i bambini accedano inavvertitamente alla zona di cottura e alla zona di estrazione, impedendo l'attivazione di qualsiasi funzione.

Il blocco bambini può essere attivato soltanto quando il prodotto è acceso, ma con le zone di cottura (e la zona di estrazione) spente.

Attivazione:

- rimuovere tutte le pentole dal piano cottura
- Tenere premuto  (9) e  (10) contemporaneamente, un segnale acustico indicherà che la funzione è stata attivata e “L” apparirà sui display (13) e (14).



Ripetere l'operazione per la disattivazione

Timer

La funzione timer è un conto alla rovescia che può essere impostato per ciascuna zona di cottura (e zona di estrazione), anche contemporaneamente.

Alla fine del periodo di tempo impostato, le zone di cottura (o la zona di estrazione) si spengono automaticamente e l'utente viene informato per mezzo di un segnale acustico.

Attivazione/regolazione della funzione timer del piano cottura:

- Selezionare la zona di cottura (potenza ≠ 0).
- Premere   (8) per accedere alla funzione timer

Funzionamento

- Impostare la durata del timer:
premere il selettore **+**, per aumentare il tempo di spegnimento automatico

premere il selettore **-**, per diminuire il tempo di spegnimento automatico

Se si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.

Nota: Ciascuna zona di cottura può avere un'impostazione di timer diversa; sul display (15), viene mostrato per 10 secondi il conto alla rovescia dell'ultimo piano cottura selezionato, dopo di che viene mostrato il conto alla rovescia con il minor tempo rimanente.

Quando il conto alla rovescia sul timer scade, si attiva un segnale acustico (per 2 minuti oppure fino a che non venga premuto uno dei pulsanti sul piano cottura); al contempo il display (15) lampeggerà con il simbolo "000".

Nota: sul lato del display della zona di cottura, apparirà



il seguente simbolo (19)

Per spegnere il timer:

- Selezionare la zona di cottura.
- impostare il valore del timer su "0" usando **-**

Nota: La funzione rimane attiva se nel frattempo non viene premuta nessun altro tasto.

Contaminuti

La funzione contaminuti è un conto alla rovescia indipendente dalle zone di cottura (e dalla zona di estrazione). Il contaminuti viene attivato premendo **- +** (8).

Nota: per regolare la funzione contaminuti, seguire la stessa procedura della funzione timer.

Quando il conto alla rovescia sul timer scade, si attiva un segnale acustico (per 2 minuti oppure fino a che non venga premuto uno dei pulsanti sul piano cottura); al contempo il display (15) lampeggerà con il simbolo "000".

Sospensione

La funzione Sospensione consente di mettere in pausa qualsiasi funzione attiva sul piano cottura, azzerando la potenza di cottura.

Attivazione:

- premere **||** (10)
- sul display compare "||" (13).

Disattivare le funzioni.

Nota: con questa operazione si ripristinano le impostazioni del piano cottura prima della sospensione.

- premere **||** (10)
- entro 10 secondi scorrere verso destra lungo la barra di selezione (3) relativa alla zona di cottura 2 (FIG.19)

Nota: se non si esegue questa operazione entro il tempo stabilito, la funzione di sospensione rimane attiva.


Funzionamento

Nota: se dopo 10 minuti, la funzione di sospensione non viene disattivata, il piano cottura si spegnerà in automatico.

Recall

La funzione Recall consente di recuperare tutte le impostazioni del piano cottura in caso di spegnimento involontario.

Attivazione:

- riaccendere il piano cottura  entro 6 secondi dallo spegnimento
- premere "II" entro i 6 secondi successivi

Riscaldamento automatico


La funzione di Riscaldamento automatico consente di raggiungere con maggiore velocità la potenza impostata. Questa funzione permette di cucinare più velocemente ma non elimina il rischio di bruciare il cibo, poiché la temperatura non supera il livello impostato. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1 a 8.

Attivazione:



- mantenere premuta sulla barra di selezione (3) la potenza desiderata
- sul display compare "A" (13).

Limitazione di potenza

La funzione di limitazione di potenza consente di usare il prodotto limitando al contempo il suo assorbimento massimo.

Nota: il limite deve essere impostato quando il piano cottura è spento, senza premere , entro 2 minuti da quando il piano cottura è collegato alla rete elettrica o da quando viene ricollegata la rete elettrica stessa.

Per impostare la limitazione di potenza:

- mantenere premuti i tasti   fino al segnale acustico

- far scorrere lungo il cursore FL e RL
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P in contemporanea da sinistra a destra; tenere premute le lettere P fino al segnale acustico

- Il display del timer (15) mostrerà i simboli "CF6" per indicare che può essere impostato
- Il display della zona FL visualizza le impostazioni correnti**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW



**il limite è impostato in maniera predefinita a 7,4 KW.

- per cambiare l'impostazione di limitazione di potenza premere sul cursore

FL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P

- da sinistra verso destra per aumentare i kW


- da destra verso sinistra per diminuire i kW

- per salvare la selezione, premere i tasti   per 1 secondo; un segnale acustico suonerà per confermare l'impostazione.

Funzionamento

Utilizzo della ventola dell'estrattore

Accensione

Premere (toccare)  ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano cottura/ dell'estrattore. La spia luminosa si accende per indicare che il piano cottura/ l'estrattore è pronto per l'uso

Premere di nuovo per spegnerlo

Nota: Questa funzione ha la priorità rispetto alle altre.

Accendere la ventola dell'estrattore:

Toccare (premere) la barra di selezione (6) per attivare la ventola dell'estrattore.

Velocità di estrazione (potenza)

Toccare e scorrere lungo la barra di selezione (6): verso destra per aumentare la velocità (potenza) della ventola dell'estrattore



(0-10);



verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) della ventola dell'estrattore (10-0);

Timer


Attivazione/Regolazione della funzione timer per la ventola dell'estrattore

- Selezionare la ventola dell'estrattore (velocità ≠ 0).


- Premere   (8) per accedere alla funzione timer (a qualunque velocità)

- Regolare la durata del timer: premere il selettore , per aumentare il tempo di spegnimento automatico premere il selettore , per diminuire il tempo di spegnimento automatico sul display (15) apparirà il conto alla rovescia.

Nota: mentre il timer è in utilizzo, sul lato del display della ventola dell'estrattore apparirà il seguente

 (19). Quando il timer raggiunge il termine del conto alla rovescia, si attiva un segnale acustico (per 2 minuti oppure fino a che non venga premuto uno dei pulsanti sul piano cottura); al contempo sul display (15) lampeggerà il simbolo "000".


Per spegnere il timer:


- Selezionare la zona di cottura.
- impostare il valore del timer su "0" usando 

Nota: la funzione rimane attiva se nel frattempo non viene premuta nessun altro tasto.

Indicatore di saturazione del filtro



La cappa indica quando il filtro necessita di manutenzione:

Filtro antigrasso, si accende il LED "" (17)

Filtro antiodori al carbone attivo, il LED "" (17) lampeggia

Reimpostare la saturazione del filtro

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (antigrasso e/o al carbone

attivo) tenere premuto il tasto  (7); il LED "" (17) si spegne e il ciclo ricomincia.

Attivazione dell'indicatore di saturazione del filtro antiodori a carboni attivi


Questo indicatore è disattivato in condizioni normali. Per attivarlo, procedere come segue:

Funzionamento


- accendere il piano cottura di aspirazione premendo  ;

- con il motore di aspirazione e le zone di cottura spenti, tenere premuto



- “” si accende, quindi si spegne per indicare che l’attivazione è avvenuta con successo.

Disattivazione dell’indicatore di saturazione del filtro antiodori a carboni attivi



Ripetere le fasi di attivazione descritte sopra, “” lampeggia, quindi si spegne per indicare che la disattivazione è avvenuta con successo.

Funzionamento automatico (Hob2Hood)

La cappa si accenderà alla velocità idonea, adattando la capacità di estrazione al livello di cottura usato nella zona di cottura.

Quando viene spento il piano cottura, la cappa adatta la propria velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori e odori residui.

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente  (7) , si accenderà il LED “” (18) per indicare che la cappa è attiva in questa modalità.

La superficie di aspirazione è concepita per essere usata in combinazione con un KIT di sensore di finestra (non in dotazione dal produttore) Quando si installa il KIT di sensore di finestre (soltanto nel caso di uso della superficie in modalità di aspirazione), l’aspirazione cessa di funzionare ogni volta che il KIT di cui è dotata la superficie rileva che le finestre sono chiuse nella stanza in cui è installato. Si raccomanda di acquistare il FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, disponibile presso i rivenditori Elektrotechnik Schabus autorizzati o direttamente sul sito Internet.




www.elektrotechnik-schabus.de.

- Il collegamento elettrico del KIT per la superficie di aspirazione deve essere realizzato da personale tecnico qualificato e specializzato.

- Il produttore della superficie di aspirazione declina ogni responsabilità per qualsiasi inconvenienza, danno o incendio provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o installazione incorretta del KIT.

Funzionamento

4.2 Tabelle di potenza

Gestione della temperatura		Descrizione
	Sciogliere	Si tratta di un livello di cottura adeguato a sciogliere delicatamente i prodotti senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro e così via).
	Riscaldare	Si tratta di un livello di cottura adeguato che consente di mantenere con delicatezza i cibi alla stessa temperatura senza far arrivare ad ebollizione.
	Cuocere a fuoco lento	Si tratta di un livello di cottura adeguato per periodi di cottura prolungati a fuoco lento. Adatto per la cottura di salse di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone. Mantiene un livello di cottura controllato (ideale per la cottura a bagnomaria). Impedisce che i cibi fuoriescano o si incrostino sul fondo della pentola, come spesso accade in queste preparazioni. Usare questa funzione dopo aver portato i cibi ad ebollizione.

Funzionamento

Livello di potenza		Tipo di cottura	Uso del livello (il display combina l'esperienza e le abitudini di cottura)
Potenza massima	Boost	Riscaldamento rapido	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura dei cibi portandoli ad ebollizione in caso di acqua oppure per una rapida cottura di liquidi
	8-9	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare a cucinare, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Potenza elevata	7-8	Rosolare, friggere, bollire, grigliare	Ideale per friggere, mantenere in ebollizione, cucinare e grigliare (per brevi periodi, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare, cuocere, stufare, friggere, grigliare	Ideale per friggere, mantenere la cottura a fuoco lento, cuocere e grigliare (per periodi di media durata, 10-20 minuti), preriscaldare gli accessori
Potenza media	4-5	Cuocere, stufare, friggere, grigliare	Ideale per stufare, mantenere una lieve ebollizione, cuocere (per periodi prolungati) e mescolare la pasta
	3-4	Cuocere, cottura a fuoco lento, addensare, mescolare	Ideale per le cotture lente (riso, salse, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi (es. acqua, vino, brodo, latte) e mescolare la pasta
	2-3		Ideale per le cotture lente (volume inferiore a un litro: riso, salse, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi (es. acqua, vino, brodo, latte)
Potenza bassa	1-2	Scogliere, scongelare, mantenere il calore, mescolare	Ideale per ammorbidire il burro, sciogliere il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1		Ideale per mantenere calde piccole porzioni di cibo appena cucinate o mantenere la temperatura dei piatti da servire o mescolare il risotto
OFF	Potenza a zero	Superficie di supporto	Piano di cottura in stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato da H-L-O)

Funzionamento

4.3 Tabelle di cottura

Categorie di cibi	Piatti o tipi di cotture	Livello di potenza e modello di cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento dell'ebollizione	7-8
	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento dell'ebollizione	7-8
	Riso bollito	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento dell'ebollizione	5-6
	Risotto	Friggere e arrostire	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Bolliti	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Ebollizione	6-7
	Fritti	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltati	Riscaldamento accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufati	Riscaldamento accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Fritti	Riscaldamento accessorio	7-8	Frittura rosolata	7-8
Carni	Arrosto	Rosolare la carne con olio (potenza 6 in caso di uso di burro)	7-8	Cottura	3-4
	Grigliate	Preriscaldamento della padella	7-8	Grigliare su entrambi i lati	7-8
	Rosolatura	Rosolare con olio (potenza 6 in caso di uso di burro)	7-8	Cottura	4-5
	Stufare	Rosolare con olio (potenza 6 in caso di uso di burro)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Grigliate	Preriscaldamento della padella	7-8	Cottura	7-8
	Stufare	Rosolare con olio (potenza 6 in caso di uso di burro)	7-8	Cottura	4-5
	Fritti	Riscaldamento di olio o grassi	8-9	Frittura	3-4

Funzionamento

Uova	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o grassi	6	Cottura	7-8
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o grassi	6	Cottura	3-4
	Alla coque/ sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura	7-8
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6-7
Salse	Pomodoro	Rosolare con olio (potenza 6 in caso di uso di burro)	6-7	Cottura	3-4
	Sugo di carne	Rosolare con olio (potenza 6 in caso di uso di burro)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (burro fuso e farina)	5-6	Fare sobbollire	3-4
Dessert, creme	Crema pasticciera	Bollire il latte	4-5	Mantenere a fuoco lento	4-5
	Budini	Bollire il latte	4-5	Mantenere a fuoco lento	2-3
	Budino di riso	Riscaldare il latte	5-6	Mantenere a fuoco lento	2-3

Manutenzione

Manutenzione del piano cottura

Attenzione Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, verificare che le zone di cottura e l'indicatore di calore siano spenti.

