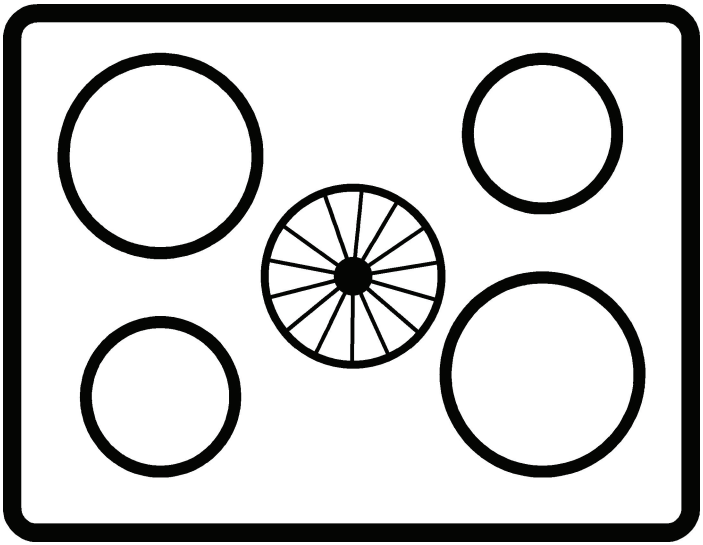
IDE74243IB

IT	**Istruzioni di montaggio e d'uso**
EN	**Instruction on mounting and use**
DE	**Montage- und Gebrauchsanweisung**
FR	**Prescriptions de montage et mode d'emploi**
DA	**Bruger- og monteringsvejledningija**
FI	**Asennus- ja käyttöohjeet**
NL	**Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen**
NO	**Instrukser for montering og bruk**
SV	**Monterings- och bruksanvisningar**

USER MANUAL



AEG

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
- Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

Nota: I particolari contrassegnati con il simbolo "(*)" sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non forniti, da acquistare.

1. Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. -Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere

sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando l'apparecchio viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● L'apparecchio va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle

istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia dell'apparecchio e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● ATTENZIONE: Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● **Attenzione!** Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai l'apparecchio senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con l'apparecchio per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo apparecchio e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● É importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

Attenzione! La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

● L'installazione sia elettrica che meccanica , deve essere eseguita da personale specializzato.

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 5 cm frontalmente, di almeno 4 cm lateralmente e di almeno 50 cm rispetto ai pensili superiori.

NB = Le distanze suggerite sono indicative: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

collegamento elettrico:

● Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. ●L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ●Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ●Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ●Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ●Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione,

utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm2 per potenza fino a 7200 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente. ● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

Nota : per collegare l'elettrodomestico con collegamento opzionale monofase è necessario rimouovere il cavo presente e sostituirlo con un'altro tipo di cavo (non fornito) che abbia le seguenti specifiche : collegamento monofase :cavo H05V2V2-F 3G4

Nota: il prodotto è dotato di una funzione Power Limitation che permette di impostare una soglia massima di assorbimento (kw)

Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Prestazione: 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.EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.**The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.**

ⓘ Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.

ⓘ Do not make electrical changes to the device.

ⓘ Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

ⓘ Check that the device is intact before continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

Note: The parts marked with the symbol "(*)" are optional accessories supplied only with some models or otherwise not supplied, but available for purchase.

1. Warnings

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the electric power supply before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the appliance must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the device built into the unit to be connected to the power supply. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar circuit breaker is required that guarantees complete disconnection of the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device. ● Do not touch the heating elements of the device during and after use. ● Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire ● Do not place flammable material on or near the device. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a device with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the device because they could become hot. ● Before connecting the device to the

electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector. ● Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans. ● Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! ● This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● Containers must be placed directly on the hob and in the centre. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob. ● If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to safely use the device and understand the inherent dangers. Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambè. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● PLEASE NOTE: The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● **Please note!** Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When the device is used together with other devices powered with

non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10•5 bar). This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

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

● Both electric and mechanical installation must be carried out by specialised personnel.

The electrical appliance is designed to be built into a work top with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.

