

Induction Air System

USER INSTRUCTIONS

GIEH 823470



ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

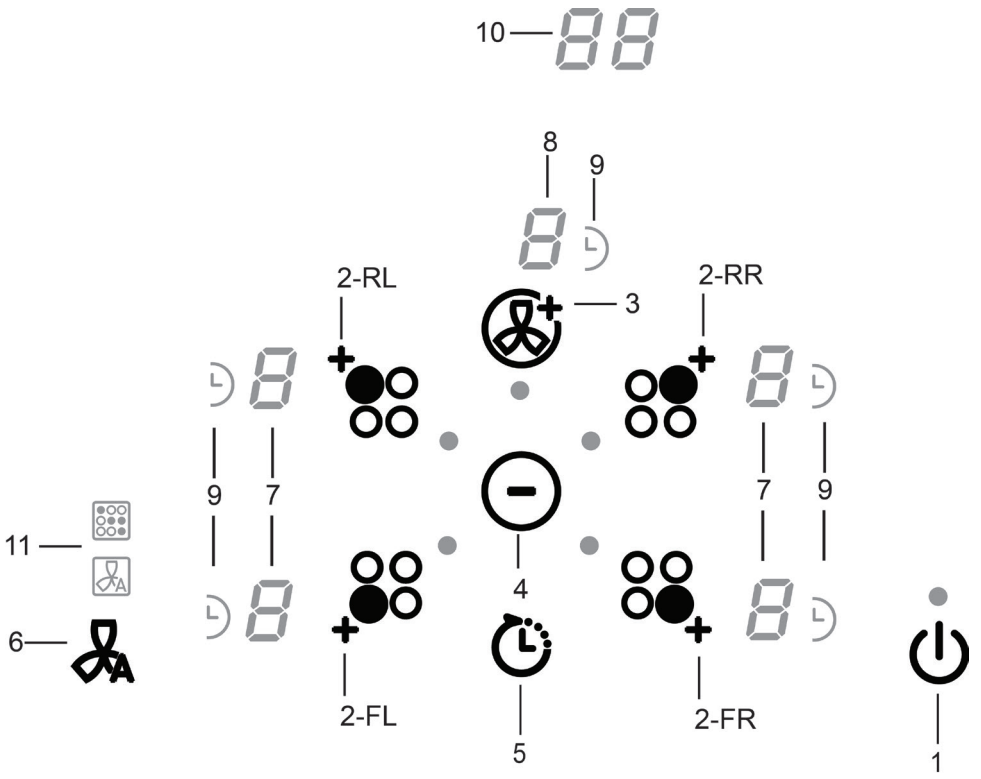


Figure 1A

ENGLISH 52-75

DEUTSCH 76-102

DANSK 103-125

NORSK 126-148

SVENSKA 149-171

SUOMI 172-193

POLSKI 194-219

ČESKY 220-241

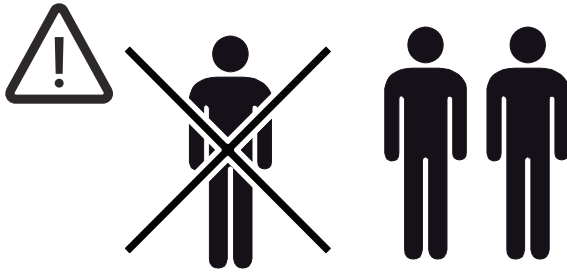
SLOVENSKÝ 242-263

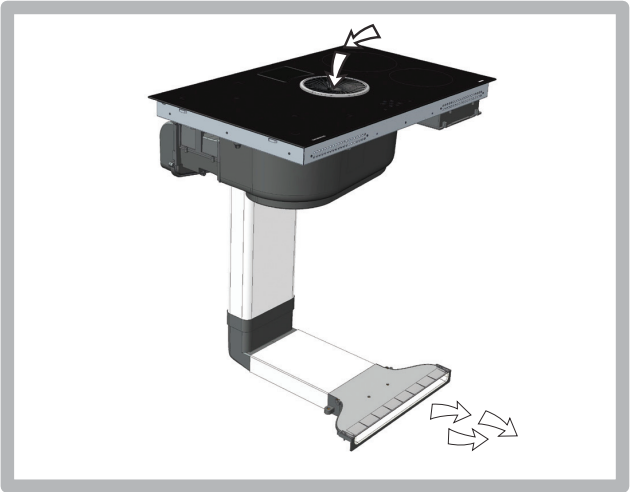
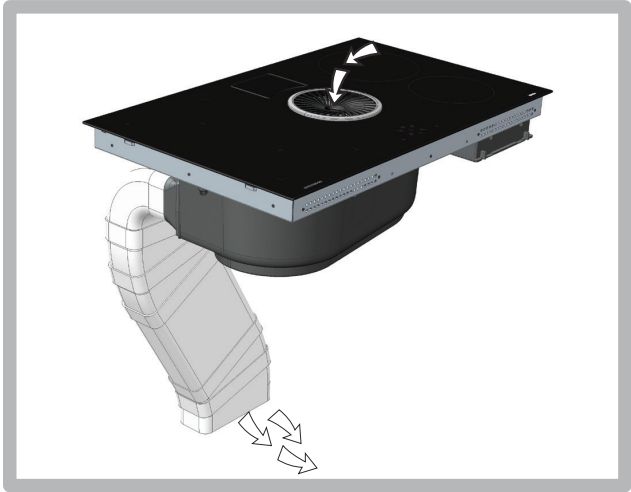
ITALIANO 264-287

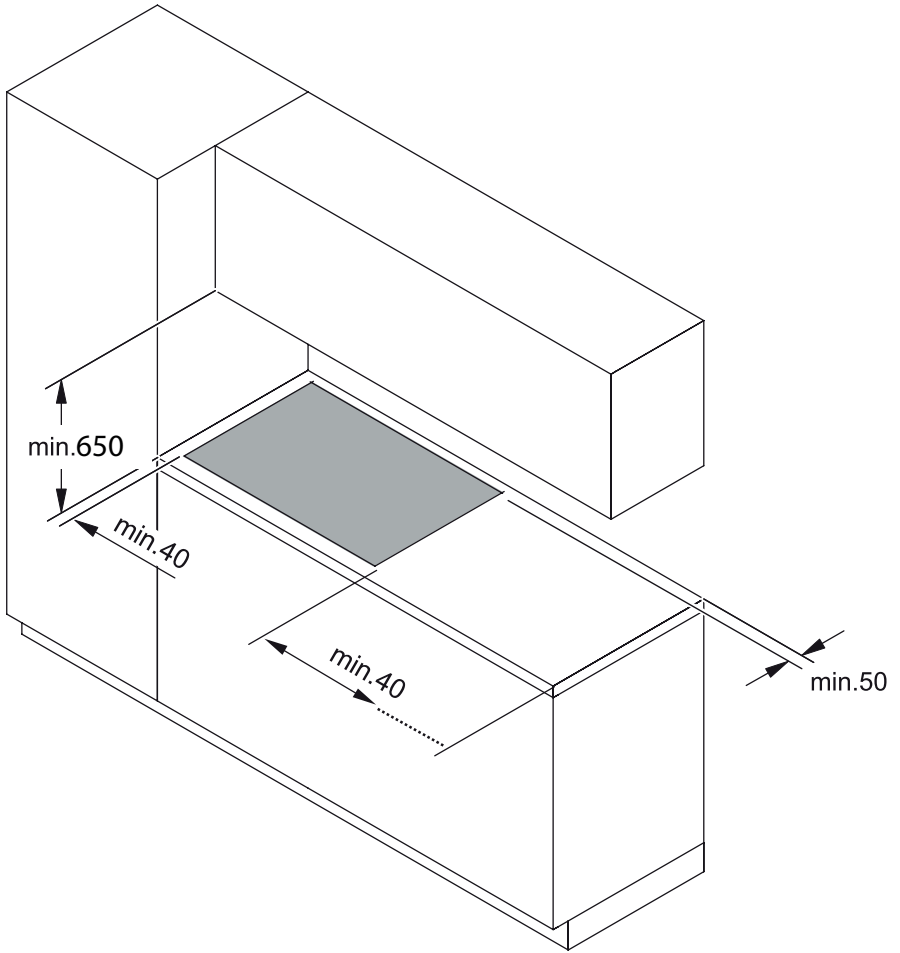
ROMÂNĂ 288-314

NEDERLANDS 315-338

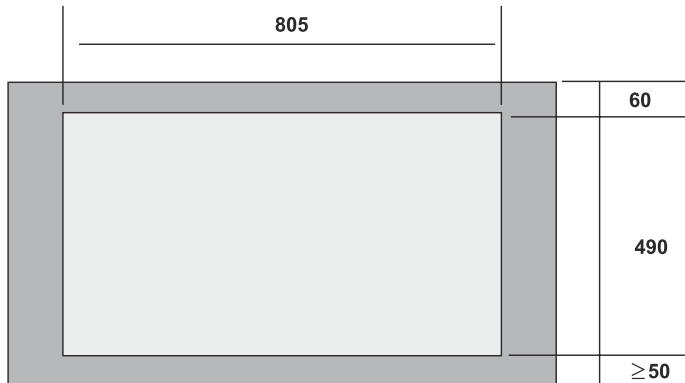
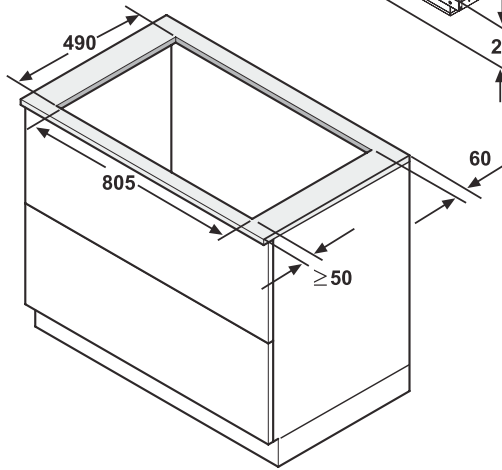
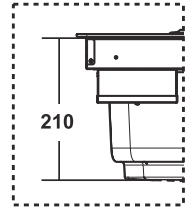
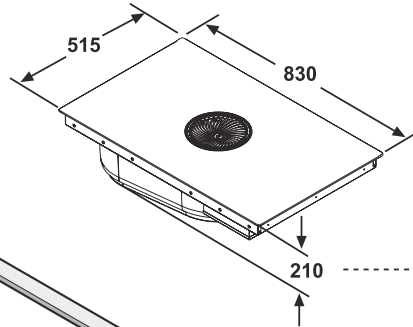
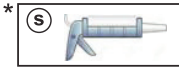
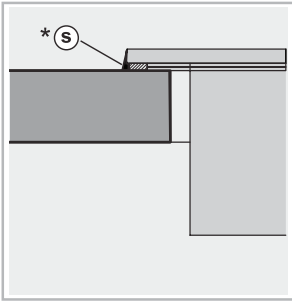
FRANÇAIS 339-364



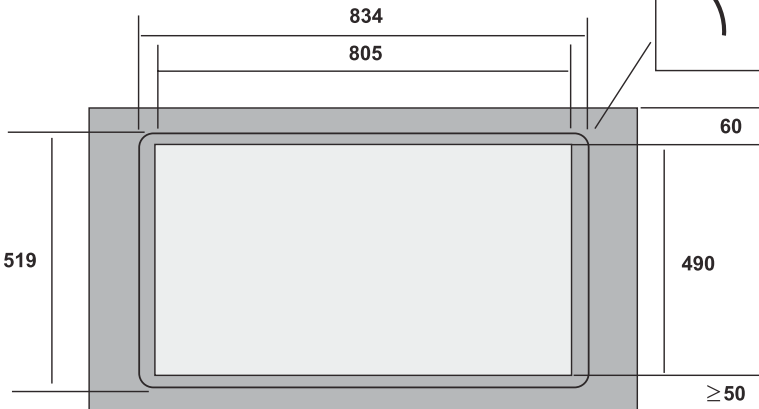
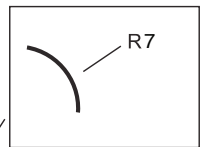
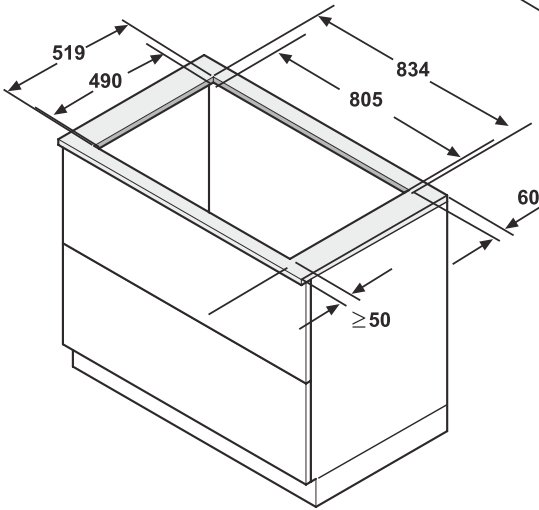
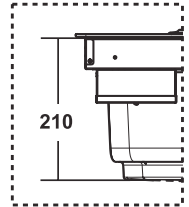
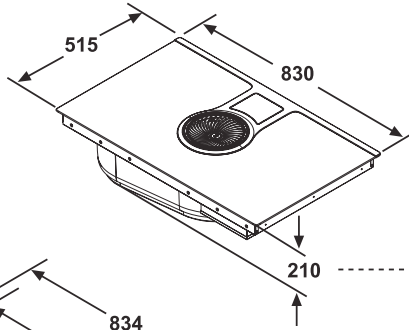
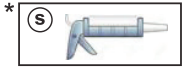
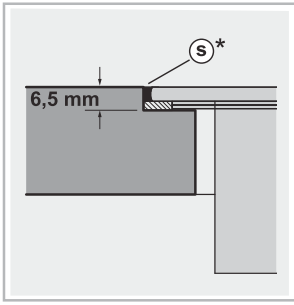




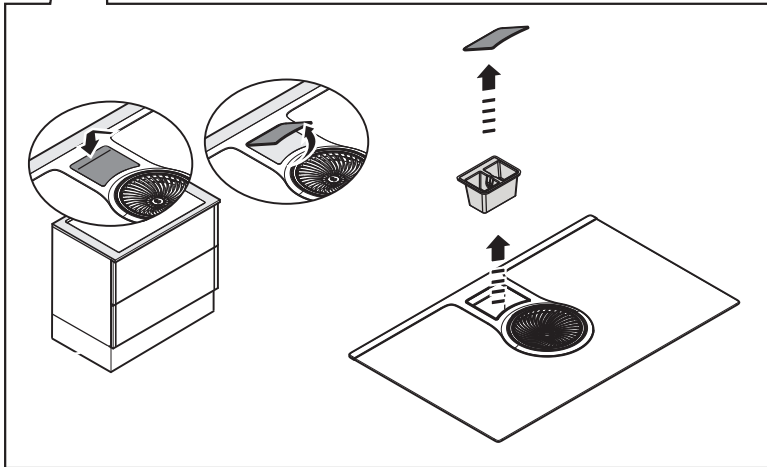
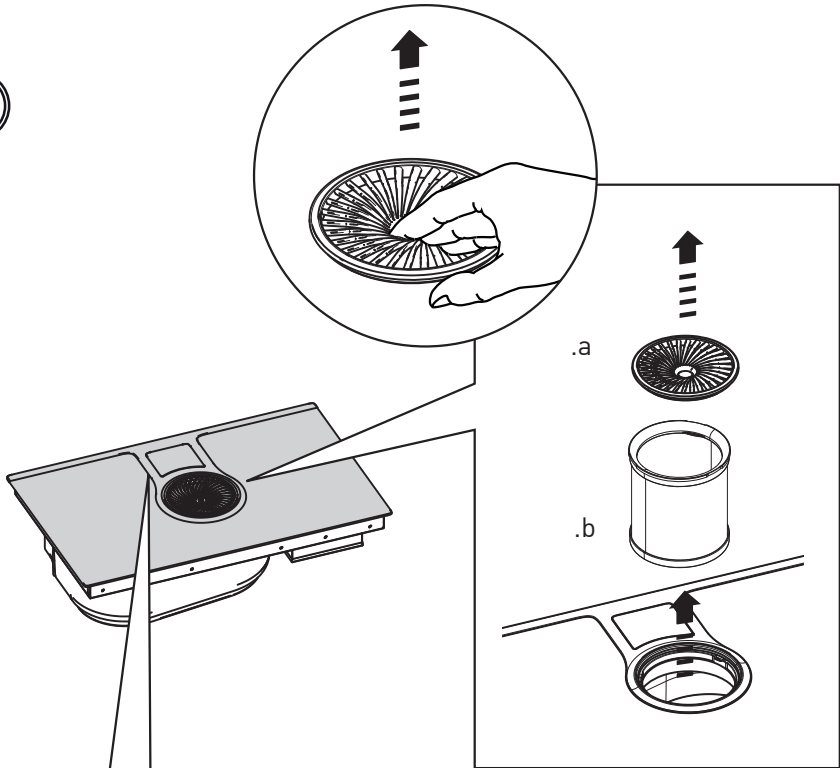
inst. **A**



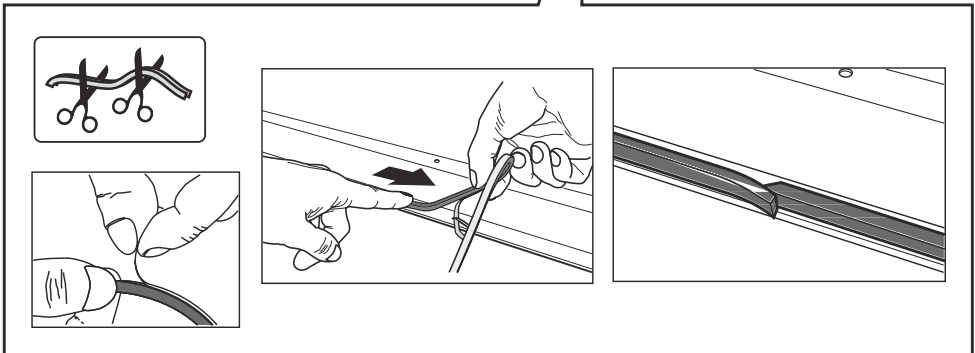
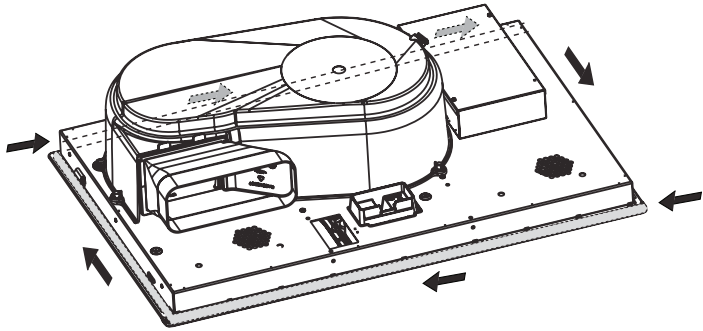
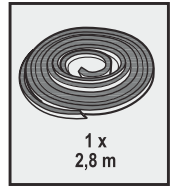
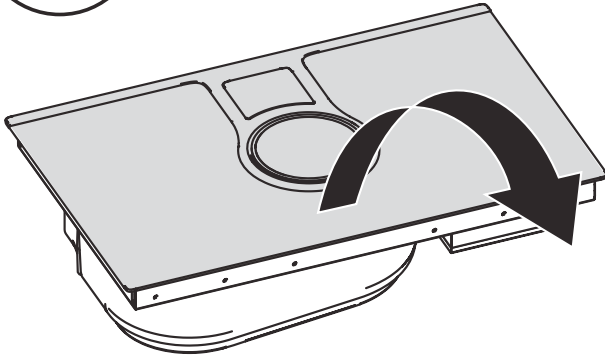
1a



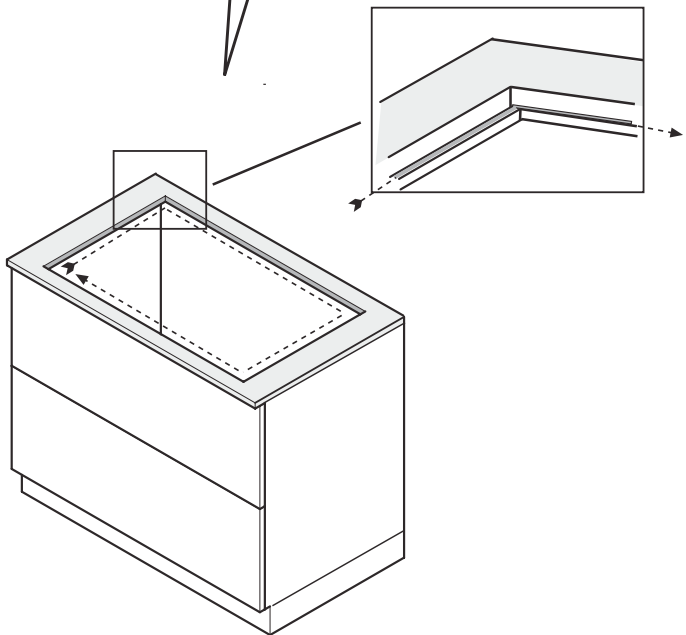
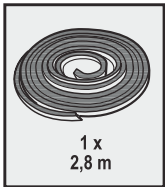
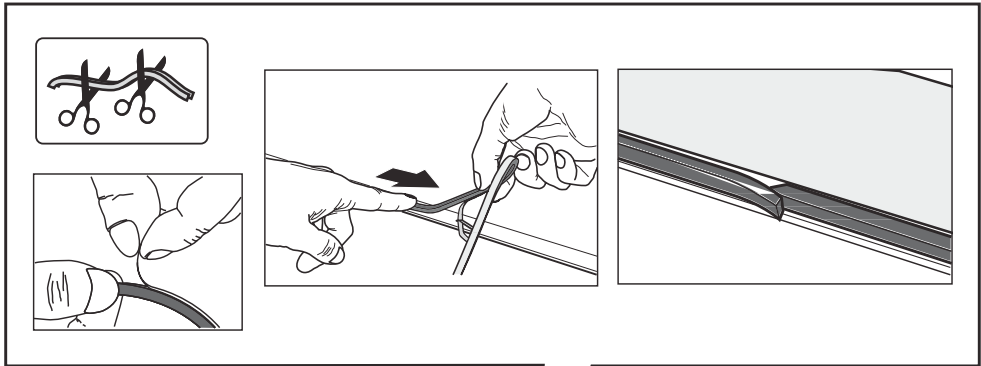
1b

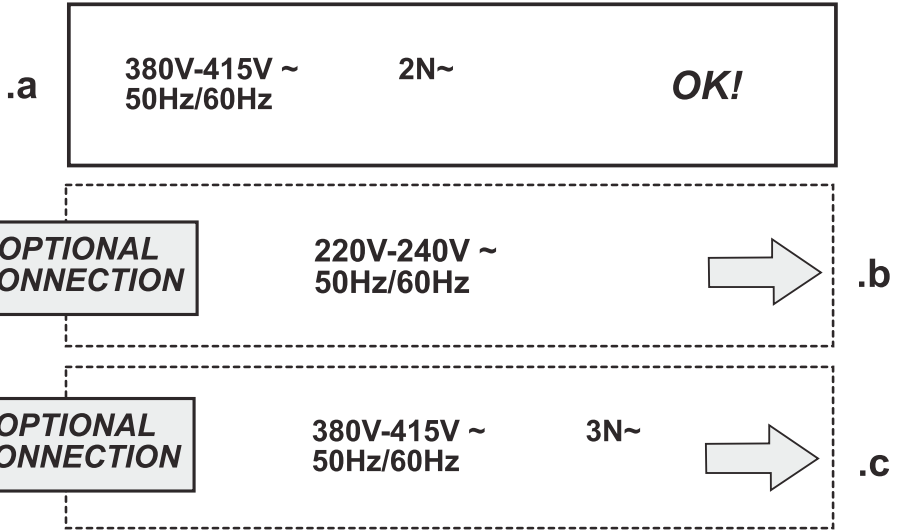


inst. **A**



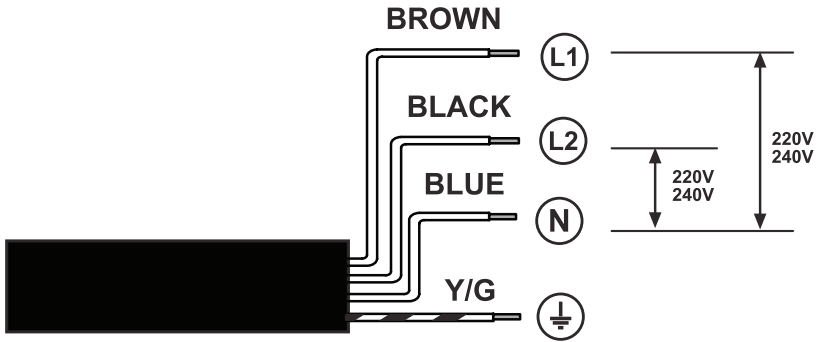
inst. **B**



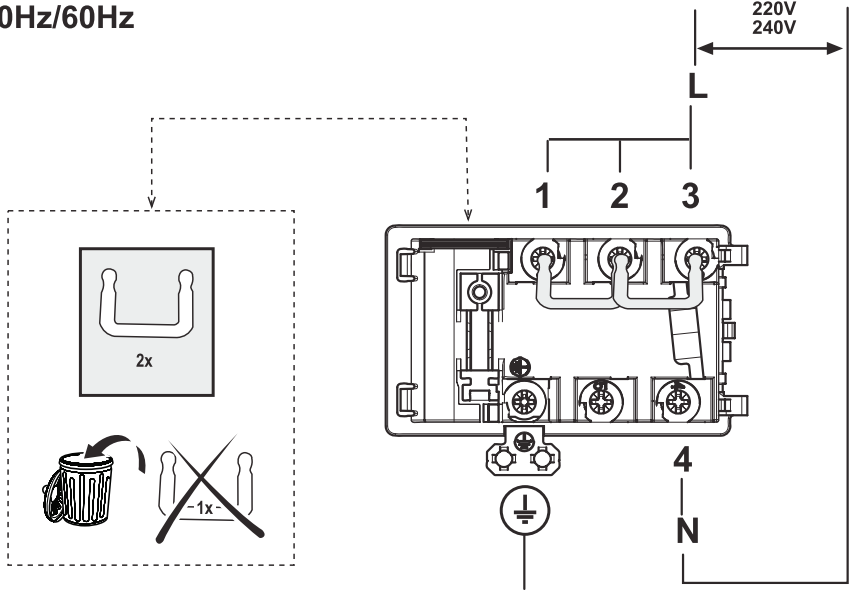


3

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

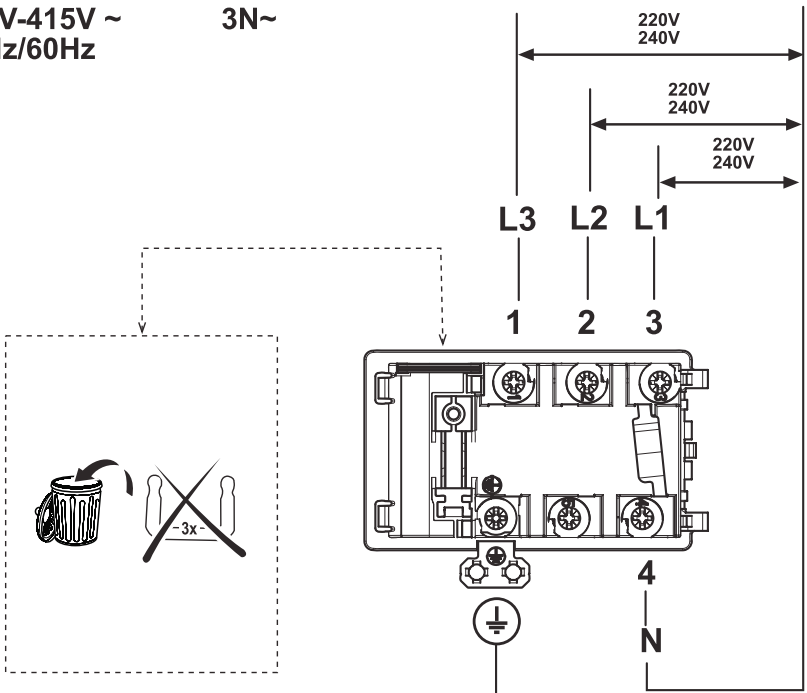


* 220V-240V ~
50Hz/60Hz

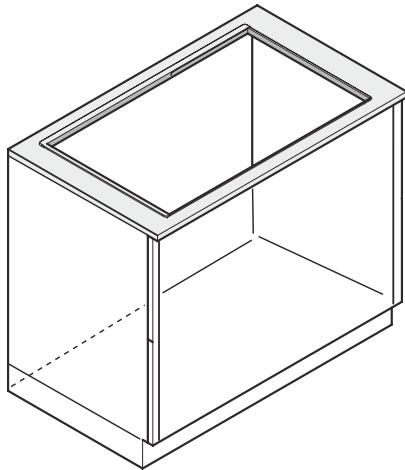
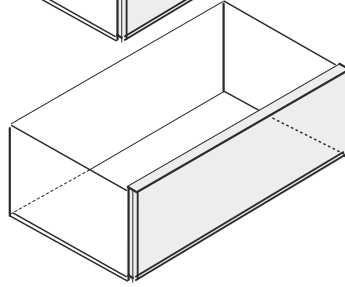
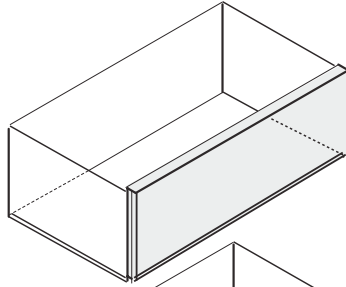
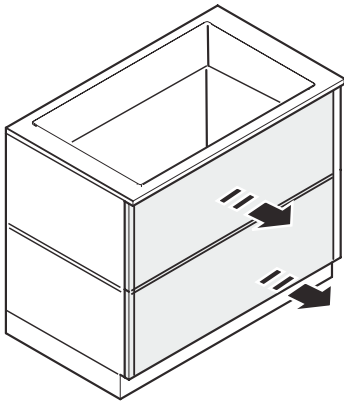


.b

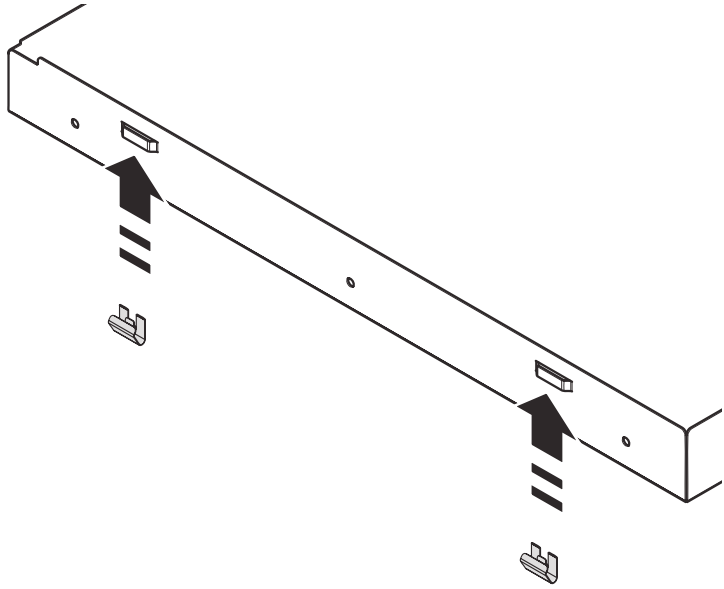
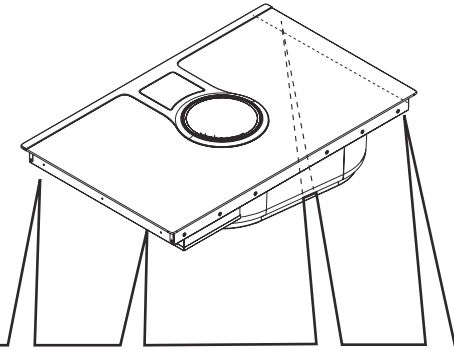
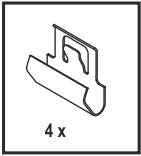
* 380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



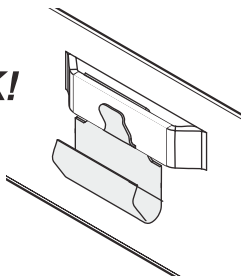
.c



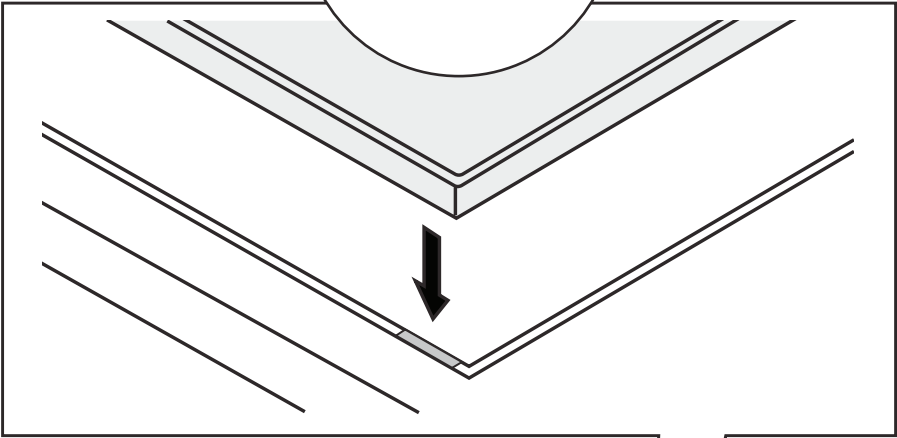
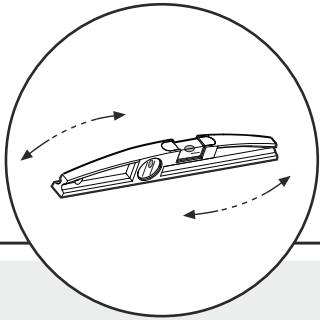
OK!






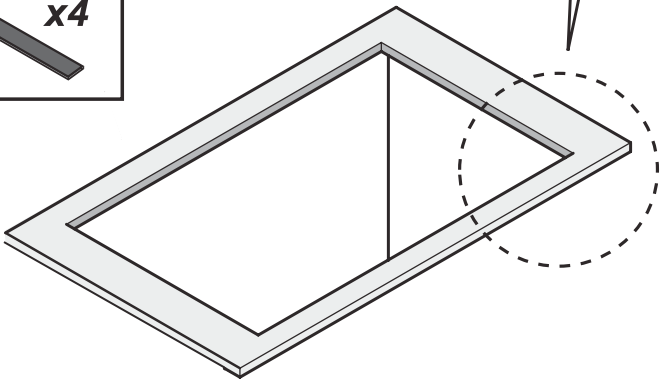
OK!