5.1 Pulizia

Pulire il piano cottura prima di ogni uso.

Importante: non usare spugne o pagliette abrasive. A lungo andare, l'uso di questi prodotti potrebbe rovinare il vetro. Non usare agenti chimici irritanti, come spray per forno e smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano cottura e pulirlo per rimuovere residui e macchie di cibo. Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero danneggiano il piano cottura: rimuoverli immediatamente. Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro. Utilizzare panni morbidi, tovaglioli di carta o prodotti specifici per la pulizia del piano cottura (seguire le istruzioni del produttore). **NON USARE DISPOSITIVI DI PULIZIA A GETTO DI VAPORE.**

Importante: in caso di fuoriuscita accidentale o eccessiva di liquidi dalle pentole, è possibile aprire la valvola di scarico situata nella parte inferiore del prodotto in modo da rimuovere eventuali residui e procedere alla pulizia nelle massime condizioni igieniche.

Fig.18

Per una pulizia più completa e approfondita, è possibile rimuovere

completamente il vassoio inferiore.

Fig.18a-18b

Manutenzione della ventola dell'estrattore

Pulizia

Per la pulizia, utilizzare SOLO un panno imbevuto con detergenti liquidi neutri. **NON UTILIZZARE ATTREZZI O STRUMENTI DI PULIZIA.**

Evitare l'uso di prodotti contenenti sostanze abrasive. **NON USARE ALCOL.**

Filtro antigrasso

Fig. 15-16

Cattura le particelle di grasso create durante la cottura. Pulire una volta al mese (o quando indicato dal sistema di indicazione della saturazione del filtro) con detergenti non aggressivi, a mano o in lavastoviglie, a basse temperature e con cicli di breve durata. In caso di lavaggio in lavastoviglie, il filtro antigrasso in metallo potrebbe scolorirsi, ma le caratteristiche di filtraggio resteranno invariate.

Filtri a carbone attivo (solo nella versione a filtraggio)


Fig. 17-17a-17b-17c

Catturano gli odori sgradevoli creati durante la cottura. Il prodotto è dotato di quattro pacchetti di filtri che catturano gli odori grazie ai carboni attivi. I carboni attivi sono inseriti in una struttura ceramica che semplifica l'accesso completo delle

Manutenzione

impurità, creando una superficie di assorbimento di grandi dimensioni. I filtri ceramici a carboni attivi si saturano dopo un determinato periodo di utilizzo, in base alle tipologie di cottura e alla frequenza di pulizia dei filtri antigrasso. È possibile rigenerare termicamente i filtri antiodori ogni 2/3 mesi in un forno preriscaldato a 200 °C per 45 minuti. La rigenerazione garantisce una durata massima dei filtri di 5 anni.

5.2 Risoluzione dei problemi

Codice di errore	Descrizione	Possibili cause	Risoluzione dell'errore
E2	Spegnimento della zona di comando a causa di una temperatura eccessiva	La temperatura all'interno dei componenti elettronici è troppo alta	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo
ERR03 + segnale acustico 	È stata rilevata l'attivazione continua (permanente) di un tasto. L'interfaccia si spegne dopo 10 secondi.	Sull'interfaccia utente si trovano acqua, pentole o utensili	Pulire la superficie, rimuovere qualsiasi oggetto dalla superficie
Per tutti gli altri segnali di errore (E ... U ...)	Chiamare l'assistenza clienti e segnalare il codice di errore		

5.3 Assistenza clienti

Prima di contattare l'assistenza clienti

1. Verificare di non poter risolvere il problema in modo indipendente consultando i punti descritti in "Risoluzione dei problemi".
2. Spegner e riaccendere il dispositivo per tentare di risolvere il problema. Se il problema persiste dopo le verifiche indicate in precedenza, contattare l'assistenza clienti più vicina.

Instructions importantes relatives à la sécurité et l'environnement

Veillez bien suivre les instructions de ce manuel. Nous ne serons pas responsables quant à tout problème, dommage ou incendie causés par le non-respect des instructions du présent manuel. L'appareil a été conçu pour l'usage domestique uniquement, pour cuire des aliments et extraire les fumées de cuisson. Aucun autre usage n'est autorisé (ex. chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité quant à un usage inapproprié ou un réglage incorrect des commandes.

- **Attention !** Veuillez suivre les instructions suivantes :
 - L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.
 - L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations de sécurité locales.

Ne pas réparer ou remplacer toute partie de l'appareil à moins que cela ne soit expressément indiqué dans le mode d'emploi.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour pouvoir brancher l'appareil encastré au réseau électrique.
- Pour s'assurer que l'installation est conforme aux normes de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire normal est nécessaire pour assurer la déconnexion complète des prises en cas de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.
- Ne pas utiliser de multiprises ni de rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur.

Instructions importantes relatives à la sécurité et l'environnement

- L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ; tenez les enfants éloignés et surveillez-les, car les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Pour les personnes avec des pacemakers et des implants actifs, il est important qu'elles vérifient, avant d'utiliser la plaque à induction, que leur pacemaker est compatible avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil.
- Évitez le contact avec les vêtements ou d'autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil aient suffisamment refroidi.
- Ne pas placer de matériaux inflammables sur ou près de l'appareil.
- Les graisses et huiles brûlées peuvent facilement prendre feu. Surveillez la cuisson des aliments riches en graisse.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de télécommande séparé.
- Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux et pourrait provoquer un incendie.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être constamment surveillé.

Instructions importantes relatives à la sécurité et l'environnement

- NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Arrêtez l'appareil et étouffez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.
- Ne pas poser d'objets en métal comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface chaude, car ils risquent de surchauffer.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique : vérifiez la plaque signalétique (à l'arrière de l'appareil) pour veiller à ce que la tension et la puissance correspondent aux valeurs du réseau et que la prise soit adaptée. En cas de doute, contactez un électricien qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Après utilisation, éteignez la plaque à partir de son dispositif de commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- Évitez les déversements ; lorsque vous faites chauffer ou bouillir des liquides, baissez le niveau de cuisson.
- Ne laissez pas les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou sans contenu.
- Une fois la cuisson terminée, arrêtez la zone correspondante.
- Ne jamais utiliser du papier d'aluminium pour cuisiner et ne jamais placer de produits dans un emballage en aluminium sur la surface de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
- Ne jamais chauffer de boîte de conserve contenant des aliments sans l'avoir ouverte au préalable : elle pourrait exploser ! Cet avertissement

Instructions importantes relatives à la sécurité et l'environnement

- s'applique également à tous les autres types de plaques de cuisson.
- Un niveau de puissance élevé comme la fonction Booster ne doit pas être utilisé pour chauffer certains liquides comme de l'huile de friture. Une chaleur excessive peut être dangereuse. Dans ces cas, nous vous recommandons d'utiliser un niveau de puissance inférieur.
 - Les récipients doivent être placés directement sur la plaque de cuisson et doivent être centrés. Vous ne devez en aucun cas insérer un objet chose entre la casserole et la plaque.
 - En cas de fortes températures, l'appareil réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.
 - Avant de réaliser toute opération de nettoyage ou de maintenance, débranchez le produit du réseau électrique en débranchant la prise ou en coupant l'interrupteur principal de la maison.
 - Portez toujours des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
 - L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou par des gens sans expérience ou connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient supervisées ou aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à condition qu'elles soient bien conscientes des risques associés à son utilisation.
 - Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
 - Les travaux d'entretien et de nettoyage ne doivent jamais être effectués par des enfants. Ces derniers ne peuvent le faire que

Instructions importantes relatives à la sécurité et l'environnement

sous la surveillance d'un adulte responsable.

- La pièce doit être bien aérée lorsque la hotte de la cuisinière est utilisée en même temps que d'autres appareils à combustion, à gaz ou autre.
- La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), en respectant à la lettre les consignes d'entretien. Le non-respect des règles de nettoyage de la hotte et de remplacement et nettoyage du filtre peut causer un risque d'incendie.
- Il est strictement interdit de flamber des aliments. L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et causer un risque d'incendie ; ceci doit par conséquent toujours être évité.
- Veuillez faire très attention lorsque vous faites frire des aliments. Assurez-vous que l'huile ne sur-

chauffe pas et ne prenne pas feu.

- **Mise en garde !** Lorsque la plaque de cuisson est en marche, les parties accessibles de la hotte peuvent devenir chaudes.
- **Mise en garde !** Ne branchez pas l'appareil au réseau électrique jusqu'à ce que toute l'installation soit terminée.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité devant être adoptées pour l'extraction des fumées, les réglementations émises par les autorités locales doivent être suivies à la lettre.
- L'air extrait ne doit pas circuler à travers les mêmes conduites que celles utilisées pour extraire les fumées générées par la combustion du gaz ou d'autres types d'appareils de combustion.
- Ne jamais utiliser ou laisser la hotte sans avoir correctement installé les

Instructions importantes relatives à la sécurité et l'environnement

- ampoules, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne jamais utiliser la hotte tant que le gril n'est pas correctement assemblé !
 - N'utilisez que les vis de fixation fournies avec l'appareil pour l'installation. Si elles ne sont pas fournies, achetez des vis de type approprié. Utilisez des vis de la bonne longueur, comme indiqué dans le guide d'installation.
 - Lorsque la hotte de la cuisinière est utilisée avec d'autres appareils alimentés à l'énergie non électrique, la pression négative de la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar). 10^{-5} bar).
 - Appareil conçu, testé et développé en conformité avec les réglementations sur la :
 - Sécurité : EN/IEC 60335-1 ; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
 - Performance : EN/IEC 61591 ; ISO 5167-1; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/IEC 60704-1 ; EN/IEC 60704-2-13 ; EN/IEC 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; IEC 62301.
 - EMC : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/IEC 61000-3-3 ; EN/IEC 61000-3-12. Recommandations pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact environnemental : Au début de la cuisson, mettez la hotte en marche à la vitesse minimum et laissez-la en marche pendant quelques minutes même une fois que la cuisson est terminée. Augmentez la vitesse uniquement s'il y a une grande quantité de fumées et de vapeur, en utilisant la fonction Booster uniquement dans les cas extrêmes. Pour que le système de réduction des odeurs fonctionne

Instructions importantes relatives à la sécurité et l'environnement

bien, remplacez le(s) filtre(s) à charbon lorsque cela est nécessaire.

- Pour garantir une haute performance du filtre à graisse, nettoyez-le lorsque cela est nécessaire. Pour améliorer l'efficacité et réduire le bruit, utilisez le diamètre de conduite maximum indiqué dans ce manuel.