Electrical connection:

● Disconnect the device from the electric power supply. ● Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop. ● Make sure that the voltage on the serial number data plate on the bottom of the device corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension leads. ● The earth power cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the electrical appliance is not supplied 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. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The appliance is intended for permanent connection to the power supply.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed. ● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised technical support service or by a person with similar qualifications.

Note: to connect the appliance using the optional single 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

Note : the product is equipped with a Power Limitator function, which allows a maximum power limit to be set

The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes). For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.



The ▬ symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic

waste, but must be taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased.

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2;

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

DE - Sicherheit und Bestimmungen

Die in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen müssen streng eingehalten werden. Es wird für allfällige Zwischenfälle, Schäden und Brände im Gerät nicht gehaftet, die aus der Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen stammen. Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Kochen von Lebensmitteln und zum Absaugen von Dämpfen aus dem Kochvorgang selbst bestimmt. Andere Verwendungen (wie z.B. die Raumheizung) sind verboten. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Missbräuche oder fehlerhafte Einstellungen der Steuerelemente ab.

Das Gerät kann von den Zeichnungen in dieser Broschüre abweichen, die Gebrauchs-, Wartungs- und Installationsanweisungen bleiben jedoch unverändert.

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.
- Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass alle Komponenten nicht beschädigt sind. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.
- Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

Anmerkung: Die mit "(*)" gekennzeichnete Details sind Optionszubehöre, die nur mit einigen Modellen mitgeliefert werden, oder die nicht mitgeliefert und gekauft werden müssen.

1. Warnungen

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten: ● Vor der Durchführung von Installationsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. ● Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Kein Bauteil der Geräts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. ● Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Geräts an die Stromversorgung zu ermöglichen. ● Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. ● Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. ● Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist. ● Die Heizelemente des Geräts während und nach der Benutzung nicht berühren. ● Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Geräts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. .-Kein entflammbares Material auf dem Gerät bzw. in seiner Nähe liegen lassen. ● Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. -Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Gerät abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. ● Das

Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. ● Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. ● Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. ● NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Gerät hingegen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. ● Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht die Gefahr eines Stromschlags. ● Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. ● Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmt und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

Wichtig: ● Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. ● Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. ● Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und daher Ihr Gerät unwiderruflich beschädigen. ● Niemals eine Konserven● oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Gerät die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Vor jeglichem Reinigungs● oder Wartungseingriff das Gerät von der Stromversorgung durch Ausstecken des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der Wohnung trennen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Gerät darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von

Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder anderen Brennstoffen verwendet wird, muss für eine ausreichende Belüftung des Raums gesorgt werden. ● Das Gerät muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; die Wartungsanweisungen müssen trotzdem beachtet werden. ● Die Nichteinhaltung der Reinigungsrichtlinien des Gerätes und des Austauschs und der Reinigung der Filter führt zu einem Brandrisiko. ● Flammbieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, es muss daher in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● ACHTUNG: Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● **Achtung!** Das Gerät nicht an das Stromnetz anschließen, solange die Installation nicht vollkommen abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt einzuhalten. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Ohne korrekt montiertem Gitter darf das Gerät nicht verwendet werden! ● Zur Installation nur die mit dem Gerät mitgelieferten Befestigungsschrauben verwenden. Sollte diese nicht vorhanden sein, müssen geeignete Schrauben gekauft werden. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Gerät und andere Geräte verwendet werden, die nicht mittels Strom versorgt werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

Achtung! Wenn die Schrauben und die Befestigungsvorrichtungen nicht gemäß diesen Anleitungen installiert werden, kann es zu elektrischen Risiken kommen.

● Die elektrische und mechanische Installation muss vom Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Gerät ist für den Einbau in eine 2-6 cm dicke Arbeitsplatte vorgesehen, bei TOP-Installation; 2,5-6 cm bei FLUSH-Installation.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 5 cm frontal, mindestens 4 cm seitlich und mindestens 50 cm von den oberen Hängeschränken betragen.

Hinweis = Die vorgeschlagenen Abstände sind Richtwerte: Beachten Sie bei der Gestaltung der Räume die Angaben des Küchenherstellers.