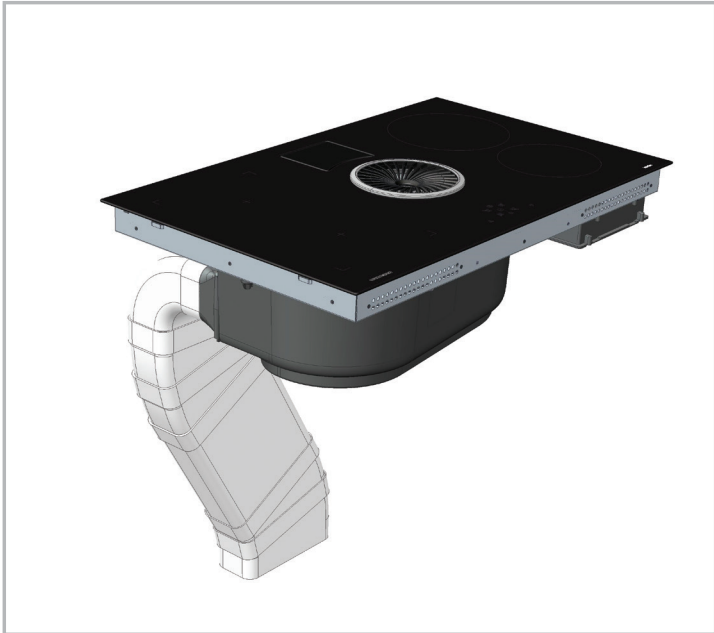


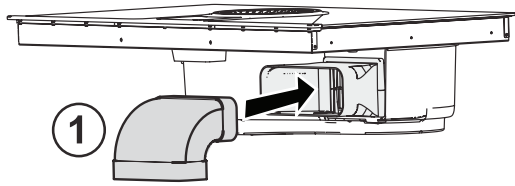
inst. **B**



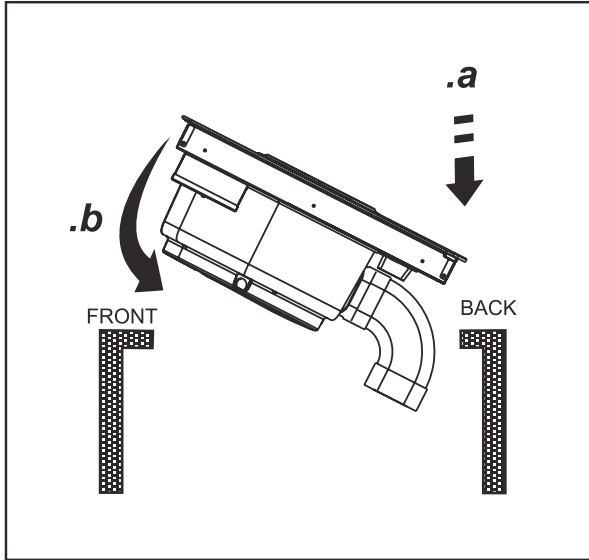
- *  x8
- *  x4
- *  x4



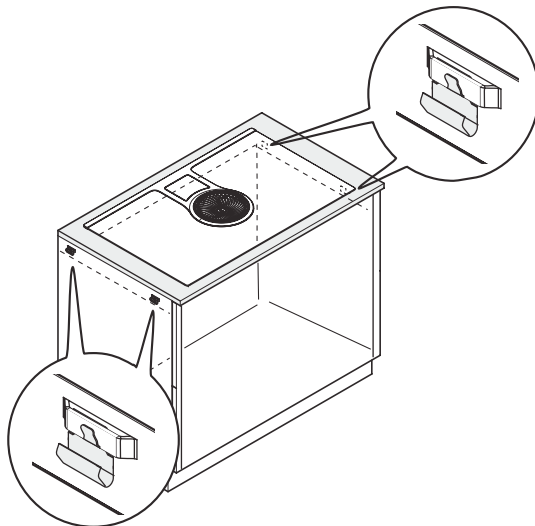




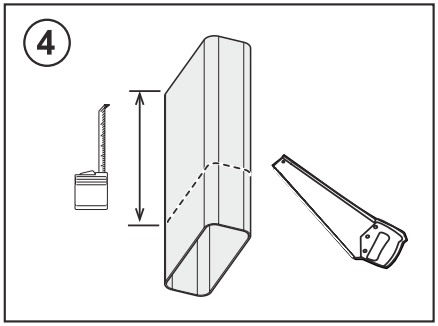
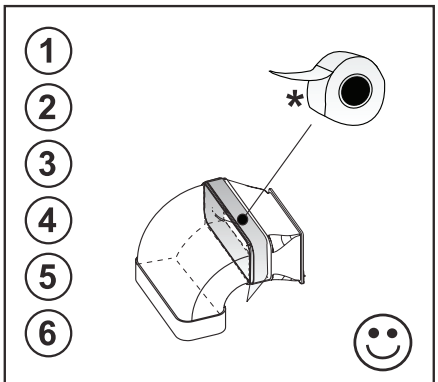
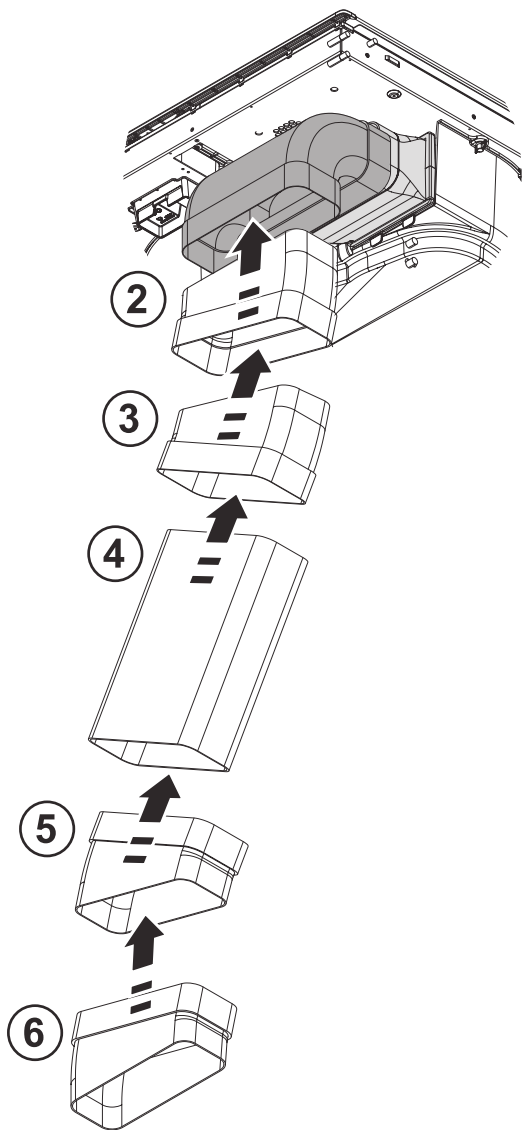
7a.1

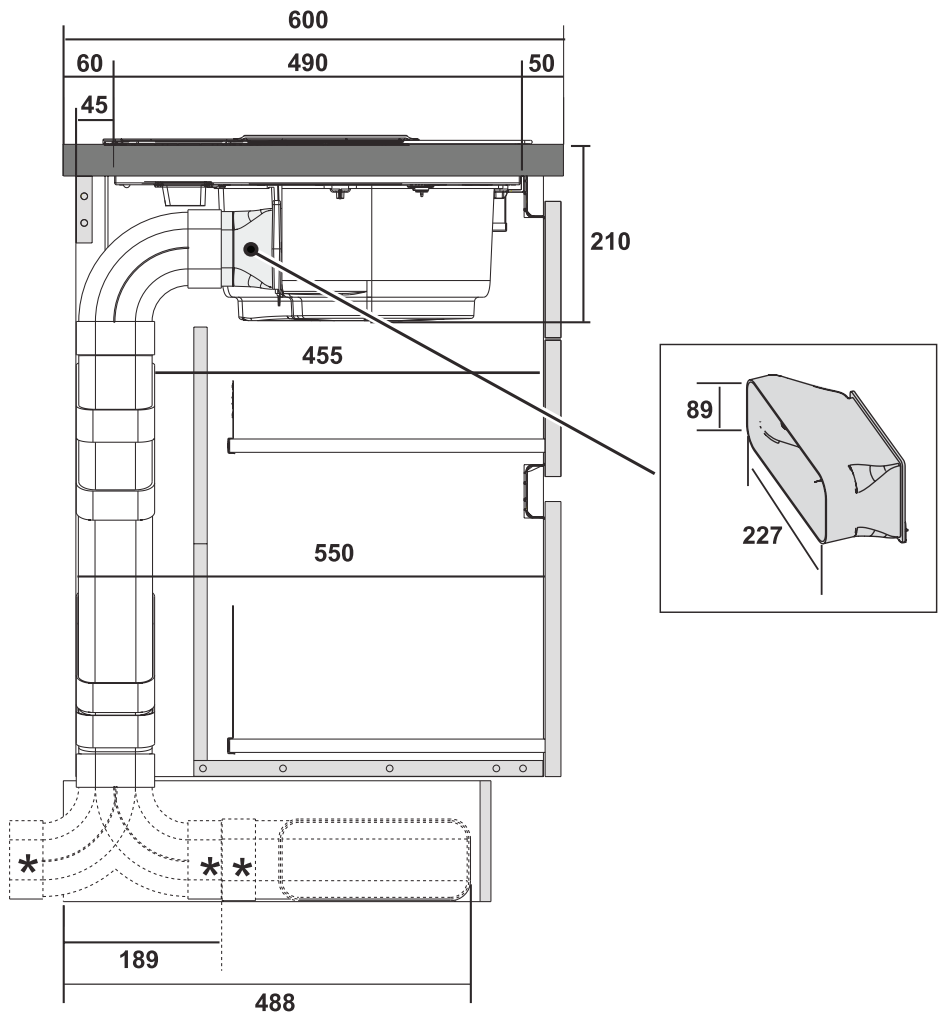


7a.2

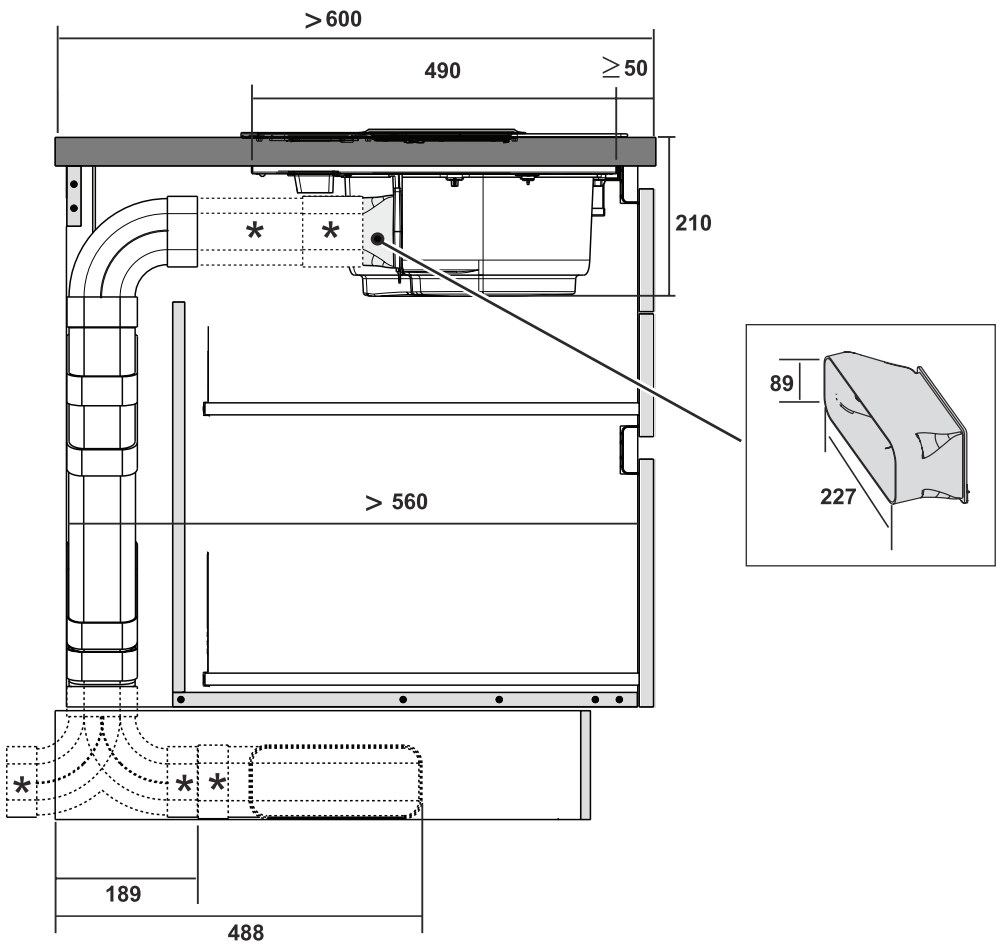


7a.3





7b



7b



227x94 - Ø146mm



Ø150x500mm



Ø150x1000mm



Ø158x59mm



90°



222x89x1000mm



227x94x80mm



90° 227x288x94mm



90° 227x94mm



227x94 - Ø153mm



190x190 - Ø147mm



INT 216X82mm
EXT 290X160mm

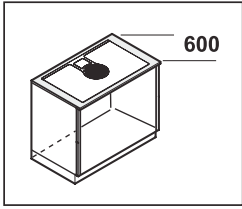


15° - 227x94mm

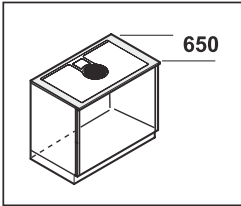
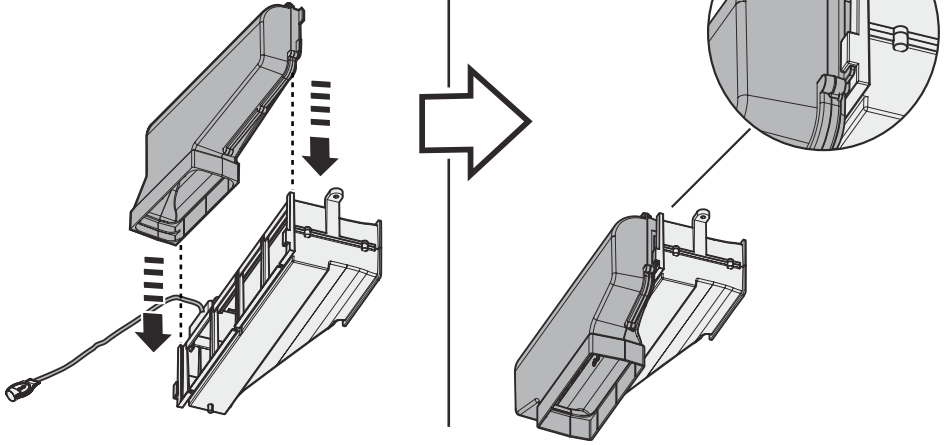


227x94mm

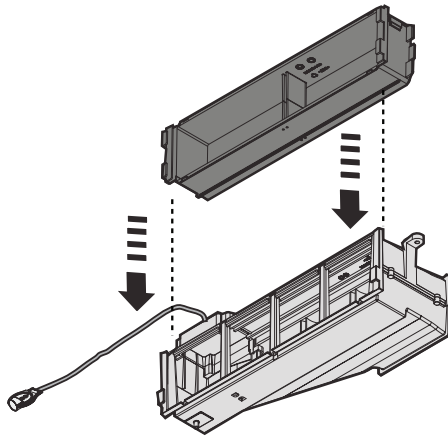


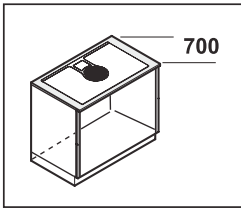


9.1

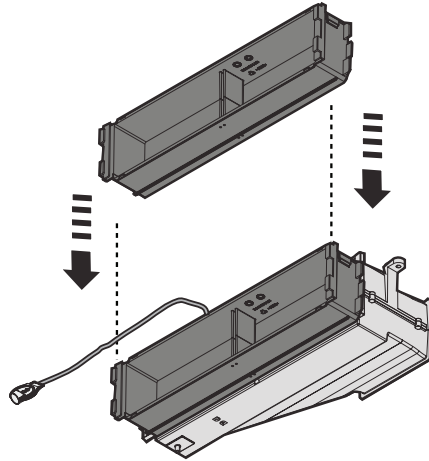


9a.1.2

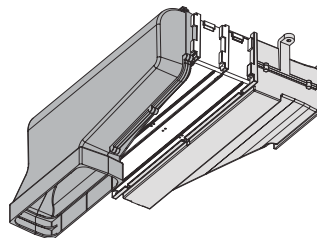
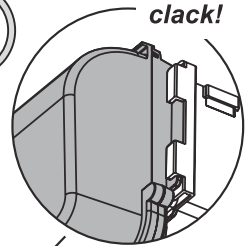
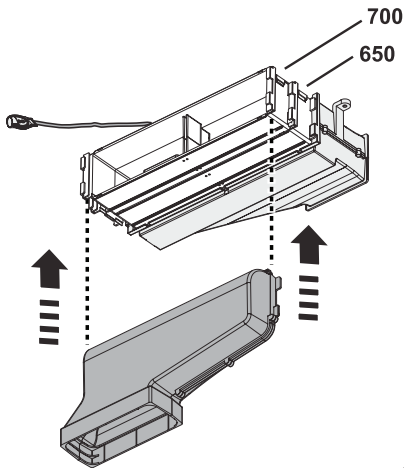




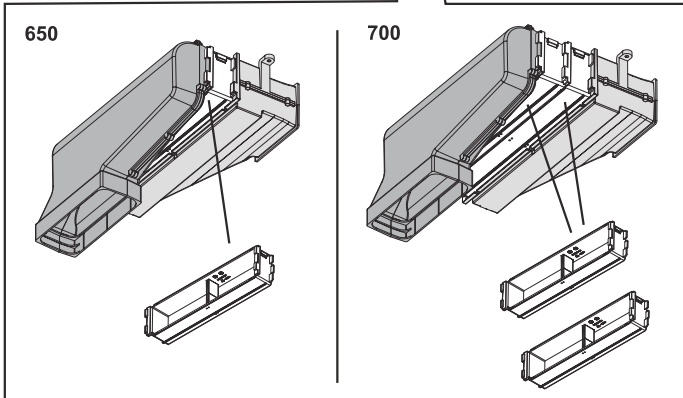
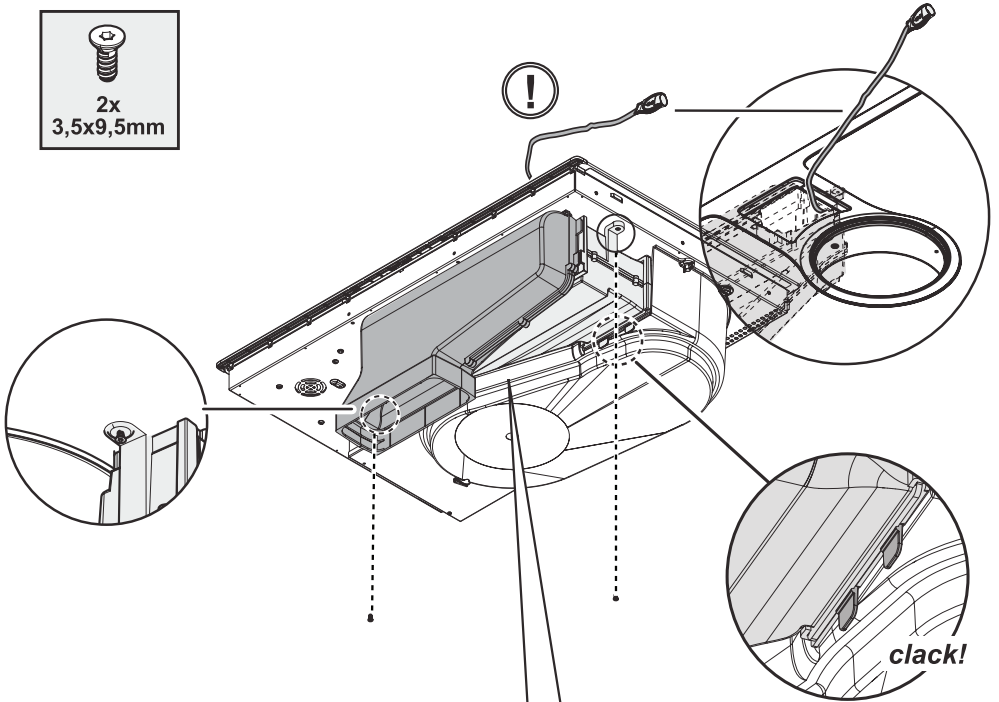
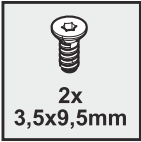
9a.1.3

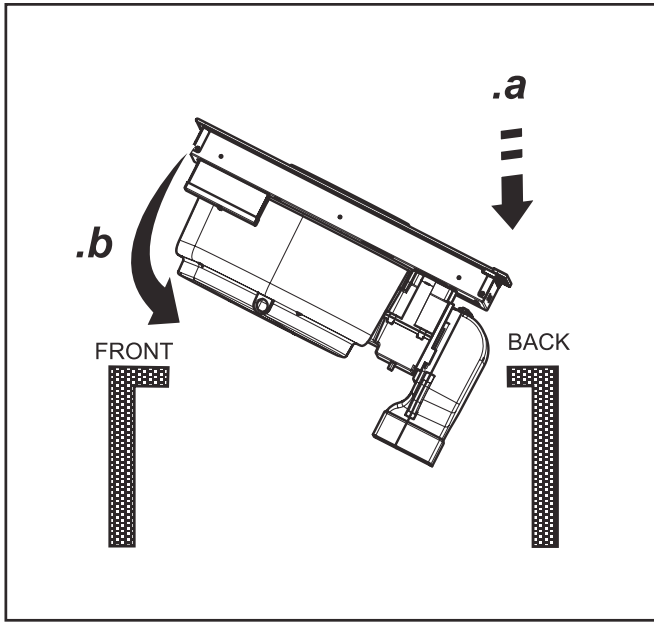


9.2

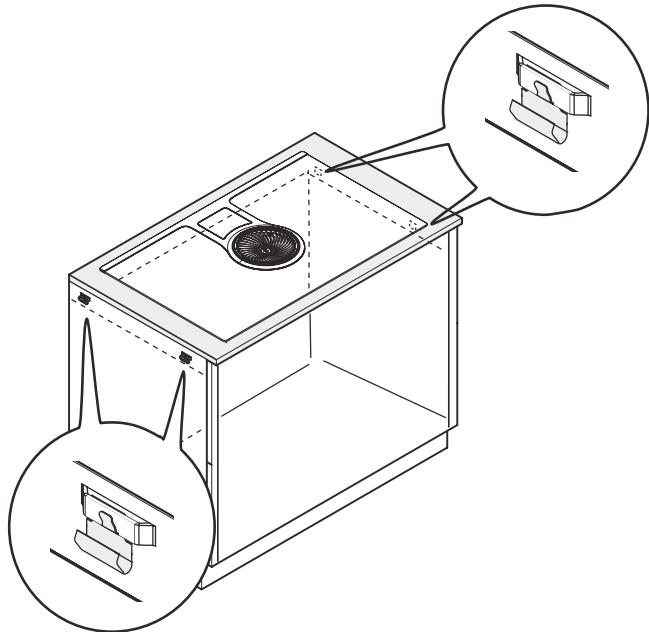


9.3

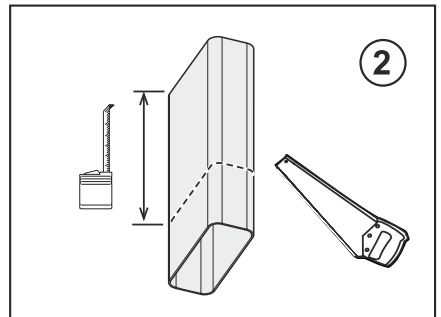
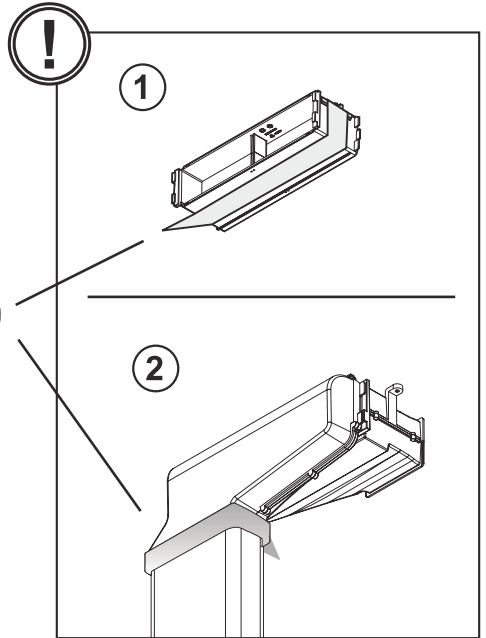
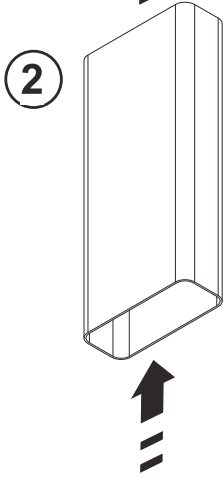
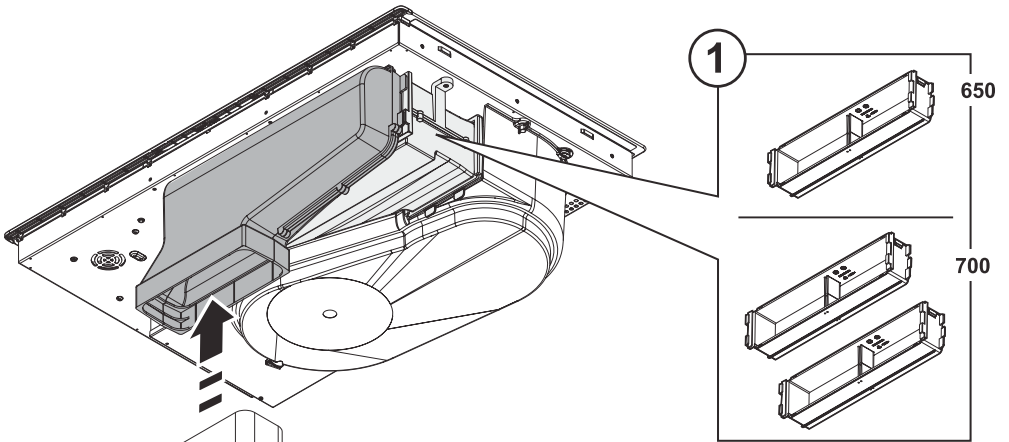


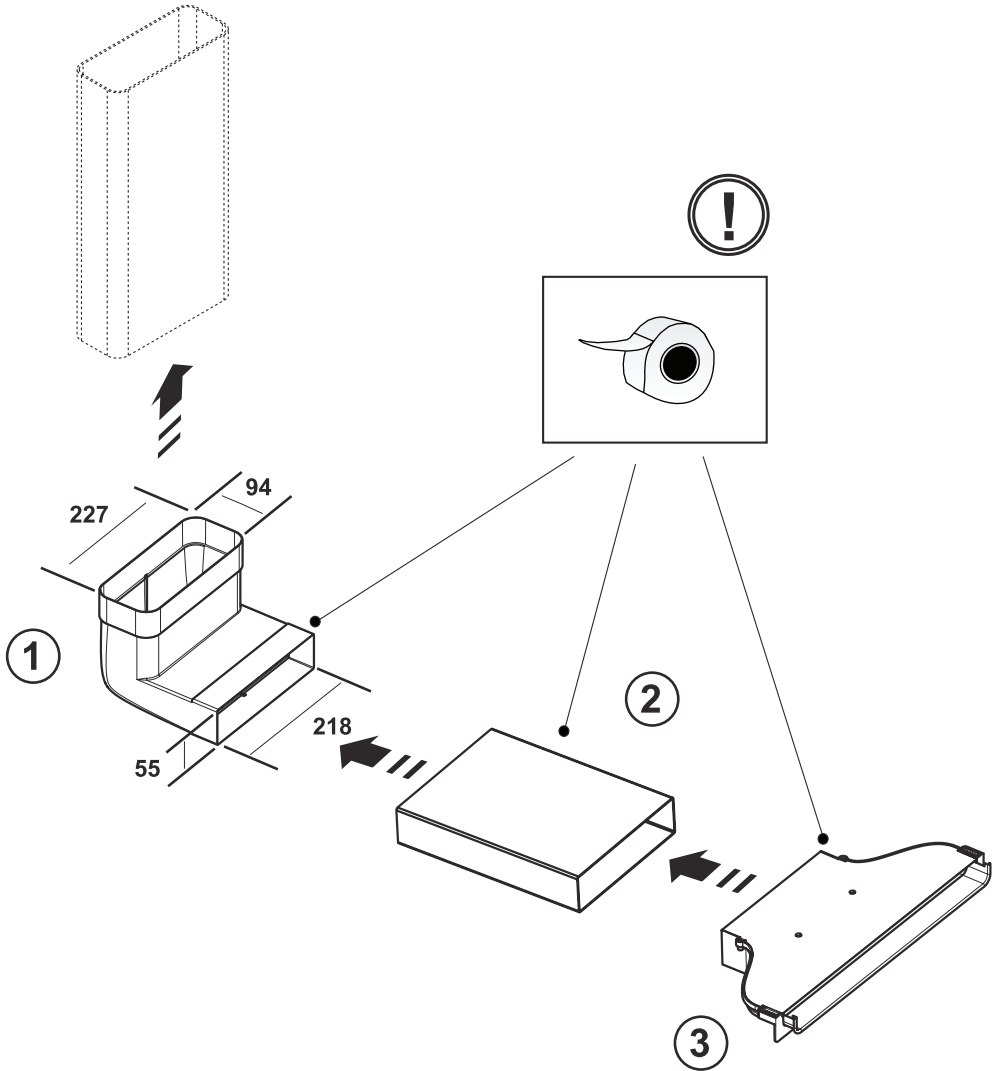
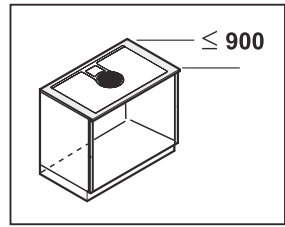


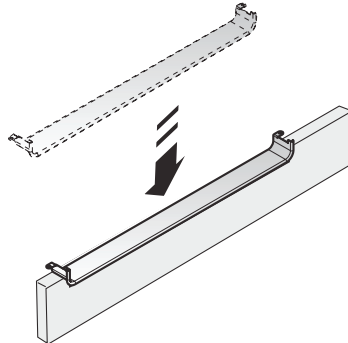
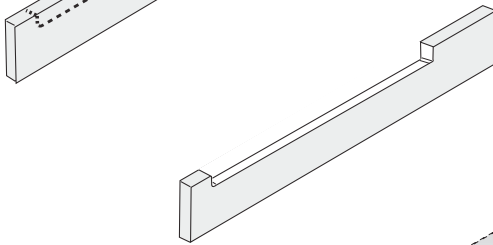
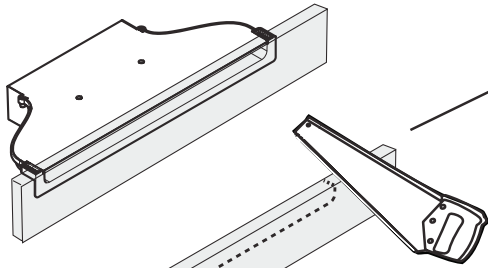
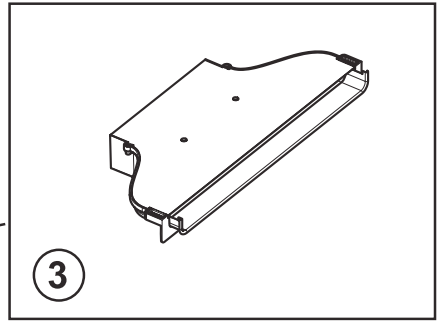
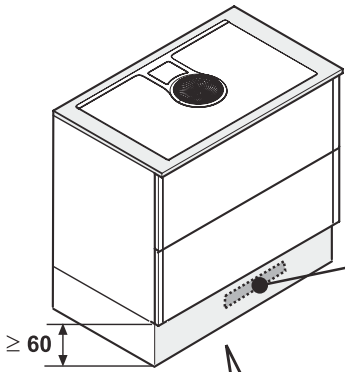
9.4