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un

rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2015/863/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Information sur l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

Utilisation

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique d'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct d'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Par rapport aux plaques électriques, votre plaque à induction est :

- Plus sûre : température plus basse sur la surface en verre.
- Plus rapide : temps de cuisson des aliments plus courts.
- Plus précise : la plaque réagit immédiatement à vos ordres
- Plus efficace : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. De plus, une fois la casserole retirée de la plaque, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, évitant les pertes de chaleur inutiles.

2.1 Récipients de cuisson



Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole

Important : pour éviter les dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- des récipients en métal avec des fonds émaillés.
- des récipients avec une base rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque.
- ne jamais placer de casseroles chaudes sur la surface du panneau de commande de la plaque

2.1.1 Récipients préexistants

La cuisson à induction emploie le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent par conséquent contenir du fer. Vérifiez que le matériau de la casserole est magnétique en utilisant un aimant. Les casseroles ne sont pas adaptées si elles ne sont pas magnétiques.

2.1.2 Diamètres du fond des casseroles recommandés

Important : Si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuissons ne s'allumeront pas. Pour en savoir plus sur le diamètre de casserole minimum devant être utilisé sur chaque zone, voir la partie illustrée de ce manuel.

2.2 Économie d'énergie

Recommandations pour les meilleurs résultats :

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un diamètre de fond égal à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.
- Si possible, gardez le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson.
- Cuisez les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez une cocotte-minute, car cela réduit davantage la consommation d'énergie et le temps de cuisson.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson dessinée sur la

Utilisation

plaque.

Utiliser le ventilateur d'extraction

Le système d'extraction peut être utilisé dans deux versions : extraction externe et évacuation ou en tant que filtre avec recirculation interne.



Version extraction

Fig.7

Les fumées sont évacuées vers l'extérieur à travers une série de tuyaux (achetés séparément) fixés à la bride de connexion fournie. Le diamètre du tuyau d'échappement doit être égal au diamètre de la bague de connexion :

- pour les sorties rectangulaires 222 x 89 mm
- pour les sorties circulaires Ø 150 mm (*)

Pour en savoir plus, voir la page relative à la version extraction dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig.7c

Branchez le produit à des tuyaux et trous d'échappement muraux ayant un diamètre équivalent à la sortie d'air [bride de connexion]. Utiliser des tuyaux et des trous d'échappement muraux ayant un diamètre plus petit peut réduire l'efficacité de l'extraction et grandement réduire les niveaux de bruit. Toute responsabilité à cet égard est par conséquent déclinée.

- Utilisez des tuyaux d'une longueur minimum indispensable.

- Utilisez des tuyaux ayant le moins de coudes possible (angle maximum : 90°).
- Évitez de modifier radicalement le diamètre des conduits.



Version filtration

Fig. 8

L'air extrait sera filtré dans des filtres à graisse et des filtres à odeurs spéciaux avant d'être renvoyé dans la pièce.

Le produit est fourni avec toutes les pièces nécessaires à l'installation standard, avec la sortie d'air placée dans la partie avant de la plinthe du meuble de cuisine.

Quatre groupes de filtres à charbon activé en céramique haute performance sont déjà fournis avec le produit. Les filtres en céramiques sont des filtres à charbon modulaires innovants, qui se régénèrent (voir la section Maintenance - filtres à charbon activé de ce manuel).

Leurs propriétés chimico-physiques permettent une absorption des odeurs extrêmement efficace et une résistance mécanique élevée.

Pour en savoir plus, voir la page relative à la version filtration (dans la partie illustrée de ce manuel). Fig. 13b

Installation

L'installation électrique et mécanique doit être effectuée par du personnel qualifié.

L'appareil électrique a été conçu pour être intégré à un plan de travail de 2-6 cm d'épaisseur en cas d'installations SURÉLEVÉES ; 2,5-6 cm en cas d'installations ENCASTRÉES.

L'espace minimum entre la surface de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm à l'avant, d'au moins 4 cm sur les côtés et d'au moins 50 cm par rapport aux blocs muraux au-dessus.

Remarque : Les distances minimum recommandées sont données à titre indicatif : lors de la conception des espaces, suivez les instructions du fabricant de la cuisine.

3.1 Branchement électrique

- Débrancher l'appareil du réseau électrique
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié connaissant les normes d'installation et de sécurité applicables.
- Le fabricant rejette toute responsabilité envers toute personne, tout animal ou tout objet en cas de non-respect des directives données dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour pouvoir retirer la plaque du plan de travail
- Veillez à ce que la tension nominale sur la plaque signalétique sur le dessous de l'appareil corresponde à celle de la maison dans

laquelle il est installé.

- Ne pas utiliser de rallonges électriques.
- La mise à la terre est exigée par la loi
- Le câble de terre doit être 2 cm plus large que les autres câbles
- Si l'appareil électroménager n'est pas équipé d'un câble d'alimentation, utilisez-en un avec un diamètre de conducteur minimum de 2,5 mm² pour envoyer jusqu'à 7 200 Watts ; pour des niveaux de puissance supérieurs, le diamètre doit être de 4 mm².
- À aucun moment le câble ne doit atteindre une température de 50 °C de plus que la température ambiante.
- L'appareil est prévu pour être constamment branché au réseau électrique, par conséquent, faites le branchement au réseau fixe via un interrupteur omnipolaire standard, garantissant une déconnexion complète du système électrique en cas de surtensions de catégorie III, et étant toujours accessible après l'installation.

Remarque : Pour brancher l'appareil en utilisant le branchement monophasé ou triphasé facultatif, le câble existant doit être retiré et remplacé par un autre de même type (non fourni) ayant les caractéristiques suivantes : branchement monophasé : câble H05V2V2-F 3G4 branchement triphasé : câble H05V2V2-F 5G2.5

Installation

Attention ! Avant de rebrancher le circuit au système électrique et de vérifier son bon fonctionnement, vérifiez toujours que le câble réseau est bien monté.

Attention ! Le câble d'interconnexion doit être remplacé par le personnel du service client autorisé ou un professionnel qualifié.

3.2 Montage

Avant de commencer l'installation :

- Après avoir déballé le produit, vérifiez qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport et en cas de problèmes, contactez votre revendeur ou le service client, avant de procéder à l'installation.
- Vérifiez que la taille du produit est adaptée au lieu d'installation.
- Vérifiez que tous les accessoires contenus dans le paquet (placés dans celui-ci pour faciliter le transport) comme les sacs contenant les vis, le bon de garantie, etc. sont présents et en bon état. Sortez-les et gardez-les dans un endroit sûr.
- Vérifiez également qu'il y a une prise près de la zone d'installation

Préparation du meuble de cuisine pour l'installation :

- Ce produit ne doit pas être installé au-dessus d'un dispositif de refroidissement, d'un lave-vaisselle, d'un chauffage, d'un four, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge.

- Découpez le meuble de cuisine avant d'insérer la plaque et retirez soigneusement les copeaux ou la sciure.

Important : utilisez un agent d'étanchéité adhésif mono composant (S), résistant aux hautes températures jusqu'à 250 °C. Avant l'installation, les surfaces devant être collées doivent être soigneusement nettoyées afin d'éliminer toutes les substances qui pourraient compromettre l'adhérence (ex. agents antiadhésif, conservateurs, graisse, huiles, poudres, résidus d'ancien adhésif, etc.). Répartissez le produit d'étanchéité de manière égale sur tout le tour du cadre. Après le collage, laissez sécher pendant environ 24 heures.

Fig. 1b

Mise en garde ! Le non-respect des instructions relatives au serrage des vis ou à l'installation des dispositifs de fixation peut entraîner des risques de chocs électriques.

Remarque : Pour garantir l'installation correcte du produit, il est recommandé de recouvrir les tuyaux de ruban adhésif en utilisant un adhésif doté des caractéristiques suivantes :

- film en PVC élastique souple, avec un adhésif à base d'acrylique
- conforme aux réglementations DIN EN 60454
- ignifuge
- -excellente résistance à l'usure
- résistant aux fluctuations de température
- peut être utilisé à basse température

Fonctionnement

4.1 Panneau de commande

Remarque : Pour sélectionner les commandes, touchez simplement (pression) les symboles les représentant (voir page 3).

Touches

1. MARCHE/ARRÊT de la plaque / ventilateur d'extraction pour la plaque
2. Indicateur de position de la zone de cuisson
3. Sélection de la zone de cuisson Augmenter/Réduire le niveau de puissance
4. Activation du gestionnaire de température
5. Indicateur du ventilateur d'extraction
6. Sélection du ventilateur d'extraction Augmenter/Réduire la vitesse d'extraction (puissance)
7. Activation des fonctions automatiques Réinitialiser la saturation du filtre
8. Activer le minuteur Augmenter/Réduire la valeur du minuteur
9. Verrouillage des touches
- 9+10. Sécurité enfant
10. Pause / Relance / LED

Écran / LED

11. Voir le niveau de puissance
12. Voir la vitesse d'extraction (puissance)
13. Écran de la zone de cuisson
14. Écran du ventilateur d'extraction
15. Écran de minuterie
16. Affichage du gestionnaire de température
17. Indicateur d'assistance du filtre
18. Indicateur de la fonction d'extraction automatique
19. Indicateur de minuteur actif
20. Indicateur de pont actif

Fonctionnement

Utiliser la plaque

Avant de commencer, il est important de connaître : Toutes les fonctions de cette plaque sont conçues pour se conformer aux

réglementations de sécurité les plus strictes.

Pour cette raison :

- Certaines fonctions ne seront pas activées, ou seront automatiquement désactivées, en l'absence de casseroles sur les brûleurs ou lorsqu'elles sont mal placées.
- Dans d'autres cas, les fonctions activées seront automatiquement désactivées au bout de quelques secondes lorsque la fonction spécifique nécessitera un autre réglage qui n'aura pas été sélectionné (ex. : « Mettre la plaque en marche » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement » ou la « Fonction Verrouillage » ou la fonction « Minuteur »).

AVERTISSEMENT ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, la zone de cuisson peut ne pas s'arrêter immédiatement parce qu'elle est dans la phase de refroidissement ; le symbole « **H** » s'affichera sur l'écran de la zone de cuisson « » pour indiquer que cette phase est en cours. Attendez que le symbole disparaisse avant de vous approcher de la zone de cuisson.

Écran de la zone de cuisson

l'affichage de la zone de cuisson indique :

Zone de cuisson en marche	O
Niveau de puissance	1...9-P
Indicateur de chaleur résiduelle	H
Détecteur de casserole	U
Fonction du gestionnaire de température active	U
Fonction sécurité enfant active	L
Fonction pause	
Fonction chauffage automatique	A

Caractéristiques de la plaque

Activation sécurisée

Le produit est uniquement activé si des casseroles se trouvent sur la zone de cuisson : le processus de chauffage ne démarre pas ou est interrompu s'il n'y a aucune casserole ou si celles-ci sont retirées.

Détecteur de casserole

Le produit détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

Arrêt sécurisé

Pour des raisons de sécurité, chaque zone de cuisson a un temps de fonctionnement maximum, qui dépend du réglage du niveau de puissance maximum.

Fonctionnement


Indication de chaleur résiduelle

Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson s'arrêtent, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par un signal visuel sur l'écran de la zone correspondante, par le symbole « **H** ».

Fonctionnement

Remarque : Avant d'activer des fonctions, la zone souhaitée doit être activée.

Mise en marche

Appuyez (touchez) sur  MARCHE/ARRÊT plaque/l'extracteur. Le voyant indicateur s'allumera pour indiquer que la plaque/l'extracteur est prêt à être utilisé. Rappuyez dessus pour l'arrêter.

Remarque : Cette fonction a la priorité sur les autres.

Sélectionner la zone de cuisson

Touchez [appuyez sur la barre de Sélection (3)] correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

9 Niveaux de puissance

La plaque possède 9 niveaux de puissance. Touchez et faites défiler la barre de Sélection (3) : vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ; vers la gauche pour réduire le niveau de puissance.