Elektrischer Anschluss:

● Das Gerät vom Stromnetz trennen. ●Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. ● Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel

aufgeführten Richtlinien ab. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Serienschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. ● Verwenden Sie keine Verlängerungen. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm2 für eine Leistung bis 7200 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm2 betragen). ● Die Temperatur des Kabels muss an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. ● Das Gerät ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen.

● **Achtung!** Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Stromkabel ordnungsgemäß montiert wurde. ● **Achtung!** Der Austausch des Verbindungskabels muss von dem autorisierten technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden.

Hinweis : Um das Elektrohaushaltsgerät mit dem optionalen einphasigen Anschluss anzuschließen, muss das vorhandene Kabel abgenommen werden und mit einem anderen Kabeltyp (nicht mitgeliefert) mit den folgenden Spezifikationen ausgetauscht werden :Einphasiger Anschluss :Kabel H05V2V2-F 3G4

Hinweis: Das Produkt ist mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet, mit der Sie eine maximale Absorptionsschwelle kw einstellen können

Die Einstellung muss vorgenommen werden, wenn das Produkt an das Netz angeschlossen oder wieder an das Netz angeschlossen wird (innerhalb der folgenden 2 Minuten). Die Einstellungssequenz für die Leistungsbegrenzung finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt Betrieb.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die Sicherstellung der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts trägt der Benutzer dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu



verhindern. Das ▬-Symbol auf dem Produkt bzw. auf den begleitenden Unterlagen bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie ein Haushaltsabfall behandelt, sondern an der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Für weitere Informationen über die Behandlung, die Wiederverwendung und das Recycling dieses Produkts die entsprechende lokale Dienststelle, den Müllsammeldienst oder das Geschäft, bei dem das Produkt gekauft wurde, kontaktieren.

Gerät, das in Übereinstimmung mit den Normen entwickelt, getestet und hergestellt wurde:

• 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.EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz des Geruchsminderungssystems aufrechtzuerhalten, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen. Um den Fettfilter effizient zu halten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu optimieren und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.

FR - Sécurité et règlementations

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'aspiration des fumées produites par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage erroné des commandes.

L'appareil peut avoir un aspect différent par rapport au dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, sur l'utilisation et sur la sécurité.
- Ne pas effectuer de modifications électriques sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'état de l'appareil avant de procéder avec l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces marquées du symbole « (*) » sont des accessoires en option fournis uniquement avec certains modèles, ou des pièces non fournies, à acheter.

1. Mises en garde

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● L'appareil doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la loi. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● L'appareil et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil. ● Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance

séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. ● Avant de brancher l'appareil au secteur électrique : contrôler la plaque des données (placée sur la partie inférieure de l'appareil) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important : ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● Éviter de renverser du liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou encore sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil. ● Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, l'appareil réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche électrique ou en coupant l'interrupteur général. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. ● Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● La pièce doit être suffisamment aérée quand l'appareil est utilisé simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles. ● L'appareil doit

être régulièrement nettoyée à la fois à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) cela devrait se faire en conformité avec les instructions d'entretien. ● Le non-respect des normes de nettoyage de l'appareil et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● ATTENTION : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● **Attention !** Ne pas brancher l'appareil au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les règlementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Il ne faut jamais utiliser l'appareil sans la grille ! ● Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec l'appareil ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand cet appareil et les autres non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10^{-5} bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

Attention! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

● L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisée.

L'appareil est réalisé pour être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur de 2-6 cm, en cas d'installation TOP, 2,5-6 cm en cas d'installation FLUSH.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 4 cm sur les côtés, et d'au moins 50 cm par rapport aux meubles supérieurs.

NB = Les distances indiquées sont indicatives : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

Branchement électrique:

● Débrancher l'appareil du secteur électrique. ● L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non●respect des indications fournies dans le présent chapitre. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● Vérifier que la tension indiquée sur la plaque de série correspond à celle fournie dans le logement dans lequel elle sera installée. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long par rapport aux autres câbles

● Si l'appareil n'est pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant des conducteurs d'une section minimale de

2.5 mm2 pour une puissance allant jusqu'à 7200 Watt ; pour des puissances supérieures, la section doit être de 4 mm2). ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● L'appareil est destiné à être branché de manière permanente au secteur électrique.