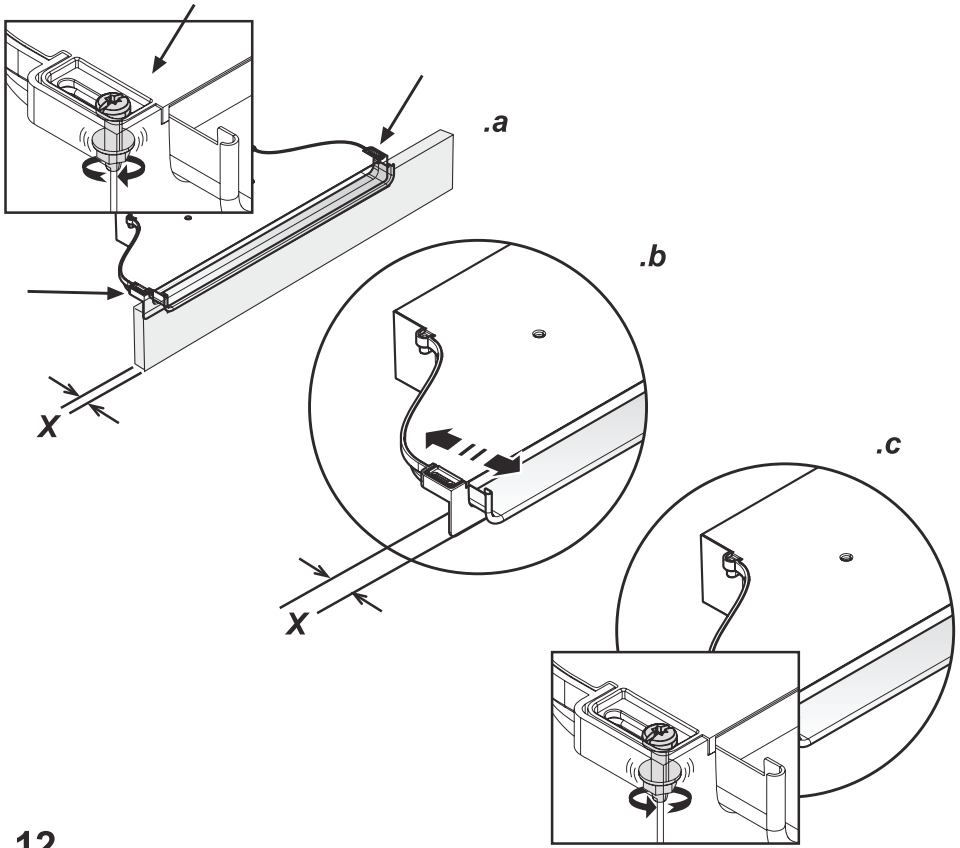


9.5

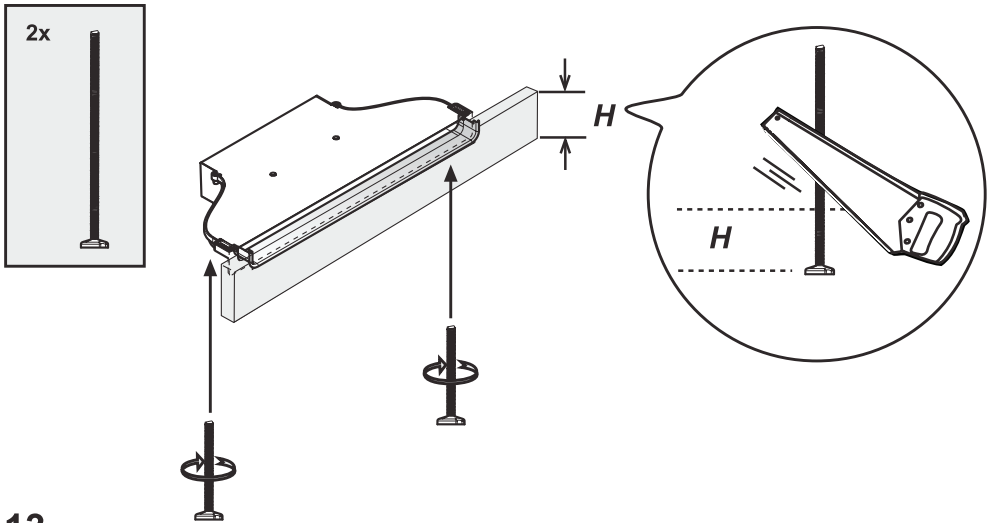




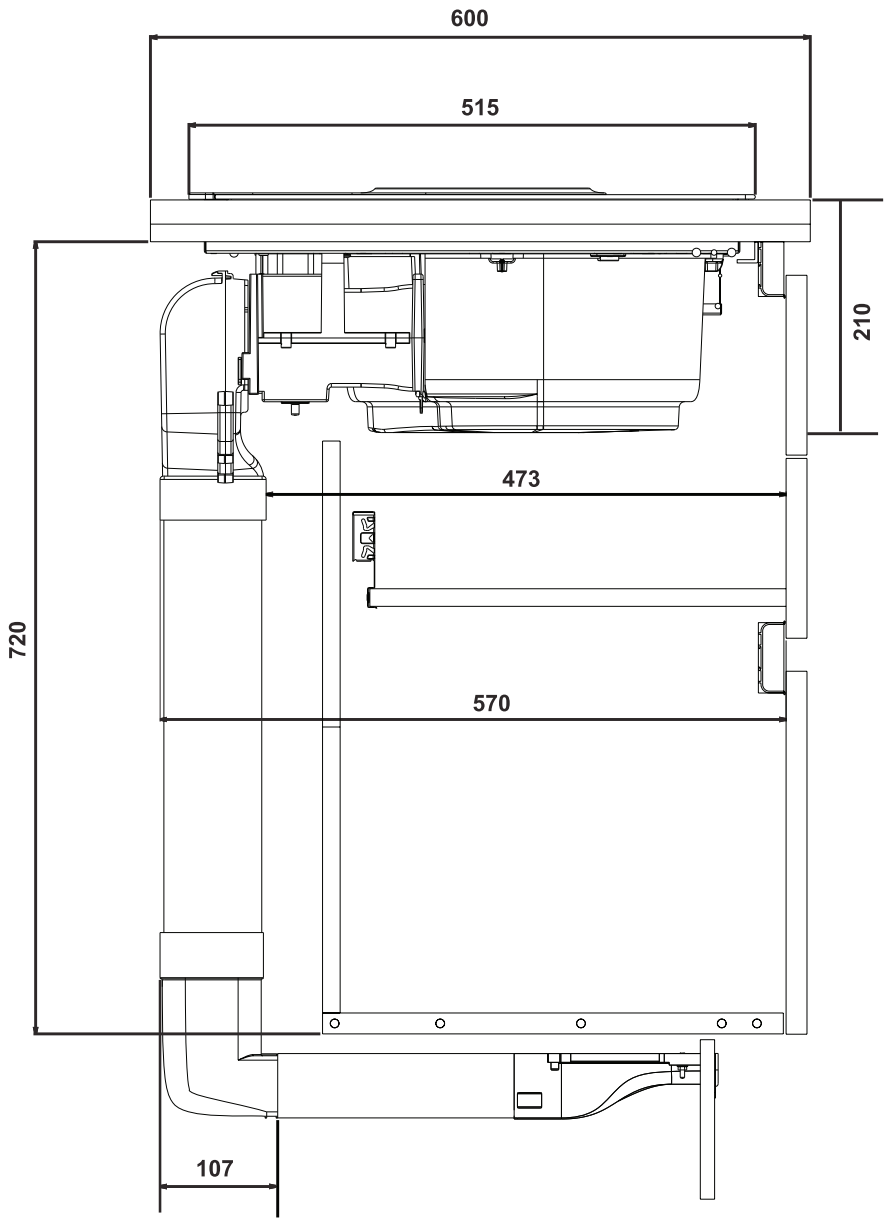




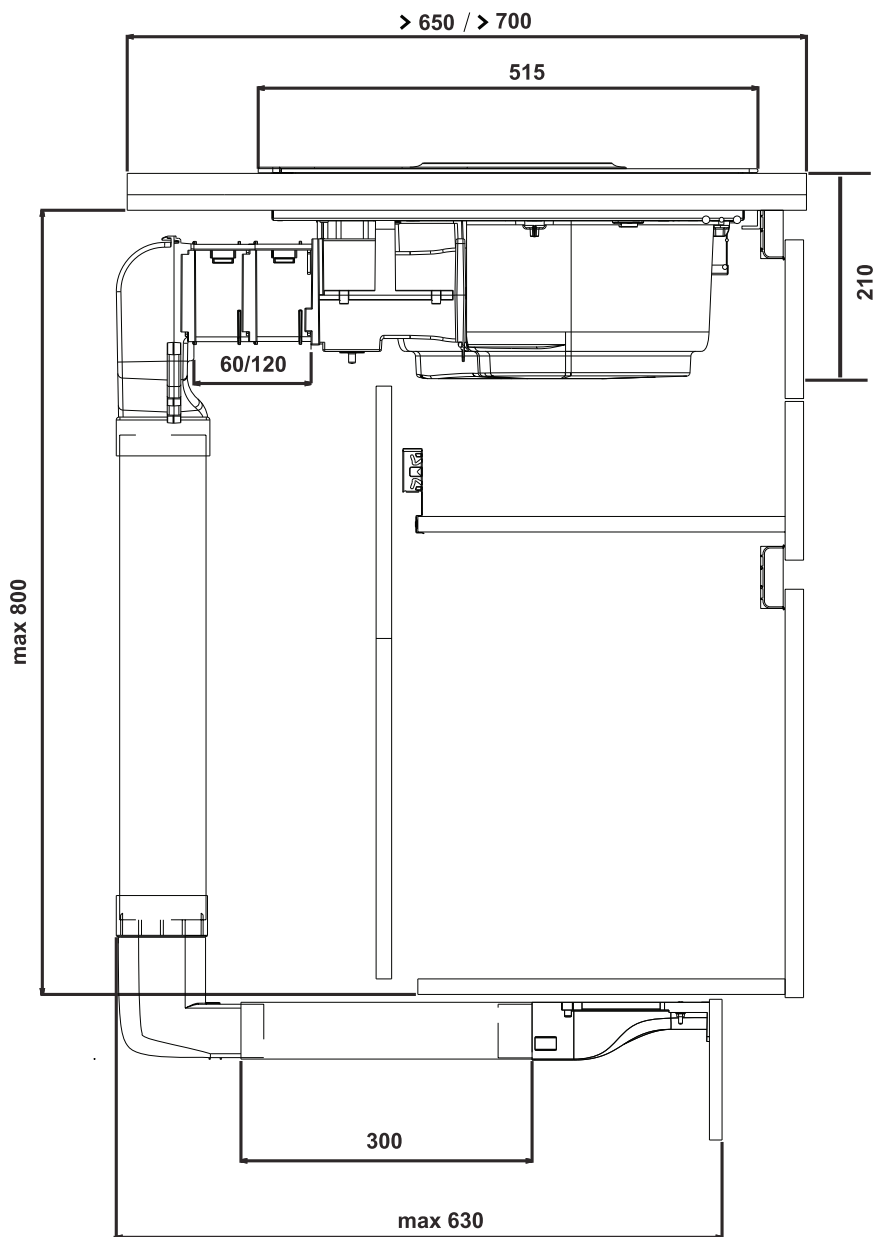
12

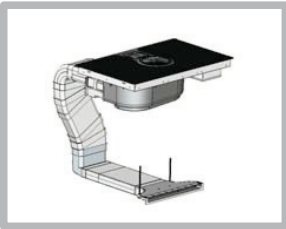


13



13a





218X55X500mm



218X55X1000mm



218X55X70mm



90° 218X55mm



218x55mm



227x94mm



15° - 227x94mm



90° 227x94mm

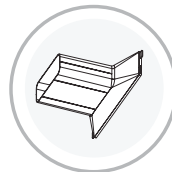


FIG.17

FIG.15

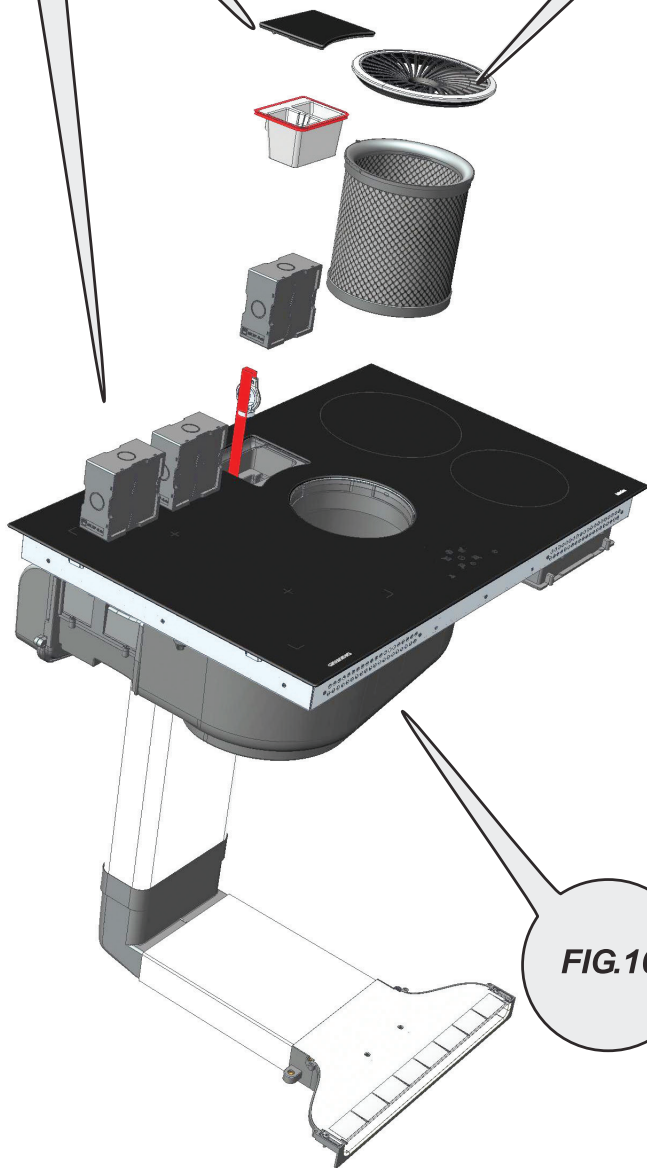
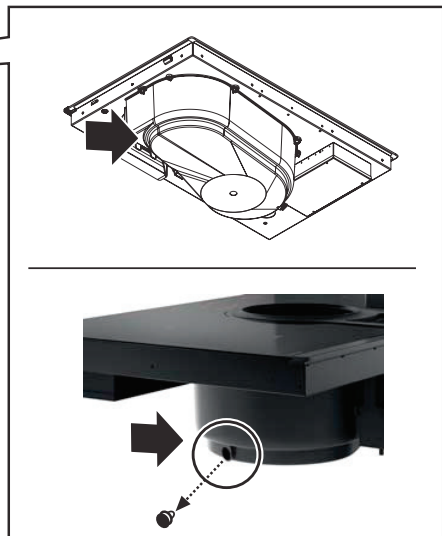
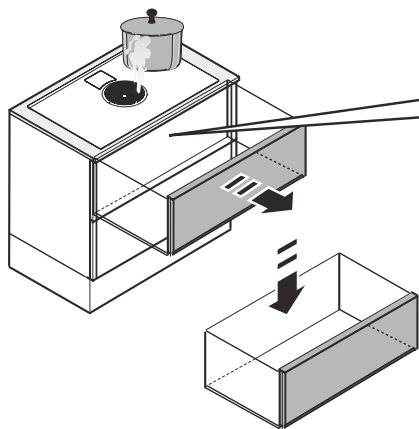
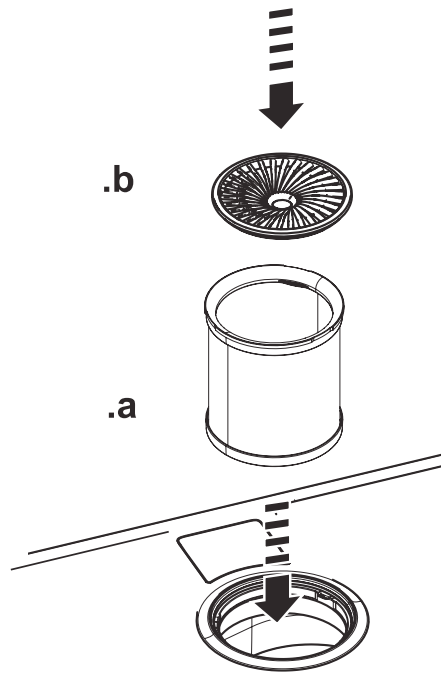
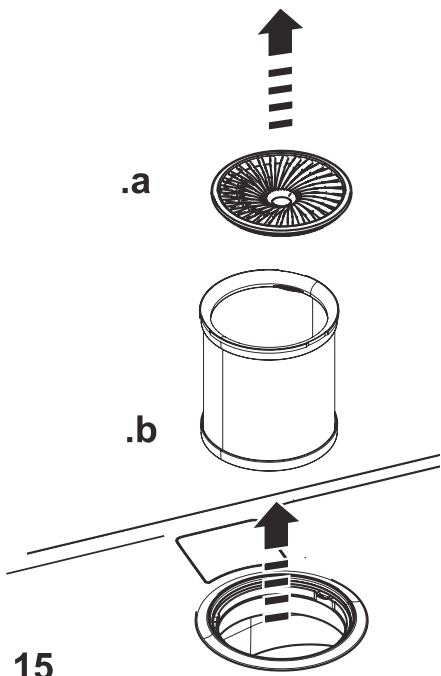
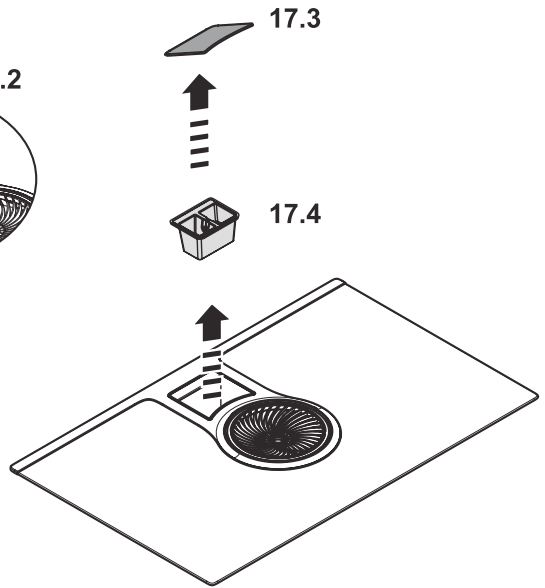
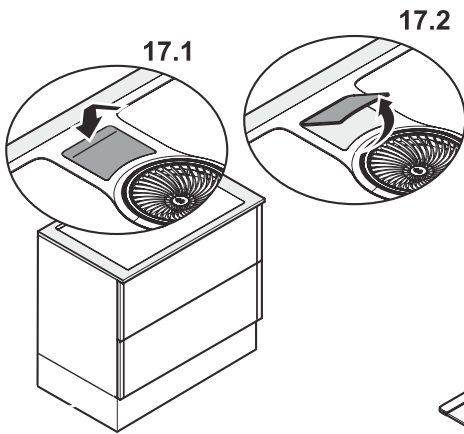
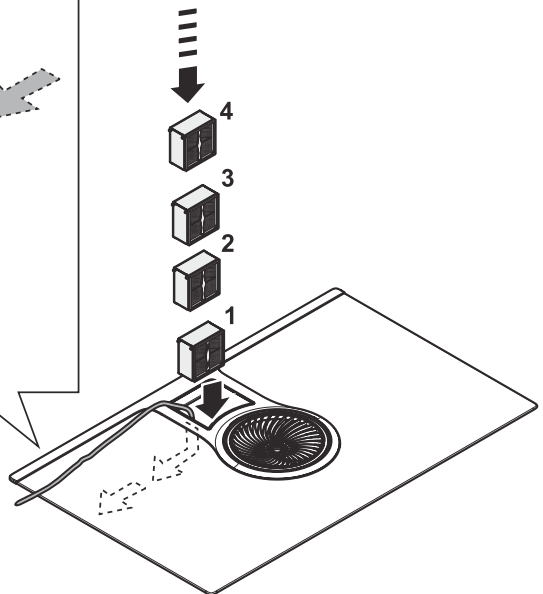
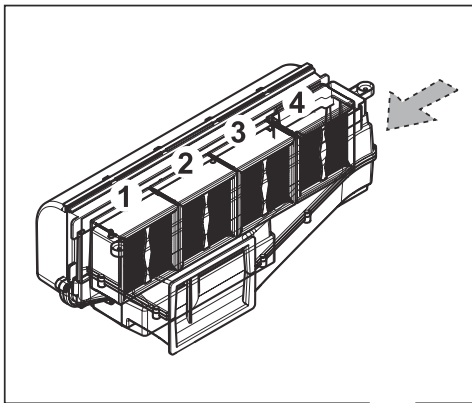


FIG.16

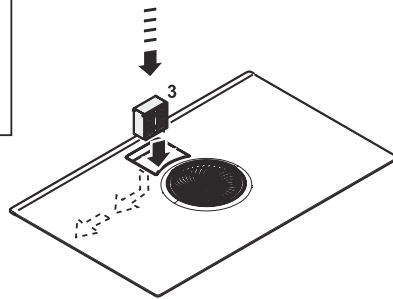
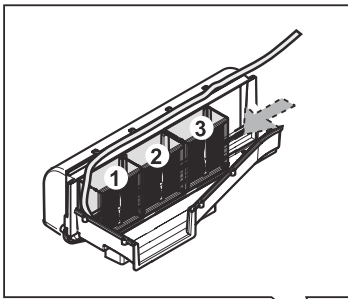
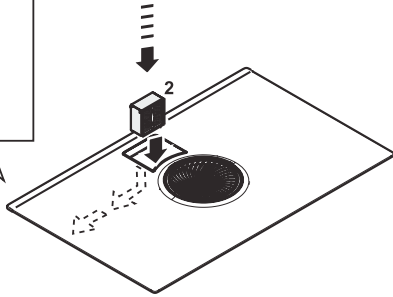
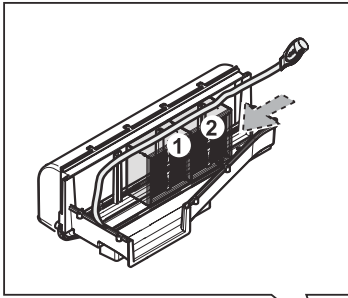
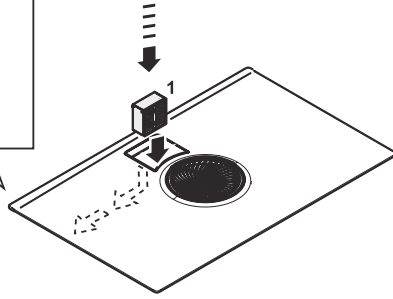
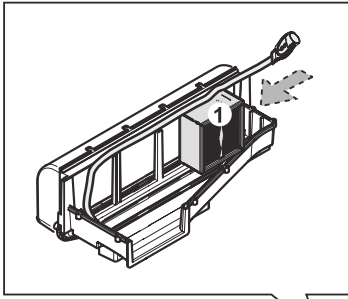


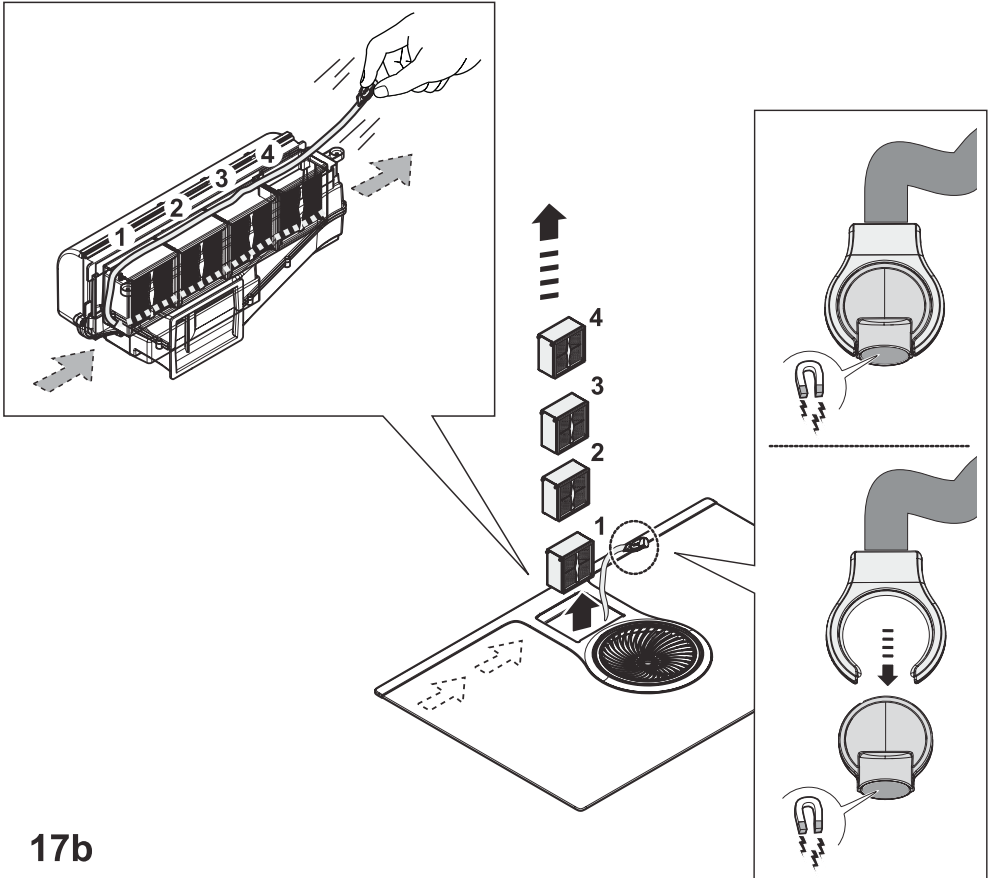
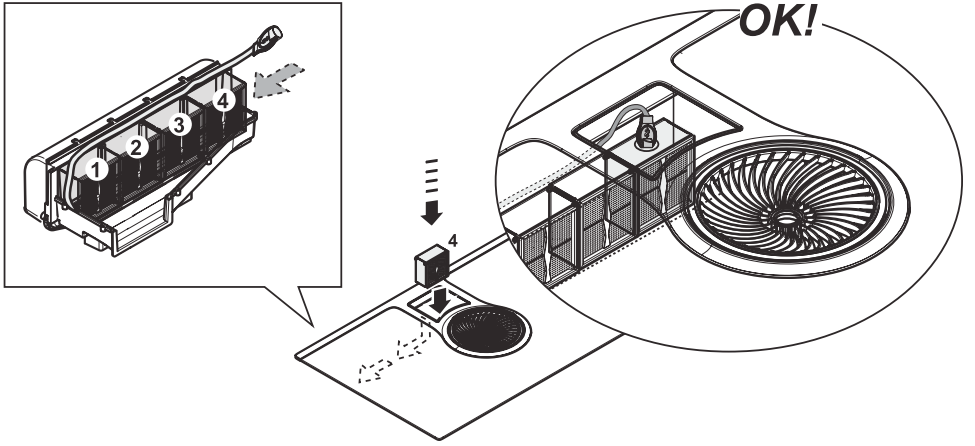


17

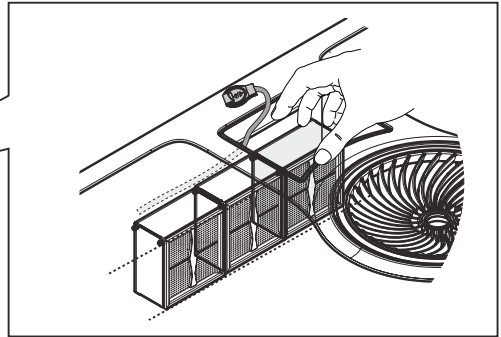
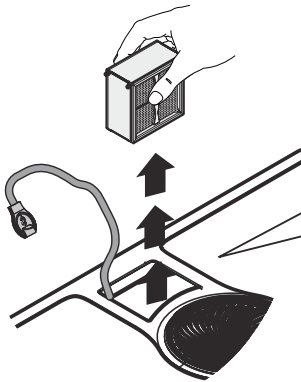
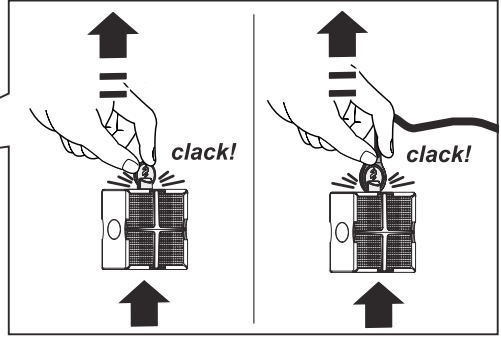
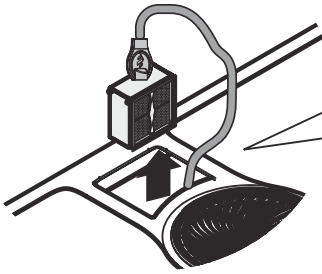


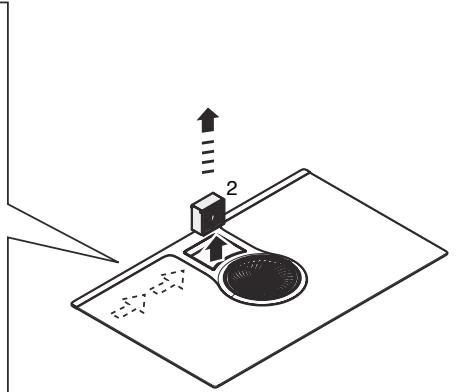
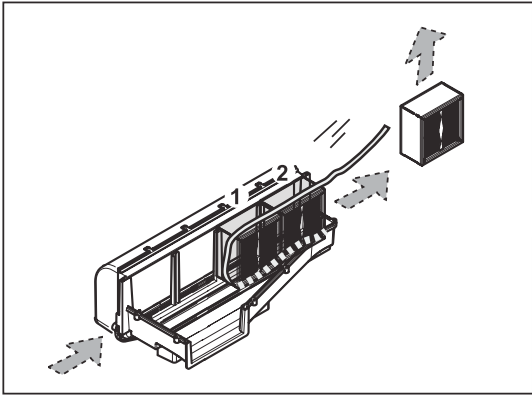
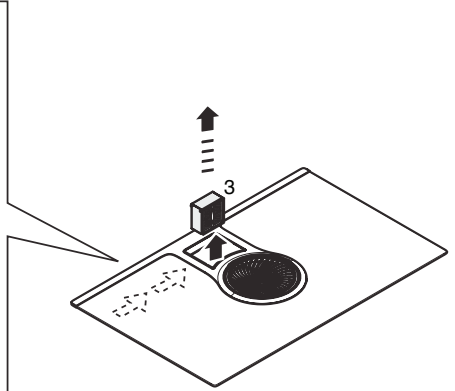
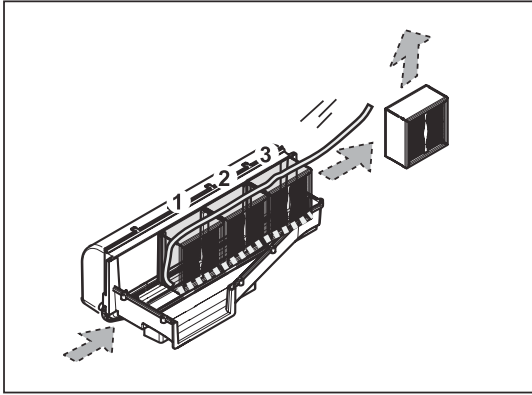
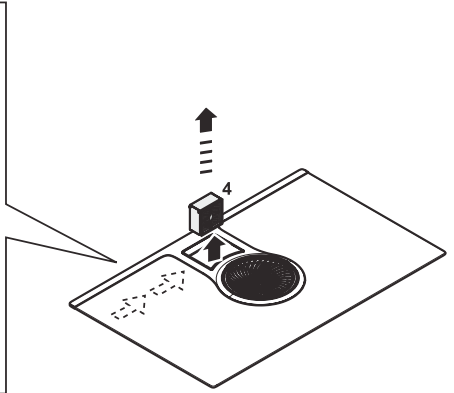
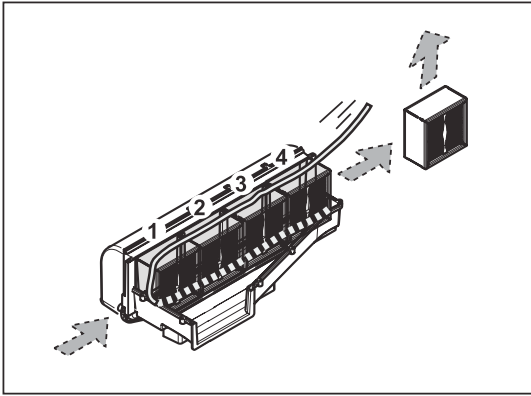
17a

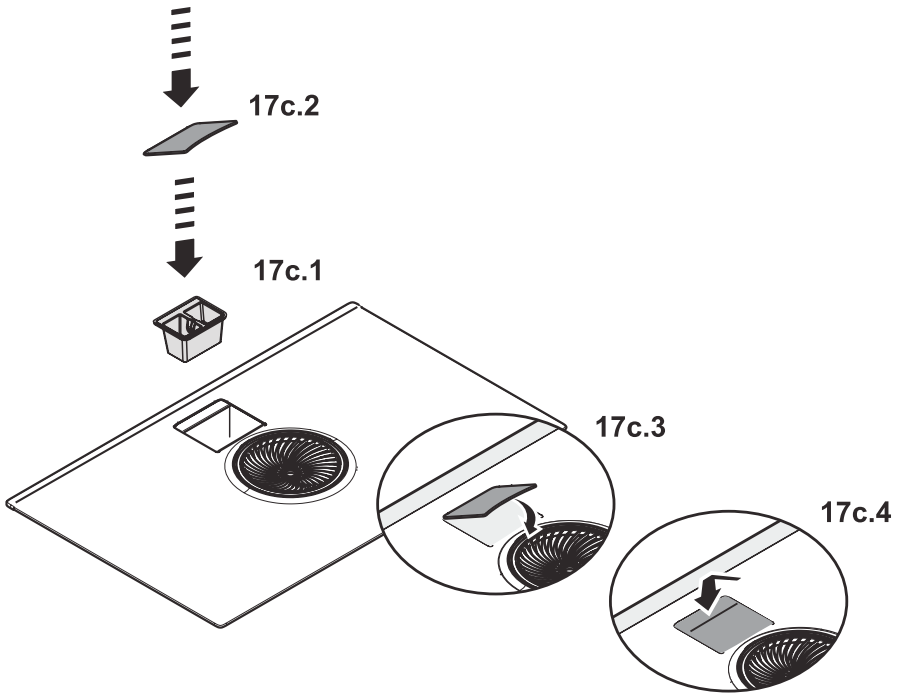
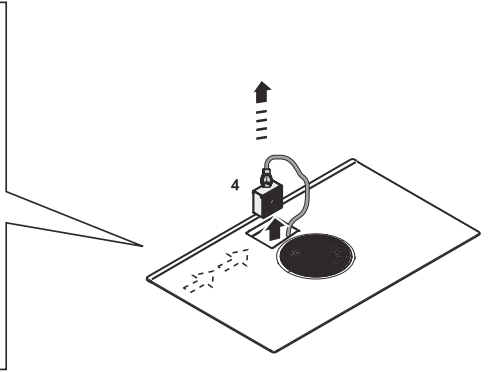
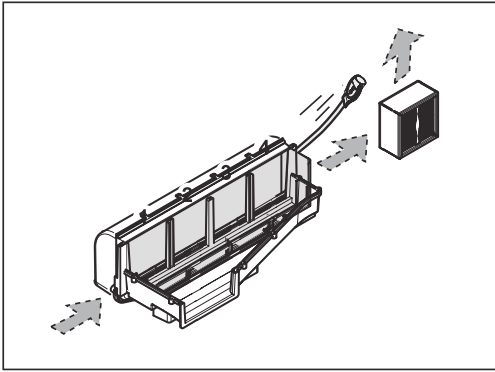




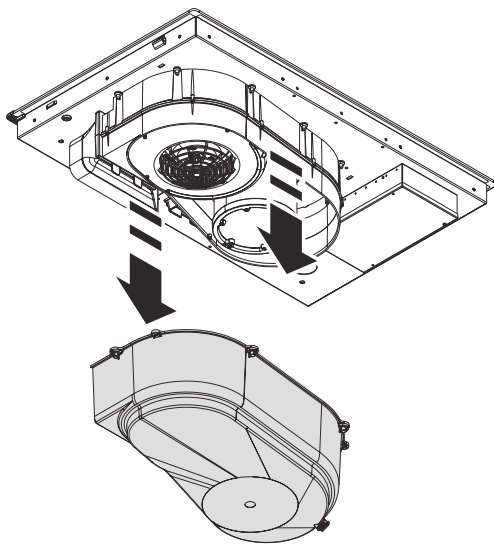
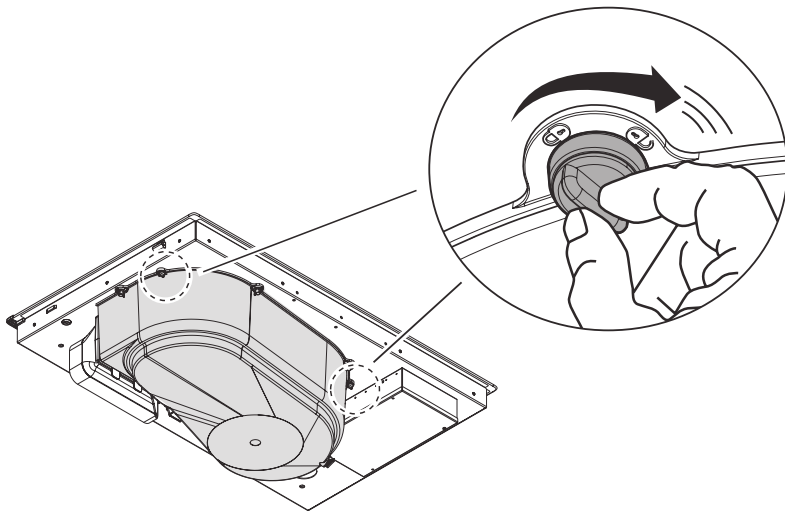
17b



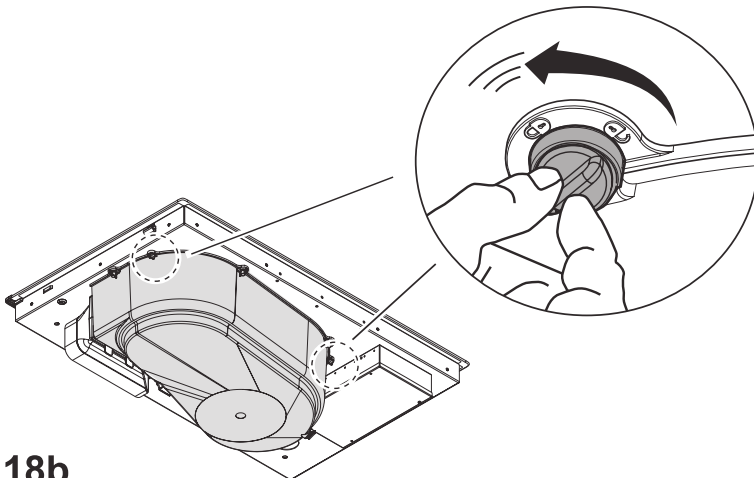
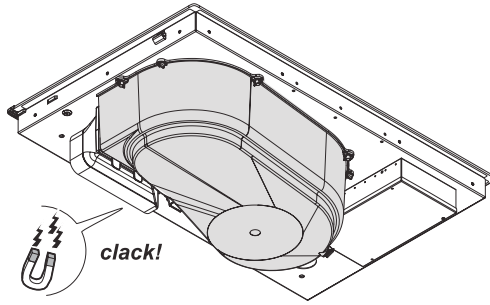
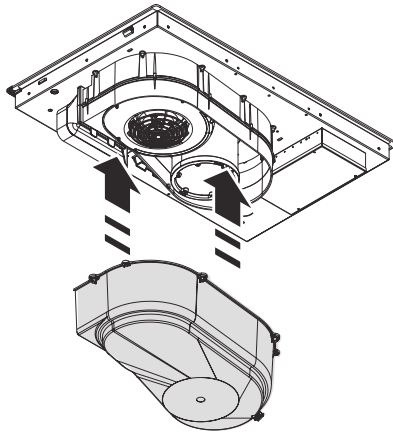




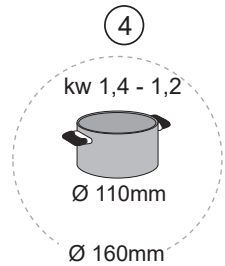
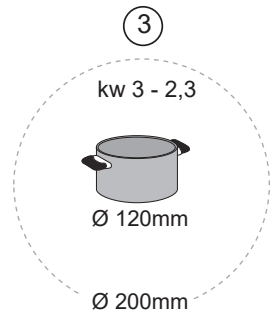
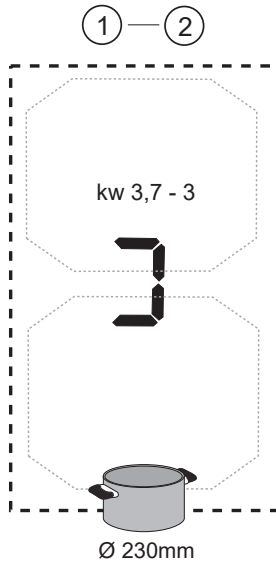
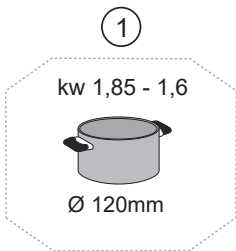
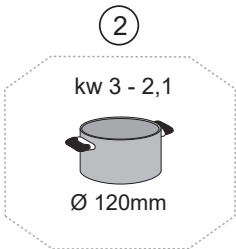
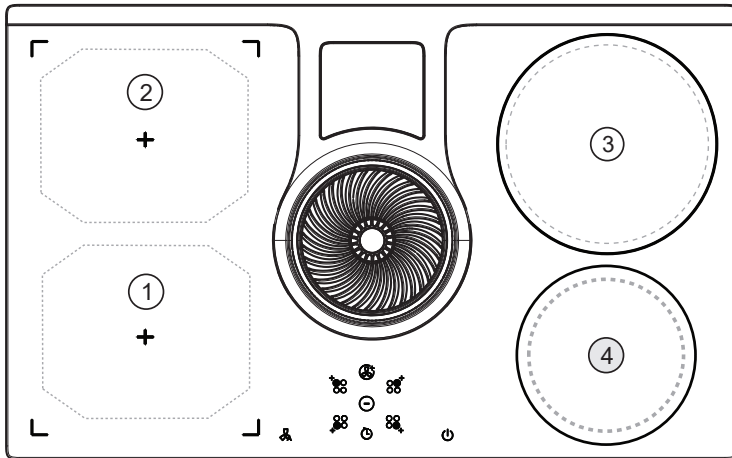
17c

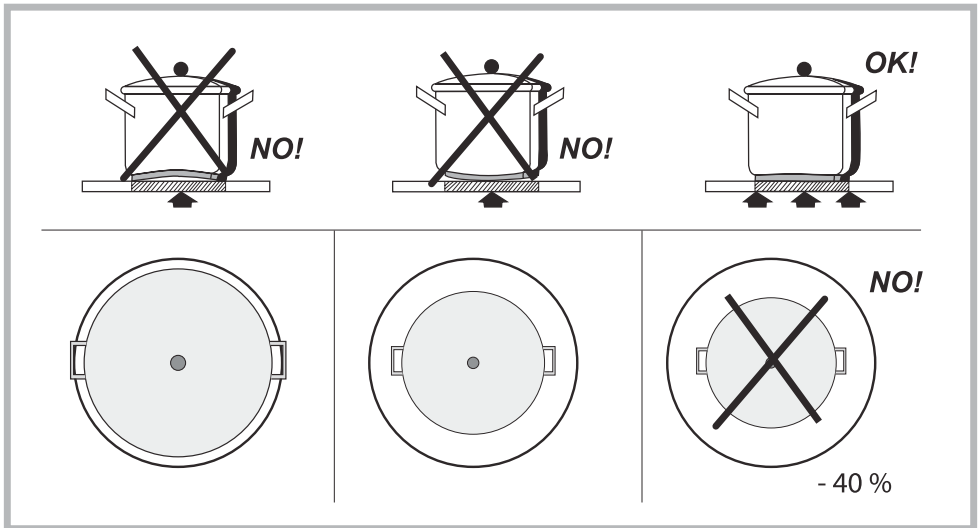
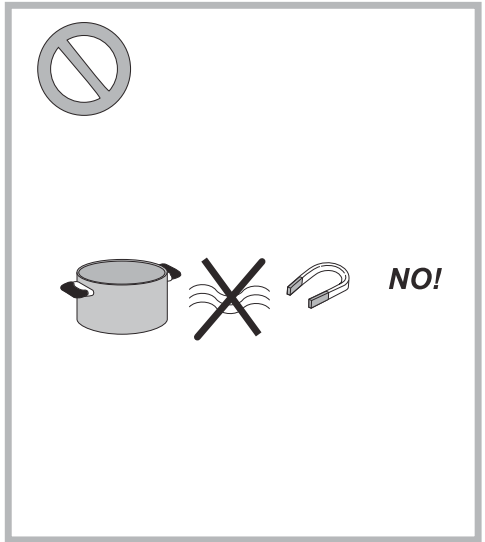
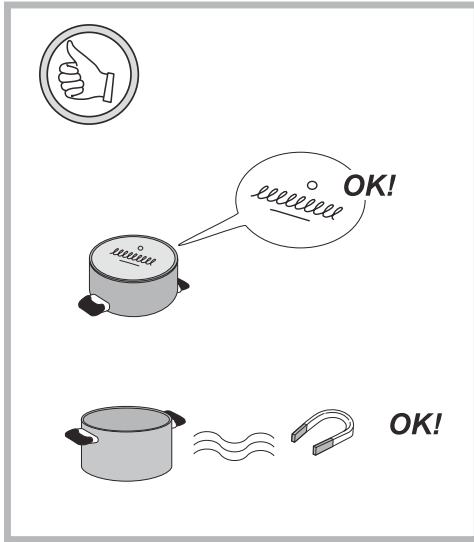


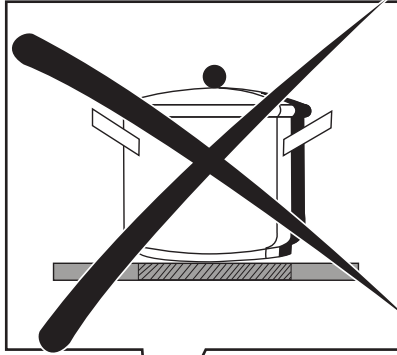
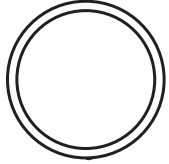
18a



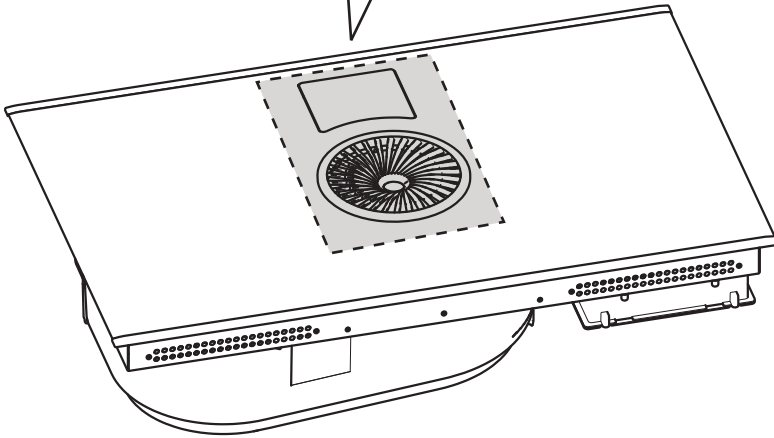
18b







NO!