Booster de puissance

Le produit est pourvu d'un niveau de puissance supplémentaire (après le niveau **9**), qui reste actif pendant 10 minutes, après quoi la température retourne à la valeur précédemment définie. Touchez et faites défiler la barre de Sélection

(3) (après le niveau **9**) et activez le Booster de puissance. Le niveau Booster de puissance est indiqué sur l'écran de la zone sélectionnée par le symbole « **P** »

Relier des zones

Grâce à la fonction Pont, les zones de cuisson peuvent fonctionner de manière combinée, créant une seule zone avec le même niveau de puissance. Cette fonction offre une cuisson répartie de manière égale pour des casseroles et des poêles de grande taille. La zone de cuisson « Principale » peut être utilisée en combinaison avec la zone de cuisson « Secondaire » correspondante à l'arrière (pour vérifier quelles zones sont équipées de cette fonction, voir la partie illustrée de ce manuel). Pour activer la Fonction Pont :

- sélectionnez simultanément les deux zones de cuisson que vous voulez utiliser

- l'indicateur Pont (20) de la zone de cuisson « Secondaire »

s'allume «  »

- au moyen de la barre de Sélection (3) de la zone de cuisson « Principale »

il sera possible de régler le niveau de fonctionnement (Puissance)



- pour désactiver la fonction Pont répétez simplement la même procédure que pour l'activation







Fonctionnement

Gestionnaire de température

Le Gestionnaire de température est une fonction qui permet de régler la température préréglée la plus adaptée pour obtenir le résultat souhaité (voir le tableau Gestionnaire de température à la fin de ce chapitre).


Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.

- Appuyez un  seule fois ou plusieurs fois sur  (4) pour choisir le niveau le plus adapté parmi ceux disponibles :

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* See the Temperature Manager at the end of this chapter.		

- Rappuyez pour l'arrêter.


Le symbole suivant s'affiche sur l'écran de la zone

fonctionnant en mode Gestionnaire de température «  »

Verrouillage des touches

Le verrouillage des touches permet de bloquer les paramètres de la plaque pour éviter toute modification accidentelle, en laissant les fonctions ayant déjà été réglées actives.

Activation :

- appuyez sur  (9)

- Le voyant LED sur le bouton s'allumera, pour indiquer qu'il a été activé




Répétez l'opération pour désactiver.

Sécurité enfant

La sécurité enfant permet d'empêcher les enfants accéder accidentellement à la zone de cuisson et à la zone d'extraction, empêchant l'activation de toute fonction.

La sécurité enfant peut uniquement être activée lorsque le produit est en marche, mais que les zones de cuisson (et la zone d'extraction) sont éteintes.

Activation :

- retirez les casseroles de la plaque
- appuyez de manière prolongée simultanément sur  (9) et  (10), un signal sonore indique que la fonction est active et le symbole «  » s'affiche sur les écrans (13) et (14).

Répétez l'opération pour désactiver.

Minuterie

La fonction Minuterie est un compte à rebours, pouvant être réglé pour chaque zone de cuisson (et zone d'extraction), même simultanément.

À la fin de la période définie, les zones de cuisson (ou zone d'extraction) s'arrêteront automatiquement et l'utilisateur sera informé par un signal sonore.

Activation/Régulation de la fonction Minuterie de la plaque

Fonctionnement

- Sélectionnez la zone de cuisson (puissance $\neq 0$).
- Appuyez sur $\text{—} +$ (8) pour accéder à la fonction Minuterie
- Réglez la durée de la Minuterie : appuyez sur le sélecteur $+$, pour augmenter le temps d'arrêt automatique

appuyez sur le sélecteur — , pour diminuer le temps d'arrêt automatique

Si souhaité, répétez l'opération pour les autres zones de cuisson.

Remarque : Chaque zone de cuisson peut avoir un réglage de Minuterie différent ; sur l'écran, (15), le compte à rebours de la dernière plaque sélectionnée s'affichera pendant 10 secondes, après quoi le compte à rebours dont le temps restant est le plus faible s'affichera.

Lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours, un signal sonore est émis (pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'un des boutons de la plaque), et le symbole « 000 » clignote à l'écran (15).

Remarque : sur le côté de l'écran de la zone de cuisson, le symbole suivant

s'affichera  (19)

Pour arrêter la Minuterie :

- sélectionnez la zone de cuisson
- réglez la valeur de la minuterie sur « 0 », en appuyant sur —

Remarque : la fonction reste active si vous n'appuyez sur aucune autre touche entre temps.

Minuterie pour les œufs

La fonction Minuterie pour les œufs est un compte à rebours indépendant des zones de cuisson (et de la zone d'extraction). La Minuterie pour les œufs est activée en appuyant sur $\text{—} +$ (8).

Remarque : pour régler la fonction Minuterie pour les œufs, suivez la même procédure que celle de la Minuterie

Lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours, un signal sonore est émis (pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'un des boutons de la plaque), et le symbole « 000 » clignote à l'écran (15).

Pause

La fonction Pause permet de suspendre toute fonction active sur la plaque,

réglant la puissance de cuisson à zéro.

Activation :

- appuyez sur II (10)
- « $||$ » s'affiche (13).

Pour désactiver la fonction :

Remarque : cette opération restaure les paramètres de la plaque à ceux choisis avant la pause.

- appuyez sur II (10)

Fonctionnement

- dans les 10 secondes faites défiler vers la droite le long de la barre de Sélection (3), relative à la zone de cuisson 2 (Fig.19) ;


Remarque : si vous ne faites pas cette opération pendant cette période, la fonction pause restera active.

Remarque : si au bout de 10 minutes, la fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'arrêtera automatiquement.

Relance

La fonction Relance permet de récupérer tous les paramètres de la plaque, en cas d'arrêt accidentel.

Activation :

- rallumez la plaque  dans les 6 secondes suivant l'arrêt
- appuyez sur « II » dans les 6 secondes

Chauffage automatique

La fonction Chauffage automatique permet d'atteindre la puissance définie plus rapidement ; avec cette fonction il est possible de cuire des aliments plus rapidement, mais sans risque de les brûler, parce que la température ne dépasse pas le niveau défini. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de 1-8.


Activation :

- appuyez pendant quelques instants sur la puissance souhaitée sur la barre de Sélection (3)


- un « P » s'affiche (13).


Limite de puissance

La fonction Limite de puissance permet au produit d'être utilisé tout en limitant son absorption maximum.

Remarque : la limite doit être réglée lorsque la plaque est à l'arrêt, sans appuyer sur , dans les 2 minutes après le branchement de la plaque au réseau électrique ou la reconnexion du réseau électrique.

Pour régler la Limite de puissance :

- appuyez pendant quelques instants sur les touches  II, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse

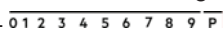
- faites glisser les curseurs FL et FR  en même temps, de gauche à droite, et appuyez sur les lettres P, jusqu'à ce qu'un bref signal sonore retentisse

- l'affichage de la Minuterie (15) affiche les symboles « CF6 », pour indiquer qu'elle peut être réglée
- l'écran de la zone FL affiche le réglage actuel**

0 = 7,4 kW

1 = 4,5 kW



** par défaut, la limite est définie sur 7,4 kW

- pour changer le réglage de la Limite de puissance, faites glisser le curseur FL 

- de gauche à droite pour augmenter le kW


- de droite à gauche pour réduire le kW

Fonctionnement

- pour enregistrer la sélection, appuyez sur les touches  , pendant 1 seconde ; un signal sonore retentira pour confirmer le réglage et la fonction se fermera.

Utiliser le ventilateur d'extraction

Mise en marche

Appuyez (touchez) sur le bouton  MARCHE/ARRÊT plaque/extracteur. Le voyant indicateur s'allumera pour indiquer que la plaque/l'extracteur est prêt à être utilisé

Rappuyez pour l'arrêter

Remarque : Cette fonction a la priorité sur les autres.

Mise en marche du ventilateur d'extraction :

Touchez (appuyez) la barre de Sélection (6) pour activer le ventilateur d'extraction

Vitesse d'extraction (puissance) :

Touchez et faites défiler la barre de Sélection (6) : vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) du ventilateur d'extraction



(0-10) ;



vers la gauche pour réduire la vitesse (puissance) du ventilateur d'extraction (10-0) ;

Minuterie




Activation/Régulation de la fonction Minuterie pour le ventilateur d'extraction

- Sélectionnez le ventilateur d'extraction (vitesse \neq 0).



- Appuyez sur   (8) pour accéder à la fonction Minuterie (à n'importe quelle vitesse)

- Réglez la durée de la Minuterie : appuyez sur le sélecteur , pour réduire le temps d'arrêt automatique appuyez sur le sélecteur , pour réduire le temps d'arrêt automatique l'écran (15) affichera le compte à rebours.

Remarque : sur le côté de l'écran du ventilateur d'extraction, lorsque la Minuterie en cours d'utilisation, le symbole suivant

 s'affichera  (19). Lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours, un signal sonore est émis (pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'un des boutons de la plaque), et le symbole «  » clignote à l'écran (15).


Pour arrêter la Minuterie :


- sélectionnez la zone de cuisson
- réglez la valeur de la minuterie sur «  », en appuyant sur 

Remarque : la fonction reste active si vous n'appuyez sur aucune autre touche entre temps.

Indicateur de saturation du filtre

La hotte indique quand l'entretien des filtres est requis :



pour le filtre à graisse, le voyant LED «  » (17) s'allume

pour le filtre d'odeurs au charbon actif, le voyant LED «  » (17) clignote

Fonctionnement


Réinitialiser la saturation du filtre

Après avoir réalisé l'entretien des filtres (graisse et/ou charbon

actif) appuyez pendant quelques instants sur la touche  [7] ; le voyant «  » [17] s'éteint et le compte à rebours démarre.

Activation de l'indicateur de saturation du filtre d'odeurs au charbon actif

Cet indicateur est normalement désactivé. Pour l'activer, procédez comme suit :


- activez l'aspiration en appuyant sur  ;

- lorsque le moteur d'aspiration et les zones de cuisson sont désactivés, appuyez pendant quelques instants



- «  » s'allume, puis s'éteint pour indiquer l'activation réussie.

Désactivation de l'indicateur de saturation du filtre d'odeurs au charbon actif



répétez les étapes d'activation décrites ci-dessus «  » clignote, puis s'éteint pour indiquer la désactivation réussie.

Fonctionnement automatique (Hob2Hood)

La hotte se mettra en marche à la vitesse la plus appropriée, en adaptant la capacité d'extraction au niveau de cuisson utilisé dans la zone de cuisson.

Une fois la plaque arrêtée, la hotte adapte sa vitesse d'aspiration, en la réduisant progressivement, afin d'éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Pour activer cette fonction :

Appuyez brièvement sur  [7] , le voyant LED «  » [18] s'allumera pour indiquer que la hotte fonctionne dans ce mode.

La surface d'aspiration est conçue pour être utilisée en combinaison avec un KIT de capteur de fenêtre (non fourni par le fabricant) Lors de l'installation du KIT de capteur de fenêtre (uniquement en cas d'utilisation de la surface en mode ASPIRATION), l'aspiration s'arrêtera de fonctionner chaque fois que le KIT dont la surface est équipée, détecte que la fenêtre de la pièce dans laquelle la plaque est installée est fermée. Il est recommandé d'acheter le KIT FDS - 100 d'Elektrotechnik Schabus, disponible dans les centres Elektrotechnik Schabus autorisés ou directement sur le site Internet




www.elektrotechnik-schabus.de.

- Le branchement électrique du KIT de la surface d'aspiration doit être effectué par du personnel technique qualifié et spécialisé.

- Le fabricant de la surface d'aspiration rejette toute responsabilité quant à tout désagrément, dommage ou incendie causés par des défauts et/ou des problèmes de défaillance et/ou une installation incorrecte du KIT.