● **Attention!** Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation du secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble d'alimentation ait été correctement monté. ● **Attention!** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

Remarque : pour brancher l'appareil électroménager avec la connexion en option monophasée il faut enlever le câble présent et le remplacer un autre type de câble (non fourni) ayant les caractéristiques suivantes : branchement monophasé :câble H05V2V2-F 3G4

Remarque: le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de programmer un seuil d'absorption maximal kw

Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au secteur électrique ou de la reconnexion du secteur électrique (dans les 2 minutes qui suivent). Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé. Le symbole



présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet ménager mais qu'il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

Appareil conçu, testé et réalisé dans le respect des normes sur la :

• Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.

• Performance : EN/IEC 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/IEC 60704-1 ; EN/IEC 60704-2-13 ; EN/IEC 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; IEC 62301.EN 60350-2 ;

• CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12. Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et la laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

DA - Sikkerhed og lovregulering

Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

- Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

Bemærk: Delene mærket med symbolet "(*)" er valgfrit ekstraudstyr til nogle modeller, som skal købes særskilt.

1. Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger: ● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på apparatet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte apparatet til jordforbindelsen. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at apparatet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. -Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Pas på, at børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med apparatet. ● Undgå at røre ved apparatets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle apparatets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie● eller fedtmængder. ● Hvis apparatets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Apparatet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for apparatet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et

låg, eller brandbekæmpelsestæppe. Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på apparatet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.
Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezonen, når tilberedningen er afsluttet. ● Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Alluminumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på apparatet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezoner. ● Før rengøring eller vedligeholdelse slukkes for apparatet og frakobl strømforsyningen ved at fjerne stikket eller afbryde hovedafbryderen i hjemmet. ● Til alle installations● og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge apparatet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået farerne, som brugen af apparatet indebærer. ● Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal have tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges på samme tid som andre gas● eller andre brændstofforbrændingsapparater. ● Apparatet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN), under alle omstændigheder skal det overholdes, hvad der udtrykkeligt er angivet i vedligeholdelsesinstruktionerne. ● Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af apparatet og udskiftning og rengøring af filtre medfører brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● ADVARSEL: Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● **Advarsel!** Tilslut ikke apparatet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler,

der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig apparatet, uden at nettet er monteret korrekt! ● Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med apparatet til installation, eller køb den passende type skruer, hvis ikke de medfølger. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette apparat og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

Pas på! Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

● Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

Husholdningsapparatet er designet til installation i en køkkenbordsplade med en tykkelse på 2-6 cm ved planlimning og 2,5-6 cm ved nedfældning.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fortil, mindst 4 cm til siderne og mindst 50 cm til overskabene.

NB! De anførte afstande er vejledende. Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

Elektrisk tilslutning:

● Apparatet skal frakobles strømforsyningen. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at kogepladen kan fjernes fra køkkenbordet. ● Kontrollér, at spændingen oplyst på typeskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor apparatet skal installeres. ● Brug ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Hvis der ikke følger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm2 til en effekt på op til 7200 watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm2. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til elnettet.

● **Pas på!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret. ● **Pas på!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

Bemærk: Hvidevarens tilslutning med valgfri monofase kræver at man fjerner det tilstedeværende kabel og udskifter det med en anden kabeltype (medfølger ikke) med de følgende specifikationer: monofaseforbindelse: kabel H05V2V2-F 3G4

Bemærk: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal kW-

absorptionsgrænse
Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet ”Drift”.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 No3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Korrekt bortskaffelse af dette produkt bidrager til at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljøet og helbredet.



Symbolet ▬ på apparatet og den medfølgende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til indsamlingspunkter, som er godkendt til indsamling og genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.
Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:
• Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
• Ydeevne: 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.EN 60350-2;
• 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 korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

- Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

Huomio: Osat, joissa on symboli "(*)", ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joidenkin mallien mukana, tai osia, jotka eivät kuulu toimitukseen ja jotka on ostettava erikseen.

1. Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: ● Laite tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. ● Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. ● Laite tulee maadoittaa lain mukaisesti. ● Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. ● Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin irti sähköverkosta ylijännite III -tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ● Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. ● On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. ● Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva laitteen kanssa ennen laitteen käyttöönottoa. ● Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. ● Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. ● Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen päälle tai sen läheisyyteen. ● Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä. Jos pinta on haljennut, sammuta laite estääksesi sähköiskujen vaaran. ● Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. ● Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. ● Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. ● ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. ● Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita,

sähköiskuvaara. ● Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.
Tärkeää: ● Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. ● Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa. ● Ennen minkä tahansa puhdistus● tai huoltotoimenpiteen suorittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä. ● Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Kun laitetta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus. ● Laite tulee puhdistaa usein sekä sisä● että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Laitteen puhdistukseen ja sekä suodattimien puhdistukseen ja vaihtoon kuuluvien ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● VAROITUS: Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● **Varoitus!** Älä liitä laitetta sähkövirtaan ennen kuin asennus on suoritettu loppuun. ● Mitä sovellettaviin teknisiin

turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon. ● Älä koskaan käytä laitetta, ellei ritilää ole asennettu oikein paikalle! ● Käytä asennuksessa pelkkiä laitteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki tyypiltään oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä laitetta ja muuta kuin sähköenergiaan käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4×10^{-5} bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

Varoitus! Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

● Sekä sähkö- että mekaaninen asennus edellyttävät erikoistunutta henkilökuntaa.

Kodinkone on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5–6 cm paksuun tasoon FLUSH-asennuksen tapauksessa.

Keittotason ja seinän välissä tulee olla vähintään 5 cm tilaa edessä, 4 cm sivussa ja 50 cm yläpuolella.

TÄRKEÄÄ = Ehdotetut etäisyydet ovat suuntaa antavia. Tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan antamia ohjeita.

Sähköliitäntä:

● Kytke laite irti sähköverkosta. ● Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ● Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu virtajohtoa, käytä virtajohtoa, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 7200 watin tehoihin asti. Tämän ylittäville tehoille vähintään 4 mm2). ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Laite on suunniteltu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein. ● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

Huomautus: kodinkoneen kytkemiseksi valinnaisella yksivaiheliitännällä irrota paikalla oleva kaapeli ja vaihda se toisentyyppiseen kaapeliin (ei kuulu toimitukseen), jossa on seuraavat ominaisuudet: yksivaiheliitäntä : kaapeli H05V2V2-F 3G4

Huomautus: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla kilowattien maksimaalinen

absorbointiraja voidaan asettaa
Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY - UK SI 2013 No3113, mukaisesti. Käyttäjä pystyy osaltaan estämään mahdolliset terveydelle ja ympäristölle haitalliset seuraukset



hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.
Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:
• 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.EN 60350-2;
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

Neem de aanwijzingen van deze handleiding strikt in acht. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor een huishoudelijk gebruik, voor het koken van voedingsmiddelen en het afzuigen van de dampen van het kookproces. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van omgevingen). De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

Het apparaat kan anders uitzien dan op de tekeningen in dit boekje, maar de gebruiks-, onderhouds- en installatie-instructies blijven hetzelfde.

ⓘ Lees de aanwijzingen aandachtig: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

ⓘ Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.

ⓘ Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet worden vastgesteld dat alle onderdelen geen schade vertonen. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

ⓘ Controleer eerst of het apparaat intact is voordat u verder gaat met de installatie. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

Opmerking: De elementen gemarkeerd met het symbool "(*)" zijn optionele accessoires die alleen voor bepaalde modellen geleverd worden, of het zijn niet-geleverde onderdelen die aangekocht moeten worden.

1. Waarschuwingen

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: ● Voordat er handelingen voor installatie worden uitgevoerd, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. ● De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het apparaat mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. ● De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting op het elektriciteitsnet van het in het meubel ingebouwde apparaat toe te staan. ● Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Na het voltooien van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. ● Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. ● Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het apparaat. ● Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen van het apparaat niet worden aangeraakt. ● Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld, brandgevaar. ● Plaats geen brandbare materialen op het apparaat of in zijn nabijheid. ● Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk

is aan vet en olie. ● Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. ● Het apparaat mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. ● Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. ● Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden. ● Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het apparaat worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. ● Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● Alvorens het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk: ● Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. ● Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. ● Na beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. ● Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats nooit rechtstreeks met aluminium verpakte producten. Aluminium zou kunnen smelten en uw apparaat onherstelbaar beschadigen. ● Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het apparaat automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Voordat u reinigings● of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u het apparaat van het stroomnet loskoppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of de hoofdschakelaar van het huis uitschakelen. ● Gebruik tijdens alle installatie● en onderhoudshandelingen altijd werkhandschoenen. ● Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen die

niet beschikken over de noodzakelijke ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen inzake het veilige gebruik van het apparaat en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Kinderen moeten gecontroleerd worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat ze onder toezicht staan. ● De ruimte moet voldoende worden geventileerd wanneer het apparaat tegelijk met andere apparaten wordt gebruikt die op gas of andere brandstoffen werken. ● Het apparaat moet zowel intern als extern regelmatig worden gereinigd (TENMINSTE EEN KEER PER MAAND), maar volg daarbij de specifieke instructies in de onderhoudsinstructies. ● Het niet naleven van de voorschriften voor de reiniging van het apparaat en van het vervangen en reinigen van de filters brengt brandgevaar met zich mee. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● OPGELET: Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden. ● **Waarschuwing!** Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie volledig is voltooid. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen.

● De aangezogen lucht mag niet in een kanaal geleid worden dat ook gebruikt wordt voor het afvoeren van rookgassen van apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen. ● Gebruik het apparaat nooit als het rooster niet op de juiste manier is gemonteerd! ● Gebruik voor de installatie enkel de meegeleverde bevestigingsschroeven of koop, indien niet meegeleverd, het juiste type schroeven. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit apparaat gelijktijdig met andere apparaten werkt die met andere energie dan elektriciteit worden ingeschakeld, dan mag de onderdruk in de ruimte niet meer dan 4 Pa(4×10^{-5} bar) zijn. ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

Opgelet! De ontbrekende installatie van schroeven en bevestigingselementen, zoals voorzien in deze aanwijzingen, kan gevaren van elektrische aard veroorzaken.

● Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

Dit huishoudelijke apparaat is geproduceerd om ingebouwd te worden in een werkblad van 2-6 cm dik in geval van installatie TOP, of 2,5-6 cm dik in geval van installatie FLUSH.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wand moet ten minste 5 cm aan de voorzijde en 4 cm aan de zijkanten bedragen en ten minste 50 cm ten opzichte van de bovengeplaatste kastjes.

NB = De voorgestelde afstanden zijn indicatief: bij het ontwerp van de ruimten moet rekening worden gehouden met de aanduidingen van de fabrikant van de keuken.

Elektrische aansluiting:

● Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids. ● en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet●naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde van het apparaat overeenkomt met die van de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden. ● Gebruik geen verlengsnoeren. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm2 voor vermogens tot 7200 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm2 zijn. ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het apparaat is bestemd om aangesloten te worden op het elektriciteitsnet.

● **Opgelet!** Voordat u het circuit weer op het voedingsnet aansluit en de goede werking ervan controleert, moet altijd eerst gecontroleerd worden of de netkabel correct gemonteerd is. ● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

Opmerking: om het apparaat te verbinden met een optionele éénfasige aansluiting moet de aanwezige kabel verwijderd worden en vervangen worden met een ander type kabel (niet meegeleverd) met de volgende kenmerken: éénfasige aansluiting:kabel H05V2V2-F 3G4

Opmerking: het product is uitgerust met de functie Power Limitation door middel waarvan een maximale drempel voor kW-absorptie kan worden ingesteld

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten). Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelprocedure van de Power Limitation.

Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)). Door er zorg voor te dragen dat dit apparaat op de correcte manier wordt verwijderd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van potentieel negatieve consequenties voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende



papieren aangegeven symbool ▬ geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

Apparatuur ontworpen, getest en vervaardigd in overeenkomst met de normen inzake:

• Veiligheid: CEI/EN 60335-1; CEI/EN 60335-2-6, CEI/EN 60335-2-31, CEI/EN 62233.
• Prestaties: 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.EN 60350-2;
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12. Suggesties voor een correct gebruik om de gevolgen voor het milieu te verminderen: Wanneer u begint te koken, schakel het apparaat dan in met de minimale snelheid en laat hem ook na het einde van de bereiding nog enkele minuten ingeschakeld. Verhoog de snelheid alleen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbeperking efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Om het vetfilter efficiënt te handhaven, moet het, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, moet de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem worden gebruikt.