Important instructions for safety and environment

1.1 General Safety

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future Reference This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty

- Grundig products comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses
 - By clients in hotels, and other residential type environments;
 - Bed and Breakfast type environments.
- Operate the appliance for its intended purpose only as described in this manual.
- The manufacturer cannot be held liable for damages resulting from improper installation or misuse of the product.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not be allowed play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The minimum distance between the supporting surface for the cooking vessels on the hob and the lowest part of your product must be at least 65 cm.
- If the instructions for installation for the gas hob specify a greater distance, this has to be taken into account.
- Make sure that your mains power

Important instructions for safety and environment

supply complies with the information supplied on the rating plate of the appliance.

- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.
- Prevent damage to the power cable by not squeezing, bending, or rubbing it on sharp edges. Keep the power cable away from hot surfaces and naked flame.
- Use the appliance with a grounded outlet only.

WARNING: Do not connect the appliance to the mains until the installation is fully complete.

- Place the appliance in a way so that the plug is always accessible.
- Do not touch the lamps if they have operated for a long time. They can burn your hands since they will be hot.
- Follow the regulations set out by competent authorities on discharge of the exhaust air (this warning is not applicable for use without flue).
- Operate your appliance after putting a pot, pan etc. on the hob. Otherwise, high heat may

cause deformation in some parts of your product.

- Turn off the hob before taking the pot, pan etc. from it.
- Do not leave hot oil on the hob. Pans with hot oil may cause self combustion.
- Pay attention to your curtains and covers since oil may catch fire while cooking food such as fries.
- Grease filter must be replaced at least monthly. Carbon filter must be replaced at least every 3 months.
- Product shall be cleaned accordance with user manual. If cleaning was not carried out in accordance with user manual, there may be fire risk.
- Do not use non-fire-resistant filtering materials instead of the current filter.
- Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Do not operate the product without the filter and do not remove the filters while the product is running.
- In the event of be started any flame, de-energize your product

Important instructions for safety and environment

and cooking appliances.

- In the event of be started any flame, cover the flame and never use water to extinguish.
- Unplug the appliance before each cleaning and when the appliance is not in use.
- The negative pressure in the environment should not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar) while the hood for electric hob and appliances running on another type of energy but electricity operate simultaneously.
- In the environment where the appliance is being used, the exhaust of devices running on fuel oil or gas, such as room heater must be absolutely isolated or device must be hermetical type.
- When connecting the flue, use pipes with a diameter of 120 or 150 mm. Pipe connection must be as short as possible and have as few elbows as possible.

Danger of choking! Keep all the packaging materials away from children.

CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.

- The product outlet must not be connected to air channels that include other smoke.
 - The ventilation in the room may be insufficient when the hood for electric hob is used simultaneously with the devices operating on gas or other fuels (this may not apply to appliances that only discharge the air back into the room).
 - Objects placed on the product may fall. Do not place any objects on the product.
 - Do not flambe under the your product.
- WARNING:** Before installing the Hood, remove the protective films.
- Never leave high naked flames under the hood when it is in operation
 - Deep fat fryers must be continuously monitored during use: overheated oil can burst into flames.

Important instructions for safety and environment

1.2 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.

1.3 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain

harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.4 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.

Use

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.



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 \varnothing 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.

Use



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.

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

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

Installation

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 Figure 1A).

Keys

1. ON/OFF of the hob / extractor fan for hob
2. Select cooking zone
Increase Power Level
3. Increase extraction speed (power)
4. Decrease Power Level
Decrease extraction speed (power)
Decrease Timer value
5. Activate Timer
Increase Timer value
6. Activate automatic functions
Reset filter saturation

Display / LED

7. View Power Level
8. View extraction speed (power)
9. Timer active indicator
10. Timer value indicator
11. Automatic extraction function indicator
Filter assistance indicator

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
Bridge Function active	n
Temperature manager function active	u
Child lock function active	L

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.

Operation


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


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  (2) corresponding to the desired cooking zone.

9 Power Levels



Touch (press) the selector  (2) to increase the power level; Touch (press) the selector  to decrease the power level; The power level is shown on the display of the selected zone : “1...9”

Power Booster

The product has a high level of supplementary power (beyond level 9), which has a limited duration of 5 minutes, after which the power level returns to the previous level.

Touch (press) the selector  to increase the power level (after level 9) and activate the Power Booster

The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol “P”.

Note: Cooking zone  (FIG.19), does not have a timer for the Power Booster; to deactivate the Power Booster press .





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).

Operation


To activate the Bridge Function:

- select the "Master" cooking zone  (which must be at power level 0) - hold  pressed until an acoustic signal sounds, which will be followed by the appearance of the flashing symbol "L" on display (7) of the "Secondary" cooking zone.
- select the "Secondary" cooking zone  within 3 seconds.
- set the operating Level (Power)  of the "Master" cooking zone, which will be shown on the relative display (7)

Note: To deactivate the Bridge Function, simply bring the cooking zone to temperature "0".

Temperature Manager

Temperature Manager is a control function that allows the heat to be maintained at a constant temperature at an optimal power level between 0 and 1; ideal for keeping ready foods warm.

The Temperature Manager function is activated at the first press of the key  (2).



The "L" symbol appears on the display of the zone working in Temperature Manager mode.

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 simultaneously hold  (2-FR) and 
- then again and the selector (2-FR); an acoustic signal indicates that the Child Lock is active, and an "L" appears on the displays (7).

Deactivation:

- press and simultaneously hold  (2-FR) and 
- then again ; an acoustic signal indicates that the Child Lock has been deactivated, and the "L" disappears from the displays (7).

Temporary deactivation: it is possible to use a cooking zone, even with the Child Lock active. Proceed as follows:


- press and hold  (2-FR) and 

Operation






You can now use the cooking zone normally, the Child Lock will be re-activated when the hob is turned off.

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.



The Timer is activated by pressing the symbol  as soon as the timer has completed the countdown an acoustic signal sounds (for 2 minutes, or stops by pressing any hob key), while the display (10) flashes with the symbol "00".

Regulation of hob Timer function:


- Select the cooking zone  (2).
- Press  to access the regulation function.
- 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.
- press the selector  to decrease the automatic shut-down time.

Note: Each cooking zone can have a different Timer set; on the display, (10), 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.

To switch off the Timer:


- set the value of the timer to "0" using .
- turn off the hob, using .

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

Note: When the Timer is being used, the symbol  appears at the side of the cooking zone.

Egg Timer

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). At the end of the set time, the user is informed by way of an acoustic signal.


The Egg Timer is activated by pressing .

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








Operation



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 .
- while holding down  press and release .
- a short acoustic signal will sound.
- while holding down  press and release  (2-FL).
- it is now possible to release .
- the FL zone display (7) shows the “C” and “0” symbols alternately to indicate that the limit can be set.
- the RL zone display (7) shows the current setting**
- 0 = 7.4 KW 1 = 4.5 KW
- 2 = 3.1 KW
- ** by default, the limit is set to 7.4 KW.
- to change the Power Limitation setting press  (2-FL)

- to save the selection, press  for 2 seconds; a long acoustic signal will sound to confirm the setting.
- press , to exit the function.

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 selector  to activate the extractor fan.



Extraction speed (power)

- touch (press) the selector  to increase the extraction speed (power) (0-10);
- touch (press) the selector  to decrease the extraction speed (power) (10-0);

Operation

Timer



The Timer is activated at any speed by pressing the symbol  display (10) will show the countdown. display (8) will show the symbol . Extractor fan Timer regulation The preset shut-down times can be modified. The variation must be made when the Timer is active.

- Press  to increase the automatic shut-down time.
- Press  to decrease the automatic shut-down time.

Filter saturation indicator




The hood indicates when filter maintenance is needed: Grease filter the “FILTER” (11) LED lights up Activated carbon odour filter the “FILTER”(11) LED flashes.

Reset filter saturation


After carrying out maintenance on the filters (grease and/or activated carbon) hold down the  key; the “” 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:

- 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 mode

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 , the LED “” (11) will light up to indicate that the hood is working in this mode.

Operation

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

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-O)

Operation

4.2 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

Operation

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
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

Maintenance

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. 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.

Maintenance

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
E3	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
E5	Communication problems between the user interface and induction module	Electricity is not reaching the module; The power cable is incorrectly connected or faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
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!** Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz auf Gaskochfeldern vorgesehen.
- **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.
- **Achtung!** Falscher, nicht den Hinweisen in dieser Anleitung entsprechender Einsatz der Schrauben oder anderer Befestigungsmittel kann zu elektrischen Gefährdungen führen.
- 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 abgasaugte 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.

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- 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.
- Wenn die Abzugshaube gemeinsam mit anderen nicht elektrisch betriebenen Geräten verwendet wird, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa ($4 \times 10^{-5} \text{ bar}$) 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 Geräuschnimmierung 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 (2011/65/EU). Es enthält keine in der Di-

rektive 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 bebilderten 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

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 (Siehe Abbildung 1a.)

Tasten

1. Ein-/Abschaltung von Kochfeld / Dunstabzugshaube für Kochfeld
2. Kochzone wählen
Leistungsstufe erhöhen
3. Saugleistung erhöhen
4. Leistungsstufe verringern
Saugleistung verringern
Timer-Wert verringern
5. Timer aktivieren
Timer-Wert erhöhen
6. Automatische Funktionen aktivieren
Filtersättigung rücksetzen

Display / LED

7. Leistungsstufe anzeigen
8. Saugleistung anzeigen
9. Timer-aktiv-Anzeige
10. Timer-Wert-Anzeige
11. Anzeige der automatische Abzugsfunktion
Filterhilfsanzeige

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	O
Leistungsstufe	1...9-P
Restwärmeanzeige	H
Kochgeschirrsensor	U
Überbrückungsfunktion aktiv	n
Temperaturmanager-Funktion aktiv	u
Kindersicherung aktiv	L

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


Restwärmeanzeige

Wenn eine oder mehrere Kochzonen abgeschaltet werden, wird das Vorhandensein von Restwärme durch ein visuelles Signal an der entsprechenden Zonenanzeige mit dem Symbol „H“ angezeigt.

Betrieb

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

Einschalten



Drücken (berühren) Sie die Taste  Kochfeld / Dunstabzugshaube ein / aus. Die Anzeige schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Kochfeld / die Dunstabzugshaube einsatzbereit ist. Drücken Sie die Taste zum Abschalten erneut.

Hinweis: Diese Funktion hat Priorität vor den anderen.

Kochzone wählen


Berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste  (2) entsprechend der gewünschten Kochzone.

9 Leistungsstufen



Berühren (drücken) Sie den Regler  (2) zur Steigerung der Leistungsstufe; berühren (drücken) Sie den Regler  zur Verringerung der Leistungsstufe. Die Leistungsstufen werden am Display der ausgewählten Zone angezeigt: „1...9“

Leistungsverstärkung

Das Gerät bietet für eine begrenzte Zeit von 5 Minuten eine hohe Zusatzleistung (stärker als Stufe 9). Anschließend kehrt die Leistung zur vorherigen Stufe zurück.

Berühren (drücken) Sie den Regler  zur Steigerung der Leistungsstufe (nach Stufe 9) und zur Aktivierung der Leistungsverstärkung.

Die Leistungsverstärkungsstufe wird am Display der ausgewählten Zone mit dem Symbol „P“ angezeigt.

Hinweis: Die Kochzone  (Abb.19) hat keinen Timer für die Leistungsverstärkung; drücken Sie zum Deaktivieren der Leistungsverstärkung .







Überbrückungszonen

Dank der Überbrückungsfunktion können bestimmte Kochzonen kombiniert arbeiten und somit eine einzelne große Zone mit derselben Leistungsstufe bilden.

Diese Funktion ermöglicht die gleichmäßige Wärmeverteilung für große Töpfe und Pfannen. Die vordere „Master“-Kochzone kann in Kombination mit der entsprechenden hinteren „sekundären“ Kochzone verwendet werden (welche Zonen mit dieser Funktion ausgestattet sind, erfahren Sie im Bildabschnitt dieser Anleitung).

Bedienung


So aktivieren Sie die Überbrückungsfunktion:

- Wählen Sie die „Master“-Kochzone aus  (während sie auf Leistungsstufe 0 steht). Halten Sie  gedrückt, bis ein Tonsignal  ausgegeben wird. Anschließend erscheint das blinkende Symbol „7“ am Display (7) der „sekundären“ Kochzone.
- Wählen Sie innerhalb von 3 Sekunden  die „sekundäre“ Kochzone  aus.
- Stellen Sie die Betriebsstufe (Leistung)  der „Master“-Kochzone ein. Diese wird am entsprechenden Display (7) angezeigt.

Hinweis: Sie deaktivieren die Überbrückungsfunktion, indem Sie die Kochzone auf Temperatur „0“ einstellen.

Temperaturmanager

Der Temperaturmanager ist eine Steuerungsfunktion, dank der die Hitze bei einer konstanten Temperatur bei einer optimalen Leistungsstufe zwischen 0 und 1 gehalten werden kann; ideal zum Warmhalten von Lebensmitteln.

Die Temperaturmanager-Funktion wird bei erstmaliger Betätigung der Taste  (2) aktiviert.



Das Symbol „L“ erscheint am Display der Zone, die im Temperaturmanager-Modus arbeitet.

Kindersicherung



Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder versehentlich auf die Koch- und Dunstabzugszone zugreifen und Funktionen aktivieren.

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn das Gerät eingeschaltet, Kochzonen (und Dunstabzugszone) jedoch ausgeschaltet sind.



Aktivierung:

- Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr vom Kochfeld
- Halten Sie  (2-FR) und  gleichzeitig gedrückt
- Drücken Sie die beiden Tasten dann erneut, so dass die Auswahl (2- FR) anzeigt; ein Tonsignal zeigt an, dass die Kindersicherung aktiv ist. Zudem erscheint „L“ an den Displays (7).

Deaktivierung:

- Halten Sie  (2-FR) und  gleichzeitig gedrückt
- Drücken Sie die beiden Tasten dann erneut; ein Tonsignal zeigt an, dass die Kindersicherung jetzt inaktiv ist. Zudem verschwindet „L“ von den Displays (7).

Vorübergehende Deaktivierung: Sie können eine Kochzone verwenden, selbst wenn die Kindersicherung aktiv ist. Gehen Sie dazu wie folgt vor:


- Halten Sie  (2-FR) und  gedrückt.

Bedienung





Nun können Sie die Kochzone wie gewohnt nutzen. Die Kindersicherung wird deaktiviert, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

Timer

Die Timer-Funktion ist ein Countdown, der für jede Kochzone (und Dunstabzugszone; sogar gleichzeitig) eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Kochzonen (oder die Dunstabzugszone) automatisch abgeschaltet und wird der Nutzer durch ein Tonsignal informiert.



Der Timer wird aktiviert, indem Sie das Symbol  drücken. Sobald der Countdown abgeschlossen ist, wird ein Tonsignal (2 Minuten lang, kann durch Betätigung jeglicher Kochfeldtaste abgebrochen werden) ausgegeben, während die Anzeige (10) mit dem Symbol „00“ blinkt.

Timer-Funktion einstellen:


- Wählen Sie die Kochzone  (2).
- Drücken Sie zum Zugreifen auf die Anpassung .
- Legen Sie die Dauer des Timers fest. Drücken Sie zum Erhöhen der automatischen Abschaltzeit den Regler, drücken Sie den Regler  zum Verringern der automatischen Abschaltzeit.
- Drücken Sie den Regler  zum Verringern der automatischen Abschaltzeit.

Hinweis: Jede Kochzone kann eine andere Timer-Einstellung haben. Am Display (10) wird der Countdown des zuletzt ausgewählten Kochfeldes 10 Sekunden lang angezeigt. Anschließend wird der Countdown mit der kürzesten Restzeit angezeigt.

So schalten Sie den Timer ab:

- Stellen Sie den Timer-Wert auf „0“ ein, indem Sie  verwenden.
- Schalten Sie mit  das Kochfeld aus.

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

Hinweis: Wenn der Timer verwendet wird, erscheint das Symbol  seitlich der Kochzone.

Eieruhr

Die Eieruhr-Funktion ist ein von den Kochzonen (und der Abzugszone) unabhängiger Countdown. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Nutzer durch ein Tonsignal informiert.


Die Eieruhr wird durch Betätigung der Taste  aktiviert.

Hinweis: Gehen sie zur Einstellung der Eieruhr-Funktion genauso wie bei der Timer-Funktion vor.








Leistungsbegrenzung



Die Leistungsbegrenzung-Funktion ermöglicht die Nutzung des Geräts mit einer Begrenzung seiner maximalen Stromaufnahme.

Bedienung

Hinweis: Das Limit muss bei abgeschaltetem Kochfeld innerhalb von 2 Minuten nach Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz oder nach Wiederherstellung der Stromversorgung eingestellt werden, ohne dass  gedrückt wird.


So legen Sie die Leistungsbegrenzung fest:

- Drücken Sie .
- Halten Sie  gedrückt, während Sie  drücken und loslassen.
- Ein kurzes Tonsignal wird ausgegeben.
- Halten Sie  gedrückt, während Sie  (2-FL) drücken und loslassen.
- Nun können Sie  loslassen:
- Die Anzeige der FL-Zone (7) zeigt im Wechsel die Symbole „C“ und „0“, wodurch Sie wissen, dass jetzt das Limit eingestellt werden kann.
- Das Display der RL-Zone (7) zeigt die aktuelle Einstellung**
- 0 = 7,4 kW, 1 = 4,5 kW
- 2 = 3,1 kW
- ** Per Standard ist das Limit auf 7,4 kW eingestellt.
- Drücken Sie zum Ändern der Leistungsbegrenzung  (2-FL)

- Drücken Sie zum Speichern der Auswahl 2 Sekunden lang . Ein langes Tonsignal bestätigt die Einstellung.
- Drücken Sie zum Verlassen der Funktion .

Abzugsgebläse verwenden


Einschalten

Drücken (berühren) Sie  Kochfeld / Dunstabzugshaube ein / aus. Die Anzeige schaltet sich ein, um anzuzeigen, dass das Kochfeld / die Dunstabzugshaube nun einsatzbereit ist



Zum Abschalten erneut drücken

Hinweis: Diese Funktion hat Priorität vor den anderen.

Abzugsgebläse einschalten



- Berühren (drücken) Sie den Regler zum Aktivieren des Abzugsgebläses .



Absaugleistung

- Berühren (drücken) Sie den Regler  zum Erhöhen der Absaugleistung (0 bis 10).
- Berühren (drücken) Sie den Regler  zum Verringern der Absaugleistung (10 bis 0).

Bedienung

Timer



Der Timer wird durch Drücken des Symbols  bei beliebiger Geschwindigkeit aktiviert. Das Display (10) zeigt den Countdown. Das Display (8) zeigt das Symbol . Timer-Einstellung des Abluftgebläses. Die voreingestellten Abschaltzeiten können geändert werden. Die Änderung muss bei aktivem Timer erfolgen.

- Drücken Sie zum Erhöhen der automatischen Abschaltzeit .
- Drücken Sie zum Verringern der automatischen Abschaltzeit .

Filtersättigungsanzeige




Die Dunstabzugshaube zeigt an, wenn eine Filterwartung erforderlich ist: Fettfilter: Die LED „FILTER“ (11) leuchtet auf. Aktivkohle-Geruchsfilter: Die LED „FILTER“ (11) blinkt.

Filtersättigung rücksetzen


Nach Wartungsarbeiten an Filtern (Fett- und/oder Aktivkohlefilter) halten Sie die Taste  gedrückt. Die LED „“ schaltet sich ab und der Zähler startet neu.

Sättigungsanzeige des Aktivkohle-Geruchsfilters aktivieren

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

- Schalten Sie das Abzugskochfeld mit  ein.
- Halten Sie  gedrückt, während Abluftgebläse und Kochzonen abgeschaltet sind.
- „“ schaltet sich ein und dann aus. Dies zeigt an, dass die Aktivierung erfolgreich war.

Sättigungsanzeige des Aktivkohle-Geruchsfilters deaktivieren



Wiederholen Sie die obigen Schritte zur Aktivierung. „“ blinkt und erlischt. Dies zeigt an, dass die Deaktivierung erfolgreich war.

Automatikmodus

Die Dunstabzugshaube schaltet sich mit der geeignetsten Geschwindigkeit ein und passt so die Abzugskapazität an die Garstufe der Kochzone an.

Sobald das Kochfeld abgeschaltet wird, passt die Dunstabzugshaube ihre Geschwindigkeit erneut an und verringert sie allmählich, um noch die Restdämpfe und -gerüche zu beseitigen.

So aktivieren Sie diese Funktion:

Drücken Sie kurz , die LED „“ (11) zeigt durch Aufleuchten an, dass die Dunstabzugshaube nun in diesem Modus arbeitet.

Bedienung

Die Saugfläche wird in Verbindung mit einem Fenstersensor-Set (nicht vom Hersteller angeboten) verwendet. Bei installiertem Fenstersensor-Set (nur bei Verwendung der Oberfläche im Absaugmodus) stoppt die Absaugung jedes Mal, wenn das Set, mit dem die Oberfläche ausgestattet ist, erkennt, dass das Fenster im Aufstellungsraum geschlossen ist. Sie sollten das FDS-Set (100 Elektrotechnik Schabus) bei einem autorisierten Center von Elektrotechnik Schabus oder direkt auf der Internetseite

www.elektrotechnik-schabus.de kaufen.

- Der Stromanschluss des Saugfläche-Sets muss von qualifiziertem und spezialisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Der Hersteller der Saugfläche übernimmt keinerlei Verantwortung für Unannehmlichkeiten, Schäden oder Feuer aufgrund von Defekten und/oder anderen Problemen wegen fehlerhafter und/oder falsch installierter Sets.

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

4.2 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 kratzen. 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.

Abb. 18

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

RO

NL

FR

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
E3	Behälter nicht geeignet	Verlust magnetischer Eigenschaften	Behälter entfernen
E5	Kommunikationsprobleme zwischen Nutzerschnittstelle und Induktionsmodul	Das Modul wird nicht mit Strom versorgt; das Netzkabel ist falsch angeschlossen oder defekt	Kochfeld vom Stromnetz trennen und Verbindung prüfen
Bei allen anderen Fehlersignalen (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.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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.

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 ind sættes 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 beskyttelses-handsker 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 EN 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!** Dette apparat er ikke beregnet til brug på gaskomfurer.
- **Forsigtig!** Emhættens tilgængelige dele kan blive varme, når der er tændt for kogepladerne.
- **Forsigtig!** Slut ikke apparatet til elforsyningsnettet, før monteringen er helt færdig.
- **Forsigtig!** Hvis skruerne ikke monteres eller enheden ikke fastgøres i overensstemmelse med denne vejledning, kan det medføre fare for elektrisk stød.
- 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!

Vigtige anvisninger til sikkerhed og miljø

- 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.
- 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

RO

NL

FR

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.

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 myndigheder.

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.). Forseglingssmidlet skal påføre i et jævnt lag langs hele rammen, og herefter skal det tørre i ca. 24 timer.

Fig. 1b

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 figur 1A.).

Taster

1. Slå komfuret TIL/FRA/emfang på komfuret
2. Vælg en kogezone
Skru op
3. Skru op for hastigheden (niveauet) på emfanget
4. Skru ned
Skru ned for hastigheden (niveauet) på emfanget
Sæt tiden ned på timeren
5. Aktivér timeren
Sæt tiden op på timeren
6. Aktivér den automatiske funktion til nulstilling af filtermætning

Display/LED

7. Se niveau
8. Se hastigheden (niveauet) på emfanget
9. Indikator for aktiv timer
10. Indikator for tidsangivelse på timer
11. Indikator for funktionen automatisk emfang
Indikator for filterproblem

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 kogepladerne, 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
Brofunktion aktiveret	Π
Temperaturstyring aktiv	U
Børnelås aktiv	L

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.

Betjening


Indikator for varm kogeplade

Når du slukker for en kogeplade, lyser symbolet for varm kogeplade, "H", på det relevante kogezone-display.

Betjening


Bemærk! Inden du kan aktivere en funktion, skal du først tænde for den relevante zone.

Tænd



Tryk på (rør)  kogeplade/emfang TIL/FRA. Indikatoren lyser, når kogepladen/emfanget er klar til brug. Tryk igen for at slukke.

Bemærk! Denne funktion annullerer alle andre.

Valg af kogezone


Rør (tryk på) valgbjælken + (2) for den relevante kogezone.

9 Effektniveauer



Rør (tryk på) valgknappen + (2) for at øge effekten. Rør (tryk på) valgknappen - for at mindske effekten. Effektniveauet vises på den valgte zones display: "1...9"

Effektbooster

Produktet kan opnå en højere effekt (end niveau 9) i op til 5 minutter. Herefter stilles effekten tilbage til det foregående niveau.

Rør (tryk på) valgknappen + for at aktivere effektbooster og øge effekten (efter niveau 9)

Niveauet for effektbooster angives på displayet for den valgte zone med symbolet "P".





Bemærk! Der er ingen effektbooster-timer for kogezone  (4) (figur 19). Tryk på - for at slukke for effektbooster.

Brozoner

Med brofunktion kan kogezoneerne kombineres til en enkelt zone, der kører ved samme effektniveau.

Funktionen giver dig mulighed for at bruge store gryder og pander. Den forreste primære kogezone kan bruges sammen med den bagerste sekundære kogezone (se, hvilke zoner der kan bruges til denne funktion, i vejledningens skitser).

Sådan aktiveres brofunktionen:


- Vælg den primære kogezone  (den skal være indstillet til effektniveau 0) - tryk på og hold  nede, indtil der lyder et signal, og symbolet "P" begynder at blinke på displayet (7) for den sekundære kogezone.
- Vælg den sekundære kogezone  inden for 3 sekunder.
- Indstil effektniveauet  for den primære kogezone, der vises på det relevante display (7)

Bemærk! Sæt kogezones temperatur på "0" for at deaktivere brofunktionen.

Betjening

Temperaturstyring

Temperaturstyring er en kontrolfunktion, der gør, at varmen kan holdes på en konstant temperatur ved et effektniveau mellem 0 og 1. Det er brugbart, når du skal holde maden varm.

Funktionen temperaturstyring aktiveres ved at trykke på tasten  (2) én gang.



Symbolet "L" vises på displayet for den zone, der er sat til temperaturstyring.

Børnelås



Børnelåsen forhindrer børn i aktivere kogezoneerne og emfanget samt andre funktioner ved en fejl.

Børnelåsen kan kun aktiveres, når produktet er tændt, og kogezoneerne (og emfanget) er slukkede.

Aktivering:

- Fjern alle gryder fra kogepladen
- Tryk på og hold knapperne  (2-FR) og  nede samtidigt
- Tryk på dem igen og på valgknappen (2-FR). Der lyder et signal, der indikerer, at børnelåsen er aktiv, og "L" vises på displayene (7).

Deaktivering:

- Tryk på og hold  (2-FR) og  nede samtidigt
- Tryk på dem igen. Der lyder et signal, der indikerer, at børnelåsen er deaktiveret, og "L" forsvinder fra displayene (7).


Midlertidig deaktivering: Det er muligt at bruge en kogezone, når børnelåsen er aktiveret. Sådan gør du:

- Tryk på og hold  (2-FR) og  nede



Du kan bruge kogezoneen som normalt, og børnelåsen aktiveres igen, når kogepladen slukkes.

Timer



Timeren er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles for hver kogezone (og emfang). Du kan også indstille flere timere samtidigt. Når tiden løber ud, slukkes kogezoneen eller kogezoneerne automatisk, og der lyder et signal.

Timeren aktiveres igen ved at trykke på symbolet . Så snart nedtællingen er færdig, lyder et signal (i 2 minutter). Du kan slukke det ved at trykke på en vilkårlig knap på kogepladen, og på displayet (10) blinker symbolet "00".

Indstilling af kogepladens timerfunktion:



- Sådan vælges kogezone  (2)
- Gå til indstillinger ved at trykke på .

Betjening


- Indstil tiden på timeren, og tryk på valgknappen. Tryk på valgknappen  for at sætte tiden op eller ned.
- tryk på valgknappen  for at sætte tiden ned.

Bemærk! Der kan indstilles en separat timer for hver kogezone. Tidsindstillingen for den valgte kogezone vises på displayet (10) i 10 sekunder. Herefter vises den korteste tidsindstilling.

Sådan slukkes timeren:


- Indstil timeren til "0" med .
- Slå kogepladen fra med .

Bemærk: Funktionen forbliver aktiv, medmindre der trykkes på noget.

Bemærk! Når timeren er i brug, vises symbolet  ud for kogezone.

Æggeur


Æggeuret er en nedtællingsfunktion, der er uafhængig af kogezoneerne (og af emfanget). Når den indstillede tid er løbet ud, lyder et signal.

Æggeuret aktiveres ved at trykke på .








Bemærk! Æggeuret indstilles på samme måde som timeren.

Strømbegrænsning



Med funktionen strømbegrænsning kan produktet bruges med begrænset strømforbrug.

Bemærk! Grænsen kan kun indstilles, når kogepladen er slået fra. Du må ikke trykke på , og indstillingen skal ske inden for 2 minutter efter, kogepladen tilsluttes strømmen.

Sådan indstilles strømbegrænsning:


- Tryk på .
- Hold  nede, og tryk og giv slip på .
- Der lyder et kort signal.
- Hold  nede, og tryk og giv slip på  (2-FL).
- Du kan nu give slip på .
- Symbolerne "C" og "0" vises skiftevis på displayet for FL-zonen (7). Det betyder, at grænsen kan indstilles.
- Displayet for RL-zonen (7) viser den aktuelle indstilling**
- 0 = 7,4 kW 1 = 4,5 kW
- 2 = 3,1 kW
- ** standardgrænsen er sat til 7,4 kW.
- Tryk på  (2-FL) for at ændre indstillingen for strømbegrænsning

Betjening

- Tryk på  i 2 sekunder for at gemme indstillingen. Der lyder et langt signal, der angiver, at indstillingen er gemt.
- Tryk på  for at gå ud af funktionen.


Brug emfanget

Tænd



Tryk på (rør)  kogeplade/emfang TIL/FRA. Indikatoren lyser, når kogepladen/emfanget er klar til brug. Tryk igen for at slukke.

Bemærk! Denne funktion annullerer alle andre.



Sådan tændes emfanget



- Rør (tryk på) valgknappen  for at aktivere emfanget.

Hastigheden af emfanget (effekt)

- Rør (tryk på) valgknappen  for at øge hastigheden af emfanget (effekten) (0-10).
- Rør (tryk på) valgknappen  for at sænke hastigheden af emfanget (effekten) (10-0).

Timer



Timeren kan aktiveres ved alle hastigheder ved at trykke på symbolet . Displayet (10) viser nedtællingen, displayet (8) viser symbolet . Timer for justering af emfang. Det forudindstillede tidspunkt for deaktivering kan justeres. Justeringen skal foretages, mens timeren er aktiv.

- Tryk på  for at sætte tiden op.
- Tryk på  for at sætte tiden ned.

Indikator for filtermætning




Emfanget indikerer, når filtret skal vedligeholdes: Fedtfilter: "FILTER" (11) lyser. Filter med aktiveret kul: "FILTER" (11) blinker.

Nulstil filtermætning

Når du har udført vedligeholdelse af filrene (fedtfilter og/eller filter med aktiveret kul), skal du holde knappen  nede. "" slukker, og tællingen starter forfra.

Aktivering af indikatoren for filtermætning for filter med aktiveret kul

Denne indikator er normalt deaktiveret. Sådan aktiveres den:

- Slå emfanget til ved at trykke på .
- Tryk på og hold  nede.
 - Hverken emfanget eller kogepladens zonerne må køre.
- "" tændes og slukkes derefter for at angive, at funktionen er aktiveret.

Betjening

Deaktivering af indikatoren for filtermætning for filter med aktivret kul


Gentag trinnene i aktiveringen ovenfor. "☼" blinker og slukkes derefter for at angive, at funktionen er deaktiveret.

Automatisk tilstand

Emfanget tændes ved den mest passende hastighed, der er tilpasset kogezoneens niveau.

Når kogepladen slukkes, tilpasser emfanget hastigheden ved gradvist at sænke det, så eventuelle dampe og lugte fjernes.

Sådan aktiveres funktion:

Tryk kort på . "☼" (11) lyser for at indikere, at funktionen er indstillet for kogepladen.

Emfangets overflade er designet til at kunne bruges sammen med en vinduessensor (den følger ikke med produktet). Når du installerer en vinduessensor (kun hvis funktionen overflade sug er bruges), holder emfanget op med at køre, hver gang sensoren opfanger, at vinduet lukkes i det rum, hvor det er installeret. Det anbefales at bruge FDS KIT – 100 Elektrotechnik Schabus, der kan købes hos autoriserede Elektrotechnik Schabus-forhandlere eller direkte på deres hjemmeside

www.elektrotechnik-schabus.de.

– Elforbindelsen mellem sensoren og emfanget skal udføres af autoriseret servicepersonale.

– Producenten af emfanget fraskriver sig alt ansvar for problemer, skader eller brand forårsaget af fejl, problemer eller funktionsfejl i sensorer eller forkert installation af sensorer.

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

RO

NL

FR

Betjening

4.2 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

RO

NL

FR

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
E3	Udstyret er uegnet	Manglende magnetisme	Fjern gryden
E5	Kommunikationsproblemer mellem brugergænseflade og induktionsmodul	Modulet mangler strøm. Elkablet er ikke korrekt tilsluttet.	Afbryd strømforbindingen til komfuret, og kontrollér forbindelsen.
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, kræves der en regelmæssig omnipolær kontakt, der sikrer fuldstændig afbrydelse af lysnettet under overtrækningsbetingelser i kategori III i overensstemmelse med installationsreglerne.
- 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 pacemakere 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

RO

NL

FR

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 støpselet 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

RO


NL

FR

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

- **Forsiktig!** Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med gasskomfyrer.
- **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.
- **Forsiktig!** OBS! Hvis du ikke installerer skruene eller hjelpemidlene til festing i henhold til disse anvisningene, kan det føre til elektriske risikoer.
- 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).

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

- 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.
 - 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 Deponering av avfallsproduktet:**
- Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).
-  Dette symbolet indikerer at dette produktet ikke skal kastes med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. Brukt enhet må returneres til offisielt innsamlingssted for gjenvinning av elektriske og elektroniske enheter. For å finne disse innsamlingsstedene, vennligst kontakt din lokale myndighet eller forhandler der produktet ble kjøpt. Hver husholdning utfører en viktig rolle i gjenvinning og gjenvinning av gammelt apparat. Passende avhending av brukt apparat bidrar til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.
- Samsvar med RoHS-direktivet:**
- Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Viktige sikkerhets- og miljøinstruksjoner

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 dimensioneret, tændes kogezoneen ikke. For detaljer om minimale pottediametere som må brukes på hver sone, se den illustrerte delen av denne håndboken.

2.2 Energieffektiv 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 trykkkoker, 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. Avtrekkrørets 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 luktfiltre 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 - Aktiverte 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 utført 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 strømledningen 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 strøm 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 strømmettet 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: enkeltfasetil kobling: 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, fjern 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

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

Operasjon

4.1 Kontrollpanel

Merk: For å velge kommandoene, trykk bare på (trykk) symbolene som representerer dem (se figur 1A.)

Taster

1. ON/OFF på kokeplater / avtrekksvifte for kokeplater
2. Velg kokesone
Øk effektnivå
3. Øke viftehastigheten (effekt)
4. Reduser effektnivå
Redusere viftehastigheten (effekt)
Redusere tidsurverdien
5. Aktivere tidsur
Øke tidsurverdien
6. Aktivere automatiske funksjoner Tilbakestill filtermetning

Display/(LED)

7. Vise Effektnivå
8. Vise viftehastighet (effekt)
9. Indikator for aktivt tidsur
10. Indikator for tidsurverdi
11. Indikator for automatisk viftefunksjon
Indikator for filterassistanse

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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	O
Strøm Nivå	1...9-P
Restvarmeindikator	H
Gryte dikator	U
Brofunksjon aktiv	Π
Temperaturstyring aktivering	U
Barnesikring funksjon aktiv	L

Komfyr spesifikasjoner

Sikker aktivering

Produktet aktiveres kun i nærvær 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 kokesonen.

Sikkerhet slokking

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

Operasjon


Restvarmeindikator

Når en eller flere kokesoner slås av, vises plater som fortsatt er varme med et signal på sonedisplayet ved hjelp av "H" symbolet.

Bruk


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

Strøm på



Trykk på (berør)  ON/OFF Indikatorlampen for platetopp / avtrekksviften tennes for å indikere at kokeplaten / avtrekksviften er klar til bruk. Trykk igjen for å slå av

Merk: Denne funksjonen har prioritet over de andre.

Velger kokesonen


Trykk på (trykk på valgfeltet  (2) som tilsvarer ønsket kokesone.

9 Strømnivåer


Berør (trykk) velgeren  (2) for å øke effektnivået; Trykk på (trykk) velgeren  for å redusere effektnivået; Strømnivået vises på displayet for den valgte sonen: «1...9»

Strømforsterker

Produktet har en kraftig ekstra-effekt (utover nivå 9), som har en begrenset varighet på 5 minutter; deretter går strømnivået tilbake til forrige nivå.

Trykk på (trykk) velgeren  for å øke effekten (over nivå 9) og aktivere strømforsterkeren

Strømforsterkernivået vises på displayet for den valgte sonen med symbolet «P».

Merk: Kokesone 4 (Fig.19), har ikke en timer for Power Booster; for å deaktivere Power Boosterpressen .






Bro-soner


På grunn av brofunksjonen kan kokesonen fungere sammen, og skaper en enkelt sone med samme effektnivå.

Denne funksjonen gir jevnt fordelt matlaging med store gryter og kasseroller. 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 illustret delen av denne håndboken).

Operasjon


Knapp for å aktivere brofunksjonen


- velg kokesonen «Master»  (som må være på strømnivå 0)
- hold nede  til et lydsignal avspilles, deretter blinker symbolet «» på displayet (7) i «Sekundær» kokesonen
- velg «Sekundær» kokesone  innen 3 sekunder.
- Still inn driftsnivået (Strøm)  i «Master»-kokesonen, som vises på det tilhørende displayet (7)

Merk: For å deaktivere brofunksjonen, ta helt enkelt ned kokesonen til temperatur «».