Fonctionnement

4.2 Tableaux de puissance

Gestionnaire de température		Description
	Faire fondre	Identifie le niveau de cuisson adapté pour lentement faire fondre les produits délicats sans compromettre leur propriétés gustatives (chocolat, beurre, etc.).
	Réchauffage	Identifie le niveau de cuisson adapté pour permettre de garder délicatement les aliments à la même température, sans les bouillir.
	Mijotage	Identifie le niveau de cuisson adapté pour faire mijoter les aliments pendant des périodes prolongées. Convient à la cuisson des sauces tomate, des sauces à la viande, des soupes, du minestrone, en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (parfait pour le bain-marie). Empêche les aliments de déborder ou de coller au fond de la casserole, comme souvent avec ces préparations. Utilisez cette fonction après avoir porté les aliments à ébullition.

Fonctionnement

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (l'écran combine l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale	Booster	Chauffage rapide	Parfait pour augmenter rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition, par exemple pour l'eau, ou pour faire chauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Frire - bouillir	Parfait pour dorer, commencer la cuisson, frire des produits congelés, bouillir rapidement
Haute puissance	7-8	Dorer - frire - bouillir - griller	Parfait pour frire, conserver l'ébullition, cuire et griller (pendant de courtes durées, 5-10 minutes)
	6-7	Dorer - cuire - mijoter - frire - griller	Parfait pour frire, faire mijoter, cuire et griller (pendant des durées moyennes, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Puissance moyenne	4-5	Cuire - mijoter - frire - griller	Parfait pour faire mijoter, conserver une ébullition légère, cuire (pendant de longues durées). Cuisson des pâtes
	3 à 4	Cuire - mijoter - épaissir - faire sauter	Parfait pour cuire lentement (riz, sauces, rôtis, poisson) dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait), faire cuire des pâtes
	2 à 3		Parfait pour cuire lentement (volume inférieur à un litre : riz, sauces, rôtis, poisson) dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Basse puissance	1 à 2	Décongeler - faire fondre - garder chaud - faire sauter	Parfait pour faire fondre du beurre ou du chocolat, décongeler de petits produits
	1		Parfait pour garder les petites portions d'aliments fraîchement cuisinés chaudes ou pour maintenir au chaud les plats à servir et faire cuire doucement des risottos
OFF	Zéro puissance	Surface du support	Plaque en veille ou arrêtée (présence possible de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson, indiquée par H-L-O)

Fonctionnement

4.3 Tableaux de cuisson

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et schéma de cuisson			
		Premier stade	Puissances	Deuxième stade	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuire des pâtes et maintenir l'ébullition	7-8
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuire des pâtes et maintenir l'ébullition	7-8
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuire des pâtes et maintenir l'ébullition	5-6
	Risotto	Frir et rôtir	7-8	Préparation	4-5
Légumes	Bouillis	Chauffage de l'eau	Booster-9	Bouillir	6-7
	Frit	Faire chauffer de l'huile	9	Frir	8-9
	Sauté	Faire chauffer des accessoires	7-8	Préparation	6-7
	Mijoté	Faire chauffer des accessoires	7-8	Préparation	3 à 4
	Frit	Faire chauffer des accessoires	7-8	Dorer	7-8
Viandes	Rôtis	Dorer la viande avec de l'huile (avec du beurre, choisissez la puissance 6)	7-8	Préparation	3 à 4
	Grillé	Préchauffage de la casserole	7-8	Griller des deux côtés	7-8
	Brunir	Brunir avec de l'huile (avec du beurre, choisissez la puissance 6)	7-8	Préparation	4-5
	Mijoter	Brunir avec de l'huile (avec du beurre, choisissez la puissance 6)	7-8	Préparation	3 à 4

Fonctionnement

Poisson	Grillé	Préchauffage de la casserole	7-8	Préparation	7-8
	Mijoter	Brunir avec de l'huile (avec du beurre, choisissez la puissance 6)	7-8	Préparation	4-5
	Frit	Faire chauffer de l'huile ou de la graisse	8-9	Frire	3 à 4
Œufs	Omelettes	Faire chauffer une poêle avec du beurre ou de la graisse	6	Préparation	7-8
	Omelettes	Faire chauffer une poêle avec du beurre ou de la graisse	6	Préparation	3 à 4
	Doux bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Préparation	7-8
	Pancakes	Faire chauffer une poêle avec du beurre	6	Préparation	6-7
Sauces	Tomate	Brunir avec de l'huile (avec du beurre, choisissez la puissance 6)	6-7	Préparation	3 à 4
	Sauce à la viande	Brunir avec de l'huile (avec du beurre, choisissez la puissance 6)	6-7	Préparation	3 à 4
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre le beurre et la farine)	5-6	Porter à ébullition	3 à 4
Desserts, crèmes	crème anglaise	Faire bouillir du lait	4-5	Maintenir à ébullition	4-5
	Puddings	Faire bouillir du lait	4-5	Maintenir à ébullition	2 à 3
	Pudding au riz	Faire chauffer du lait	5-6	Maintenir à ébullition	2 à 3

Entretien

Entretien de la plaque

Mise en garde ! Avant tout nettoyage ou entretien, veillez à ce que les zones de cuisson soient arrêtées et que l'indicateur de chaleur soit éteint.

5.1 Nettoyage

La plaque doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important : Ne pas utiliser d'éponges abrasives, grattoirs. Leur utilisation, avec le temps, peut endommager le verre. Ne pas utiliser d'irritants chimiques, comme des sprays pour fours ou des détachants.

Après chaque utilisation, laissez la plaque refroidir et nettoyez-la pour éliminer les dépôts et les taches causés par les résidus d'aliments. Le sucre ou les aliments ayant une haute teneur en sucre endommagent la plaque et doivent être immédiatement nettoyés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre. Utilisez un linge doux, une serviette en papier ou des produits spéciaux pour nettoyer la plaque (suivez les instructions du fabricant). NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR.

Important : Si des liquides coulent accidentellement ou excessivement de la casserole, la soupape de vidange placée sur la partie inférieure du produit peut être ouverte pour éliminer tout résidu et procéder à un nettoyage dans des conditions d'hygiène optimales.

Fig.18

Pour un nettoyage plus complet et en profondeur, le bac inférieur peut être complètement retiré.

Fig.18a - 18b

Entretien du ventilateur d'extraction Nettoyage

Pour le nettoyage, utilisez UNIQUEMENT un linge imbibé de détergent liquide neutre. NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU D'OUTILS DE NETTOYAGE !

Évitez d'utiliser des produits contenant des abrasifs. NE PAS NETTOYER AVEC DE L'ALCOOL !

Filtre à graisse

Fig. 15-16

Piège les particules de graisse générées par la cuisson. Doit être nettoyé une fois par mois (ou quand le système d'indication de saturation du filtre indique que cela est nécessaire), avec des détergents non-agressifs, manuellement ou dans le lave-vaisselle à basse température et avec un cycle court. Lorsqu'il est nettoyé au lave-vaisselle, le filtre à graisse en métal peut décolorer, mais ses caractéristiques de filtration restent inchangées.

Filtres à charbon actif (uniquement pour la version filtration)


Fig. 17 - 17a - 17b - 17c

Piège les odeurs désagréables générées par la cuisson. Le produit est équipé de quatre groupes de filtres qui piègent les odeurs grâce au charbon actif. Le charbon actif est incorporé dans une structure en céramique, le rendant facilement et complètement accessible aux impuretés, créant ainsi une grande surface d'absorption. Les filtres à charbon actif en céramique seront saturés après une période d'utilisation plus ou moins prolongée.

Entretien

gée, selon le type de cuisson et la fréquence à laquelle les filtres à graisse sont nettoyés. Ces filtres d'odeurs peuvent être régénérés thermiquement tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. La régénération offre une durée de vie maximum du filtre de 5 ans.

5.2 Dépannage

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Suppression de l'erreur
E2	La zone de commande s'arrête à cause d'une température excessive	La température au niveau des pièces électroniques est trop élevée	Attendez que la plaque refroidisse avant de la réutiliser
ERR03 + signal sonore 	Une activation des touches continue (permanente) est détectée. L'interface s'éteint au bout de 10 secondes	De l'eau, des casseroles ou des ustensiles de cuisine sont posés sur l'interface utilisateur	Nettoyez la surface, retirez les objets de la surface
Pour tous les autres signaux d'erreur (E... U...)	Appelez le service client et indiquez le code d'erreur		

5.3 Service clientèle

Avant de contacter le Service client

1. Vérifiez si vous pouvez résoudre le problème vous-même grâce aux points décrits dans « Dépannage ».
2. Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche pour voir si le problème se résout de lui-même. Si le problème persiste après les contrôles ci-dessus, contactez le service client le plus proche de chez vous.

Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

Respectați cu strictețe instrucțiunile din acest manual. Nu ne asumăm responsabilitatea pentru nicio problemă, daună sau incendiu provocate de nerespectarea instrucțiunilor din acest manual. Dispozitivul este conceput numai pentru uz casnic, pentru prepararea alimentelor și extragerea fumului generat de procesul de preparare. Nu este permisă altă utilizare (de ex., încălzirea camerelor). Producătorul nu își asumă responsabilitatea în ceea ce privește utilizarea necorespunzătoare sau setarea necorespunzătoare a comenzilor.

- **Atenție!** Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:
- Dispozitivul trebuie deconectat de la rețeaua electrică înainte de efectuarea instalării.
- Instalarea sau întreținerea trebuie efectuate de un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile

producătorului și cu normele de securitate locale.

Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă componentă a dispozitivului dacă nu este stipulat în mod specific în manualul de operare.

- Împământarea dispozitivului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite dispozitivului încorporat la dulap să fie conectat la rețeaua de alimentare cu energie.
- Pentru a vă asigura că instalarea se face cu respectarea standardelor de siguranță prezente, este necesar un comutator unipolar obișnuit care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile unei supratensiuni de categorie III, în conformitate cu normele de instalare.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.

Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

- După terminarea instalării, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului.
- Dispozitivul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Atenție să nu atingeți elementele încinse.
- Asigurați-vă că copiii nu se joacă cu dispozitivul; nu lăsați copiii în apropiere și supravegheați-i, întrucât piesele accesibile se pot încinge foarte tare pe durata utilizării.
- Este important ca persoanele cu pacemaker și implanturi active să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă pacemaker-ul este compatibil cu dispozitivul.
- În timpul și după utilizare, nu atingeți elementele încinse ale dispozitivului.
- Evitați contactul cu materiale textile și alte materiale inflamabile până când s-au răcit suficient toate componentele dispozitivului.
- Nu așezați materiale inflamabile pe sau în apropiere de dispozitiv.
- Grăsimile și uleiul supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor bogate în grăsimi și ulei.
- Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric.
- Aparatul nu este destinat să fie acționat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- P r e p a r a r e a nesupravegheată a alimentelor pe o plită cu ulei sau grăsimi poate fi periculoasă și poate provoca incendiu.
- Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie monitorizat constant.

Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

- NU încercați NICIODATĂ să stingeți focul utilizând apă. În schimb, opriți dispozitivul și domoliți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură de incendiu. Pericol de incendiu: nu lăsați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur.
- Nu puneți obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Înainte de a conecta dispozitivul la rețeaua electrică, verificați plăcuța cu date (de pe partea inferioară a dispozitivului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund cu valorile rețelei și că priza de conectare este potrivită. Dacă aveți dubii, întrebați un electrician calificat.
- **AVERTISMENT:** După utilizare, opriți plita de la dispozitivul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase.
- Evitați scurgerile: atunci când fierbeți sau încălziți lichide, scădeți aportul de căldură.
- Nu lăsați elementele care se încălzesc pornite, cu oale și tigăi goale sau fără recipiente.
- După finalizarea preparării, deconectați zona respectivă.
- Nu folosiți niciodată folie din aluminiu pentru gătire și nu așezați niciodată produse împachetate în aluminiu direct pe suprafața de gătit. Aluminiul se va topi și vă va deteriora dispozitivul iremediabil.
- Nu încălziți niciodată o conservă sau conserve care conțin alimente, fără ca mai întâi să le deschideți: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică și tuturor celorlalte tipuri de plite.
- Un nivel de putere mare, cum ar fi funcția Booster, nu trebuie utili-

Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

zat pentru a încălzi anumite lichide, cum ar fi uleiul pentru prăjire. Căldura în exces poate fi periculoasă. În aceste cazuri, recomandăm utilizarea unui nivel de putere mai scăzut.