Temperaturstyring

Temperaturstyring er en kontrollfunksjon som gjør at varmen kan opprettholdes med konstant temperatur med et optimalt strømnivå mellom 0 og 1; ideelt for å holde varm ferdig mat.

Temperaturstyringsfunksjonen aktiveres ved første trykk på -knappen (2).




Symbolet «» vises på displayet til sonen som arbeider i temperaturstyringsmodus.

Barnelås




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

Barnelåsen kan kun aktiveres når produktet er på, men med kokesonen (og avtrekkssonen) avslått.

Aktivering:

- fjern eventuelle gryter fra kokeplaten
- trykk og hold samtidig  (2-FR) og 
- trykk på de samme knappene igjen sammen med velgeren (2-FR); et akustisk signal indikerer at barnelåsen er aktiv, og et «» vises på displayene (7).

Deaktivering:

- trykk og hold samtidig på  (2-FR) og 
- da indikerer et akustisk signal at barnelåsen er deaktivert, og et «» vises på displayene (7).

Midlertidig deaktivering: Det er mulig å bruke en kokesone, selv med barnesikringen aktiv. Fortsett som følger:



- trykk og hold på  (2-FR) og 

Du kan nå bruke kokesonen normalt, barnelåsen blir reaktivert når platetoppen er slått av.






Tidsur

Tidsur-funksjonen er en nedtelling, som kan settes for hver kokesone (og avtrekkssonen), selv på samme tid. På slutten av den innstilte perioden vil kokesonen (eller ekstraksjonssonen) automatisk stenge, og brukeren vil bli informert ved hjelp av et akustisk signal.

Operasjon




Tidsuret aktiveres ved å trykke på symbolet  så snart tidsuret har fullført nedtellingen, avspilles et akustisk signal (i 2 minutter, eller stopper ved å trykke på en hvilken som helst knapp på platetoppen) mens displayet (10) blinker med symbolet «».

Regulering av tidsur funksjon for kokeplater:


- Velg kokesone  (2).
- Trykk  for å få tilgang til reguleringsfunksjonen.
- Reguler varigheten til tidsuret: trykk på velgeren , for å øke tiden for at platen slås av automatisk, trykk på velgeren  for å redusere tiden for at platen slås av automatisk.
- trykk på velgeren  for å øke tiden for at platen slås av automatisk.

Merk: Hver matlagningsone kan ha et sitt tidsinnstillingssett; På displayet (10) vises nedtellingen av den sist valgte i 10 sekunder, deretter går nedtellingen og den minste gjenværende tiden vises.

Slik slår du av tidsuret:

- sett verdien av tidsuret til «», ved hjelp av .
- slå av platetoppen ved å bruke .

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

Merk: Når tidsuret brukes, vises symbolet  på siden av kokesonen.

Egg-tidsur


Egg-tidsur-funksjonen er en nedtelling uavhengig av kokesonen (og avtrekkssonen). På slutten av den angitte tiden informeres brukeren ved hjelp av et akustisk signal.

Egg-tidsur er aktivert ved å trykke .







Merk: For å regulere egg-tidsur-funksjonen, følg samme fremgangsmåte som for tidsur-funksjonen

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 .
- mens du holder nede  trykk og slipp .
- et kort akustisk signal avspilles.
- mens du holder nede  trykk og slipp  (2-FL).
- det er nå mulig å slippe ut .

Operasjon

- FL-sonedisplayet (7) viser symbolene «C» og «0» alternativt for å indikere at grensen kan stilles inn.
- RL-sonedisplayet (7) viser gjeldende innstilling**
- 0 = 7,4 KW 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW
- ** som standard er grensen satt til 7,4 KW
- for å endre innstillingen for strømbegrensningsinnstillingen, trykk  (2-FL)
- for å lagre innstillingen, trykk på  i 2 sekunder; et lydsignal avspilles for å bekrefte innstillingen.
- trykk , for å gå ut av funksjonen.

Bruke av avtrekksviften


Strøm på

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



Trykk igjen for å slå av.

Merk: Denne funksjonen har prioritet over de andre.



Slå på avtrekksviften



- Berør (trykk på) velgeren  for å aktivere avtrekksviften.

Avtrekkshastighet (strøm)

- trykk på (berør) velgeren  for å øke avtrekkshastigheten (effekt) (0-10);
- trykk på (berør) velgeren  for å redusere avtrekkshastigheten (effekt) (10-0);

Tidsur



Timeren aktiveres ved hvilken som helst hastighet ved å trykke på symbol . Displayet (10) viser nedtellingen. Displayet (8) viser symbolet. . Tidsur regulering for avtrekksvifte. De forhåndsinnstilte tidene for når den slås av kan endres. Endringer må gjøres når tidsuret er aktivt.

- Trykk på , for å øke tiden før den automatisk slås av.
- Trykk på , for å redusere tiden før den automatisk slås av

Filtermetningsindikator

Hetten viser når filter-vedlikehold er nødvendig: Fettfilterets "FILTER" (11) lysdiode lyser fast. Aktivert karbon-luftfilter "FILTER"(11) lysdiode blinker.




Nullstilling av indikatorer for filtermetning:

Etter vedlikehold på filtrene (fett og / eller aktivert karbon) hold nede; -knappen;  lysdioden slås av og tellingen starter på nytt.


Operasjon

Aktivering av aktivert karbonluftfilter-metningsindikator

Denne indikatoren er normalt deaktivert. For å aktivere den, fortsett som følger:

- Slå på aspirasjonsplaten ved å trykke på ;
- med luftsugeinnretningen og matlagningssonen av, trykk og hold ;
- «» slås på, og deretter av for å indikere vellykket aktivering.

Deaktivering av aktivert karbonluftfilter-metningsindikator



Gjenta aktiveringstrinnene beskrevet ovenfor «» blinker, og slår seg deretter av for å indikere vellykket deaktivering.

Automatmodus

Hetten vil slå på den mest hensiktsmessige hastigheten og tilpasse avtrekkskapasiteten til matlagingsnivået i matlagningssonen.

Når komfyren er slått av, tilpasser hetten sin avtrekks-hastighet. Hastigheten reduseres gradvis for å eliminere resterende damp og lukt

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på , lysdioden «» (11) 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 sugeflatten avtar ethvert ansvar for ulempe, skader eller brann forårsaket av feil og / eller feilproblemer og / eller feil installasjon av KIT.

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 brunng, 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 gjennomsnit 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, saucer, 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)

Operasjon

4.2 Koketopp

Type mat	Retter eller type matlaging	Strømnivå og matlagingsmønster			
		Første gangs bruk	Effekt	Andre fase	Effekt
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
Grønnsaker, belgfrukter	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

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 flekkjernere.

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 luftfiltrene 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
E3	Beholder uegnet	Tap av magnetiske egenskaper	Ta bort kasserollen
E5	Kommunikasjonsproblemer mellom brukergrensesnittet og induksjonsmodulen.	Strømmen når ikke frem til modulen. Strømkabel er feil tilkoblet eller fungerer ikke.	Koble komfyren fra strømmettet og kontroller tilkoblingen.
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 förlängningssladdar.

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.
- Oövervakad 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 ångrengörare.
- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällens yta, eftersom de kan överhettas.
- Innan du ansluter enheten till elnätet: kontrollera typs kylten (på undersidan av enheten) för att säkerställa att spänningen och strömmen överensstämmer med nätverksvärdena och att anslutningsuttaget är lämpligt. Vid osäkerhet, kontakta elektriker.
- **VARNING:** Efter användning, stäng av hällen från dess styrenhet och lita inte på kokkärllsensorn.
- 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 konserverburk 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.

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 flambara 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!** Den här apparaten är inte avsedd att användas på gashällar.
- **Var försiktig!** När hällen är på kan fläktens tillgängliga delar bli varma.
- **Var försiktig!** Anslut inte enheten till elnätet innan installationen är helt klar.
- **Var försiktig!** Underlåtenhet att installera skruvar eller fixeringsanordningar enligt dessa instruktioner kan leda till elektriska faror.
- 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!

Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

- 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.
- När spisen används tillsammans med andra enheter som är utrustade med ickeelektrisk energi får rummets negativa tryck inte överstiga 4 Pa (4 x 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

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:

Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringsymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).



Denna symbol indikerar att denna produkt inte ska kasseras med annat hushållsavfall vid slutet av dess livslängd. Använd enhet måste returneras till officiell insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. För att lokalisera dessa insamlingssystem, kontakta lokala myndigheter eller den återförsäljare där produkten införskaffades. Varje hushåll spelar en viktig roll för återförande och återvinning av gamla apparater. Lämpligt bortskaffande av använda apparater hjälper till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

Denna symbol indikerar att denna produkt inte ska kasseras med annat hushållsavfall vid slutet av dess livslängd. Använd enhet måste returneras till officiell insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. För att lokalisera dessa insamlingssystem, kontakta lokala myndigheter eller den återförsäljare där produkten införskaffades. Varje hushåll spelar en viktig roll för återförande och återvinning av gamla apparater. Lämpligt bortskaffande av använda apparater hjälper till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

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 Tillagningskärlet



Använd endast kokkärlet med symbolen

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

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

2.1.1 Redan ägda kärlet

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

2.1.2 Rekommenderad bottendiameter på kokkärlet

Viktigt: Om kärlet inte är rätt dimensionerat kommer tillagningszonerna inte att slås på. För detaljer om minsta kärldiameter 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.

Användning

Använda extraktionsfläkten

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



Extraktionsversion

Fig. 7

Ångorna evakueras mot utsidan genom en serie slangar (köps separat) som är fästa vid den medföljande anslutningsflänsen. Utloppsrörets 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 oumbärliga 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 luftfilter 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 förlängningsladdar.

- Jordning krävs enligt lag
- Den jordade strömkabeln måste vara 2 cm längre än de andra kabelarna.
- 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

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. Figur 1A)

Knappar

1. Å/AV från hällen/hällens extraktorljus
2. Välj tillagningszon
Öka effektnivån
3. Öka extraktionshastighet (effekt)
4. Minska effektnivån
Minska extraktionshastighet (effekt)
Minska timervärdet
5. Aktivera timer
Öka timervärdet
6. Aktivera automatiska funktioners återställningsfilter
mättnad

Display/LED

7. Visa effektnivå
8. Visa extraktionshastighet (effekt)
9. Timeraktivindikator
10. Timervärdeindikator
11. Automatisk extraktionsfunktionsindikator
Filterassistansindikator

Drift

Använda hällen

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

de strängaste säkerhetsbestäm-
melserna.

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
Brofunktion aktiv	Π
Temperaturhanteringsfunktion aktiv	U
Barnlåsfunktion på	L

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 tillagningszonen.

Säkerhetsavstängning

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

Drift


Indikator för restvärme

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

Användning


Obs! Innan du aktiverar någon funktion måste den önskade zonen aktiveras.

Ström på



Tryck (peka) på  PÅ/AV håll/extraktor. Indikatorlampan kommer att slås på för att indikera att hållen/extraktorn är redo för användning. Tryck igen för att slå av

Obs! Den här funktionen har prioritet framför andra.

Välja tillagningszon


Pecka på (tryck på valfältet ) som motsvarar den önskade tillagningszonen.

9 Effektnivåer



Pecka (tryck) på väljaren  + (2) för att öka effektnivån, Pecka (tryck) på väljaren  - för att minska effektnivån, Effektnivån visas på displayen för den valda zonen: "1...9"

Effektbooster

Produkten har en extra effektnivå (efter nivå 9), som har en begränsad varaktighet på 5 minuter, efter vilken effektnivån återgår till den föregående nivån.

Pecka (tryck) på väljaren  + för att öka effektnivån (efter nivå 9) och aktivera effektboostern

Effektboosternivån visas på displayen för de valda zonen med symbolen "P".

Obs! Tillagningszon  (FIG.19), har inte någon timer för effektboostern. Tryck på  - för att avaktivera effektboostern.

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 "master"-tillagningszon  (som måste vara på effektnivå 0), håll  + nedtryckt tills en ljudsignal låter, vilken följs av den uppdykande blinkande symbolen "P" på displayen (7) till den "sekundära" tillagningszonen.
- välj den "sekundära" tillagningszonen  inom 3 sekunder.
- ställ in driftnivån (effekt)  + för "master"-zonen, vilken visas på den relativa displayen (7)

Drift

Obs! För att avaktivera brofunktionerna förs bara tillagningszonen till temperatur "0".

Temperaturhanterare

Temperaturhanteraren är en kontrollfunktion som låter värmen upprätthållas vid en konstant temperatur med en optimal effektnivå mellan 0 and 1, idealisk för att hålla färdig mat varm.

Temperaturhanteringsfunktionen aktiveras med en första tryckning på knappen  [2].



Symbolen "L" visas på displayen till zonen som arbetar i temperaturhanteringsläget.

Barnlås



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

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



Aktivering:

- ta bort eventuella kärl från hällen
- tryck på och håll samtidigt in  [2-FR] och 
- sedan på nytt och väljaren (2- FR), en ljudsignal indikerar att barnlåset är aktivt och en "L" visas på displayerna [7].

Inaktivering:

- tryck på och håll samtidigt in  [2-FR] och 
- sedan på nytt, en ljudsignal indikerar att barnlåset är avaktiverat och "L" tas bort från displayerna [7].


Tillfällig inaktivering: det är möjligt att använda en tillagningszon även med barnlåset aktivt. Fortsätt enligt följande:

- tryck på och håll in  [2-FR] och 

Du kan nu använda tillagningszonen normalt, barnlåset återaktiveras när hällen stängs av.


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.




Timern aktiveras med en tryckning på symbolen  så fort timern har slutfört nedräkningen ljuder en akustisk signal (under 2 minuter, eller stannas genom ett tryck på valfri hällknapp), medan displayen [10] blinkar

med symbolen "00".

Reglering av hällens timerfunktion:



- Välj tillagningszonen  [2].

Drift


- Tryck på  för åtkomst till regleringsfunktionen.
- Reglera timerns varaktighet: tryck på väljaren för att öka den automatiska avstängningstiden, tryck på väljaren  för att minska den automatiska avstängningstiden.
- tryck på väljaren  för att minska den automatiska avstängningstiden.

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

För att slå av timern:

- ställ in timervärdet till "0" med .
- stäng av hällen med .

Obs! Funktionen fortsätter att vara på om ingen annan knapp trycks in under tiden.

Obs! när timern använda visas symbolen  på tillagningszonens sida.

Äggklocka


Äggklocksfunktionen är en nedräkning oberoende av tillagningszonerna (och extraktionszonen). Vid slutet av den inställda tiden informeras användaren med en ljudsignal.

Äggklockan aktiveras genom att man trycker på .







Obs! För att reglera äggklocksfunktionen följer du samma procedur som för timern

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 på .
- medan du håller ner  tryck på och släpp .
- en kort ljudsignal ljuder.
- medan du håller ner  tryck på och släpp  (2-FL).
- det är nu möjligt att släppa .
- FL-zonens display (7) visar symbolerna "C" och "0" omväxlande för att indikera att gränsen kan ställas in.
- RL-zonens display (7) visar den aktuella inställningen**
- 0 = 7,4 kW 1 = 4,5 kW

Drift

- 2 = 3,1 kW
** som standard är gränsen satt till 7,4 kW
- för att ändra inställningen för strömbegränsning, dra på FL-skjutreglaget (2-FL)
- för att spara valet, tryck på i 2 sekunder, en ljudsignal hörs för att bekräfta inställningen
- tryck på för att stänga funktionen.

Använda extraktionsfläkten

Ström på

Tryck (peka) på PÅ/AV håll/extraktor. Indikatorljuset kommer att slås på för att indikera att hällen/extraktorn är redo för användning

Tryck igen för att stänga av

Obs! Den här funktionen har prioritet framför andra.

Slå på extraktionsfläkten

- Peka (tryck) på väljaren för att aktivera extraktionsfläkten.

Extraktionshastighet (effekt):

- peka (tryck) på väljaren för att öka extraktionshastigheten (effekt) (0-10)
- peka (tryck) på väljaren för att minska extraktionshastigheten (effekt) (10-0)

Timer

Timern aktiveras vid valfri hastighet genom att trycka på symbolen displayen (10) visar nedräkningsdisplayen. Display (8) visar symbolen . Extraktorfläktens timerreglering. De förinställda avstängningstiderna kan ändras. Variationen måste göras när timern är aktiv.

- Tryck på för att öka den automatiska avstängningstiden.
- Tryck på för att minska den automatiska avstängningstiden.

Filtermättnadsindikator

Hällen indikerar när filterunderhåll behövs: Fettfilter-LED-lamporna tänds "FILTER" (11) Aktiverat kolfilter "FILTER"(11) LED-lamporna blinkar.

Återställa filtermättnad

Efter utförd underhåll av filtren (fett och/eller aktiverat kol) håll knappen LED-lamporna LED stängs av och räkningen startas om.

Aktivering av det aktiverade kol-luftfiltrets mättnadsindikator

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

- sätt på aspirationshällen genom att trycka på ,
- med aspirationsmotorn och tillagningszonerna avslagna, tryck på och håll ,
- slås på och sedan av för att indikera lyckad aktivering.

Drift

Inaktivering av det aktiverade kol-luftfiltrets mätnadsindikator


Upprepa aktiveringsstegen beskrivna ovan, "☉" blinkar och slås sedan av för att indikera lyckad inaktivering.

Automatiskt läge

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

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

För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på  och LED "☉" (11) kommer tändas för att indikera att fläkten fungerar i detta läge.

Sugytan är konstruerad för att användas i kombination med ett Window Sensor KIT (tillhandahålls inte av tillverkaren). När du installerar Window 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 detekterar att fönstret är stängt i rummet där det är installerat. Vi rekommenderar 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

Effektnivå		Tillagningstyp	Användning av nivå (display kombinerar erfarenhet och matlagingsvanor)
Maxeffekt	Boost	Värm upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka temperaturen på maten upp till snabbkokning vid vatten eller snabbt värma matlagingsvätskor
	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
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	Hållen i standby eller av (eventuell närvaro av återstående värme från slutet av tillagningen, anges av H-L-O)

Drift

4.2 Tillagningstabeller

Livsmedelskategorori	Rätter eller typ av tillagning	Effektnivå och tillagningmönster			
		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
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

Drift

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

RO

NL

FR

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 koleet 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
E3	Opassande behållare	Förlust av magnetiska egenskaper	Ta bort grytan
E5	Kommunikationsproblem mellan användar gränssnittet och induktionsmodulen	Elektricitet når inte modulen. Strömkabeln är felaktigt ansluten eller felaktig	Koppla bort hällen från det elektriska nätverket och kontrollera anslutningen
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 vääräntäisestä 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 ylikuumentua.

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.
- Irrota ennen puhdistamista tai huoltotoimia tuote verkkovirrasta vetämällä pistoke irti tai kytke-mällä kotisi pääkytkin pois päältä.

Tärkeitä tietoja koskien turvallisuutta ja ympäristöä

- Käytä aina työkalusineitä asennus- ja huoltotoimenpiteitä 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 kunnolla 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.
- **Huomio!** Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kaasuliesien kanssa.
- **Huomio!** Liesituulettimen näkyvillä olevat osat voivat kuumentua lieden ollessa päällä.

Tärkeitä tietoja koskien turvallisuutta ja ympäristöä

- **Huomio!** Älä liitä laitetta verkkovirtaan, kunnes asennus on suoritettu loppuun.
- **Huomio!** Jos ruuveja tai kiinnikkeitä ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, se voi johtaa sähköiskun vaaraan.
- 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 välttyään 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, kytke liesituuletin miniminopeudelle 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.

- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:

Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.



Tämä symboli ilmoittaa, että tuotetta ei tule sen käyttöään päättyessä hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana. Tuote tulee toimittaa viralliseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyspisteeseen. Tietoja paikallisista kierrätyspisteistä saat paikallisilta viranomaisilta ja myymälästä, josta tuote on ostettu. Kotitalouksilla on tärkeä rooli vanhojen laitteiden keräämisessä ja kierrättämisessä. Kun hävität käytetyt laitteet vaatimusten mukaisella tavalla olet mukana torjumassa tällaisista laitteista aiheutuvia ympäristö- ja terveyshaittoja.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tietyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä (2011/65/EY) (RoHS-direktiivi). Laite 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

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 Kuva 1A).

Avaimet

1. Lieden/lieden poistotuulettimen ON/OFF (päälle/pois)
2. Valitse keittoalue Tehotason lisäys
3. Poistonopeuden (teho) lisäys
4. Tehotason vähennys Poistonopeuden (teho) vähennys Ajastimen arvon vähennys
5. Ajastimen aktivointi Ajastimen arvon vähennys
6. Aktivoi automaattiset toiminnot nollaa suodattimen saturaatio

Näyttö / LED

7. Tehotason näyttö
8. Poistonopeuden (teho) näyttö
9. Ajastimen aktiivisuuden merkkivalo
10. Ajastimen arvon merkkivalo
11. Automaattisen poistotoiminnon osoitin Suodattimen avun merkkivalo

Käyttö

Lieden käyttö

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

kaikkein tiukimpia turvasääntöjä.

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
Tehotaso	1...9-P
Jälkilämmön osoitin	H
Kattilantunnistin	U
Siltatoiminto on käytössä	Π
Lämmönhallintatoiminto aktiivinen	U
Lapsilukkotoiminto aktiivinen	L

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 maksimitoimintotasosta.

Käyttö


Jälkilämmön ilmainen

Kun jokin keittoalue kytketään pois päältä, sen näytössä näkyy jälkilämmöstä varoittava "H"-symboli, kunnes se on jäähtynyt.

Käyttö



Huomaa: Haluttu keittoalue on kytkettävä päälle ennen kuin toiminnot voidaan ottaa käyttöön.

Virran kytkeminen päälle



Paina (kosketa) keittotason/liesituulettimen -virtanäppäintä. Merkkivalo syttyy ja osoittaa, että keittotaso/liesituuletin on käyttövalmis. Kytke virta pois päältä painamalla näppäintä uudelleen.

Huomaa: Tämä toiminto on muihin toimintoihin nähden ensisijainen.

Keittoalueen valitseminen


Paina (kosketa) haluamasi keittoalueen  -näppäintä (2).

9 tehotasoa



Kasvata tehotasoa painamalla (koskettamalla) -näppäintä (2); alenna tehotasoa painamalla (koskettamalla) -näppäintä; käytössä oleva tehotason asetus näkyy valitun keittoalueen näytössä: "1...9"

Tehostustoiminto

Laite kykenee tarjoamaan tarvittaessa lisätehoa (tehotasoa 9 korkeampi teho). Tehostustoimintoa voidaan käyttää enintään 5 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen laite palaa käyttämään viimeksi valittua tehotasoa.

Kasvata tehotasoa ja ota tehostustoiminto (tasoa 9 korkeampi teho) käyttöön painamalla (koskettamalla) -näppäintä.

Valitun keittoalueen näytössä näkyy "P"-symboli, kun tehostustoiminto on käytössä.







Huomaa: Keittoaluetta  (KUVA 19) ei ole varustettu tehostustoiminnon ajastimella; poista tehostus käytöstä painamalla -näppäintä.

Silta-alueet


Siltatoiminto mahdollistaa keittoalueiden yhdistämisen yhdeksi isommaksi keittoalueeksi, joka toimii samalla tehotason asetuksella.

Kun tämä toiminto on käytössä, ruoka kypsyy tasaisesti myös suurikokoisia kattiloita ja pannuja käytettäessä. Edessä olevaa "pääkeittoaluetta" voidaan käyttää yhdessä takana olevan "toissijaisen" keittoalueen kanssa (katso tämän oppaan kuvitetusta osasta, mitkä keittoalueet on varustettu tällä toiminnolla).

Siltatoiminnon ottaminen käyttöön:

- Valitse "pääkeittoalue" painamalla  -näppäintä (tehotason asetuksen tulee olla 0); pidä  -näppäin painettuna, kunnes laite antaa äänimerkin ja "toissijaisen" keittoalueen näyttöön (7) ilmestyy vilkkuva "P"-symboli.
- Valitse "toissijainen" keittoalue painamalla  -näppäintä 3 sekunnin kuluessa.


Käyttö

- Valitse "pääkeittoalueen" tehotason asetus painamalla -näppäintä (valittuna oleva asetus näkyy keittoalueen näytössä [7]).

Huomaa: Poista siltatoiminto käytöstä valitsemalla keittoalueen tehotason asetukseksi "0".

Lämmönhallinta

Lämmönhallinta on ohjaustoiminto, joka mahdollistaa keittoalueen lämpötilan pitämisen tasaisena tehotason asetuksilla 0-1. Tämä toiminto on tarkoitettu kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.

Lämmönhallintatoiminto otetaan käyttöön, kun -näppäintä [2] painetaan ensimmäisen kerran.



Lämmönhallintatilassa toimivan keittoalueen näytössä näkyy "L"-symboli.

Lapsilukko

Lapsilukko lukitsee kaikki laitteen toiminnot, ja sen avulla voidaan varmistaa, että lapset eivät voi käyttää vahingossa keittoalueita ja poistoaluetta.



Lapsilukko voidaan ottaa käyttöön vain, kun laite on kytkettynä päälle, mutta kaikki keittoalueet (ja poistoalue) ovat pois päältä.

Ottaminen käyttöön:



- Poista keittoastiat keittotasolta.
- Pidä - (2-FR) ja -näppäimet painettuina samanaikaisesti.

- Paina näitä näppäimiä (2-FR) uudelleen; laite antaa äänimerkin, kun lapsilukko on otettu käyttöön, ja näytöissä [7] näkyy "L"-symboli.

Poistaminen käytöstä:

- Pidä - (2-FR) ja -näppäimet painettuina samanaikaisesti.
- Paina näitä näppäimiä uudelleen; laite antaa äänimerkin, kun lapsilukko on poistettu käytöstä, ja näytöissä [7] näkyy "L"-symboli.

Tilapäinen poistaminen käytöstä: keittoalueita voidaan käyttää myös silloin, kun lapsilukko on käytössä. Toimi seuraavasti:


- Pidä - (2-FR) ja -näppäimet painettuina.

Voit nyt käyttää keittoaluetta normaalisti, ja lapsilukko otetaan uudelleen käyttöön, kun keittoalue kytketään pois päältä.





Ajastin

Ajastintoiminto on laskuri, joka voidaan asettaa erikseen jokaiselle keittoalueelle (ja poistoalueelle). Käytössä voi olla samanaikaisesti useita ajastimia. Kun asetettu aika on kulunut, keittoalueet (tai poistoalue) kytkettyvät automaattisesti pois päältä ja laite antaa äänimerkin.

Käyttö



Ajastin otetaan käyttöön -symbolia painamalla. Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin (2 minuutin ajan tai kunnes mitä tahansa keittotason näppäintä painetaan) ja näytössä (10) vilkkuu "D"-symboli.

Keittotason ajastintoiminnon säätäminen:


- Valitse keittoalue painamalla -näppäintä (2).
- Näytä säätötoiminto painamalla -symbolia.
- Säädä ajastintoiminnon aikaa: pidennä automaattisen virran katkaisun aikaa painamalla -näppäintä; lyhennä aikaa painamalla -näppäintä.
- Lyhennä aikaa painamalla -näppäintä.

Huomaa: Jokaiselle keittoalueelle voidaan asettaa oma ajastin; viimeksi valitun keittoalueen ajastin näytetään näytössä (10) noin 10 sekunnin ajan, minkä jälkeen näyttö siirtyy näyttämään ajastinta, jonka jäljellä oleva aika on lyhin.

Ajastimen kytkeminen pois päältä:


- Aseta ajastimen arvoksi "D" painamalla -näppäintä.
- Kytke keittotaso pois päältä painamalla -näppäintä.

Huomaa: Toiminto säilyy käytössä, jos tänä aikana ei paineta mitään muuta näppäintä.

Huomaa: Keittoalueen vieressä näkyy -symboli, kun ajastin on käytössä.

Munakello


Munakellotoiminto on ajastin, joka ei ole riippuvainen keittoalueista (tai poistoalueesta). Laite antaa äänimerkin, kun asetettu aika on kulunut.

Munakello otetaan käyttöön painamalla -näppäintä.







Huomaa: voit säätää munakellotoimintoa samalla tavoin ajastintoimintoa.

Tehon rajoitus




Laitteen maksimitehoa voidaan rajoittaa tehonrajoitustoimintoa käyttämällä.

Huomaa: Rajoitus on asetettava -näppäintä painamatta, kun mikään keittoalue ei ole päällä. Asettamisen on tapahduttava 2 minuutin kuluessa laitteen liittämisestä sähköverkkoon tai sähköverkon päälle kytketyimisestä.

Tehon rajoituksen asettaminen:


- Paina -näppäintä.
- Pidä -näppäin painettuna ja paina samanaikaisesti kerran -näppäintä.
- Laite antaa lyhyen äänimerkin.
- Pidä -näppäin painettuna ja paina samanaikaisesti kerran -näppäintä (2-FL).
- Vapauta -näppäin.

Käyttö

- Edessä vasemmalla olevan keittotalueen (FL) näytössä (7) näkyvät vuorotellen "C"- ja "0"-symbolit, jotka osoittavat, että rajoitus voidaan asettaa.
- Takana vasemmalla oleva näyttö (7) näyttää nykyisen asetuksen**
- 0 = 7,4 kW 1 = 4,5 kW
- 2 = 3,1 kW
- ** tehon rajoituksen oletusasetus on 7,4 kW.
- Muuta tehon rajoituksen asetusta painamalla -näppäintä (2-FL).
- Tallenna valittu asetus painamalla -näppäintä 2 sekunnin ajan; laite antaa pitkän äänimerkin, kun asetus on tallennettu.
- Poistu toiminnosta painamalla -näppäintä.

Liesituulettimen käyttö


Virran kytkeminen päälle

Paina (kosketa) keittotason/liesituulettimen -virtanäppäintä. Merkkivalo syttyy ja osoittaa, että keittotaso/liesituuletin on käyttövalmis.



Kytke virta pois päältä painamalla näppäintä uudelleen.

Huomaa: Tämä toiminto on muihin toimintoihin nähden ensisijainen.



Liesituulettimen kytkeminen päälle



- Kytke liesituuletin päälle painamalla (koskettamalla) -näppäintä.

Poistonopeus (teho)

- Kasvata poistonopeutta (tehoa) (0–10) painamalla (koskettamalla) -näppäintä.
- Alenna poistonopeutta (tehoa) (10–0) painamalla (koskettamalla) -näppäintä.

Ajastin

Ajastin voidaan ottaa käyttöön milloin tahansa -symbolia painamalla. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä (10). Näytössä (8) näkyy -symboli. Liesituulettimen ajastimen automaattisen virrankatkaisun esiasetuksia voidaan muokata. Muokkaaminen on mahdollista vain, kun ajastin on käytössä.



- Pidennä automaattisen virrankatkaisun aikaa painamalla -näppäintä.
- Lyhennä automaattisen virrankatkaisun aikaa painamalla -näppäintä.

Käyttö

Suodattimien huollon tarpeen ilmaisimain




Liesituuletin ilmoittaa suodattimien huollon tarpeesta LED-ilmaisimen avulla: "FILTER"-ilmaisimain (11) palaa jatkuvasti, kun rasvasuodatin tarvitsee huoltoa; "FILTER"-ilmaisimain (11) vilkkuu, kun aktiivihiiisuodatin tarvitsee huoltoa.

Suodattimien ilmaisimen nollaminen


Pidä -näppäin painettuna, kun olet huoltanut suodattimet (rasva- ja/tai aktiivihiiisuodatin); ""-symboli sammuu ja huolto-laskuri nollataan.

Aktiivihiiisuodattimen huollon tarpeen ilmaisimen ottaminen käyttöön

Tämä ilmaisimain on oletuksena pois käytöstä. Ota se käyttöön toimimall-la seuraavasti:

- Kytke integroidulla liesituulettimella varustettu keittotasoa päälle painamalla -näppäintä.
- Pidä -näppäin painettuna, kun liesituulettimen moottori ja keittalueet ovat pois päältä.
- ""-symboli syttyy ja sammuu, kun huollon tarpeen ilmaisimain on otettu käyttöön.

Aktiivihiiisuodattimen huollon tarpeen ilmaisimen poistaminen käytöstä



Toista yllä kuvatut ilmaisimen käyttöönottoa koskevat vaiheet; ""-symboli syttyy ja sammuu, kun ilmaisimain on poistettu käytöstä.

Automaattimain tila

Liesituuletin käynnistyy automaattisesti, ja sen teho mukautetaan keittalueen tehotason asetuksen mukaan.

Kun keittotasoa kytketään pois päältä, liesituulettimen tehoa lasketaan vähitellen siten, että höyryt ja hajut poistuvat.

Tämän toiminnon ottaminen käyttöön:

Paina lyhyesti -näppäintä; ""-symboli (11) palaa, kun liesituuletin on automaattisessa tilassa.

Imupinta on suunniteltu käytettäväksi yhdessä ikkuna-anturisarjan kanssa (ei saatavilla valmistajalta). Kun ikkuna-anturisarja on asennettu (ja pintaa käytetään IMU-tilassa), imutoiminto pysäytetään aina, kun anturisarja havaitsee, että huoneen ikkuna on suljettu. Suosittelemme FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus -anturisarjaa, joka on saatavilla valtuutetuista Elektrotechnik Schabus -keskuksista tai suoraan sarjan valmistajan Internet-sivuilta osoitteesta

www.elektrotechnik-schabus.de.

- Imupintasarjan sähköliittäminen saa suorittaa ainoastaan pätevä ammattilainen.

- Imupinnan valmistaja ei ole vastuussa haitoista, vahingoista tai tulipaloista, jotka ovat seurausta anturisarjan vioista ja/tai toimintahäiriöistä ja/tai virheellisestä asennuksesta.

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

RO

NL

FR

Käyttö

4.2 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

RO

NL

FR

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 suodatusheho 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 aktiivihilisuodattimet 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
E3	Säiliö ei ole soveltuva	Magneettisten ominaisuuksien heikkeneminen	Ota kattila pois
E5	Viestintäongelmakäyttäjän käyttöliittymän ja induktiomodulin kanssa	Moduuliin ei tule sähkövirtaa; sähköjohto on liitetty väärin tai viallinen	Irrota hella sähköverkosta ja tarkista liitäntä
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.

• **Przeostroga!** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek działania 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.

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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!** To urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania z kuchenkami gazowymi.
- **Przeostroga!** Gdy płyta jest włączona, komponenty dostępne dla użytkownika mogą być gorące.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- **Przeostroga!** Zabrania się podłączania urządzenia do zasilania przed zakończeniem instalacji.
- **Przeostroga!** Niezamontowanie wszystkich śrub i łączników zgodnie z niniejszymi instrukcjami może spowodować porażenie prądem.
- 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.

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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).



Ten symbol oznacza, że sprzęt nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego po okresie jego użytkowania. Zużyte urządzenie należy oddać do specjalnego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu utylizacji. Aby uzyskać informacje o punktach zbiórki w swojej okolicy należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktem sprzedaży tego produktu. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku zużytego sprzętu. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

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.

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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 łącznie. Średnica rury wylotowej musi być równa średnicy pierścienia łącznie:

- 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 łącznie). 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

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 rysunek 1A).

Przyciski

1. ON/OFF (wł./wył.) na płycie / wentylatorze wyciągowym
2. Wybór strefy gotowania
Zwiększenie mocy
3. Zwiększenie prędkości wyciągu (mocy)
4. Zmniejszenie poziomu mocy
Zmniejszenie prędkości wyciągu (mocy)
Zmniejszenie wartości wyłącznika czasowego
5. Aktywacja wyłącznika czasowego
Zwiększenie wartości wyłącznika czasowego
6. Aktywacja funkcji automatycznych Reset nasycenia filtra

Wyświetlacz/LED

7. Widok poziomu mocy
8. Widok prędkości wyciągu (mocy)
9. Wskaźnik aktywności wyłącznika czasowego
10. Wskaźnik wartości wyłącznika czasowego
11. Wskaźnik funkcji automatycznego wyciągu
Wskaźnik wspomaganie filtra

Działanie

Eksplatacja 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 mostka włączona	n
Funkcja menadżera temperatur aktywna	u
Blokada zabezpieczająca przed dziećmi aktywna	L

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.

Bezpieczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa każda ze stref gotowania charakteryzuje się maksymalnym czasem pracy, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

Działanie


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”.

Użytkowanie

Uwaga: Przed aktywacją jakiegokolwiek funkcji żądana strefa musi zostać włączona.

Włączanie



Nacisnąć (dotknąć)  przycisk ON/OFF (wł./wył.) 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 kuchenki


Dotknąć (nacisnąć pasek wyboru ) (2) odpowiedniej kuchenki

9 poziomów mocy



Dotknąć (nacisnąć) przetącnik wyboru  (2), aby zwiększyć poziom mocy; Dotknąć (nacisnąć) przetącnik wyboru , aby zmniejszyć poziom mocy; Poziom mocy jest pokazany na wyświetlaczu wybranej kuchenki: „/...9”

Funkcja Power Booster

Produkt jest wyposażony w dodatkową moc o wysokim poziomie (powyżej poziomu 9) z ograniczonym czasem pracy 5 minut, po którym wraca ona do poprzedniego poziomu.

Dotknąć (nacisnąć) przetącnik wyboru , aby zwiększyć poziom mocy (powyżej poziomu 9) i włączyć funkcję Power Booster

Poziom funkcji Power Booster jest pokazany na wyświetlaczu wybranej kuchenki za pomocą symbolu „P”.

Uwaga: Kuchenka  (rys.19) nie ma wyłącznika czasowego funkcji Power Booster; aby wyłączyć funkcję Power Booster należy nacisnąć .






Mostek


Kuchenki, dzięki funkcji mostka, mogą ze sobą współpracować, tworząc pojedynczą kuchenkę działającą na podstawie tego samego poziomu mocy.

Ta funkcja umożliwia równomierne gotowanie z wykorzystaniem dużych naczyń. Przednia „główna” kuchenka może pracować razem z „dodatkową” kuchenką znajdującą się z tyłu (aby uzyskać więcej informacji na temat tego, które kuchenki są wyposażone w tę funkcję, patrz część ilustrowana niniejszej instrukcji).