- Recipientele trebuie așezate direct pe plită și trebuie centrate. Sub nicio formă nu trebuie introdus ceva între oală și plită.
- În cazurile în care temperatura este ridicată, dispozitivul scade automat nivelul de putere al zonelor de gătit.
- Înainte de a efectua orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua de alimentare cu energie decuplând fișa sau deconectând întrerupătorul principal al casei.
- Pentru toate operațiunile de montare și întreținere, purtați întotdeauna mănuși de lucru.
- Dispozitivul poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani sau mai în vârstă și de persoanele cu dizabilități fizice, senzoriale sau psihice sau de persoanele fără experiență sau cunoștințe necesare, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi primit instrucțiuni cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului și cu condiția să înțeleagă pe deplin riscurile asociate.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu produsul.
- Lucrările de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate niciodată de către copii, cu excepția situației în care aceștia sunt supravegheați corespunzător.
- Camera trebuie ventilată corespunzător atunci când este utilizată hota în același timp cu alte dispozitive cu combustie, gaz

Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

sau de alt fel.

- Hota trebuie curățată regulat, atât la interior, cât și la exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ), în strictă concordanță cu instrucțiunile de întreținere. Nerespectarea regulilor de curățare a hotei și înlocuirii și curățării filtrului va crea pericol de incendiu.
- Este strict interzisă flambarea alimentelor. Utilizarea unei flăcări deschise poate deteriora filtrele și provoca pericol de incendiu, de aceea, trebuie evitat sub orice formă.
- Trebuie acordată o atenție deosebită la prăjire, pentru a preveni supraîncălzirea și aprinderea uleiului.
- **Atenție!** Acest produs nu este destinat utilizării cu plite pe gaz.
- **Atenție!** Atunci când plita este pornită, piesele accesibile ale hotei se pot încinge.
- **Atenție!** Nu conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie până când nu ați terminat instalarea.
- **Atenție!** Nerespectarea fixării șuruburilor și a piulițelor în conformitate cu aceste instrucțiuni poate duce la pericole electrice.
- În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță care trebuie adoptate pentru extragerea fumului, trebuie respectate cu strictețe normele emise de autoritățile locale.
- Aerul extras nu trebuie transportat prin aceleași conducte folosite pentru extragerea fumului generat de combustia gazelor sau a altor tipuri de dispozitive de combustie.

Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

- Nu utilizați și nu lăsați niciodată hota fără becuri instalate corespunzător, pentru a preveni riscul unui șoc electric.
- Nu utilizați niciodată hota, dacă grilajul nu a fost montat corect!
- Folosiți numai șuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare, iar dacă nu sunt livrate, cumpărați tipul corect de șuruburi. Folosiți șuruburi cu lungime corectă, conform indicațiilor din ghidul de instalare.
- Atunci când hota este folosită împreună cu alte dispozitive acționate de energie non-electrică, presiunea negativă a camerei nu trebuie să depășească 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). 10⁻⁵ bar).
- Dispozitiv conceput, testat și dezvoltat în conformitate cu normele cu privire la:
 - Siguranță: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
 - Performanță: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
 - EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomandări privind utilizarea corectă pentru reducerea impactului asupra mediului: Atunci când începeți să gătiți, porniți hota la viteza minimă și lăsați-o pornită câteva minute chiar și după ce ați terminat de gătit. Măriți viteza numai dacă există o cantitate mare de fum și abur, cu ajutorul funcției Booster, numai în cazuri extreme. Pentru a menține eficiența sistemului de reducere a mirosurilor, înlocuiți filtrele de carbon atunci când este nevoie.

Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

- Pentru a asigura performanțe de vârf ale filtrului de grăsime, curățați-l atunci când este nevoie. Pentru a îmbunătăți eficiența și a reduce zgomotul, folosiți diametrul maxim indicat în acest manual.

Conformitate cu Directiva DEEE și cu eliminarea deșeurilor:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie eliminat cu alte deșeuri menajere la finalul perioadei de utilizare. Dispozitivele utilizate trebuie returnate la punctul special de reciclare de dispozitive electrice și electronice. Pentru a găsi aceste sisteme de colectare contactați autoritățile locale sau distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul. Fiecare gospodărie are un rol important în recuperarea și reciclarea electrocasnicelor vechi. Eliminarea

corespunzătoare a electrocasnicelor utilizate ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.

Conformitatea cu Directiva RoHS

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2015/863/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Informații despre ambalaj



Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile conform Legislației Naționale. Ambalajele nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer sau alt tip. Duceți-le la punctele de colectare destinate ambalajelor amenajate de către autoritățile locale.

Utilizare

Sistemul de gătit prin inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Principala caracteristică a acestui sistem este transferul direct al energiei de la generator la oală.

Avantaje: În comparație cu plitele electrice, hota cu inducție este:

- **Mai sigură:** temperatură mai scăzută a suprafeței din sticlă.
- **Mai rapidă:** timp de încălzire a alimentelor mai redus.
- **Mai precisă:** plita reacționează imediat la comenzile dvs.
- **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. Mai mult, odată îndepărtați oala, transmisia căldurii este imediat întreruptă, evitând pierderile inutile de căldură.

2.1 Recipientele de gătit



Folosiți numai oale care au simbolul

Important: pentru a evita deteriorarea permanentă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- recipiente cu partea inferioară mai puțin decât perfect plană.
- recipiente metalice cu partea inferioară acoperită cu email.
- recipiente cu baza aspră, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei.
- nu așezați niciodată oale și tigăi fierbinți pe panoul de comandă al plitei

2.1.1 Recipiente preexistente

Gătirea prin inducție utilizează magnetismul pentru generarea căldurii. Prin urmare, recipientele trebuie să conțină fier. Verificați dacă materialul din care este făcută oala este magnetic, cu ajutorul unui magnet. Oalele nu sunt potrivite, dacă nu sunt detectabile de către un magnet.

2.1.2 Diametre recomandate ale părții inferioare a oalelor

Important: Dacă oalele nu sunt de dimensiunea corectă, zonele de gătit nu vor porni. Pentru detalii despre diametrul minim al oalei care trebuie folosită pe fiecare

Utilizare

zonă, consultați partea cu ilustrații din acest manual.

2.2 Economisire energie

Recomandări pentru cele mai bune rezultate:

- Folosiți oale și tigăi cu diametrul părții inferioare egal cu acela al zonei de gătire.
- Folosiți numai oale și tigăi cu parte inferioară plană.
- Dacă este posibil, țineți capacul pe oală în timpul gătirii.
- Gătiți legume, cartofi, etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire.
- Folosiți o oală sub presiune, dacă reduce mai mult consumul de energie și timpul de gătire
- Puneți oala în centrul zonei de gătire desenată pe plită.

Utilizarea ventilatorului de extragere

Sistemul de extragere poate fi utilizat în două versiuni: cu extragere externă și cu evacuare sau ca filtru cu recirculare interioară.



Versiunea cu extragere

Fig.7

Fumul este evacuat spre exterior printr-o serie de țevi (cumpărate separat) fixate pe flanșele de conectare livrate.

Diametrul conductei de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conectare:

- pentru ieșiri dreptunghiulare 222 x 89 mm
- pentru ieșiri circulare, Ø 150 mm (*)

Pentru mai multe informații, consultați pagina referitoare la versiunea cu extragere în partea cu ilustrații a acestui manual.

Fig.7c

Conectați produsul la conductele de evacuare montate pe perete și la orificii cu diametrul echivalent cu acela al evacuării aerului (flanșa de conectare). Utilizarea de conducte de evacuare montate pe perete și orificii de evacuare cu diametrul mai mic poate reduce eficiența extragerii și crește drastic nivelul de zgomot. Toată responsabilitatea în această privință este, prin urmare, declinată.

- Folosiți conducte cu lungime minimă indispensabilă.
- Folosiți conducte cu numărul de curbe minimum posibil (unghi maxim: 90°).
- Evitați schimbările drastice ale diametrului conductelor.

Utilizare



Versiunea cu filtrare

Fig. 8

Aerul extras va fi filtrat prin filtre de grăsime speciale și filtre de miros înainte de a fi trimis înapoi, în cameră.

Produsul este livrat cu toate piesele necesare pentru instalarea standard, cu evacuarea aerului poziționată în partea din față a plintei dulapului.

Patru pachete cu filtru de carbon activ din ceramică sunt deja livrate împreună cu produsul. Filtrele din ceramică sunt filtre din carbon modulare inovatoare, care se regenerează (consultați secțiunea Întreținere - Filtre din carbon activ a acestui manual).

Proprietățile lor fizico-chimice permit absorbția extrem de eficientă a mirosurilor și o rezistență mecanică mare.

Pentru mai multe informații, consultați pagina referitoare la versiunea cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual). Fig. 13b

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Instalare

Instalația electrică și cea mecanică trebuie montate de persoane calificate.

Aparatul electric este conceput pentru încorporarea într-un blat de lucru cu grosimea de 2-6 cm, în cazul instalațiilor TOP; 2,5-6 cm în cazul instalațiilor FLUSH.

Distanța minimă dintre hotă și perete trebuie să fie de minimum 5 cm, în față, minimum 4 cm în lateral și minimum 50 cm față de unitățile cu montare pe perete de deasupra.

Notă: Distanțele sugerate sunt cu titlu de indicație: atunci când sunt proiectate spațiile, urmați instrucțiunile producătorului mobilierului de bucătărie.

3.1 Conexiunea electrică

- Deconectați dispozitivul de la rețeaua de alimentare
- Instalarea trebuie efectuată de persoane calificate profesional care este familiarizat cu standardele de instalare și siguranță aplicabile.
- Producătorul își declină responsabilitatea față de persoane, animale sau obiecte în cazul nerespectării instrucțiunilor din acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei de pe blat.
- Asigurați-vă că tensiunea de pe plăcuța cu date tehnice din partea inferioară a dispozitivului corespunde cu acela al casei în care va fi instalată.
- Nu folosiți prelungitoare.
- Împământarea este impusă prin lege.
- Cablul cu împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri
- Dacă aparatul electrocasnic nu este dotat cu un cablu de alimentare, folosiți unul cu diametrul minim al conductorului de 2,5 mm² pentru o valoare a puterii de până la 7200 de wați; pentru niveluri de putere mai scăzute, diametrul trebuie să fie de 4 mm².
- În niciun punct de pe lungimea cablului, temperatura nu trebuie să atingă valoarea de 50°C peste temperatura camerei.
- Dispozitivul este conceput pentru a fi conectat în permanență la rețeaua electrică, așadar, efectuați conexiunea la rețeaua fixă printr-un comutator standard unipolar, care asigură deconectarea completă de la rețea, în condiții de supratensiune de categoria III și care este accesibil imediat după instalare.

Instalare

Notă: Pentru a conecta aparatul cu ajutorul unei conexiuni monofazate sau trifazate, cablul existent trebuie eliminat și înlocuit cu alt tip (nelivrat) cu următoarele specificații: conexiune monofazată: Conexiune trifazată prin cablu H05V2V2-F 3G4: cablu H05V2V2-F 5G2.5

Atenție! Înainte de reconectarea circuitului la rețeaua de alimentare și de verificarea funcționării corecte a acestuia, verificați întotdeauna cablul de rețea, pentru a vedea dacă este montat corect.

Atenție! Cablul de interconectare trebuie înlocuit de personalul de service autorizat al serviciului pentru clienți sau de o persoană calificată similar.

3.2 Montarea

Înainte de a începe montarea:

- După despachetarea produsului, verificați dacă acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului și, în caz de probleme, contactați distribuitorul sau Serviciul clienți, înainte de a trece la instalare.
- Verificați ca produsul să aibă mărimea corespunzătoare pentru locul de instalare.

- Verificați existența accesoriilor în ambalaj (așezate acolo pentru ușurința transportului) cum ar fi pungile cu șuruburi, cardul de garanție etc. Scoateți-le și păstrați-le la loc sigur.
- Verificați, de asemenea, dacă există o priză în apropierea zonei de instalare.

Pregătirea dulapului pentru instalare:

- Produsul nu poate fi instalat deasupra aparatelor de răcit, a mașinilor de spălat vase, încălzitoarelor, cuptoarelor, mașinilor de spălat și uscătoarelor.
- Decupați dulapul înainte de a introduce plita și scoateți cu grijă resturile sau rumegușul.

Important: folosiți un material de etanșare dintr-un singur component (S), rezistent la temperaturi înalte de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele care trebuie lipite trebuie curățate cu grijă, îndepărtând toate substanțele care ar putea să compromită lipirea (de ex., agenți antiaderenți, conservanți, unsori, uleiuri, reziduuri adezive vechi etc.); materialul de etanșare trebuie distribuit uniform pe tot perimetrul cadrului; după lipire, lăsați să se usuce timp de aproximativ 24 de ore.

Fig. 1b

Instalare

Notă: Pentru a asigura instalarea corectă a produsului, se recomandă lipirea conductelor cu un adeziv cu următoarele caracteristici:

- peliculă PVC moale elastică, cu adeziv pe bază de acrilat
- ce respectă normele DIN EN 60454
- substanțe ignifuge
- rezistență excelentă la uzură
- rezistent împotriva fluctuațiilor de temperatură
- poate fi utilizat la temperaturi scăzute

Funcționarea

4.1 Panou de comandă

Notă: Pentru a selecta comenzile, atingeți pur și simplu (apăsați) simbolurile care le reprezintă (consultați pagina 3).

Taste

1. PORNIRE/OPRIRE plită / ventilator de extragere hotă
2. Selectare zonă de gătire
Creștere nivel de putere
3. Creștere viteză extragere (putere)
4. Scădere nivel de putere
Scădere viteză extragere (putere)
Scădere valoare temporizator
5. Activare temporizator
Creștere valoare temporizator
6. Activare funcții automate
Resetare saturație filtru

Afișaj / LED

7. Vizualizare nivel de putere
8. Vizualizare viteză extragere (putere)
9. Indicator temporizator activ
10. Indicator valoare temporizator
11. Indicator funcție extragere automat
Indicator asistență filtru

Funcționarea

Utilizarea plitei

Înainte de a începe, este important să știți: Toate funcțiile acestei plite sunt concepute pentru a respecta cele mai stringente norme de siguranță

Din acest motiv:

- Unele funcții nu vor fi activate și nu vor fi dezactivate automat în absența oalelor de pe arzătoare sau atunci când sunt așezate necorespunzător.
- În alte cazuri, funcția activată va fi dezactivată automat după câteva secunde, atunci când o anumită funcție necesită o configurare suplimentară, care nu a fost selectată (de ex.: „Pornire plită” fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatură de operare” sau „Funcție blocare” sau funcția „Temporizator”).

Avertisment! În cazul unei utilizări prelungite (de exemplu), este posibil ca zona de gătire să nu se închidă imediat din cauză că este în faza de răcire; simbolul **“H”** va apărea pe afișajul zonei de gătire **“ ”** pentru a indica executarea acestei faze. Așteptați ca afișajul să se închidă înainte de a aborda zona de gătire.

Afișaj zonă de gătire

afișajul zonei de gătire indică:

Zonă de gătire pornită	O
Nivel de putere	1...9-P
Indicator căldură reziduală	H
Detector oală	U
Funcție punte activă	Π
Funcție manager temperatură activă	U
Funcția de blocare pentru copii activă	L

Caracteristici plită

Activarea în siguranță

Produsul este activat numai în prezența oalelor pe zona de gătire: procesul de încălzire nu pornește sau este întrerupt dacă nu sunt oale sau dacă acestea sunt îndepărtate.

Detector oală

Produsul detectează automat prezența oalelor pe zonele de gătire.

Oprire de siguranță

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătire are un timp maxim de operare, care depinde de nivelul maxim de putere setat.

Funcționarea


Indicator căldură reziduală

Atunci când una sau mai multe zone de gătire sunt oprite, prezența căldurii reziduale este indicată de un semnal vizual pe afișajul zonei corespunzătoare, prin intermediul simbolului "H".

Funcționarea


Notă: Înainte de a activa vreo funcție, trebuie activată zona dorită.

Alimentare



Apăsați (atingeți)  PORNIRE/OPRIRE plită/extractor Lampa indicatoare se va aprinde pentru a indica faptul că plita/extractorul este gata de utilizare Apăsați din nou pentru a opri

Notă: Această funcție are prioritate înaintea celorlalte.

Selectarea zonei de gătire


Atingeți (apăsați) bara de selectare  (2) care corespunde zonei de gătire dorite.

9 Niveluri de putere



Atingeți (apăsați) selectorul  (2) pentru a crește nivelul de putere. Atingeți (apăsați) selectorul  pentru a scădea nivelul de putere; Nivelul de putere este indicat pe afișajul zonei selectate: "1...9"

Amplificator de putere

Produsul are un nivel înalt de putere suplimentară (dincolo de nivelul 9), care are o durată limitată de 5 minute, după care nivelul de putere revine la nivelul anterior.

Atingeți (apăsați) selectorul  pentru a mări nivelul de putere (dincolo de nivelul 9) și a activa Amplificatorul de putere

Nivelul Amplificatorului de putere este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul "P".

Notă: Zona de gătire  (FIG.19) nu are un temporizator pentru Amplificatorul de putere; pentru a dezactiva Amplificatorul de putere, apăsați .






Zonele punte


Datorită funcției Punte, zonele de gătire pot funcționa în mod combinat, creând o zonă unică cu același nivel de putere.

Această funcție permite gătitul prin distribuire uniformă, cu oale și tigăi de mari dimensiuni. Zona de gătire „Principală” din față poate fi utilizată în combinație cu zona de gătire „Secundară” din spate (pentru a verifica ce zone sunt echipate cu această funcție, vedeți partea ilustrată a acestui manual).

Funcționarea


Pentru a activa Funcția punte:


- selectați zona de gătire „Principală”  (care trebuie să fie la nivelul de putere 0) - țineți butonul  apăsat până când se aude un semnal acustic, care va fi urmat de apariția unui simbol care luminează intermitent „” pe afișajul (7) al zonei de gătire „Secundare”.
- selectați zona de gătire „Secundară”  în 3 secunde.
- setați nivelul de operare (Putere)  al zonei de gătire „Principală” care va fi indicat pe afișajul aferent (7)

Notă: Pentru a dezactiva Funcția punte, aduceți, pur și simplu, zona de gătire la temperatura „”.

Manager de temperatură

Managerul de temperatură este o funcție de control care permite căldurii să fie menținută la temperatură constantă, la un nivel de putere optim, între 0 și 1, ideal pentru încălzirea alimentelor deja preparate.

Funcția Manager temperatură este activată la prima apăsare a tastei  (2).




Simbolul „” apare pe afișajul zonei care funcționează în modul Manager temperatură.

Blocarea accesului copiilor




Blocarea accesului copiilor face posibilă prevenirea accesării accidentale de către copii a zonei de gătire și a zonei de extragere, prevenind activarea oricărei funcții.

Blocarea accesului copiilor poate fi activată numai atunci când produsul este pornit, dar cu zonele de gătire (și zona de extragere) oprite.



Activarea:

- îndepărtați oalele de pe plită
- apăsați și țineți, în același timp, apăsați  (2-FR) și 
- apoi din nou și pe selectorul (2-FR); un semnal acustic indică faptul că Blocarea accesului copiilor este activă și un simbol „” apare pe afișaje (7).

Dezactivarea:

- apăsați și țineți, în același timp, apăsați  (2-FR) și 
- apoi din nou; un semnal acustic indică faptul că Blocarea accesului copiilor a fost dezactivată și un simbol „” apare pe afișaje (7).

Dezactivarea temporară: este posibil să folosiți o zonă de gătire, chiar și atunci când este activată Blocarea accesului copiilor. Procedați după cum urmează:


- apăsați și țineți apăsați  (2-FR) și 

Funcționarea




Acum puteți folosi normal zona de gătire, Blocarea accesului copiilor va fi reactivată atunci când plita este oprită.

Temporizator


Funcția Temporizator este o numărătoare inversă care poate fi setată pentru fiecare zonă de gătire (și zonă de extragere), chiar simultan. La finalul perioadei setate, zonele de gătire (sau zona de extragere) vor fi închise automat, iar utilizatorul va fi informat printr-un semnal acustic.

Temporizatorul este activat prin apăsarea simbolului  de îndată ce temporizatorul a încheiat numărătoarea inversă, se aude un semnal acustic (timp de 2 minute, sau se oprește prin apăsarea oricărei taste de pe plită), în timp ce afișajul (10) luminează intermitent. cu simbolul "00".

Reglarea funcției Temporizator:



- Selectarea zonei de gătire  (2).
- Apăsați  pentru a accesa funcția de reglare.
- Reglați durata Temporizatorului: apăsați pe selector, pentru a crește durata de timp de până la închiderea automată, apăsați selectorul , pentru a scădea

timpul de până la închiderea automată.


- apăsați selectorul  pentru a scădea durata de timp de până la închiderea automată.

Notă: Fiecare zonă de gătire poate avea un alt Temporizator setat; pe afișaj, (10), numărătoarea inversă a ultimei plite selectate va fi arătată timp de 10 secunde, după care va fi arătată numărătoarea inversă cu cel mai mic timp rămas.

Pentru a opri Temporizatorul:


- setați valoarea temporizatorului la „0” cu ajutorul .
- opriți plita cu ajutorul .

Notă: Funcția rămâne activă dacă nu este apăsată nicio altă tastă între timp.

Notă: Atunci când este folosit Temporizatorul, simbolul  apare în partea laterală a zonei de gătire.

Temporizator fierbere ouă

Funcția Temporizator fierbere ouă este o numărătoare inversă independentă de zonele de gătire (și de zona de extragere). La sfârșitul timpului setat, utilizatorul este informat printr-un semnal acustic.


Temporizatorul pentru fierberea ouălor este activat apăsând .

Funcționarea







Notă: pentru a regla funcția Temporizator fierbere ouă, urmați aceeași procedură ca și la funcția Temporizator.

Limitarea puterii




Funcția Limitarea puterii permite utilizarea produsului în timp ce este limitată absorbția maximă.

Notă: Limita trebuie setată atunci când este oprită plita, fără a apăsa pe , în 2 minute de la conectarea plitei la rețeaua de electricitate sau de când rețeaua de electricitate însăși este reconectată.

Pentru a seta Limitarea puterii:


- apăsați .
- în timp ce țineți apăsat  apăsați și eliberați .
- se va auzi un scurt semnal acustic.
- în timp ce țineți apăsat  apăsați și eliberați  (2-FL).
- acum, este posibil să eliberați .
- afișajul zonei FL (7) indică simbolurile „C” și „0” alternativ, pentru a indica faptul că limita poate fi setată.
- Pe afișajul zonei RL (7) apare setarea curentă**
- 0 = 7,4 KW 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW

** implicit, limita este setată la 7,4 KW.

- Pentru a schimba setarea Limitare putere, apăsați  (2-FL)
- pentru a salva selecția, apăsați  timp de 2 secunde; un semnal acustic lung se va auzi, pentru a confirma setarea.
- apăsați  pentru a părăsi funcția.