Działanie


Włączanie funkcji mostka:


- wybrać „główną” kuchenkę  (której poziom mocy musi wynosić 0) - przytrzymać  wciśnięty aż zabrzmi sygnał akustyczny, po którym na wyświetlaczu (7) „dodatkowej” kuchenki pojawi się migający symbol „”.
- w ciągu 3 sekund wybrać „dodatkową” kuchenkę .
- w „głównej” kuchenke ustawić poziom działania (moc) , który zostanie pokazany na odpowiednim wyświetlaczu (7)

Uwaga: Aby wyłączyć funkcję mostka, wystarczy na kuchenke ustawić temperaturę „”.

Menadżer temperatur

Menadżer temperatur jest funkcją sterującą, która pozwala utrzymać stałą temperaturę ciepła przy optymalnym poziomie mocy między 0 a 1; idealna do utrzymywania ciepła przygotowanej potrawy.

Funkcja menadżera temperatur jest włączana przy pierwszym naciśnięciu klawisza  (2).




Symbol „” pojawia się na wyświetlaczu kuchenki pracującej w trybie menadżera temperatur.

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi




Blokada zabezpieczająca przed dziećmi uniemożliwia dzieciom uzyskanie przypadkowego dostępu do kuchenki i wyciągu oraz uniemożliwia włączenie jakiegokolwiek funkcji.

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi może zostać włączona, jedynie gdy produkt jest włączony, ale kuchenki (i wyciąg) są wyłączone.



Aktywacja:

- zdjąć wszystkie naczynia z płyty
- nacisnąć i jednocześnie przytrzymać  (2-FR) i .
- następnie jeszcze raz oraz przetłacznik wyboru (2-FR); sygnał akustyczny wskazuje, że blokada zabezpieczająca przed dziećmi jest aktywna, a na wyświetlaczu (7) pojawia się „”.

Dezaktywacja:

- nacisnąć i jednocześnie przytrzymać  (2-FR) i .
- następnie jeszcze raz; sygnał dźwiękowy wskazuje, że blokada zabezpieczająca przed dziećmi została wyłączona, a z wyświetlacza (7) znika „”.

Czasowa dezaktywacja: możliwe jest używanie kuchenki nawet z aktywną blokadą zabezpieczającą przed dziećmi. Postępować wg poniższego schematu:


- nacisnąć i przytrzymać  (2-FR) oraz .

Teraz można używać kuchenki w zwykły sposób, blokada zabezpieczająca przed dziećmi zostanie włączona po wyłączeniu płyty.





Działanie

Wyłącznik czasowy

Wyłącznik czasowy to funkcja, którą można zaprogramować dla każdej kuchenki (oraz wyciągu) nawet jednocześnie. Po upływie ustalonego czasu kuchenki (lub wyciąg) zostaną automatycznie wyłączone, a użytkownik zostanie o tym poinformowany za pomocą sygnału dźwiękowego.



Wyłącznik czasowy jest włączany przez naciśnięcie symbolu ; gdy tylko wyłącznik czasowy zakończy odliczanie, zabrmi sygnał dźwiękowy (przez 2 minuty lub zatrzyma się po naciśnięciu klawisza płyty), podczas gdy na wyświetlaczu (10) miga z symbolem „00”.

Regulacja funkcji wyłącznika czasowego płyty:


- Wybrać kuchenkę  (2).
- Nacisnąć , aby wejść w funkcję regulacji.
- Ustawić czas pracy wyłącznika czasowego: nacisnąć przetącnik wyboru, aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia; nacisnąć przetącnik wyboru , aby skrócić czas automatycznego wyłączenia.
- nacisnąć przycisk wyboru , aby skrócić czas automatycznego wyłączenia.

Uwaga: Dla każdej kuchenki można ustawić inny czas; na wyświetlaczu (10) odliczanie dla ostatnio wybranej płyty będzie pokazane przez 10 sekund, po czym pokazane zostanie odliczanie najkrótszego czasu.

Wyłączanie wyłącznika czasowego:


- ustawić wartość wyłącznika czasowego na „0” używając .
- wyłączyć płytę używając .

Uwaga: Funkcja pozostaje aktywna, jeżeli w tym samym czasie żaden inny klawisz nie zostanie naciśnięty.

Uwaga: jeżeli wyłącznik czasowy jest w użyciu, po stronie kuchenki pojawia się symbol .

Czasomierz do gotowania jajek

Funkcja czasomierza do gotowania jajek jest odliczaniem niezależnym od kuchenki (i wyciągu). O końcu gotowania użytkownik jest informowany sygnałem dźwiękowym.


Czasomierz do gotowania jajek jest aktywowany przez naciśnięcie .

Uwaga: aby ustawić czas funkcji czasomierza do gotowania jajek, należy postępować tak samo jak w przypadku funkcji wyłącznika czasowego.









Ograniczenie mocy

Funkcja ograniczenia mocy umożliwia eksploatację urządzenia z ograniczoną mocą.

Działanie

Uwaga: ograniczenie musi zostać ustawione przy wyłączonej płytce bez naciskania , w czasie 2 minut od momentu podłączenia płyty do zasilania lub przywrócenia zasilania po awarii.


Ustawianie ograniczenia mocy:

- nacisnąć .
- podczas przytrzymywania  nacisnąć i zwolnić .
- zabrzmie krótki sygnał dźwiękowy.
- podczas przytrzymywania  nacisnąć i zwolnić  (2-FL).
- teraz można zwolnić .
- wyświetlacz kuchenki FL (7) pokazuje naprzemiennie symbole „C” i „0”, wskazując możliwość ustawienia ograniczenia.
- wyświetlacz kuchenki RL (7) pokazuje aktualne ustawienia**
- 0 = 7,4 KW 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW
- ** domyślnie, ograniczenie jest ustawione na 7,4 KW.
- aby zmienić ustawienia ograniczenia mocy, należy nacisnąć  (2-FL)
- aby zapisać wprowadzone zmiany, należy nacisnąć  przez 2 sekundy; zabrzmie długi sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienia.

- nacisnąć , aby wyjść z funkcji.

Korzystanie z wentylatora wyciągowego


Włączanie

Nacisnąć (dotknąć)  WŁ./WYŁ. 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 wentylatora wyciągowego:



- Dotknąć (nacisnąć) przelącznik wyboru , aby aktywować wentylator wyciągowy.



Prędkość (moc) wyciągu:

- dotknąć (nacisnąć) przelącznik wyboru , aby zwiększyć prędkość (moc) wyciągu (0-10);
- dotknąć (nacisnąć) przelącznik wyboru , aby zmniejszyć prędkość (moc) wyciągu (10-0);

Działanie

Wyłącznik czasowy



Wyłącznik czasowy jest aktywowany przy każdej prędkości przez naciśnięcie symbolu ; wyświetlacz (10) wskaże odliczanie. Wyświetlacz (8) wskaże symbol . Regulacja wyłącznika czasowego wentylatora wyciągowego Wstępnie ustawione czasy wyłączenia mogą być modyfikowane. Modyfikacja musi być wykonana przy aktywnym wyłączniku czasowym.

- Nacisnąć , aby zwiększyć czas automatycznego wyłączenia.
- Nacisnąć , aby zmniejszyć czas automatycznego wyłączenia.

Wskaźnik nasycenia filtra


Na okapie pojawi się informacja, jeżeli filtr będzie wymagał konserwacji: Filtr przeciwłuszczowy „FILTER” (11) dioda LED świeci Zapachowy filtr z aktywnym węglem „FILTER” (11) dioda LED miga.



Reset nasycenia filtra

Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów (przeciwłuszczowego i/lub z aktywnym węglem) przytrzymać klawisz ; „” dioda LED gaśnie i licznik uruchamia się ponownie.


Aktywacja wskaźnika nasycenia filtra zapachowego z aktywnym węglem

Wskaźnik ten jest normalnie wyłączony. Sposób aktywacji:

- włączyć zasysanie płyty naciskając ;

- po włączeniu silnika zasysania i wyłączeniu kuchenki 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; „” miga, a następnie wyłącza się, informując tym samym o prawidłowej dezaktywacji.

Tryb automatyczny

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 , dioda LED „” (11) 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.

Działanie

Zaleca się zakup zestawu FDS KIT – 100 Elektrotechnik Schabus, dostępnego w autoryzowanych centrach firmy Elektrotechnik Schabus lub online:

www.elektrotechnik-schabus.de.

- Podłączenie elektryczne zestawu zasysania może zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

- Producent powierzchni zasysającej nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za wszelkie niedogodności, uszkodzenia lub pożary spowodowane usterkami i/lub awariami i/lub nieprawidłową instalacją zestawu.

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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 (wył.)	Zerowa moc	Powierzchnia wspierająca	Płyta w gotowości lub wyłączona (możliwa jest obecność ciepła szczątkowego obecnego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez H-L-0)

Działanie

4.2 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 maśta - 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 maśta - moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Duszenie	Podsmażanie z wykorzystaniem oleju (jeżeli maśta - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryba	Grillowane	Wstępne nagrzewanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Duszenie	Podsmażanie z wykorzystaniem oleju (jeżeli maśta - 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 masa - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Sosy mięsne	Podsmażanie z wykorzystaniem oleju (jeżeli masa - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Beszamel	Przygotowywanie podstawy (topienie masy 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

Konserwacja

Konserwacja płyty

Przeostoga! 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

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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 tłuszczu generowane podczas gotowania. Należy go czyścić raz w miesiącu (lub po sygnalizowaniu takiej potrzeby przez wskaźnik nasycenia filtra) za pomocą niezrączych 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 niezmiennione.

Filtry z węglem aktywnym (wyłącznie dla wersji z filtrem)

Rys. 17 – 17a – 17b – 17c

Wychwytyją nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt ten jest wyposażony w cztery zestawy filtrów, które wychwytyją 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.

Konserwacja

5.2 Diagnostyka usterek

Kod błędu	Opis	Możliwe przyczyny	Kasowanie błędu
E2	Strefa sterowania wylączy się ze względu na nadmierną temperaturę	Temperatura wewnątrz komponentów elektronicznych jest za wysoka	Należy poczekać na ostygnięcie urządzenia przed jego ponowną eksploatacją
E3	Nieodpowiedni pojemnik	Utrata własności magnetycznych	Wyjąć naczynie
E5	Problemy z komunikacją pomiędzy interfejsem użytkownika a modułem indukcyjnym	Prąd nie dociera do modułu; przewód elektryczny jest źle podłączony lub uszkodzony	Odtąć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić połączenie
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. Wylączyć 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

- 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 ovládnání.
- 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, lžice 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 nespotebujete detektor hrnce.
- Zabraňte úniku; při varu nebo ohřevu kapalin snižte 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 otevírali: 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.
- Přístroj 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!** Toto zařízení není určeno pro použití s plynovými hořáky.

Důležité pokyny pro bezpečnost a životní prostředí

- **Pozor!** Když je varná deska zapnutá, přístupné části kapoty se mohou horko.
- **Pozor!** Nepřipojujte zařízení k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena.
- **Pozor!** Při nedodržení instalace šroubů a spojovacích prostředků v souladu s těmito pokyny může dojít k elektrickému nebezpečí.
- 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 x 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 kaptu 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 symbol znamená, že příslušný produkt na konci jeho životnosti nesmí být likvidován spolu s jiným domácím odpadem. Použité zařízení musíte odnést do oficiální sběrný pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Obráťte se na místní úřady nebo na prodejce, u kterého jste si zařízení zakoupili, a informujte se o umístění sběrných zařízení. Každá domácnost hraje důležitou roli ve sběru a recyklaci starých zařízení. Správná likvidace starého zařízení pomáhá předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici 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. Odvezte je na sběrné místo balicího 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 nescoucí 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 hrncích 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 Ø 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, ohřívače, pece, pračky a sušičky.
- Před zasunutím varné desky vyjměte skříně 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

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 příka-zy, jednoduše stiskněte (stiskněte) symboly, které je reprezentují (viz. Obrázek 1A)

Klávesy

1. Zapnutí / vypnutí varné desky / odsávacího ventilátoru varné desky
2. Vyberte varnou zónu
Zvýšení úrovně výkonu
3. Zvýšení rychlosti (výkonu) odsávání
4. Snížení úrovně výkonu
Snížení rychlosti (výkonu) odsávání
Snížení hodnoty časovače
5. Aktivovat časovač
Zvýšení hodnoty časovače
6. Aktivovat automatické nasycení
resetovacího filtru funkcí

Displej / LED

7. Zobrazit úroveň výkonu
8. Zobrazení rychlosti (výkonu) odsávání
9. Indikátor aktivního stavu časovače
10. Indikátor hodnoty časovače
11. Indikátor funkce automatického odsávání
Indikátor pomoci filtru

Úkon

Používání varné desky

Než začnete, je důležité vědět: Všechny funkce této varné desky jsou navrženy tak, aby vyhovovaly nejprísnější 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	<i>0</i>
Úroveň výkonu	<i>1...9-P</i>
Indikátor zbytkového tepla	<i>H</i>
Detektor hrnce	<i>U</i>
Funkce Bridge je aktivní	<i>Π</i>
Funkce správce teploty aktivní	<i>U</i>
Funkce dětského zámku aktivní	<i>L</i>

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.

Úkon


Indikátor zbytkového tepla

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla označena vizuálním signálem na odpovídajícím displeji zóny pomocí symbolu „H“.

Použití



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


 kněte se (stiskněte panel výběru  (2) odpovídající požadované varné zóně.

9 Úroveň výkonu



Dotykem (stiskem) voliče  (2) zvýšíte úroveň výkonu; Dotykem (stiskem) voliče  snížíte úroveň výkonu; Úroveň výkonu se zobrazí na displeji vybrané zóny: “1...9”

Napájecí Booster

Produkt má vysokou úroveň dodatečného výkonu (nad úroveň 9), který má omezenou dobu 5 minut, po jejímž uplynutí se úroveň výkonu vrátí na předchozí úroveň.

Dotykem (stiskem) voliče  zvýšíte úroveň výkonu (po dosažení úrovně 9) a aktivujete napájecí Booster

Úroveň napájecího Boosteru je zobrazena na obrazovce zvolené zóny se symbolem “P”.






Poznámka: Varná zóna  (obr.19), nemá časovač pro napájecí Booster; deaktivujte stisknutím tlačítka Napájecí Booster .

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:


- zvolte varnou zónu “Master”  (která musí být na úrovni 0)  + podržte stisknuté , dokud nezazní akustický signál, po kterém bude následovat blikající symbol “B” na displeji (7) “Sekundární” varné zóny.
- zvolte “sekundární” varnou zónu  do 3 sekund.
- nastavte provozní úroveň (výkon)  varné zóny “Master”, která se  zobrazí na příslušném displeji (7)


Poznámka: Chcete-li deaktivovat funkci Bridge, jednoduše přiveďte varnou zónu na teplotu “D”.

Úkon

Správce teploty

Správce teploty je řídicí funkce, která umožňuje udržovat teplo při konstantní teplotě a optimální úrovni výkonu mezi 0 a 1; ideální pro udržení hotových pokrmů teplých.

Funkce Správce teploty je aktivována při prvním stisknutí tlačítka  (2).




Symbol “” se zobrazí na displeji zóny pracující v režimu Správce teploty.

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 a podržte  (2-FR) a 
- pak opět a volič (2- FR); akustický signál znamená, že je aktivní dětský zámek a na displejích (7) se zobrazí “”.

Deaktivace:

- stiskněte současně a podržte  (2-FR) a 

- poté znovu; akustický signál znamená, že je dětský zámek deaktivován a na displejích (7) zmizí “”.



Dočasná deaktivace: je možné použít varnou zónu, a to i při aktivní dětské pojistce. Postupujte takto:

- stiskněte a podržte  (2-FR) a 




Nyní můžete varnou zónu normálně používat, dětský zámek se znovu aktivuje, po vypnutí varné desky.

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.

Časovač se aktivuje stisknutím symbolu , jakmile časovač dokončí odpočítávání, zazní akustický signál (po dobu 2 minut nebo se zastaví stisknutím libovolného tlačítka varné desky), zatímco na displeji (10) bliká symbol “”.

Regulace Funkce časovače varné desky



- Vyberte varnou zónu  (2).
- Stiskněte  pro přístup k regulační funkci.
- Upravte dobu trvání časovače: stisknutím voliče pro zvýšení času automatického vypnutí stiskněte volič,  čímž se sníží doba automatického vypnutí.

Úkon


- stiskněte volič , abyste snížili čas automatického vypnutí.

Poznámka: Každá varná zóna může mít jiný časovač; na displeji (10) se na 10 sekund zobrazí odpočítávání posledního vybraného varné desky, po kterém se zobrazí odpočítávání s nejméně zbývajícím časem.

Vypnutí časovače:


- nastavte hodnotu časovače na "0" pomocí tlačítka .
- vypněte varnou desku pomocí .

Poznámka: Funkce zůstane aktivní, pokud není mezitím stisknuto žádné jiné tlačítko.

Poznámka: při použití časovače se na straně varné zóny objeví symbol .

Časovač vajec


Funkce Časovač vajec je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a na zónu extrakce). Po uplynutí nastaveného času je uživatel informován prostřednictvím akustického signálu.

Časovač vajec se aktivuje stisknutím tlačítka .









Poznámka: Chcete-li regulovat funkci časovače vajíček, postupujte stejným způsobem jako u funkce časovače.

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 .
- při podržení  stiskněte a uvolněte .
- zazní krátký akustický signál.
- při podržení  stiskněte a uvolněte  (2-FL).
- nyní je možné uvolnit .
- na displeji (7) zóny FL se střídavě zobrazují symboly "C" a "0", což znamená, že lze nastavit limit.
- na displeji (7) zóny RL se zobrazí aktuální nastavení **
- 0 = 7,4 KW 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW
- ** ve výchozím nastavení je limit nastaven na 7,4 kW
- pro změnu nastavení omezení výkonu stiskněte  (2-FL)
- pro uložení výběru stiskněte  na 2 sekundy; zazní dlouhý akustický signál k potvrzení nastavení.

Úkon

- stisknutím  ukončíte funkci.

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) voliče  pro aktivaci odsávacího ventilátoru.

Rychlost odsávání (výkon)

- dotkněte se (stisknutím) voliče  pro zvýšení rychlosti odsávání (napájení) (0-10);
- dotkněte se (stisknutím) voliče  pro snížení rychlosti odsávání (napájení) (10-0);

Časovač


Časovač je aktivován při libovolné rychlosti stisknutím symbolu  a na displeji (10) se zobrazí odpovídání. Na displeji (8) se zobrazí symbol . Nastavení časovače odsávacího ventilátoru. Přednastavené časy vypnutí lze změnit. Změna musí být provedena, když je aktivován časovač.

- Stiskněte , abyste prodloužili dobu automatického vypnutí.
- Stiskněte , abyste zkrátili dobu automatického vypnutí.

Indikátor saturace filtru




Kapota označuje, kdy je potřeba údržba filtru: Tukový filtr "FILTER" (11) LED kontrolky se rozsvítí. Filtr zápachu aktivního uhlíku "FILTER" (11) LED kontrolka bliká.

Resetujte sytost filtru


Po údržbě filtrů (tukového a/nebo aktivního uhlí) podržte tlačítko ; kontrolka "FILTER" (11) zhasne a počítání se resetuje.

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 aktivizační kroky popsané výše,  bliká a pak se vypne, čímž indikuje úspěšnou deaktivaci.



Úkon

Automatický režim

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  se rozsvítí kontrolka  (11), která indikuje, že kapuce je v tomto režimu aktivní.

Sací plocha je navržena tak, aby byla použita v kombinaci s čidlem okenního kytu (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

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)

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Úkon

4.2 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

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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 NÁŘADÍ!**

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 filtrovací 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 mastné 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
E3	Nevhodný kontejner	Ztráta magnetických vlastností	Odstraňte nádobu
E5	Poruchy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Elektrický proud nedosahuje modulu; napájecí kabel je vadný nebo není správně připojen	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte spojení
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!** Prísne 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 dost' 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 kardiostimulátormi a aktívnymi implantátmi je dôležité pred použitím indukčnej varnej dosky skontrolovať, či je ich kardiostimulátor kompatibilný so zariadením.
- Počas a po používaní sa nedotýkajte horúcich častí zariadenia.
- Vyhnite sa kontaktu s obľechením 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. Nebezpečenstvo požiaru: nenechávajte objekty na varných plochách.

Dôležité pokyny pre bezpečnosť a životné prostredie

- 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.
- Nádoby majú byť umiestnené priamo na varnú dosku a vycentrované. V žiadnom prípade nič nekladajte medzi nádobu a varnú dosku.

Dôležité pokyny pre bezpečnosť a životné prostredie

- 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 nedohliada.
- 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.
- **Pozor!** Toto zariadenie nie je určené pre použitie s plynovými horákmi.

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.
- **Pozor!** Pri nedodržaní inštalácie skrutiek a spojovacích prostriedkov v súlade s týmito pokynmi môže dôjsť k ohrozeniu elektrickým prúdom.
- 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 výrobkom 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.

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:

Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).



Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Informácie o balení



Balenie produktu je vyrobené z recyklovateľných materiálov, v súlade s našou národnou legislatívou. 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 perfektného rovného dna.
- kovové nádoby so smaltovaným dnom.
- nádoby s drsným dnom, aby ste predišli poškriabaniu 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 hranaté 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 spojenú.

- Použite potrubie s minimálnou nevyhnutnou dĺžkou.
- Použite potrubie s čo najmenším počtom zatáčok (maximálny uhol: 90°).
- Vyhnete 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 odborne 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.
- Zemniaci 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 nahraďiť 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. Zoberte 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 vložením 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, masť, oleje, prášky, staré zvyšky lepidla atď.); tmel musí byť rovnomerne rozložený po celom obvode rámu; po lepení nechajte sušiť približne 24 hodín.

Obr. 1b

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 príka-zy, dotknite sa (stlačte) symbolov, ktoré ich reprezentujú (pozri obrázok 1A.)

Klávesy

1. ZAP/VYP na varnej doske / ventilátore dosky
2. Vyberte požadovanú varnú zónu
Zvýšenie úrovne výkonu
3. Zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania
4. Zvýšenie úrovne výkonu
Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania
Zníženie hodnoty časovača
5. Aktivovať časovač
Zvýšenie hodnoty časovača
6. Aktivovať automatické nasýtenie resetovacieho filtra funkcií

Displej / LED

7. Zobrazíť úroveň výkonu
8. Zobrazíť rýchlosť (výkon) odsávania
9. Indikátor aktívneho stavu časovača
10. Indikátor hodnoty časovača
11. Indikátor automatickej funkcie odsávania
Indikátor asistencie filtra

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	O
Úroveň výkonu	1...9-P
Indikátor zvyškového tepla	H
Detektor hrncov	U
Aktívna funkcia Bridge	Π
Funkcia správcu teploty aktívna	U
Funkcia detského zámku aktívna	L

Znaky varnej dosky

Aktivácia sejfu

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.

Obsluha


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


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  (2) zodpovedajúcu požadovanej varnej zóne.

9 úrovni výkonu



Dotknite sa (stlačte) volič  (2) na zvýšenie úrovne výkonu. Dotknite sa (stlačte) volič  na zníženie úrovne výkonu. Úroveň výkonu sa zobrazuje na displeji vybratej zóny: „1...9“

Booster výkonu

Spotrebič má vysokú úroveň prídavného výkonu (nad úroveň 9), ktorý má obmedzené trvanie 5 minút, po ktorých sa úroveň výkonu vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa (stlačte) volič  na zvýšenie úrovne výkonu (po úrovni 9) a aktivujte Booster výkonu.

Úroveň Booster výkonu sa zobrazuje na displeji vybratej zóny pomocou symbolu „P“.





Poznámka: Varná zóna  (0BR. 19) nemá časovač pre Booster výkonu, na deaktiváciu funkcie Booster výkonu stlačte .

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:


- vyberte „Hlavnú“ varnú zónu  (ktorá musí mať úroveň výkonu 0) - podržte stlačené , pokým nezaznie zvukový signál, za ktorým nasleduje zobrazenie blikajúceho symbolu „P“ na displeji (7) „Sekundárnej“ varnej zóny.
- vyberte „Sekundárnu“ varnú zónu  do 3 sekúnd.
- nastavte „prevádzkovú úroveň (Výkon)“  „Hlavnej“ varnej zóny, ktorá sa zobrazí na príslušnom displeji (7).

Obsluha

Poznámka: Na deaktiváciu funkcie Bridge varnú zónu jednoducho zmeňte na teplotu „0“.

Správca teploty

Správca teploty je riadiaca funkcia, ktorá umožňuje udržiavať teplo pri stálej teplote za optimálnej úrovne výkonu od 0 do 1. Ideálne na udržiavanie teploty pripravených potravín.

Funkcia Správca teploty sa aktivuje pri prvom stlačení tlačidla  (2).



Symbol „L“ sa zobrazí na displeji zóny, ktorá funguje v režime Správca teploty.

Detský zámok



Detský zámok umožňuje zabrániť náhodnému prístupu deťom do varnej zóny a zóny extrakcie, čím zabraňuje 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 zároveň podržte  (2-FR) a 
- potom opäť a volič (2-FR), zvukový signál oznámi, že detský zámok je aktívny a na displeji sa zobrazí „L“ (7).

Deaktivácia:

- stlačte a zároveň podržte  (2-FR) a 
- potom opäť; zvukový signál oznámi, že detský zámok je aktívny a na displeji sa zobrazí „L“ (7).


Dočasná deaktivácia: varnú zónu je možné používať aj vtedy, keď je aktívny detský zámok. Postupujte nasledovne:

- stlačte a podržte  (2-FR) a 

Teraz môžete použiť varnú zónu bežným spôsobom, detský zámok sa opäť aktivuje, keď varná doska vypne.





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.

Časovač sa aktivuje stlačením symbolu  hneď, ako sa dokončí odpočítavanie časovača a zaznie zvukový signál (na 2 minúty alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla varnej dosky), pričom na displeji (10) bliká symbol „00“.



Obsluha

Regulácia funkcie časovača varnej dosky:


- Vyberte požadovanú varnú zónu  [2].
- Stlačte  na sprístupnenie regulácia funkcie.
- Regulovanie trvania časovača: stlačte volič na zvýšenie automatického času vypnutia, stlačte volič  na zníženie automatického času vypnutia.
- stlačte volič , čím sa zníži čas automatického vypnutia.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať iný časovač; na displeji [10] sa na 10 sekúnd zobrazí odpočítavanie poslednej zvolenej varnej dosky, po ktorej sa zobrazí odpočítavanie s najnižším zostávajúcim časom.

Vypnutie časovača:


- nastavte časovač na "0", pomocou .
- varnú dosku vypnite pomocou .

Poznámka: Funkcia ostáva aktívna ak medzitým nie je stlačené iné tlačidlo.

Poznámka: Ak sa Časovač používa, na boku varnej zóny sa zobrazí symbol .

Časovač pre vajíčka


Funkcia Časovač vajíčok je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a zóny extrakcie). Na konci nastavebného času je používateľ upozornený zvukovým signálom.

Časovač vajíčok sa aktivuje stlačením .







Poznámka: pre reguláciu funkcie časovača vajíčok, postupujte podľa rovnakého postupu ako pre funkciu Časovač.

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 .
 - zároveň podržte stlačené  a pustite .
 - zaznie krátky zvukový signál.
 - medzitým podržte stlačené  a pustite  (2-FL).
 - teraz môžete pustiť .
 - zóna FL na displeji [7] zobrazuje alternatívne symboly „C“ a „0“ na oznámenie toho, že je možné nastaviť obmedzenie.
 - zóna RL na displeji [7] zobrazuje aktuálne nastavenie**
 - 0 = 7,4 KW 1 = 4,5 KW
 - 2 = 3,1 KW
- ** štandardne je limit nastavený na 7,4 KW.

Obsluha

- na zmenu nastavenia obmedzenia výkonu stlačte  (2-FL)
- na uloženie výberu stlačte  na 2 sekundu; zaznie zvukový signál na potvrdenie nastavení.
- stlačte  na vypnutie funkcie.

Používanie odsávacieho ventilátora


Výkon zapnutý

Stlačte (dotknite sa)  ZAP/YP 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 odsávacieho ventilátora



- Dotknite sa (stlačte) voliča  na aktivovanie odsávacieho ventilátora.

Rýchlosť (výkon) odsávania

- dotknite sa (stlačte) volič  na zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0 – 10);
- dotknite sa (stlačte) volič  na zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (10 – 0);

Časovač



Časovač sa aktivuje pri akeikolvek rýchlosti stlačením symbolu , na displeji (10) sa zobrazí odpočítavanie. Na displeji (8) sa zobrazí symbol . Regulátor časovača ventilátora odsávania. Prednastavený čas vypnutia je možné upraviť. Zmena sa musí vykonať, keď je Časovač aktívny.

- Stlačte  na zvýšenie času automatického vypnutia.
- Stlačte  na skrátenie času automatického vypnutia.

Indikátor saturácie filtra:




Digestor indikuje kedy je potrebná údržba filtru: LED kontrolka filtra mastnoty „FILTER“ (11) svieti. LED kontrolka filtra aktivovaného uhlíka proti zápachu „FILTER“ (11) blinká.

Resetovať saturáciu filtra

Po vykonaní údržby filtrov (mastnota a/alebo aktivované uhlie) podržte tlačidlo ; LED kontrolka „“ sa vypne a počet sa reštartuje.


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 vykávanie úspešnej aktivácie.

Obsluha

Deaktivácia indikátora nasýtenia filtra pachov s aktívnym uhlím



Opakujte aktivačné kroky popísané vyššie „“ bliká, potom sa vypne, aby bola naznačená úspešná deaktivácia.

Automatický režim

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

Na aktiváciu tejto funkcie:

Zľahka stlačte , LED kontrolka „“ (11) sa rozsvieti pre naznačenie, že digestor pracuje v tomto režime.

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, deteguje, 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 sacieho povrchu KIT musí vykonávať kvalifikovaný a špecializovaný technický personál.

- Výrobca sacieho povrchu odmieta zodpovednosť za akékoľvek nepríjemnosti, poškodenie alebo požiar spôsobené závadami a/alebo problémami s nesprávnou prácou a/alebo nesprávnou inštaláciou KIT.

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)

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Obsluha

4.2 Tabuľky varenia

Kategoríe 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	Uvarte mlieko	4-5	Miešajte	4-5
	Pudingy	Uvarte mlieko	4-5	Miešajte	2-3
	Ryžový puding	Zohrejte mlieko	5-6	Miešajte	2-3

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

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.
E3	Nevhodný kontajner	Strata magnetických vlastností	Odstráňte nádobu
E5	Poruchy komunikácie medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom	Elektrický prúd nedosahuje modulu; napájací kábel je chybný alebo nie je správne pripojený	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a skontrolujte spojenie
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.

EN

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Importanti istruzioni ambientali e di sicurezza

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 dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico, per cucinare alimenti ed estrarre i 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.

Importanti istruzioni ambientali e di sicurezza

- A garanzia della conformità fra installazione e standard di sicurezza in vigore, è richiesto un normale interruttore omni-polare 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.
- 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.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Importanti istruzioni ambientali e di sicurezza

- 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 di cottura può essere pericolosa e causare incendi.
- Supervisionare il processo di cottura. Monitorare costantemente i processi di cottura a breve termine.
- **NON** tentare di estinguere le fiamme con l'acqua. Spegnerne 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 come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di 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 di 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.

Importanti istruzioni ambientali e di sicurezza

- Non usare fogli di alluminio nella cottura e non posizionare prodotti avvolti nell'alluminio sopra la superficie di cottura. L'alluminio si scioglierebbe danneggiando irreparabilmente il dispositivo.
- Non riscaldare cibi in scatola senza prima aprirli: potrebbero esplodere. Questo avviso si applica a tutti gli altri tipi di piani di cottura.
- Non utilizzare valori elevati di potenza (es. la funzione Booster) per il riscaldamento di determinati liquidi come l'olio da frittura. Il calore eccessivo è pericoloso. In questi casi, suggeriamo l'utilizzo di un livello di potenza inferiore.
- Posizionare i contenitori direttamente al centro del piano di cottura. Non posizionare mai oggetti fra le pentole e il piano di cottura.
- In situazioni con temperature elevate, il dispositivo riduce in automatico il livello di potenza delle zone di cottura.
- Prima di eseguire attività di pulizia o manutenzione, scollegare il prodotto dalla rete elettrica scollegando 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.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Importanti istruzioni ambientali e di sicurezza

- 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 una 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 dell'olio.
- **Attenzione** Questo apparecchio non deve essere utilizzato con piani cottura a gas.
- **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.
- **Attenzione** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio secondo le presenti istruzioni può causare rischi elettrici.

Importanti istruzioni ambientali e di sicurezza

- 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 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Importanti istruzioni ambientali e di sicurezza

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 antigrasso, pulirlo quando necessario. Per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore, utilizzare il diametro di canalizzazione massimo indicato nel presente manuale.

Atitiktis EEJA direktyvai ir atitarnavusio gaminio sutvarkymas:

Šis gaminys atitinka ES EEJA direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys žymimas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEJA) simboliu.



Šis simbolis reiškia, kad, kai produktas tampa nebenaudojamas, jo negalima šalinti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Panaudotų prietaisų būtina pristatyti į elektros ir elektroninių prietaisų surinkimo ir perdirbimo punktą. Norėdami sužinoti, apie surinkimo ir perdirbimo punktus - susisiekiite su vietos institucijomis arba pardavėju. Kiekvienas atliekame svarbų vaidmenį saugodami gamtą ir perdirbdami senus buitinius prietaisus. Atitinkamas panaudotų buitinių prietaisų šalinimas padeda išvengti neigiamos žalos gamtai ir žmogaus sveikatai.

Atitiktis RoHS direktyvai

Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra direktyvoje nurodytų kenksmingų ar draudžiamų medžiagų.

Informacija apie pakuotę



Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų, atsižvelgiant į mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Neišmeskite pakavimo medžiagų kartu su buitinėmis arba kitomis atliekomis. Jas atiduokite į vietinių valdžios institucijų nurodytus pakavimo medžiagų surinkimo punktus.

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 di 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 di 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 di cottura, evitando inutili dispersioni di calore.

2.1 Contenitori di cottura



Utilizzare solo pentole riportanti questo simbolo

Importante. Per evitare il danneggiamento permanente della superficie del piano di 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 di cottura.

- Non posizionare mai padelle e pentole calde sulla superficie del pannello di controllo del piano di cottura.

2.1.1 Contenitori preesistenti

La cottura a induzione sfrutta il magnetismo per generare calore. Pertanto, i contenitori devono contenere ferro. Verificare che i materiali delle pentole siano magnetici mediante una calamita. 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 sui diametri minimi 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 consumi energetici e tempi di cottura.
- Posizionare le pentole al centro della zona di cottura tracciata sul piano di cottura.

Utilizzo

Utilizzo della ventola dell'estrattore

È possibile utilizzare il sistema di estrazione in due versioni: espulsione ed estrazione esterna o come filtro con ricircolo interno.



Versione a 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 versione a 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.



Versione a filtraggio

Fig.8

L'aria estratta viene filtrata in filtri speciali antigrasso 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 alte prestazioni. I filtri ceramici sono innovativi filtri modulari a carbone rigeneranti (consultare la sezione Manutenzione: filtri a carbone attivo del presente manuale).

Le proprietà chimiche garantiscono un assorbimento ottimale degli odori e un'elevata resistenza meccanica.

Per maggiori informazioni, consultare la pagina relativa alla versione a 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 è di almeno 5 cm nella parte anteriore, almeno 4 cm nella parte laterale e 50 cm rispetto ai pensili al di sopra.

Nota: le distanze minime suggerite sono indicative. Nella progettazione degli spazi, attenersi al 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 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 nella targhetta situata sulla 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 superiore di 50 °C rispetto a quella degli ambienti.
- Il dispositivo è progettato per il collegamento costante alla rete elettrica: effettuare il collegamento alla rete fissa mediante interruttore regolare omipolare, 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 un altro tipo (non fornito) con le specifiche seguenti.

Installazione

Collegamento monofase: cavo H05V2V2-F 3G4. Collegamento trifase: cavo H05V2V2-F 5G2.5.

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 dell'assistenza clienti autorizzato o da personale analogamente qualificato.

3.2 Installazione

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, scheda 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 di 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 compromettere 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

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
- ignifugo
- 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 la Figura 1A).

Tasti

1. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano di cottura/della ventola dell'estrattore del piano di cottura
2. Selezione della zona di cottura
Aumento del livello di potenza
3. Aumento della velocità di estrazione (potenza)
4. Diminuzione del livello di potenza
Diminuzione della velocità di estrazione (potenza)
Diminuzione del valore del timer
5. Attivazione del timer
Aumento del valore del timer
6. Attivazione delle funzioni automatiche
Reimpostazione della saturazione dei filtri

Display/LED

7. Visualizzazione del livello di potenza
8. Visualizzazione della velocità di estrazione (potenza)
9. Indicatore di attivazione del timer
10. Indicatore del valore del timer
11. Indicatore della funzione di estrazione automatica
Indicatore di manutenzione del filtro

Funzionamento

Utilizzo del piano di cottura

Prima di iniziare, è importante sapere che tutte le funzioni del piano di cottura sono progettate per

rispettare le normative di sicurezza più stringenti.

Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attiveranno, o si disattiveranno in automatico, in assenza di pentole sui bruciatori o in caso di posizionamento errato.
- In altri casi, le funzioni attivate verranno disattivate in automatico dopo pochi secondi se la funzione specifica richiede un'ulteriore impostazione non selezionata (es: "Accensione del piano di cottura" senza "Selezione del piano di 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" nel 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 Bridge attiva	<i>Π</i>
Funzione di gestione della temperatura attiva	<i>U</i>
Funzione di blocco per bambini attiva	<i>L</i>

Caratteristiche del piano di 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 un segnale visivo sul display della zona corrispondente, mediante il simbolo "H".

Funzionamento


Nota: Prima dell'attivazione di una qualsiasi funzione, attivare la zona interessata.

Accensione



Premere  (toccare) (ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano di cottura/dell'estrattore). La spia luminosa si accende a indicare che il piano di 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 (o premere) la barra di selezione  (2) corrispondente alla zona di cottura desiderata.

9 livelli di potenza



Toccare (premere) il selettore  (2) per aumentare il livello di potenza; toccare (premere) il selettore  per diminuire il livello di potenza; il livello di potenza è mostrato sul display della zona selezionata: "1...9".

Booster di potenza

Il prodotto ha un elevato livello di potenza supplementare (oltre il livello 9), che ha una durata limitata di 5 minuti, dopo di che il livello di potenza torna al livello precedente.

Toccare (premere) il selettore  per aumentare il livello di potenza (dopo il livello 9) e attivare il booster di potenza.