Utilizarea ventilatorului de extragere


Alimentare

Apăsați (atingeți)  PORNIRE/OPRIRE plită/extractor Lampa indicator se va aprinde pentru a indica faptul că plita/extractorul este gata de utilizare


Apăsați din nou, pentru a opri

Notă: Această funcție are prioritate înaintea celorlalte.


Pornirea ventilatorului de extragere

- Atingeți (apăsați) selectorul  pentru a activa ventilatorul de extragere.



Viteză extragere (putere)



- atingeți (apăsați) selectorul  pentru a crește viteza de extragere (puterea) (0-10);

Funcționarea

- atingeți (apăsați) selectorul  pentru a scădea viteza de extragere (puterea) (10-0);

Temporizator



Temporizatorul este activat la orice viteză prin apăsarea simbolului  afișaj (10) va arăta numărătoarea inversă, afișajul (8) va arăta simbolul . Reglare temporizator Ventilator extractor Duratale presetate până la închidere pot fi modificate. Variația se poate face atunci când Temporizatorul este activ.

- Apăsați  pentru a crește durata de timp de până la închiderea automată.
- Apăsați  pentru a scădea durata de timp de până la închiderea automată.

Indicator saturație filtru




Hota indică momentul în care este necesară întreținerea: Filtrul de grăsime: LED-ul "FILTER" (11) se aprinde Filtrul de miros cu carbon activ: LED-ul "FILTER"(11) luminează intermitent.

Resetați saturația filtrului


După efectuarea întreținerii filtrelor (de grăsime și/sau cu carbon activ) țineți apăsată tasta ; LED-ul  " se oprește și numărătoarea reîncepe.

Activarea indicatorului de saturație a filtrului de miros cu carbon activ

În mod normal, acest indicator este dezactivat. Pentru a-l activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita cu aspirare, apăsând ;
- când motorul de aspirare și zona de gătire sunt oprite, apăsați și țineți apăsat ;
- „” pornește, indicând activarea cu succes.

Dezactivarea indicatorului de saturație a filtrului de miros cu carbon activ

Repețați pașii de activare descriși mai sus „” va lumina intermitent, apoi se va închide pentru a indica dezactivarea cu succes.



Modul automat

Plita va porni la cea mai potrivită viteză, adaptând capacitatea de extragere la nivelul de gătire utilizat în zona de gătire.

După închiderea plitei, hota își adaptează capacitatea de extragere, scăzând-o treptat, astfel încât să elimine vaporii și mirosurile reziduale

Pentru a activa această funcție:

Funcționarea

Apăsați scurt , LED-ul  (11) se va aprinde pentru a indica faptul că hota funcționează în acest mod.

Suprafața de absorbție este concepută pentru utilizarea în combinație cu un KIT cu senzori pentru fereastră (nu este furnizat de producător) Atunci când instalați KIT cu senzori pentru fereastră (numai în cazul în care utilizați suprafața în modul ASPIRARE), aspirarea se va opri din funcționare de fiecare dată când KIT-ul cu care suprafața este echipată detectează că fereastra este închisă în camera în care este instalat. Se recomandă achiziționarea KIT-ului FDS - 100 Elektrotechnik Schabus, disponibil la centrele autorizate Elektrotechnik Schabus sau direct de pe site-ul Internet

www.elektrotechnik-schabus.de.

- Conexiunea electrică a KIT-ului suprafeței de aspirare trebuie efectuată de personal tehnic calificat și specializat.
- Producătorul suprafeței de aspirare își declină responsabilitatea pentru orice inconvenient, daună sau incendiu cauzate de defectele și/sau problemele de funcționare defectuoasă și/sau de instalarea incorectă a KIT-ului.

Funcționarea

ENG
DE
DA
NO
SV
FI
PL
CS
SK
IT
FR
RO

Nivel de putere		Tip de gătire	Utilizare nivel (afișajul combină experiența cu obiceiurile de gătire)
Putere maximă	Boost	Încălzire rapidă	Ideal pentru o crește rapid temperatura alimentelor până la fierbere rapidă în cazul apei sau pentru a încălzi rapid lichide folosite la gătire
	8-9	Prăjire - fierbere	Ideal pentru rumenire, începerea coacerii, prăjirea produselor congelate, fierberea rapidă
Putere mare	7-8	Rumenire - prăjire - fierbere - preparare la grătar	Ideal pentru prăjire, menținerea fierberii, coacere și preparare la grătar (pe durate scurte, de 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - coacere - înăbușire - prăjire - preparare la grătar	Ideal pentru prăjire, menținerea fierberii la foc mic, coacere și preparare la grătar (pe durate medii, de 10-20 de minute), accesorii de preîncălzire
Putere medie	4-5	Coacere - înăbușire - prăjire - preparare la grătar	Ideal pentru înăbușire, menținerea fierberii ușoare, coacere (pe durate mai lungi) Amestecare paste
	3-4	Coacere - fierbere la foc mic - îngroșare - amestecare	Ideal pentru coacere lentă (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența lichidului (de ex., apă, vin, supă, lapte), amestecarea pastelor
	2-3		Ideal pentru coacere lentă (în volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența lichidului (de ex., apă, vin, supă, lapte)
Putere scăzută	1-2	Topire - dezghețare - păstrare în stare caldă - amestecare	Ideal pentru înmuierea untului, topirea lentă a ciocolatei, dezghețarea produselor mici
	1		Ideal pentru menținerea căldurii în porții de alimente mici proaspăt gătite sau pentru păstrarea temperaturii de servire a felurilor de mâncare și amestecarea risotto-ului
Oprit	Zero putere	Suprafața de suport	Plita este în mod stand-by sau oprită (posibilă prezență a căldurii reziduale de la sfârșitul gătirii, semnalizată prin H-L-0)

Funcționarea

4.2 Tabele cu indicații pentru gătire

Categorie de alimente	Feluri de mâncare sau tip de gătire	Nivel de putere și tipar de gătire			
		Primul stadiu	Puteri	Stadiul secund	Puteri
Paste, orez	Paste proaspete	Încălzire apă	Booster-9	Prepararea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste proaspete	Încălzire apă	Booster-9	Prepararea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzire apă	Booster-9	Prepararea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Risotto	Prăjire și coacere	7-8	Gătire	4-5
Legume	Fierțe	Încălzire apă	Booster-9	Fierbere	6-7
	Prăjit	Încălzire ulei	9	Prăjire	8-9
	Sauté	Accesoriu pentru încălzire	7-8	Gătire	6-7
	Fiert la foc mic	Accesoriu pentru încălzire	7-8	Gătire	3-4
	Prăjit	Accesoriu pentru încălzire	7-8	Rumenit	7-8
Carne	Prăjită	Rumenirea cărnii cu ulei (dacă se face în unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
	Preparată la grătar	Tigaie de preîncălzire	7-8	Prepararea la grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenirea	Rumenirea cu ulei (dacă se face în unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Fierbere la foc mic	Rumenirea cu ulei (dacă se face în unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
Pește	Preparată la grătar	Tigaie de preîncălzire	7-8	Gătire	7-8
	Fierbere la foc mic	Rumenirea cu ulei (dacă se face în unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Prăjit	Încălzire ulei sau grăsime	8-9	Prăjire	3-4

Funcționarea

Ouă	Omlete	Încălzire în tigaie cu unt sau grăsime	6	Gătire	7-8
	Omlete	Încălzire în tigaie cu unt sau grăsime	6	Gătire	3-4
	Ou fiert moale/ moale	Încălzire apă	Booster-9	Gătire	7-8
	Clătite	Încălzire în tigaie cu unt	6	Gătire	6-7
Sosuri	Roșii	Rumenirea cu ulei (dacă se face în unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Sos de la carne	Rumenirea cu ulei (dacă se face în unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Béchamel	Preparare bază (unt topit și făină)	5-6	Aducere la punctul de fierbere	3-4
Deserturi, creme	Șarlotă	Fierbeți laptele	4-5	Mențineți la fiert	4-5
	Budinci	Fierbeți laptele	4-5	Mențineți la fiert	2-3
	Budincă de orez	Încălziți laptele	5-6	Mențineți la fiert	2-3

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Întreținerea

Întreținerea plitei

Atenție! Înainte de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul de căldură s-a stins.

5.1 Curățarea

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important: Nu folosiți bureți abrazivi, mănuși de curățat. Utilizarea acestora în timp poate distruge sticla. Nu utilizați substanțe chimice iritante, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau substanțe de îndepărtare a petelor.

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească, pentru a îndepărta depunerile și petele cauzate de reziduurile de alimente. Zahărul sau alimentele cu conținut mare de zahăr distrug plita și trebuie îndepărtate imediat. Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața din sticlă. Utilizați o cârpă moale, un prosop sau produse specifice pentru a curăța plita (urmați instrucțiunile producătorului). **NU UTILIZAȚI DISPOZITIVE DE CURĂȚARE CU JET DE ABURI.**

Important: Dacă se scurg lichide accidental sau în exces din oale, supapa de evacuare situată pe partea inferioară a produsului poate fi deschisă pentru a se elimina reziduurile și a putea curăța în condiții de igienă maximă.

Fig. 18

Pentru o curățare mai completă și mai în profunzime, tava inferioară poate fi scoasă de tot.

Fig.18a - 18b

Întreținerea

Întreținerea ventilatorului de extragere

Curățarea

Pentru curățare, utilizați NUMAI o cârpă umezită cu detergent lichid neutru. NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU UNELTE DE CURĂȚARE!

Evitați utilizarea de produse ce conțin substanțe abrazive. NU UTILIZAȚI ALCOOL!

Filtru de grăsime

Fig. 15-16

Captează particulele de grăsime generate de gătire. Trebuie curățat lunar (sau atunci când sistemul indicator al saturației filtrului indică această nevoie), cu detergenți neagresivi, fie manual, fie în mașina de spălat vase, la temperatură scăzută și într-un ciclu scurt. Atunci când este curățat în mașina de spălat vase, filtrul metalic de grăsimi se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare rămân neschimbate.

Filtrele cu carbon activ (numai la versiunea cu filtrare)

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Captează mirosurile neplăcute generate la gătire. Produsul este echipat cu patru pachete de filtre ce captează mirosurile datorită carbonului activ. Carbonul activ este încorporat într-o structură ceramică, făcându-le ușor de accesat în întregime de către impurități, aceasta creând o suprafață mare de absorbție. Filtrele din ceramică cu carbon activ se vor satura după o perioadă mai prelungită sau mai puțin lungă de timp, în funcție de tipul de gătire și de frecvența cu care filtrele de grăsime sunt curățate. Aceste filtre de miros pot fi regenerate termic la fiecare 2/3 luni, într-un cuptor preîncălzit la 200°C timp de 45 de minute. Regenerarea permite o durată de viață maximă a filtrului de 5 ani.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

FR

RO

Întreținerea

5.2 Depanarea

Cod de eroare	Descriere	Cauze posibile	Eliminarea erorii
E2	Zona de comandă se oprește din cauza temperaturii excesiv de mari	Temperatura din interiorul pieselor electronice este prea mare	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o utiliza din nou
E3	Recipient nepotrivit	Pierderea proprietăților magnetice	Îndepărtați oala
E5	Probleme de comunicare între interfața utilizatorului și modulul cu inducție	Curentul electric nu ajunge la modul; Cablul de alimentare este incorect conectat sau este defect	Deconectați plita de la rețeaua electrică și verificați conexiunea
Pentru toate celelalte semnale de eroare (E ... U ...)	Sunați la serviciul pentru clienți și raportați codul de eroare		

5.3 Servicii clienți

Înainte de a contacta Serviciul Clienți

1. Verificați dacă nu puteți rezolva dvs. înșivă problema pe baza secțiunilor descrise în secțiunea „Depanare”.
2. Opriți dispozitivul și porniți-l din nou, pentru a vedea dacă problema se rezolvă de la sine. Dacă problema persistă după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat Serviciu pentru clienți.

GRUNDIG

Grundig Intermedia GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
D-63263 Neu-Isenburg

www.grundig.com
07/10/2019