Il livello del booster di potenza è mostrato nel display della zona selezionata con il simbolo "P".

Nota: La zona di cottura  (FIG.19) non ha un timer per il booster di potenza; per disattivare il booster di potenza premere .





Zone 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).

Funzionamento


Per attivare la funzione Bridge:

- selezionare la zona di cottura “principale”  (che deve essere al livello di potenza 0) - tenere premuto  finché non suona un segnale acustico, che sarà seguito dalla comparsa del simbolo lampeggiante “**B**” sul display (7) della zona di cottura “secondaria”.
- selezionare la zona di cottura “secondaria”  entro 3 secondi.
- impostare il livello di funzionamento (potenza) della zona di cottura “principale”, che verrà mostrato sul display relativo (7) .

Nota: Per disattivare la funzione Bridge, è sufficiente portare la zona di cottura alla temperatura “**D**”.

Gestione della temperatura

La gestione della temperatura è una funzione di controllo che consente di mantenere il calore a una temperatura costante a un livello di potenza ottimale tra 0 e 1; ideale per tenere caldi i cibi pronti.

La funzione di gestione della temperatura viene attivata premendo una volta l'icona  (2).



Il simbolo “**L**” appare sul display della zona in funzione in modalità gestione della temperatura.

Blocco 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 premuti contemporaneamente  (2-FR) e 
- quindi di nuovo e il selettore (2-FR); un segnale acustico indica che il blocco bambini è attivo, e un “**L**” appare sui display (7).

Disattivazione:

- tenere premuti contemporaneamente  (2-FR) e 
- quindi di nuovo; un segnale acustico indica che il blocco bambini è stato disattivato, e il “**L**” scompare dai display (7).

Disattivazione temporanea: è possibile usare una zona di cottura, anche quando il blocco bambini è attivo. Procedere come segue:


- tenere premuti  (2-FR) e 

A questo punto è possibile usare normalmente la zona di cottura, il blocco bambini verrà riattivato quando viene spento il piano cottura.





Funzionamento

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 tramite un segnale acustico.



Il timer viene attivato premendo il simbolo  non appena il timer ha completato il conto alla rovescia un segnale acustico suona (per 2 minuti, o viene arrestato premendo qualsiasi icona del piano cottura), mentre il display (10) lampeggia con il simbolo "00".

Regolazione della funzione timer del piano cottura:


- Selezionare la zona di cottura  (2).
- Premere  per accedere alla funzione di regolazione.
- 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.
- premere il selettore  per diminuire il tempo di spegnimento automatico.

Nota: Ciascuna zona di cottura può avere un'impostazione di timer diversa; sul display (10), il conto alla rovescia dell'ultimo piano cottura selezionato viene mostrato per 10 secondi, dopo di che viene mostrato il conto alla rovescia con il minor tempo rimanente.

Per spegnere il timer:


- impostare il valore del timer su "0" usando .
- spegnere il piano cottura, usando .

Nota: La funzione rimane attiva se nel frattempo non viene premuta nessun'altra icona.

Nota: quanto il timer è in uso, il simbolo  appare sul lato della zona di cottura.

Contaminuti

La funzione contaminuti è un conto alla rovescia indipendente dalle zone di cottura (e dalla zona di estrazione). Alla fine del tempo impostato, l'utente viene informato tramite un segnale acustico.


Il contaminuti viene attivato premendo .

Nota: per regolare la funzione contaminuti, seguire la stessa procedura della funzione timer.







Funzionamento




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:

- premere .
 - mentre si tiene premuto  premere e rilasciare .
 - suonerà un breve segnale acustico.
 - mentre si tiene premuto  premere e rilasciare  (2-FL).
 - adesso è possibile rilasciare .
 - il display della zona FL (7) mostra alternativamente i simboli "C" e "0" per indicare che il limite può essere impostato.
 - il display della zona RL (7) mostra le impostazioni correnti**
 - 0 = 7,4 KW 1 = 4,5 KW
 - 2 = 3,1 KW
- **in maniera predefinita, il limite è impostato a 7,4 KW.

- per cambiare l'impostazione di limitazione di potenza premere  (2-FL)
- per salvare la selezione, premere  per 2 secondi; un segnale acustico prolungato suonerà per confermare l'impostazione.
- premere , per uscire dalla funzione.

Utilizzo della ventola dell'estrattore


Accensione

Premere (toccare)  ACCENSIONE/SPEGNIMENTO del piano cottura/dell'estrattore. La spia luminosa si accenderà a 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) il selettore  per attivare la ventola dell'estrattore.



Velocità di estrazione (potenza)

- toccare (premere) il selettore  per aumentare la velocità di estrazione (potenza) (0-10);
- toccare (premere) il selettore  per aumentare la velocità di estrazione (potenza) (10-0);

Funzionamento

Timer



Il timer viene attivato a qualsiasi velocità premendo il simbolo  il display (10) mostrerà il conto alla rovescia. il display (8) mostrerà il simbolo . Regolazione del timer della valvola dell'estrattore I tempi di spegnimento preimpostati possono essere modificati. La variazione deve essere apportata quando il timer è attivo.

- Premere  per aumentare il tempo di spegnimento automatico.
- Premere  per diminuire il tempo di spegnimento automatico.

Indicatore di saturazione del filtro




La cappa indica quando il filtro necessita di manutenzione: Filtro antigrasso il LED "FILTER" (11) si illumina Filtro anti-odori a carboni attivi il LED "FILTER" (11) lampeggia.

Reimpostare la saturazione del filtro


Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (antigrasso e/o a carboni attivi) premere l'icona ; il LED  si spegne e il conteggio ricomincia.

Attivazione dell'indicatore di saturazione del filtro anti-odori a carboni attivi

Questo indicatore è disattivato in condizioni normali. Per attivarlo, procedere come segue:

- 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 anti-odori a carboni attivi



Ripetere le fasi di attivazione descritte sopra  lampeggia, quindi si spegne per indicare che la disattivazione è avvenuta con successo.

Modalità automatica

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 , il LED  (11) si illuminerà per indicare che la cappa sta funzionando in questa modalità.

Funzionamento

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 cesserà 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

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 del cibo fino alla bollitura rapida in presenza di acqua o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura
	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 l'ebollizione, cuocere 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

4.2 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
Vegetali, legumi	Bolliti	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Ebollizione	6-7
	Fritti	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltati	Riscaldamento accessori	7-8	Cottura	6-7
	Stufati	Riscaldamento accessori	7-8	Cottura	3-4
	Fritti	Riscaldamento accessori	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

Funzionamento

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
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
	Sode/ bollite	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	Fuoco lento	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 di cotture 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 di cottura e pulirlo per rimuovere residui e macchie di cibo. Lo zucchero o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero danneggiano il piano di 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 di 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 nella 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.

Manutenzione

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 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 antidori 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 di cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo
E3	Contenitore non adatto	Perdita delle proprietà magnetiche	Rimuovere la pentola
E5	Problemi di comunicazione fra interfaccia utente e modulo d'induzione	Il modulo non riceve elettricità. Il cavo di alimentazione è guasto o collegato in modo errato	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e verificare il collegamento
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 consultato 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.

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.

ține 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.

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșuri a produsului uzat:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșuri electrice și electronice (WEEE).



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie eliminat cu alte deșuri 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.

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/EU). Nu con-

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

RO

NL

FR

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 Figura 1A).

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 distribuție 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 pre-setate 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

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-O)

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

RO

NL

FR

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.

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.

Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

1.1 Algemene veiligheid

Belangrijke veiligheidsinstructies. Lees zorgvuldig en bewaar ter referentie in de toekomst. Dit deel bevat veiligheidsinstructies die u beschermen tegen het risico op brand, elektrische schok, blootstelling aan lekkende magnetronstralen, persoonlijk letsel of materiële schade. Het niet opvolgen van deze instructies maakt elke garantie ongeldig.

- Grundig-producten voldoen aan de van toepassing zijnde veiligheidsnormen; daarom moet in het geval van beschadiging aan het apparaat of het stroomsnoer dit worden gerepareerd of vervangen door de dealer, het servicecentrum of een specialist en erkende service om elk gevaar te vermijden. Verkeerd of niet-gekwalificeerd reparatiewerk kan gevaarlijk zijn en een risico vormen voor de gebruiker.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - bij klanten in hotels en andere

types van overnachtingsomgevingen;

- omgevingen van het type bed-and-breakfast.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- De producent kan niet aansprakelijk worden gehouden voor schade die is ontstaan door ongeschikte installaties of onjuist gebruik van het product.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- De minimale afstand tussen het ondersteunende oppervlak voor het kookgerei op de kookplaat en het laagste gedeelte van uw product moet minstens 65 cm zijn.

Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

- Als de installatie-instructies voor het gasfornuis een grotere afstand aangeeft, dient hier rekening mee te worden gehouden.
- Zorg ervoor dat uw netstroom overeenkomt met de informatie die staat op het typeplaatje van het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit als de stroomkabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Vermijd schade aan de stroomkabel door knijpen, buigen of wrijven langs scherpe randen. Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geaard stopcontact.
WAARSCHUWING: Sluit het apparaat niet op het stroomnetwerk aan totdat de installatie volledig is afgerond.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd toegankelijk is.
- De verlichting na langdurige werking niet aanraken. De lampen zijn heet en kunnen uw handen verbranden.
- Volg de voorschriften op die door de deskundige autoriteiten zijn bepaald wat betreft de luchtafvoer (deze waarschuwing is niet van toepassing bij gebruik zonder rookkanaal).
- Zet het apparaat aan nadat er een pan op de kookplaat is gezet. Anders kan de hoge warmte in sommige delen van uw product vervorming veroorzaken.
- Zet de kookplaat uit voordat u de pan van de kookplaat haalt.
- Laat geen hete olie achter op de kookplaat. Pannen met hete olie kunnen in brand vliegen.
- Let op uw gordijnen en andere afdekkingen, want olie kan bij de bereiding van bijvoorbeeld patat in brand vliegen.
- Vetfilters moeten minstens eens per maand worden vervangen. Koolstoffilters moeten minstens eens per 3 maanden worden vervangen.
- Het product moet worden gereinigd in overeenstemming met de gebruikershandleiding. Als bij reiniging de gebruikershandleiding niet wordt opgevolgd, kan er brandgevaar ontstaan.
- Gebruik in plaats van het huidige filter geen filtermaterialen die niet vuurbestendig zijn.
- Gebruik alleen de originele onderdelen of onderdelen aanbevolen door de fabrikant.

Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

- Gebruik het product niet zonder filter en verwijder de filters niet als het product in werking is.
- In het geval er vlammen ontstaan, schakelt u uw apparaat en kooktoestellen uit.
- Bedek de vlammen als deze ontstaan en blus ze nooit met water.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact vóór elke reiniging en wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- De negatieve druk in de ruimte mag niet hoger zijn dan 4 Pa (4 x 10 bar) als de afzuigkap voor de elektrische kookplaat en apparaten op een andere energiebron werken, maar de stroom tegelijkertijd in werking is.
- In de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt, moeten de uitlaten van apparaten die op olie of gas werken, zoals een kamerverwarming, volledig worden geïsoleerd of het apparaat moet van een hermetisch afgesloten type zijn.
- Gebruik om het rookkanaal aan te sluiten pijpen met een diameter van 120 of 150 mm. De pijpansluiting moet zo kort mogelijk zijn en zo min mogelijk ellebogen hebben.

Verstikkingsgevaar! Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.

LET OP: Toegankelijke delen kunnen indien gebruikt met kookapparaten heet worden.

- De afvoer van het product mag niet worden aangesloten op luchtkanalen die een ander soort rook bevatten.
 - Er kan onvoldoende ventilatie in de ruimte zijn als de afzuigkap voor de elektrische kookplaat tegelijk wordt gebruikt met de toestellen die op gas of andere brandstoffen werken (dit is mogelijk niet van toepassing op apparaten die de lucht uitsluitend terug in de ruimte brengen).
 - Op het product geplaatste voorwerpen kunnen vallen. Plaats geen voorwerpen op het product.
 - Flambeer niet onder uw product.
- WAARSCHUWING:** Verwijder de beschermende folie voordat u de afzuigkap installeert.
- Zorg tijdens de werking dat er zich onder de afzuigkap nooit hoge vlammen bevinden.
 - Frituurpannen moeten tijdens gebruik voortdurend onder toezicht staan: oververhitte olie kan in brand vliegen.

Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

1.2 Naleving van de WEEE-norm en verwerking van afvalproducten:

Dit product voldoet aan de WEEE-norm van de EU (2012/19/EU). Dit product heeft een classificatiesymbool voor verwerking van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).



Dit symbool geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid aan het einde van zijn levensduur. Het gebruikte apparaat moet worden geretourneerd naar het officiële inzamelpunt voor recycling van

elektrische en elektronische apparaten. Om deze inzamelpunten te vinden kunt u contact opnemen met uw lokale autoriteiten of detailhandelaar waar het product werd verkocht. Ieder huishouden voert een belangrijke rol uit in terugwinnen en recycling van oude apparatuur.

Een juiste afvalbehandeling levert een bijdrage ter voorkoming van de negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

1.3 Naleving van de RoHS-richtlijn

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU RoHS-norm

(2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in de norm zijn vermeld.

1.4 Verpakkingsinformatie



Verpakkingsmaterialen van het product zijn gemaakt uit recycleerbare materialen in overeenstemming met onze nationale milieuverordeningen. Gooi de verpakkingsmaterialen niet samen met het huishoudelijk afval of ander afval weg. Breng ze naar de inzamelpunten voor verpakkingsmaterialen aangewezen door de lokale instanties.

Gebruik

Het inductiekookstelsel is gebaseerd op het fysieke fenomeen van magnetische inductie. Het belangrijkste kenmerk van dit stelsel is de directe overdracht van energie van de generator naar de pot.

Voordelen: In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- Veiliger: lagere temperatuur op het glasoppervlak.
- Sneller: kortere voedselverwarmingstijden.
- Nauwkeuriger: de kookplaat reageert attent op uw commando's
- Efficiënter: 90% van de absorberde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien, zodra de pot is verwijderd uit de kookplaat, warmtetransmissie is onmiddellijk interupted, het vermijden van onnodige warmteverliezen.

2,1 Kookcontainers



Gebruik alleen potten met het symbool

Belangrijk: om blijvende schade aan het kookplaatoppervlak te voorkomen, geen gebruik te maken van:

- containers met minder dan perfect platte bodems.
- metalen containers met geëmailleerde bodems.
- containers met een ruwe basis, om krassen op het kookplaatoppervlak te voorkomen.
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de kookplaat

2.1.1 Reeds bestaande containers

Inductie koken maakt gebruik van magnetisme om warmte te genereren. Containers moeten dus ijzer bevatten. Controleer of het potmateriaal magnetisch is met behulp van een magneet. Potten zijn niet geschikt als ze niet magnetisch detecteerbaar zijn.

2.1.2 Aanbevolen panbodendiameters

Belangrijk: Als de potten niet goed zijn gesomd, worden de kookzones niet ingeschakeld. Zie het geïllustreerde deel van deze handleiding

Gebruik

voor meer informatie over de minimale potdiameter die op elke zone moet worden gebruikt.

2.2 Energiebesparing

Aanbevelingen voor de beste resultaten:

- Gebruik potten en pannen met een bodemdiameter gelijk aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen potten en pannen met platte bodems.
- Waar mogelijk, houd het deksel op potten tijdens het koken
- Kook groenten, aardappelen, etc. met een kleine hoeveelheid water om de kooktijd te verkorten.
- Gebruik een snelkookpan, het vermindert verder het energieverbruik en de kooktijd
- Plaats de pot in het midden van de kookzone getrokken op de kookplaat.

Met behulp van de afzuigventilator

Het afzuigstelsel kan in twee versies worden gebruikt: externe extractie en evacuatie of als filter met interne recirculatie.



Extractieversie

Fig.7

De dampen worden naar buiten geëvacueerd door middel van een reeks leidingen (apart gekocht) bevestigd aan de meegeleverde drijfvlens.

De diameter van de uitlaatpijp moet gelijk zijn aan de diameter van de verbindingsring:

- voor rechthoekige uitlaten van 222 x 89 mm
- voor cirkelvormige uitlaten \varnothing 150 mm (*)

Zie voor meer informatie de pagina ten opzichte van de extractieversie in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

Fig.7c

Sluit het product aan op aan de muur gemonteerde uitlaatpijpen en gaten met een diameter die gelijkwaardig is aan de luchtuitlaat (verbindingsflens). Het gebruik van wandgemonteerde uitlaatpijpen en gaten met een kleinere diameter kan de efficiëntie van de extractie verminderen en het lawaai drastisch verhogen. Alle verantwoordelijkheid in dit verband wordt dus ontkend.

- Gebruik leidingen met de minimale onmisbare lengte.
- Gebruik leidingen met zo min mogelijk aantal curven (maximale hoek: 90°).
- Vermijd drastische veranderingen in de leidingdiameter.

Gebruik



Filtratieversie

Afb. 8

De gewonnen lucht wordt gefilterd in speciale vetfilters en geurfilters voordat ze terug naar de kamer worden gestuurd.

Het product wordt geleverd met alle onderdelen die nodig zijn voor standaard installatie, met de luchtuitlaat geplaatst in het voorste deel van de kast plint.

Vier krachtige keramische actieve koolfilterverpakkingen zijn al bij het product geleverd. Keramische filters zijn innovatieve modulaire koolstoffilters, die regenereren (zie de sectie Onderhoud - Actieve koolstoffilters van deze handleiding).

Hun chemisch-fysische eigenschappen zorgen voor een uiterst efficiënte geurabsorptie en een hoge mechanische weerstand.

Zie voor meer informatie de pagina ten opzichte van de filtratieversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding). Fig. 13b

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Installatie

De elektrische en mechanische installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Het elektrische apparaat is ontworpen om in te bouwen tot een 2-6 cm dik werkblad in het geval van TOP-installaties; 2,5-6 cm in het geval van FLUSH installaties.

De minimale afstand tussen het kookblad en de muur moet ten minste 5 cm aan de voorzijde, ten minste 4 cm aan de zijkant en ten minste 50 cm ten opzichte van de bovenliggende wandeenheden.

Opmerking: De voorgestelde klaringen zijn indicatief: volg bij het ontwerpen van de ruimtes de instructies van de keukenfabrikant.

3.1 Elektrische verbinding

- Het apparaat loskoppelen van het elektrische netwerk
- De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat bekend is met de toepasselijke installatie- en veiligheidsnormen.
- De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor mensen, dieren of dingen in geval van het niet volgen van de richtlijnen van dit hoofdstuk.
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om het verwijderen van de kookplaat van het werkblad mogelijk te maken.

- Zorg ervoor dat de spanning op de classificatieplaat aan de onderkant van het apparaat overeenkomt met die van het huis waar het zal worden geïnstalleerd.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Aarden is wettelijk verplicht
- De aardstroomkabel moet 2 cm langer zijn dan de andere kabels
- Als het huishoudelijk apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een met een minimale geleiderdiameter van 2,5 mm² voor stroom tot 7200 Watt; voor hogere vermogensniveaus moet de diameter 4 mm² bedragen.
- Op geen enkel moment langs de lengte van de kabel mag het een temperatuur van 50° C boven de kamer temperatuur bereiken.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op het elektrische net te worden aangesloten en maakt daarom de aansluiting op het vaste netwerk via een standaard omnipolaire schakelaar, die de volledige ontkoppeling van het net onder overspanningsomstandigheden van categorie III garandeert, en die na de installatie gemakkelijk toegankelijk is.

Installatie

Opmerking: Om het toestel aan te sluiten met behulp van de optionele enkele fase- of driefasenverbinding, moet de bestaande kabel worden verwijderd en vervangen door een ander type (niet meegeleverd) met de volgende specificaties: eenfaseverbinding: H05V2V2-F 3G4 kabel drie-fase verbinding: H05V2V2-F 5G2.5-kabel

Voorzichtigheid! Controleer voordat u het circuit opnieuw aansluit op de voeding en de juiste werking controleert, altijd of het netwerk cable correct is gemonteerd.

Voorzichtigheid! De interconnectiekabel moet worden vervangen door bevoegd klantenservicepersoneel of even gekwalificeerd persoon.

3.2 Montage

Voordat u met de installatie begint:

- Controleer na het uitpakken van het product of het tijdens het transport niet is verouderd en neem in geval van problemen contact op met uw dealer of klantenservice, neem contact op met de installatie.
- Controleer of het product de juiste maat heeft voor de installatie-locatie.

- Controleer op accessoires in de verpakking (daar geplaatst voor het gemak van vervoer) zoals zakken met schroeven, de garantiekaart, enz.. Verwijder ze en bewaar ze veilig.
- Controleer ook of er een stopcontact in de buurt van het installatiegebied is

Vorbereiding van de kast voor de installatie:

- Het product kan niet worden geïnstalleerd boven koelapparaten, vaatwassers, kachels, ovens, wasmachines en drogers.
- Snijd de kast voordat u de kookplaat invoert en verwijder zorgvuldig de krullen of zaagsel.

Belangrijk: gebruik maken van een enkele component kleefkit (S), bestand tegen hoge temperaturen tot 250°; vóór de installatie moeten de te lijmen gezichten zorgvuldig worden gereinigd, waardoor alle stoffen die de hechting in gevaar kunnen brengen (bijvoorbeeld hulpstoffen, preservatives, vet, oliën, poeders, oude kleefresten, enz.) worden verwijderd; de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van het frame worden verdeeld; na het lijmen ongeveer 24 uur laten drogen.

Fig. 1b

Installatie

Opmerking: Om de juiste installatie van het product te garanderen, wordt het opnieuw aangepast om de leidingen te plakken met behulp van een lijm met de volgende kenmerken:

- zachte elastische PVC-folie, met een acryl-gebaseerde lijm
- die voldoet aan de DIN EN 60454-voorschriften
- Vlamvertragende
- uitstekende weerstand tegen slijtage
- bestand tegen temperatuurschommelingen
- kan worden gebruikt bij lage temperaturen

Werking

4.1 Bedieningspaneel

Opmerking: Als u de opdrachten wilt selecteren, drukt u gewoon op de symbolen die deze voorstellen (patrz rysunek 1a).

Sleutels

1. AAN/UIT van de kookplaat/afzuigventilator voor kookplaat
2. Kookzone verhogen van het energieniveau selecteren
3. Verhoog de extractiesnelheid (vermogen)
4. Het vermogensniveau verlagen
Verlaag de extractiesnelheid (vermogen)
Timerwaarde verlagen
5. Timer activeren
Timerwaarde verhogen
6. Automatische functies activeren Filterverzadiging opnieuw instellen

Display / LED

7. Stroomniveau weergeven
8. Extractiesnelheid (vermogen) weergeven
9. Actieve timerindicator
10. Timerwaarde-indicator
11. Indicator voor automatische extractiefunctie Indicator voor filterhulp

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Werking

De kookplaat gebruiken

Voordat u begint, is het belangrijk om te weten: Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen om te voldoen aan de strengste veiligheidsvoorschriften.

Om deze reden:

- Sommige functies worden niet geactiveerd of automatisch gedeactiveerd, bij afwezigheid van potten op de branders of wanneer ze slecht gepositioneerd zijn.
- In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de specifieke functie een verdere instelling vereist die niet is geselecteerd (bijvoorbeeld: "Zet de kookplaat aan" zonder "De kookzone selecteren" en de "Operating temperatuur", of de "Lock Function" of de "Timer" functie).

Waarschuwing! In het geval (bijvoorbeeld) van langdurig gebruik kan de kookzone niet onmiddellijk worden afgesloten omdat deze zich in de koelfase "**H**" bevindt; het "" symbool verschijnt op het display van de kookzone " om de uitvoering van deze fase aan te geven. Wacht tot het display is uitgeschakeld voordat u de kookzone nadert.

Weergave kookzone

het display van het kookgebied geeft aan:

Kookzone op	D
Vermogen	1...9-P
Indicator voor restwarmte	H
Pot detector	U
Brugfunctie actief	Π
Temperatuurbeheerder, functieactief	U
Kindvergrendelingsfunctie actief	L

Kookplaatkenmerken

Veilige activering

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van potten op de kookzone: het verwarmingsproces start niet of wordt onderbroken als er geen potten zijn of als deze worden verwijderd.

Pot Detector

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van potten op de kookzones.

Veiligheid stilgelegd

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale bedrijfstijd, die afhankelijk is van de ingestelde maximale vermogensniveau.

Werking


Indicator voor restwarmte

Wanneer een of meer kookzones worden afgesloten, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven door een visueel signaal op het overeenkomstige zonedisplay, door middel "H" symbol.

Werking


Opmerking: Voordat functies worden geactiveerd, moet de gewenste zone worden geactiveerd.

Power-on


Druk op [touch]  AAN/UIT kookplaat/afzuiger Het lampje wordt ingeschakeld om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik Druk weer op om uit te schakelen


Opmerking: Deze functie heeft voorrang op de andere.

De kookzone selecteren

Aanraken (druk op de selectiebalk  + [2] overeenkomend met de gewenste kookzone.


9 vermogensniveaus

De kiezer aanraken (indrukken)  + 2. het vermogen te verhogen;



De kiezer aanraken (indrukken)  om het vermogensniveau te verlagen; Het vermogensniveau wordt weergegeven op de weergave van de geselecteerde zone : "1...9"

Power Booster

Het product heeft een hoog niveau van aanvullend vermogen (buiten het niveau 9), die een beperkte duur van 5 minuten heeft, waarna het vermogensniveau terugkeert naar het vorige niveau.

De kiezer aanraken (indrukken)  + om het vermogensniveau te verhogen (na niveau 9) en activeer de Power Booster

Het Power Booster-niveau wordt weergegeven op de weergave van de geselecteerde zone met het symbool "P".

Opmerking: Kookzone  (FIG.19), heeft geen timer voor de Power Booster; om de Power Booster-druk te deactiveren. .

Brugzones



Dankzij de Bridge-functie kunnen de kookzones in een gecombineerde manier werken, waardoor één zone met hetzelfde vermogensniveau ontstaat.

Deze functie maakt gelijkmatig verdeeld koken met grote potten en pannen mogelijk. De kookzone voor "Master" kan worden gebruikt in combinatie met de bijbehorende "Secundaire" kookzone aan de achterkant (om te controleren welke zones met deze functie zijn uitgerust, zie het geïllustreerde deel van deze handleiding).


Werking


Ga als reactie op de brugfunctie:

- selecteer de kookzone 'Master'.

 (die op vermogensniveau 0 moet zijn) -  ingedrukt totdat een akoestisch signaal klinkt, wat wordt gevolgd door het verschijnen van het knipperende symbool "P" tentoongesteld (7) van de kookzone "Secundair".

- selecteer de kookzone 'Secundair'


 binnen 3 seconden.

- het bedieningsniveau (Power)  van de kookzone "Master", die wordt weergegeven op de relatieve (7)

Opmerking: Als u de bridgefunctie wilt deactiveren, brengt u de kookzone op temperatuur "": "D".

Temperatuurmanager

Temperature Manager is een regelfunctie waarmee de warmte bij een constante temperatuur op een optimaal vermogensniveau tussen 0 en 1 kan worden gehouden; ideaal voor het warm houden van kant-en-klare voedingsmiddelen.

De functie Temperatuurbeheer wordt geactiveerd bij de eerste druk van de toets  (2).

Het "L" symbool wordt weergegeven op het display van de zone die werkt in de temperatuurmanagermodus.



Kinderslot

Het Kinderslot maakt het mogelijk om te voorkomen dat kinderen

per ongeluk toegang krijgen tot de kookzone en de extractiezone, waardoor de activering van functies wordt voorkomen.

De Kindersluis kan alleen worden geactiveerd wanneer het product is ingeschakeld, maar met de kookzones (en extractiezone) uit.

Activering:

- verwijder alle potten van de kookplaat
- druk en houd tegelijkertijd  (2-FR) en 
- dan opnieuw en de selector (2-FR); een akoestisch signaal geeft aan dat het kinderslot actief is en dat een "L" wordt weergegeven op de beeldschermen (7).

Deactivering:

- druk en houd tegelijkertijd  (2-FR) en 
- dan weer ; een akoestisch signaal geeft aan dat de Child Lock is gedeactiveerd en dat de "L" verdwijnt van de displays (7).

Tijdelijke deactivering: het is mogelijk om een kookzone te gebruiken, zelfs met het Kinderslot actief. Ga als volgt verder:

- ingedrukt houden  (2-FR) and 

U de kookzone nu normaal gebruiken, het kinderslot wordt opnieuw

Werking





geactiveerd wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.

Timer

De timerfunctie is een countdown, die kan worden ingesteld voor elke kookzone (en extractiezone), zelfs gelijktijdig. Aan het einde van de ingestelde periode worden de kookzones (of extractiezone) automatisch afgesloten en wordt de gebruiker via een akoestisch signaal geïnformeerd.



De timer wordt geactiveerd door op het symbool te drukken  zodra de timer het aftellen heeft voltooid, klinkt een akoestisch signaal (gedurende 2 minuten, of stopt door op een kookplaattoets te drukken), terwijl het display (10) knippert met het symbool "00".

Regulering van de kookplaat timer, functie:


- Selecteer de kookzone  + [2].
- Pers  toegang tot de regelfunctie.
- Reguleert de duur van de timer: druk op de kiezer , om in- vouw de automatische shutdown tijd druk op de selector , om de automatische uitschakeltijd te verlagen.
- druk op de kiezer  om de automatische uitschakeltijd te verlagen.

Opmerking: Elke kookzone kan een andere timerset hebben; op het display(10) wordt het aftellen van de laatst geselecteerde kookplaat gedurende 10 seconden weergegeven, waarna het aftellen met de minste resterende tijd wordt weergegeven.

Ga als u de timer uitschakelen:


- stel de waarde van de timer in op "0" met behulp van .
- de kookplaat uitschakelen, met behulp van .

Opmerking: De functie blijft actief als er in de tussentijd geen andere toets wordt ingedrukt.

Opmerking: Wanneer de timer wordt gebruikt, wordt het symbool  aan de zijkant van de kookzone weergegeven.

Eitimer

De Egg Timer functie is een countdown onafhankelijk van de kookzones (en de extractiezone). Aan het einde van de ingestelde tijd wordt de gebruiker geïnformeerd door middel van een akoestische signal.


De Eitimer wordt geactiveerd door druk .

Opmerking: om de Egg Timer-functie te reguleren, volg dezelfde procedure als voor de Timer-functie

Werking

Vermogensbeperking




Met de powerlimitationfunctie kan het product worden gebruikt terwijl de maximale absorptie ervan wordt beperkt.

Opmerking: De limiet moet worden ingesteld wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, zonder , binnen 2 minuten vanaf het moment dat de kookplaat is aangesloten op het elektrische netwerk, of vanaf het moment dat het elektrische netwerk zelf opnieuw wordt aangesloten.

Ga als u de vermogensbeperking instellen:

- pers .
 - terwijl het ingedrukt houden  druk op en release .
 - een kort akoestisch signaal zal klinken.
 - terwijl het ingedrukt houden  druk op en release  (2-FL).
 - het is nu mogelijk om vrij te geven .
 - de FL-zoneweergave (7) toont afwisselend de symbolen "C" en "0" om aan te geven dat de limiet kan worden ingesteld..
 - de RL-zoneweergave (7) toont de huidige instelling**
 - 0 = 7.4 KW 1 = 4.5 KW
 - 2 = 3.1 KW
- ** standaard is de limiet inge-

steld op 7.4 KW.

- om de druk op de instelling Power Limitation te wijzigen  (2-FL)
- om de selectie op te slaan , drukt u 2 seconden; een lange akoestische signal zal klinken om de set-ting te bevestigen..
- druk op , om de functie te verlaten.

Met behulp van de afzuigventilator


Power-on

Druk op (touch)  AAN/UIT kookplaat/ ex- trekker Het lampje wordt ingeschakeld om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik



Druk opnieuw om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op de andere.

De afzuigventilator inschakelen



- Raak de selector aan (druk)  om de afzuigventilator te activeren.



Extractiesnelheid (vermogen)

- de kiezer aanraken (indrukken)  om de extractiesnelheid (vermogen) (0-10) te verhogen;
- de kiezer aanraken (indrukken)  om de extractiesnelheid (vermogen) (10-0) te verlagen;

Werking

Timer



De timer wordt op elke snelheid geactiveerd door op het symbool te drukken  display (10) toont het aftellen. display (8) toont het symbool . Extractor fan Timer regulatie De vooraf ingestelde afsluit-tijden kunnen worden aangepast. De variatie moet worden gemaakt wanneer de timer actief is.

- Druk op  om de automatische, thematische afsluittijd te verhogen.
- Druk op  om de automatische, thematische afsluittijd te verhogen.

Filterverzadigingsindicator

De kap geeft aan wanneer filteronderhoud nodig is: Vetfilter de “FILTER” (11) LED verlicht geactiveerd koolstofgeurfilter de “FILTER”(11) LED flitsen.




Filterverzadiging opnieuw instellen

Houd na onderhoud aan de filters (vet en/of actieve kool) de  sleutel; De  LED wordt uitgeschakeld en het aantal wordt opnieuw opgestart.

Activering van de verzadigingsindicator actieve koolstofgeurfilter

Deze indicator wordt normaal gesproken gedeactiveerd. Ga als

volgt te werk om het te activeren:

- zet de aspiratiekookplaat aan door op ;
- met de aspiratie motor en kookzones uit, druk en houd ;
-  wordt ingeschakeld om een succesvolle activering aan te geven.

Deactivering van de verzadigingsindicator actieve koolstofgeurfilter



Herhaal de activeringsstappen die hierboven  knipperen, en schakel vervolgens uit om succesvolle deactivering aan te geven.

Automatische modus

De kap gaat met de meest geschikte snelheid aan en past de afzuigcapaciteit aan het kookniveau dat in de kookzone wordt gebruikt.

Zodra de kookplaat is uitgeschakeld, past de kap zijn aspiratiesnelheid aan en vermindert deze geleidelijk, om restdampen en geuren te elimineren

Ga als volgt te werk om deze functie te activeren:

Druk kort op , de LED  (11) zal oplichten om aan te geven dat de kap werkt in deze modus.

Het zuigoppervlak is ontworpen om te worden gebruikt in combinatie met een Raamsensor KIT (niet geleverd door de fabrikant) Bij het

Werking

installeren van de Windows sensor KIT (alleen in het geval van gebruik van het oppervlak in zuigmodus), zal de zuigkracht stoppen met werken elke keer wanneer de KIT die met het oppervlak is uitgerust detecteert dat de window is gesloten in de kamer waar het is geïnstalleerd. Het wordt aanbevolen om de FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, beschikbaar bij erkende Elektrotechnik Schabus centra of direct op de internetsite

www.elektrotechnik-schabus.de.

De elektrische aansluiting van het zuigoppervlak KIT moet worden bezichtigd door gekwalificeerd en gespecialiseerd technisch personeel.

- De fabrikant van het zuigoppervlak wijst alle verantwoordelijkheid af voor eventuele ongemakken, schade of brand veroorzaakt door defecten en/of problemen met een defecte en/of onjuiste installatie van het KIT.

Werking

Vermogen		Kooktype	Gebruik van niveau (display combineert de ervaring en kookgewoonten)
Maximum kracht	Boost	Verwarm snel	Ideaal om snel de temperatuur van het voedsel te verhogen tot snel koken in het geval van water of snel koken vloeistoffen verwarmen
	8-9	Bak - kook	Ideaal voor bruinen, beginnen te koken, diepgevroren producten frituren, snel koken
Hoog vermogen	7-8	Bruin - bak - kook - grill	Ideaal om te frituren, de kook te houden, te koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	6-7	Bruin - kok - stoofpot - bak - grill	Ideaal om te frituren, te houden aan het sudderen, koken en grillen (voor gemiddelde tijden, 10-20 minuten), voorverwarmaccessoires
Gemiddeld vermogen	4-5	Kok - stoofpot - bak - grill	Ideaal voor het stoven, het handhaven van een lichte kook, koken (voor langere tijd). Roer pasta
	3-4	Kook - sudderen - dikker - roer	Ideaal voor langzaam koken (rijst, sauzen, braadstukken, vis) in aanwezigheid van vloeistof (bijvoorbeeld water, wijn, bouillon, melk), roerenpasta
	2-3		Ideaal voor langzaam koken (volume minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in aanwezigheid van vloeistof (bijvoorbeeld water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	1-2	Smelten - dooi - warm houden - roer	Ideaal voor het verzachten van boter, zacht smeltende chocolade, ontdooien van kleine producten
	1		Ideaal voor het houden van kleine porties vers gekookt voedsel warm of het houden van de temperatuur van het serveren van gerechten en roeren risotto
UIT	Nul Bevoegdheden	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uit (mogelijke aanwezigheid van restwarmte vanaf het einde van het koken, gesignaleerd door H-L-O)

Werking

4.2 Kooktafels

Categorie levensmiddelen	Gerechten of type koken	Vermogensniveau en kookpatroon			
		Eerste fase	Bevoegdheden	Tweede fase	Bevoegdheden
Pasta, rijst	Verse pasta	Verwarmend water	Booster-9	Het koken van pasta en het handhaven van de kook	7-8
	Verse pasta	Verwarmend water	Booster-9	Het koken van pasta en het handhaven van de kook	7-8
	Gekookte rijst	Verwarmend water	Booster-9	Het koken van pasta en het handhaven van de kook	5-6
	Risotto	Frituren en braden	7-8	Bereiding	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarmend water	Booster-9	Koken	6-7
	Gebakken	Stookolie	9	Frituren	8-9
	Sauté Sauté	Verwarmingsaccessoire	7-8	Bereiding	6-7
	Gestoomde	Verwarmingsaccessoire	7-8	Bereiding	3-4
	Gebakken	Verwarmingsaccessoire	7-8	Browning gebakken	7-8
Vlees	Gebrazen	Vleesbruining met olie (als met boter, macht 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Gegrilde	Voorverwarmpan	7-8	Grillen aan beide kanten	7-8
	Browning	Bruinen met olie (als met boter, macht 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Stoofpot	Bruinen met olie (als met boter, macht 6)	7-8	Bereiding	3-4
Vis	Gegrilde	Voorverwarmpan	7-8	Bereiding	7-8
	Stoofpot	Bruinen met olie (als met boter, macht 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Gebakken	Stookolie of vet	8-9	Frituren	3-4

Werking

Eieren	Omeletten	Verwarmingspan met boter of vet	6	Bereiding	7-8
	Omeletten	Verwarmingspan met boter of vet	6	Bereiding	3-4
	Zacht gekookt/ gekookt	Verwarmend water	Booster-9	Bereiding	7-8
	Pannenkoeken	Het verwarmen pan met boter	6	Bereiding	6-7
Sauzen	Tomaten	Bruinen met olie (als met boter, vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Vleessaus	Bruinen met olie (als met boter, vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Béchamel Béchamel	Het voorbereiden van de basis (smelt boter en Bloem)	5-6	Breng naar sudderenpunt	3-4
Desserts Crèmes	Vla	Kook de melk	4-5	Blijf pruttelen	4-5
	Puddingen	Kook de melk	4-5	Blijf pruttelen	2-3
	Rijstpudding	Verwarm de melk	5-6	Blijf pruttelen	2-3

ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

CS

SK

IT

RO

NL

FR

Onderhoud

Kookplaat onderhoud

Voorzichtigheid! Controleer voor reiniging of onderhoud of de kookzones zijn uitgeschakeld en de warmte-indicator is uitgeschakeld.

5.1 Reiniging

De kookplaat moet na elk gebruik worden gereinigd.

Belangrijk: Gebruik geen schuursponsjes, schuursponsjes. Het gebruik ervan, na verloop van tijd, kan ruïneren het glas. Gebruik geen chemische irriterende stoffen, zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars.

Laat na elk gebruik de kookplaat afkoelen en schoonmaken om afzettingen en vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte beschadigt de kookplaat en moet onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, papieren handdoek of specifieke producten om de kookplaat schoon te maken (volg de instructies van de fabrikant). **GEBRUIK GEEN STEAM JET CLEANERS!!!**

Belangrijk: Als vloeistoffen per ongeluk of overmatig uit de potten lekken, kan de afvoerklap op het onderste deel van het product worden geopend om eventuele resten te verwijderen en te kunnen reinigen onder omstandigheden van maximale hygiëne.

Fig.18

Voor een meer complete en diepgaande schoon, kan de onderste lade volledig worden verwijderd.

Fig.18a - 18b

Onderhoud

Extractor ventilator onderhoud

Reiniging

Voor het reinigen, gebruik ALLEEN een doek bevochtigd met neutrale vloeibare detergenten. GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKGEREI OF GEREEDSCHAP!

Vermijd het gebruik van producten die schuurmiddelen bevatten. GEBRUIK GEEN ALCOHOL!

Vetfilter

Fig. 15-16

Vangt vetdeeltjes gegenereerd door koken. Moet eenmaal per maand worden gereinigd (of wanneer het filterverzadigingsindicatiesysteem deze behoefte aangeeft), met niet-agressieve reinigingsmiddelen, handmatig of in de vaatwasser bij een lage temperatuur en in een korte cyclus. Wanneer het in de vaatwasser wordt gereinigd, kan het metaalvetfilter verkleuren, maar de filtereigenschappen blijven ongewijzigd.

Actieve koolstoffilters (alleen voor filtratieversie)

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Vallen onaangename geuren gegenereerd door koken. Het product is uitgerust met vier filterverpakkingen die geuren vangen dankzij de actieve kool. De actieve kool wordt in een keramische structuur verwerkt, waardoor ze gemakkelijk en volledig toegankelijk zijn door onzuiverheden, waardoor een groot absorptieoppervlak ontstaat. De keramische actieve koolstoffilters worden verzadigd na een min of meer langdurige gebruikperiode, afhankelijk van het type koken en de frequentie waarmee de vetfilters worden gereinigd. Deze geurfilters kunnen elke 2/3 maanden thermisch worden geregenereerd in een oven die gedurende 45 minuten wordt voorverwarmd tot 200°C. Regeneratie zorgt voor een maximale filterlevensduur van 5 jaar.

Onderhoud

5,2 Probleemoplossen

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Fout verwijderen
E2	De commandozone schakelt uit vanwege een te hoge temperatuur	De temperatuur in de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u deze opnieuw gebruikt
E3	Container ongeschikt	Verlies van magnetische eigenschappen	Verwijder de pot
E5	Communicatieproblemen tussen de gebruikersinterface en de inductiemodule	Elektriciteit bereikt de module niet; De voedingskabel is verkeerd aangesloten of defect	De kookplaat loskoppelen van het elektrische netwerk en de verbinding controleren
Voor alle andere foutsignalen (E ... U ...)	De klantenservice bellen en de foutcode rapporteren		

5,3- Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de klantenservice

1. Controleer of u het probleem niet zelf oplossen op basis van de punten die worden beschreven in Probleemoplossing.
2. Schakel het apparaat in en weer in om te zien of het probleem zichzelf oplost. Als de fout aanhoudt nadat de bovenstaande controles zijn uitgevoerd, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.

Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

1.1 Consignes générales de sécurité

Consignes de sécurité importantes
- Lire attentivement et conserver pour référence ultérieure

Cette section contient les consignes de sécurité qui aident à se prémunir contre les risques d'incendie, d'électrocution, d'exposition aux fuites d'énergie à micro-ondes, de dommages corporels ou de dégâts matériels. Le non-respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie

- Les produits Grundig sont conformes aux normes de sécurité applicables. Par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou son câble d'alimentation, le faire réparer ou remplacer par le revendeur, le centre SAV, un spécialiste ou des services habilités afin de prévenir tout danger. Des réparations défectueuses et non professionnelles peuvent être sources de danger et de risque pour l'utilisateur.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des utilisations similaires comme :
 - dans les coins cuisine du personnel dans les magasins, bureaux, et autres environnements de travail ;

- les fermes

- Par les clients des hôtels et autres types d'environnements résidentiels ;

- et dans les chambres d'hôte.

- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, comme décrit dans les présentes instructions.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation du produit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes manquant d'expérience ou de connaissances suffisantes en la matière, à condition qu'elles aient été préparées à un maniement sécurisé de l'appareil et qu'elles aient pleinement conscience des risques encourus.
- Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants laissés sans surveillance.

Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- La distance minimale entre la surface d'appui des récipients de cuisson sur la plaque de cuisson et la partie la plus basse de votre produit doit être d'au moins 65 cm.
 - Si des instructions relatives à l'installation de la plaque à gaz exigent plus de distance, prenez-les en compte.
 - S'assurer que la source d'alimentation électrique est conforme aux informations spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil.
 - Ne jamais utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
 - Pour éviter d'endommager le câble d'alimentation, éviter de l'aplatir, de le plier ou même de le frotter contre des bords coupants. Éloigner le câble d'alimentation de toute surface brûlante et des flammes.
 - Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de terre.
- AVERTISSEMENT :** Ne branchez pas l'appareil sur le secteur avant la fin de l'installation.
- Placer l'appareil de sorte que la prise soit toujours accessible.
 - Ne touchez pas les lampes si elles ont été utilisées pendant une longue période. Elles sont chaudes et risqueraient donc de provoquer des brûlures aux mains.
 - Respectez la réglementation des autorités compétentes en matière d'évacuation de l'air évacué (cette mise en garde ne s'applique pas à l'utilisation sans conduit).
 - Faites fonctionner votre appareil après avoir posé une casserole, une poêle, etc. sur la plaque de cuisson. Autrement, la température élevée peut provoquer la déformation de certaines pièces de votre produit.
 - Éteignez la plaque de cuisson avant d'en retirer la casserole, la poêle, etc.
 - Ne laissez pas d'huile chaude sur la plaque de cuisson. Les casseroles contenant de l'huile chaude peuvent s'enflammer.
 - Faites attention à vos rideaux et à vos couvertures, car l'huile peut prendre feu pendant la cuisson de certains aliments, comme les frites.
 - Le filtre à graisse doit être rem-

Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

placé au moins une fois par mois. Le filtre à charbon doit être remplacé au moins tous les 3 mois.

- Le produit doit être nettoyé conformément au manuel d'utilisation. Si le nettoyage n'a pas été effectué conformément au manuel d'utilisation, il peut y avoir un risque d'incendie.
- N'utilisez pas de matériaux filtrants ignifuges à la place des filtres actuels.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine ou pièces recommandées par le fabricant.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le filtre et ne retirez pas les filtres lorsque l'appareil est en marche.
- En cas d'apparition d'une flamme, éteignez votre produit et vos appareils de cuisson.
- En cas d'apparition d'une flamme, couvrez la flamme et n'utilisez jamais d'eau pour l'éteindre.
- Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.
- La pression négative dans l'environnement ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10 bars) lorsque la hotte

de la table de cuisson électrique et les appareils fonctionnant avec un autre type d'énergie que l'électricité fonctionnent simultanément.

- Dans l'environnement dans lequel l'appareil est utilisé, les gaz résiduels des appareils fonctionnant au fioul ou au gaz, tels que le chauffage de la pièce, doivent être totalement isolés ou l'appareil doit être de type étanche.
- Pour le raccordement du conduit, utilisez des tuyaux d'un diamètre de 120 ou 150 mm. Le raccordement du tuyau doit être aussi court que possible et avoir le minimum de coudes que possible.

Risque d'étranglement ! Conservez tous les emballages hors de portée des enfants.

ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.

- Ne connectez pas la prise du produit aux canaux d'air qui contiennent d'autres fumées.
- La ventilation de la pièce peut être insuffisante lorsque la hotte de la table de cuisson électrique

Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

est utilisée en même temps que les appareils fonctionnant au gaz ou avec d'autres combustibles (ceci peut ne pas s'appliquer aux appareils qui rejettent uniquement l'air dans la pièce).

- Les objets placés sur le produit peuvent tomber. Ne posez aucun objet sur le produit.
- Ne brûlez rien sous votre produit.

AVERTISSEMENT : Retirez les films protecteurs avant d'installer la hotte.

- Ne laissez jamais des grandes flammes nues sous la hotte lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Gardez les friteuses en permanence sous surveillance pendant l'utilisation : de l'huile surchauffée peut prendre feu.

1.2 Conformité avec la Directive DEEE et Mise au rebut des appareils usagés :

Cet appareil est conforme à la directive DEEE. (2012/19/UE). Cet appareil porte le symbole de classification pour les déchets 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 pour le 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.

Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

1.3 Conformité avec la directive RoHS

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la Directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient pas de matières dangereuses et interdites spécifiées dans la directive.

1.4 Informations concernant l'emballage



Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à notre réglementation nationale sur la protection de l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans l'un des points de collecte de matériaux d'emballage prévus par l'autorité locale.

Utilisation

Pour plus de détails sur le diamètre minimal de la casserole pour chaque zone, voir la partie illustrée de ce manuel.

2.2 Économie d'énergie

Recommandations pour de meilleurs résultats :

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre du fond est égal à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.
- Dans la mesure du possible, gardez le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson
- Faites cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez une cocotte-minute, cela réduit davantage la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placez la casserole au centre du foyer illustré sur la plaque de cuisson.

Utilisation de la hotte aspirante

Le système d'aspiration peut être utilisé pour deux fonctions : aspiration et évacuation externe ou comme filtre avec recirculation interne.



Fonction d'aspiration

Fig. 7

Les fumées sont évacuées vers l'extérieur par une série de tuyaux (achetés séparément) fixés à la bride de raccordement fournie.

Le diamètre du tuyau d'échappement doit être équivalent à celui de la bague de raccordement :

- pour les prises rectangulaires de 222 x 89 mm
- pour les sorties circulaires de 150 mm de diamètre (*)

Pour plus d'informations, voir la page relative à la fonction d'aspiration dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 7c

Raccordez l'appareil à des tuyaux d'échappement muraux et à des trous d'un diamètre équivalent à celui de la sortie d'air (bride de raccordement). L'utilisation de tuyaux d'échappement muraux et de trous de plus petit diamètre peut réduire l'efficacité de l'aspiration et augmenter considérablement les niveaux de bruit. Toute responsabilité à cet égard est donc rejetée.

Utilisation

Le système de cuisson par induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. Ce système se caractérise principalement par le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Par rapport aux plaques électriques, votre plaque à induction est :

- Plus sûre : une température plus basse sur la surface du verre.
- Plus rapide : des temps de chauffage des aliments plus courts.
- Plus précise : la plaque de cuisson réagit immédiatement à vos commandes
- Plus efficace : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. De plus, une fois que la casserole est retirée de la plaque de cuisson, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, ce qui évite les pertes de chaleur inutiles.

2.1 Récipients de cuisson



Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole

Important : pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque de cuisson, n'utilisez pas :

- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- des récipients métalliques à fond émaillé.
- des récipients à fond rugueux, afin d'éviter de rayer la surface de la plaque de cuisson.
- Ne placez jamais de casserole ni de poêle chaude sur la surface du panneau de commande de la plaque de cuisson

2.1.1 Récipients préexistants

La cuisson par induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vérifiez, à l'aide d'un aimant, si le matériau de la casserole est magnétique. Les casseroles non magnétiquement détectables ne sont pas appropriées.

2.1.2 Diamètres recommandés pour le fond des poêles

Important : Si la taille des casseroles n'est pas normale, les zones de cuisson ne s'allumeront pas.

Utilisation

- Utilisez des conduits ayant la longueur minimale requise.
- Utilisez des conduits avec le moins de courbes possible (angle maximal : 90°).
- Évitez de modifier radicalement le diamètre des conduits.

-  **Version de filtration**

Fig. 8

L'air extrait sera filtré dans des filtres à graisse et des filtres anti-odeurs spéciaux avant d'être renvoyé dans la pièce.

L'appareil est fourni avec toutes les pièces nécessaires à une installation standard, la sortie d'air étant placée dans la partie avant du socle de l'unité de base.

Quatre filtres à charbon actif en céramique haute performance sont déjà fournis avec l'appareil. Les filtres en céramique sont des filtres à charbon modulaires innovants qui se régénèrent (voir la section Entretien - Filtres à charbon actif de ce manuel).

Leurs propriétés physico-chimiques permettent une absorption des odeurs extrêmement efficace et une grande résistance mécanique.

Pour plus d'informations, voir la page relative à la version de filtration dans la partie illustrée de ce manuel). Fig. 13b

Installation

L'installation électrique et mécanique doit être effectuée par un personnel qualifié.

L'appareil électrique est conçu pour être intégré à un plan de travail de 2 à 6 cm d'épaisseur dans le cas des installations EN SURFACE, et de 2,5 à 6 cm dans le cas des installations AFFLEURANTES.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être de 5 cm à l'avant, 4 cm sur le côté et 50 cm par rapport aux unités murales au-dessus.

Remarque : Les distances recommandées ci-dessus sont indicatives : lors de la configuration de vos espaces, respectez les instructions du concepteur de la cuisine.

3.1. Raccordement électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique
- L'installation doit être réalisée par un personnel qualifié qui maîtrise les normes d'installation et de sécurité applicables.
- Le fabricant décline toute responsabilité envers les personnes, les animaux ou les choses en cas de non-respect des consignes données dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique au bas de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- N'utilisez pas de rallonges électriques.
- La mise à la terre est exigée par la loi
- Le câble d'alimentation de terre doit être de 2 cm plus long que les autres câbles
- Si l'appareil ménager n'est pas équipé d'un câble d'alimentation, alors utilisez un câble d'un diamètre minimum de 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 7 200 Watt ; pour des niveaux de puissance plus élevés, le diamètre doit être de 4 mm².
- Aucune portion du câble ne doit atteindre une température supérieure à 50 °C de la température ambiante.
- L'appareil est destiné à être raccordé en permanence au réseau électrique. Le raccordement doit donc être effectué au réseau fixe via un interrupteur omnipolaire standard, qui assure le débranchement complet du réseau dans des conditions de surtension de catégorie III, et qui est facilement accessible après l'installation.

Installation

Remarque : Pour raccorder l'appareil en utilisant le raccord monophasé ou triphasé en option, retirez le câble existant et remplacez-le par un autre type (non fourni) ayant les spécifications suivantes :
raccord monophasé : Raccord triphasé avec câble H05V2V2-F 3G4 : Câble H05V2V2-F 5G2.5

Mise en garde ! Avant de raccorder à nouveau le circuit à l'alimentation électrique principale et de s'assurer qu'il fonctionne correctement, vérifiez toujours que le câble réseau a été correctement branché.

Mise en garde ! Le câble d'interconnexion doit être remplacé par le personnel d'un service client agréé ou par toute autre personne qualifiée.

3.2 Montage

Avant l'installation :

- Après avoir déballé le produit, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service client, avant de procéder à l'installation.
- Vérifiez que la taille du produit correspond à l'emplacement d'installation.

- Vérifiez la présence d'accessoires à l'intérieur de l'emballage (qui y ont été insérés pour faciliter le transport) tels que des sacs contenant des vis, la carte de garantie, etc. Retirez-les et gardez-les en sécurité.
- Vérifiez également la présence d'une prise de courant à proximité de la zone d'installation

Préparation en vue de l'installation de l'armoire :

- Le produit ne peut pas être installé au-dessus des appareils frigorifiques, des lave-vaisselles, des appareils de chauffage, des fours, des machines à laver et des séchoirs.
- Coupez l'armoire avant d'y insérer la plaque de cuisson et retirez soigneusement les copeaux ou la sciure.

Note importante : utilisez un mastic adhésif monocomposant (S), résistant aux températures élevées jusqu'à 250° ; avant l'installation, nettoyez les surfaces à coller soigneusement, retirez toutes les substances susceptibles de compromettre l'adhérence (par exemple, agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poudres, vieux résidus de colle, etc.) ; répartissez le mastic uniformément sur tout le périmètre du cadre ; une fois le mastic en place,

Installation

laissez sécher pendant environ 24 heures.

Fig. 1b

Remarque : Pour assurer une bonne installation de l'appareil, nous vous recommandons de coller les tuyaux à l'aide d'un adhésif ayant les spécifications suivantes :

- film en PVC souple et élastique, avec un adhésif à base d'acrylique
- conforme au règlement DIN EN 60454
- ignifuge
- excellente résistance à l'usure
- résistance aux fluctuations de température
- peut être utilisé à basse température

Fonctionnement

4.1 Panneau de commande

Remarque : Pour sélectionner des commandes, touchez simplement (appuyez sur) leurs symboles respectifs (référez-figures 1a).

Touches

1. MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson / hotte aspirante de la plaque de cuisson
2. Choisir le foyer
Augmenter les niveaux de puissance
3. Augmenter la vitesse d'extraction (puissance)
4. Réduire le niveau de puissance
Réduire la vitesse d'extraction (puissance)
Réduire la valeur de la minuterie
5. Activer la minuterie
Augmenter la valeur de la minuterie
6. Activer les fonctions automatiques
Réinitialiser la saturation du filtre

Écran / LED

7. Affichez le niveau de puissance
8. Affichez la vitesse d'extraction (puissance)
9. Indicateur de minuterie activée
10. Indicateur de la valeur de la minuterie
11. Indicateur de fonction d'aspiration automatique
Indicateur d'aide au filtrage

Fonctionnement

Utilisation de la plaque de cuisson

Avant de commencer, il est important de savoir que : Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues de façon à respecter les normes de sécurité les plus strictes.

Par conséquent :

- Certaines fonctions ne seront pas activées, ou seront automatiquement désactivées, en l'absence de casseroles sur les brûleurs ou lorsque les casseroles sont mal placées sur les brûleurs.
- Dans d'autres cas, les fonctions activées seront automatiquement désactivées après quelques secondes lorsque la fonction spécifique nécessite un autre réglage qui n'a pas été sélectionné (par exemple : « Allumez la plaque de cuisson » sans « Sélectionner le foyer » et la « Température de fonctionnement », ou la « Fonction verrouillage » ou la fonction « Minuterie »).

Avertissement ! En cas d'utilisation prolongée (par exemple), le foyer peut ne pas s'arrêter immédiatement, car il est en phase de refroidissement ; le symbole « **H** » apparaît sur l'écran du foyer « » pour indiquer l'exécution de cette phase. Attendez que l'écran s'éteigne avant d'approcher du foyer.

Écran du foyer

l'écran de la zone de cuisson indique :

Foyers activés	O
Niveau de puissance	1...9-P
Indicateur de chaleur résiduelle	H
Détection de casserole	U
Fonction de Pont activée	n
Fonction de régulation de la température activée	u
Fonction Sécurité enfant activée	L

Caractéristiques de la plaque de cuisson

Activation sûre

L'appareil s'active uniquement en présence de casseroles sur le foyer ; le processus de chauffage ne démarre pas ou est interrompu s'il n'y a pas de casseroles, ou si celles-ci sont retirées.

Détection de casserole

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les foyers.

Arrêt de sécurité

Pour des raisons de sécurité, chaque foyer a un temps de fonctionnement maximal, qui dépend du niveau de puissance maximal réglé.

Fonctionnement


Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsqu'un ou plusieurs foyers s'éteignent, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par un signal visuel sur l'écran de la zone correspondante, au moyen du symbole « **H** ».

Fonctionnement


Remarque : Avant d'activer une fonction, la zone souhaitée doit être activée.

Mise sous tension


Lorsque vous appuyez sur (touchez)  MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson/ la hotte, le voyant s'allume pour indiquer que la plaque de cuisson/le dispositif d'aspiration est prêt(e) à être utilisé(e). Appuyez de nouveau pour éteindre


Remarque : Cette fonction a priorité sur les autres.

Sélection du foyer

Touchez (appuyez sur) la barre de sélection  (2) correspondant au foyer souhaité.


9 Niveaux de puissance

Touchez (appuyez sur) le sélecteur  (2) pour augmenter le niveau de puissance ; Touchez (appuyez



sur) le sélecteur  pour baisser le niveau de puissance ; Le niveau de puissance s'affiche à l'écran de la zone sélectionnée : « **f...9** »

Amplificateur de puissance

L'appareil dispose d'un niveau élevé de puissance supplémentaire (supérieur au niveau **9**), dont la durée est limitée à 5 minutes, après quoi le niveau de puissance revient au niveau précédent.

Touchez (appuyez sur) le sélecteur  pour augmenter le niveau de puissance (au-dessus du niveau **9**) et activez l'amplificateur de puissance

Le niveau de l'amplificateur de puissance s'affiche à l'écran de la zone sélectionnée avec le symbole « **P** ».

Remarque : Le foyer  (FIG. 19), n'est pas équipé d'une minuterie pour l'amplificateur de puissance ; pour désactiver l'amplificateur de puissance, appuyez sur .






Zones de pont


Grâce à la fonction Pont, les foyers peuvent fonctionner de façon combinée, créant une zone unique avec le même niveau de puissance.

Fonctionnement

Cette fonction permet une cuisson uniformément répartie avec des casseroles et des poêles de grande taille. Le foyer « Principal » avant peut être utilisé en combinaison avec le foyer « Secondaire » à l'arrière (pour savoir quelles zones sont équipées de cette fonction, référez-vous à la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la fonction de Pont :


- sélectionnez le foyer « Principal »  (qui doit être au niveau de puissance 0) - appuyez sur  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, qui sera suivi de l'apparition du symbole clignotant «  » à l'écran (7) du foyer « Secondaire ».
- sélectionnez le foyer « Secondaire »  dans un délai de 3 secondes.
- réglez le niveau de fonctionnement (Puissance)  du foyer « Principal », qui s'affiche à l'écran (7) correspondant


Remarque : Pour désactiver la fonction Pont, il suffit de régler la température du foyer sur «  ».

Régulation de température

La Régulation de température est une fonction de contrôle qui permet de maintenir la chaleur à une température constante et à un ni-

veau de puissance optimal compris entre 0 et 1 ; idéal pour garder les aliments prêts au chaud.

La fonction Régulation de température est activée dès que vous appuyez sur la touche  (2).




Le symbole «  » s'affiche à l'écran de la zone qui fonctionne en mode Régulation de température.

Sécurité enfant

La Sécurité enfant permet d'empêcher les enfants d'accéder accidentellement au foyer et à la zone d'extraction, empêchant l'activation de toute fonction.

La Sécurité enfant ne peut être activée que lorsque l'appareil est en marche, mais avec les foyers (et la zone d'aspiration) éteints.



Activation :

- retirez les casseroles de la plaque de cuisson
- appuyez simultanément sur les touches  (2-FR) et  et maintenez-les enfoncées
- puis appuyez à nouveau sur le sélecteur (2- FR) ; un signal sonore indique que la Sécurité enfant est activée, et un «  » apparaît sur les écrans (7).

Désactivation :

- appuyez simultanément sur les

Fonctionnement

touches  (2-FR) et  et maintenez-les enfoncées

- puis appuyez à nouveau ; un signal sonore indique que la Sécurité enfant a été désactivée, et le « L » disparaît des écrans (7).


Désactivation temporaire : il est possible d'utiliser un foyer, même avec la Sécurité enfant activée. Procédez comme suit :

- appuyez sur  (2-FR), maintenez-la enfoncée et 


Vous pouvez maintenant utiliser le foyer normalement, la Sécurité enfant se réactivera une fois la plaque de cuisson éteinte.

Minuterie





La fonction Minuterie est un compte à rebours qui peut être réglé pour chaque foyer (et zone d'aspiration), même simultanément. À la fin de la période définie, les foyers (ou zone d'aspiration) s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est informé grâce à un signal sonore.

Appuyez sur le symbole  pour activer le minuteur ; dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit (pendant 2 minutes). Vous pouvez aussi appuyer sur n'importe quelle touche

de la plaque de cuisson pour l'arrêter, lorsque le




symbole «  » clignote à l'écran (10).

Réglage de la fonction Minuteur de la plaque de cuisson :

- Sélectionnez le foyer  (2).
- Appuyez sur  pour accéder à la fonction de réglage.
- Réglage de la durée du minuteur : appuyez sur le sélecteur pour augmenter le temps d'arrêt automatique ; appuyez sur le sélecteur  pour réduire le temps d'arrêt automatique.
- appuyez sur le sélecteur  pour réduire le temps d'arrêt automatique.


Remarque : Le minuteur de chaque foyer peut être réglé différemment ; à l'écran (10), le compte à rebours du dernier foyer sélectionné s'affiche pendant 10 secondes, ensuite le compte à rebours dont le temps restant est le plus court s'affiche.

Pour arrêter le minuteur :

- réglez la valeur du minuteur à «  » à l'aide de .
- arrêtez la plaque de cuisson à l'aide de .

Fonctionnement

Remarque : La fonction reste active si aucune autre touche n'est appuyée entre-temps.

Remarque : Lorsque vous utilisez le minuteur, le symbole  s'affiche sur le côté du foyer.

Minuteur à œuf


La fonction Minuteur à œuf est un compte à rebours indépendant des foyers (et de la zone d'aspiration). Une fois le délai défini terminé, l'utilisateur est notifié par un signal acoustique.

Vous pouvez activer cette fonction en appuyant sur .








Remarque : pour régler la fonction Minuteur à œuf, suivez la même procédure que pour la fonction Minuteur.

Limitation de puissance



La fonction Limitation de puissance permet d'utiliser l'appareil tout en limitant sa consommation maximale.

Remarque : La limite doit être définie lorsque la plaque de cuisson est à l'arrêt, sans appuyer sur , dans un délai de 2 minutes à partir du raccordement de l'appareil à un réseau électrique ou à partir de la réalimentation du réseau électrique.

Pour régler la limitation de puissance :


- appuyez sur .
- tout en maintenant  enfoncé, appuyez et relâchez .
- un signal acoustique court retentit.
- tout en maintenant  enfoncé, appuyez et relâchez  (2-FL).
- vous pouvez maintenant relâcher .
- l'écran de la zone FL (7) affiche les symboles « C » et « 0 » de manière alternative pour indiquer que la limite peut être réglée.
- l'affichage de la zone RL (7) indique le réglage actuel**
- 0 = 7,4 KW 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW
- ** par défaut, la limite est réglée à 7,4 KW.
- pour modifier le réglage de la limitation de puissance, appuyez sur  (2-FL)

Fonctionnement

- pour enregistrer la sélection, appuyez sur  pendant 2 secondes ; un signal sonore long retentit pour confirmer le réglage.
- Appuyez sur  pour désactiver la fonction.

Utilisation de la hotte aspirante


Mise sous tension

Lorsque vous appuyez sur (touchez)  MARCHE/ARRÊT de la plaque de cuisson / la hotte, le voyant s'allume pour indiquer que la plaque de cuisson / la hotte est prête à être utilisée.



Appuyez de nouveau pour éteindre.

Remarque : Cette fonction a priorité sur les autres.



Allumage de la hotte aspirante



- Touchez (appuyez sur) le sélecteur  pour activer la hotte aspirante.

Vitesse d'aspiration (puissance)

- touchez (appuyez sur) le sélecteur  pour augmenter la vitesse d'aspiration (puissance) (0-10) ;
- touchez (appuyez sur) le sélecteur  pour réduire la vitesse d'aspiration (puissance) (10-0) ;

Minuterie



Vous pouvez activer le minuteur à n'importe quelle vitesse en appuyant sur le symbole , l'écran (10) affiche le compte à rebours et l'écran (8) affiche le symbole . Réglage du minuteur de la hotte aspirante Le temps d'arrêt pré-réglé peut être modifié. La variation doit être effectuée lorsque le minuteur est actif.

- Appuyez sur  pour augmenter le temps d'arrêt automatique.
- Appuyez sur  pour réduire le temps d'arrêt automatique.

Indicateur de saturation du filtre

La hotte indique quand l'entretien du filtre est nécessaire : Filtre à graisse - le voyant LED « FILTER » (11) LED s'allume, Filtre anti-odeur au charbon actif - le voyant LED « FILTER » (11) clignote.




Réglage de la saturation du filtre

Après avoir effectué l'entretien des filtres (à graisse et/ou au charbon actif), maintenez la touche  enfoncée ; le voyant LED «  » s'éteint et le compteur redémarre.


Fonctionnement

Activation de l'indicateur de saturation du filtre anti-odeur au charbon actif

L'indicateur est normalement désactivé. Pour l'activer, procédez comme suit :

- appuyez sur  pour mettre la plaque de cuisson avec hotte aspirante en marche ;
- lorsque le moteur d'aspiration et les foyers sont éteints, appuyez longuement sur  ;
- «  » s'allume, puis s'éteint pour indiquer la réussite de l'activation.

Désactivation de l'indicateur de saturation du filtre anti-odeur au charbon actif

Répétez les étapes d'activation décrites ci-dessus, «  » clignote, puis s'éteint pour indiquer la réussite de la désactivation.



Mode automatique

La hotte se met en marche à la vitesse la plus appropriée, en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson utilisée dans le foyer.

Une fois la plaque de cuisson arrêtée, la hotte adapte sa vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, afin d'éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles

Pour activer cette fonction :

Fonctionnement

Lorsque vous appuyez brièvement sur , le voyant LED «  » (11) s'allume pour indiquer que la hotte fonctionne à ce mode.

La surface d'aspiration est conçue pour être utilisée 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 cesse de fonctionner à chaque fois que le KIT présent sur la surface détecte que la fenêtre est fermée dans la pièce où il est installé. Il est recommandé d'acheter le KIT FDS - 100 Elektrotechnik Schabus disponible dans les centres Elektrotechnik Schabus agréés ou directement sur le site internet.

www.elektrotechnik-schabus.de.

- Le raccordement électrique du KIT de surface d'aspiration doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé.

Le fabricant de la surface d'aspiration décline toute responsabilité pour tout désagrément, incendie ou dommage causé par des défaillances et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou de la mauvaise installation du KIT.

Fonctionnement

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (l'affichage associe l'expérience et les habitudes culinaires)
Puissance max.	Booster	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en ce qui concerne l'eau, ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Faire frire - bouillir	Idéal pour brunir, commencer à cuire, faire frire des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance maximale	7-8	Brunir - faire frire - bouillir - griller	Idéal pour faire frire, garder en ébullition, cuire et griller (pendant une courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Brunir - cuire - faire mijoter - frire - griller	Idéal pour faire frire, faire mijoter, faire cuire et griller (pendant des durées moyennes, 10-20 minutes), accessoires de préchauffage
Puissance moyenne	4-5	Cuire - faire mijoter - faire frire - griller	Idéal pour faire mijoter, laisser en ébullition légère, faire cuire (pendant de longues durées). Remuer les pâtes
	3-4	Cuire - faire mijoter - épaissir - remuer	Idéal pour une cuisson lente (riz, sauce, rôtis, poisson) en présence de liquides (ex. : eau, vin, bouillon, lait), pour remuer les pâtes
	2-3		Idéal pour une cuisson lente (volume inférieur à un litre d'eau : riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides (ex. : eau, vin, bouillon, lait)
Puissance minimale	1-2	Faire fondre - décongeler - garder au chaud	Idéal pour ramollir du beurre, faire fondre délicatement du chocolat, décongeler des denrées de petite taille
	1	- remuer	Idéal pour conserver au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou de maintenir la température des plats de service en remuant le risotto
ARRÊT	Puissance Zéro	Surface d'appui	La plaque de cuisson en veille ou éteinte (présence éventuelle de chaleur résiduelle en fin de cuisson, signalée par H-L-O)

Fonctionnement

4.2 Tables de cuisson

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et mode de cuisson			
		Première étape	Puissances	Deuxième étape	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien de l'ébullition	7-8
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien de l'ébullition	7-8
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien de l'ébullition	5-6
	Risotto	Friture et rôtissage	7-8	Cuisson	4-5
Lé-gumes, légumi-neuses	Bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Ébullition	6-7
	Frit	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sauté	Accessoires de chauffage	7-8	Cuisson	6-7
	Mijoté	Accessoires de chauffage	7-8	Cuisson	3-4
	Frit	Accessoires de chauffage	7-8	Brunissement des fritures	7-8
Viandes	Rôti	Brunissement de la viande avec de l'huile (si le beurre est présent, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillé	Préchauffage de la poêle	7-8	Grillade des deux côtés	7-8
	Brunissement	Brunissement avec de l'huile (si le beurre est présent, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	Faire mijoter	Brunissement avec de l'huile (si le beurre est présent, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillé	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuisson	7-8
	Faire mijoter	Brunissement avec de l'huile (si le beurre est présent, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	Frit	Chauffage de l'huile ou de la graisse	8-9	Friture	3-4

Fonctionnement

Œufs	Omelettes	Chauffage de la poêle contenant du beurre ou de la graisse	6	Cuisson	7-8
	Omelettes	Chauffage de la poêle contenant du beurre ou de la graisse	6	Cuisson	3-4
	Doux bouilli/bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson	7-8
	Crêpes	Chauffage de la poêle contenant du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Tomates	Brunissement avec de l'huile (si le beurre est présent, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Sauce à la viande	Brunissement avec de l'huile (si le beurre est présent, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre le beurre et ajouter de la farine)	5-6	Porter à ébullition	3-4
Des- serts, crèmes	Crème anglaise	Faire bouillir le lait	4-5	Laisser mijoter	4-5
	Puddings	Faire bouillir le lait	4-5	Laisser mijoter	2-3
	Riz au lait	Faire chauffer le lait	5-6	Laisser mijoter	2-3

Entretien

Entretien de la plaque de cuisson

Mise en garde ! Avant tout nettoyage ou entretien, assurez-vous que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur est désactivé.

5.1 Nettoyage

Vous devez nettoyer votre plaque de cuisson après chaque utilisation.

Important : N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer. Leur utilisation pourrait abîmer le verre avec le temps. N'utilisez pas d'irritants chimiques tels que les aérosols pour four ou les détachants.

Après chaque utilisation, laissez la plaque de cuisson refroidir et nettoyez-la afin d'enlever les dépôts et les taches causés par les résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre doivent être immédiatement retirés, car ils endommagent la plaque de cuisson. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre. Utilisez un torchon doux, une serviette de papier ou des produits spécifiques pour nettoyer la plaque (suivez les instructions

du fabricant). **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À EAU !!!**

Important : Si un liquide s'échappe de manière accidentelle ou excessive des casseroles, la vanne de vidange située sur la partie inférieure du produit peut être ouverte afin de retirer tout résidu et de pouvoir nettoyer dans des conditions d'hygiène maximales.

Fig.18

Pour un nettoyage complet et en profondeur, le plateau inférieur de la plaque doit être complètement retiré.

Fig. 18a - 18b

Entretien

Entretien de la hotte aspirante

Nettoyage

Pour le nettoyage, utilisez **UNIQUEMENT** un chiffon humidifié avec des détergents liquides neutres. **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES OU D'OUTILS DE NETTOYAGE !**

Évitez d'utiliser des produits contenant des substances abrasives. **N'UTILISEZ PAS D'ALCOOL !**

Filtre à graisse

Fig. 15-16

Il piège les particules de graisse causées par la cuisson. Il doit être nettoyé une fois par mois (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre signale ce besoin), avec des détergents non agressifs, manuellement ou dans le lave-vaisselle à basse température et en cycle court. Lorsque le filtre à graisse métallique est nettoyé dans le lave-vaisselle, il peut se décolorer, mais ses caractéristiques de filtrage demeurent intactes.

Filtre à charbon actif (uniquement pour la version de filtration)

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Il piège les mauvaises odeurs causées par la cuisson. Ce produit est équipé de quatre filtres qui piègent les odeurs grâce aux charbons actifs. Les charbons actifs sont introduits dans la structure en céramique qui leur permet d'atteindre facilement et complètement les impuretés, créant ainsi une vaste surface d'absorption. Les filtres à charbon actif en céramique vont se saturer après une période d'utilisation plus ou moins prolongée, en fonction du type de cuisson et de la fréquence à laquelle les filtres à graisse sont nettoyés. Ces filtres anti-odeurs peuvent être régénérés thermiquement tous les 2 ou 3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. La régénération leur permet d'avoir une durée de 5 ans.

Entretien

5,2 Dépannage

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Suppression d'erreur
E2	La zone de commande s'éteint en raison d'une température excessivement élevée.	La température à l'intérieur des pièces électroniques est trop élevée	Laissez refroidir la plaque de cuisson avant de l'utiliser à nouveau
E3	Conteneur inapproprié	Perte des propriétés magnétiques	Retirez la casserole
E5	Problèmes de communication entre le l'interface d'utilisateur et le module d'induction	L'électricité n'atteint pas le module ; le câble d'alimentation est mal connecté ou défectueux	Déconnectez la plaque de cuisson du réseau électrique et vérifiez la connexion
Pour tout autre signal d'erreurs (E ... U ...)	Contactez le service client et signalez le code d'erreur		

5.3 Service client

Avant de contacter le service client

1. Vérifiez si vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même en vous référant aux points décrits dans la section « Dépannage ».
2. Éteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème se résout tout seul. Si la panne persiste après avoir effectué les vérifications indiquées ci-dessus, contactez le service client le plus proche.

GRUNDIG

Grundig Intermedia GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
D-63263 Neu-Isenburg

www.grundig.com
09/03/20