NO - Sikkerhet og forskrifter

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.

- Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon hva angår installasjon, bruk og sikkerhet.
- Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

Merknad: Bestanddeler som er merket med "(*)" er enten ekstrautstyr som kun leveres sammen med enkelte modeller eller deler som må kjøpes i tillegg.

1. Advarsel

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder: -Apparatet må være frakoblet strømnettet når installasjonen utføres. -Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. ● Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. -Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde apparatet kan kobles til strømnettet når det er blitt montert. ● For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømnettet etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonreglene. ● Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. ● Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. ● Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. ● Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. -Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er kompatibel med induksjonstoppen. ● Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk. ● Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i apparatet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. ● Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette. ● Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje. -Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt. ● Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. -Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann. ● Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. -Prøv ALDRI å slukke flammer med vann.

Slå heller av apparatet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten. ● Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. -Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Før man kobler apparatet til strømnettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt samsvarer med strømnettets verdier, samt at også stikkontakten er av egnet type. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig: -Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. -Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet. ● Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. -Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. -Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk. ● Før det iverksettes noen form for rengjøring og vedlikehold, må apparatet kobles fra strømnettet ved å trekke ut støpslet eller slå av hovedstrømsbryteren i boligen. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. ● Apparatet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av apparatet, og innehar forståelse for de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. ● Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet. ● Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. ● Lokalet må være utstyrt med tilstrekkelig ventilasjon når apparatet brukes sammen med andre apparater som er gassdrevne eller er basert på annen type forbrenning. ● Apparatet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. ● Manglende etterfølgelse av apparatets rengjøringsstandarder, samt manglende utbytte og rengjøring av filtrene, medfører brannfare. ● Flambering er strengt forbudt. ● Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antennelser. Dette må derfor alltid unngås. ● Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. ● OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelig delene i apparatet bli varme. ● **OBS!** Ikke koble apparatet til strømnettet før installasjonen

er helt fullført. ● Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. ● Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. ● Apparatet må aldri brukes uten at risten er blitt korrekt satt inn! ● Bruk kun låseskruene som fulgte med apparatet i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av tilsvarende type skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. ● Når dette apparatet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa (4 × 10^{-5} bar). ● Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

Vær oppmerksom! Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

● Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglært personell.

Husholdningsapparatet er tiltenkt innebygd i en benk med tykkelse på 2-6 cm for TOP-installasjon, eller 2,5-6 cm for FLUSH-installasjon.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 5 cm i front, minst 4 cm til sidene og minst 50 cm i overkant.

Elektrisk tilslutning:

● Koble apparatet fra nettet. ● Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. ● Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. ● Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne platetoppen fra benkeplaten. ● Se til at spenningen som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres. ● Ikke bruk skjøteledninger. ● Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. ● Hvis husholdningsapparatet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en ledning med et minimum tverrsnitt på 2,5 mm2 for effekter på opptil 7200 Watt, mens høyere effekter trenger et tverrsnitt på 4 mm2. ● Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C ● Apparatet skal være permanent tilkoblet strømnettet.

● **Vær oppmerksom!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert. ● **Vær oppmerksom!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

Merk : For å koble til apparatet med alternativ forsyning enfase må kabelen fjernes og byttes med en annen kabel (medfølger ikke) som har følgende karakteristikker: enfaseforbindelse : kabel H05V2V2-F 3G4

Merk: produktet er utstyrt med Power Limitation funksjon slik at man kan stille

inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk kw
Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømnettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter).

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen. Symbolet



på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.
Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:
• Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Maskinytelse: 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, EN 60350-2.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luktfjerneren skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

SV - Säkerhet och Standarder

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

- Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- Επιβεβαιώστε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

Obs: Komponenter som är märkta med symbolen "(*)" är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.

1. Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan noga: ● Apparaten måste vara kopplas bort från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Apparaten måste jordas enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbeln. ● I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total frånkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion. ● Undvik att vidröra värmeelementen under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat antändningsbara material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte antändningsbara material på apparaten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av

apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlen måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Före alla ingrepp för rengöring eller underhåll, koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten eller koppla bort bostadens huvudströmbrytare. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations● och underhållsmoment. ● Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför. ● Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen ska vara tillräckligt ventilerad, om apparaten används samtidigt med andra apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Underlåtenhet att iaktta föreskrifterna för rengöring av apparaten och utbytet och rengöringen av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Frityr ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● OBSERVERA: När spishällen är

på, kan köksfläktens åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● **Observera!** Anslut inte apparaten till elnätet förrän installationen har slutförts. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig apparaten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer apparaten, för installationen eller om inte medföljande, köp lämplig typ av skruvar. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparaten och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4 × 10^{-5} bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

Observera! Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

● Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

Hushållsapparaten har utformats för att byggas in i en bänkskiva med en tjocklek på 2–6 cm vid installationen TOP; 2,5–6 cm vid installationen FLUSH.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

OBS = De avstånd som rekommenderas är ungefärliga: vid utformning av utrymmena måste man följa anvisningarna från kökets tillverkare.

Elektrisk anslutning:

● Gör apparaten strömlös. ●Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet . ●Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på apparatens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Använd inte förlängningssladdar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om hushållsapparaten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm2 för en effekt på upp till 7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm2 behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Apparaten är avsedd för permanent anslutning till elnätet.

● **Observera!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad. ● **Observera!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

Obs : för att ansluta hushållsmaskinen med alternativ anslutning enfas är det nödvändigt att avlägsna den befintliga kabeln och byta ut den med en annan typ

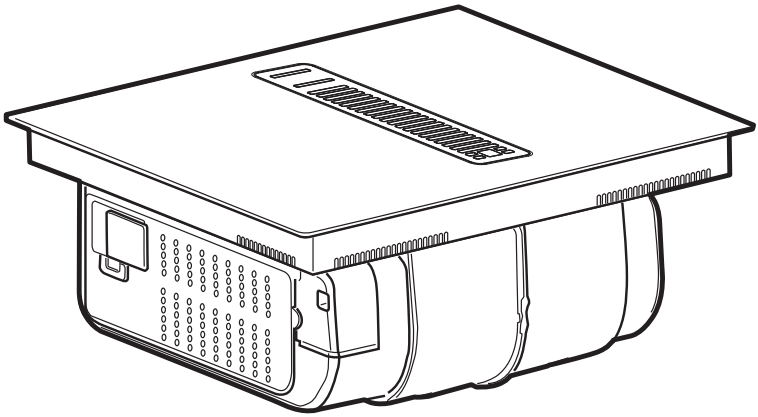
av kabel (medföljer inte) som har följande egenskaper :
enfasanslutning : kabel H05V2V2-F 3G4
Obs: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömupptagning i kw.
Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa ett korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa.

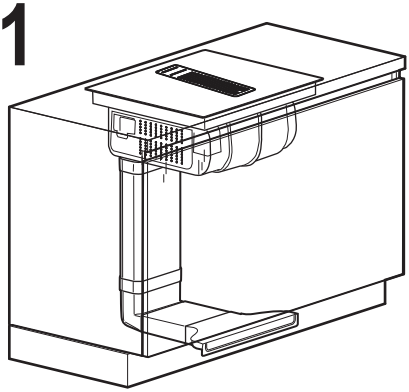


Symbolen ▬ på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.
Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:
• Säkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Prestation: 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.EN 60350-2;
• Elektromagnetisk kompatibilitet: SS-EN 55014-1, CISPR 14-1, SS-EN 55014-2, CISPR 14-2, SS-EN 61000-3-3, SS-EN 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

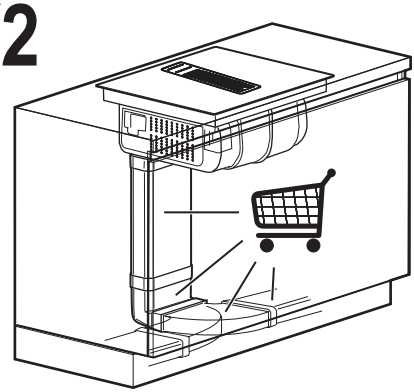




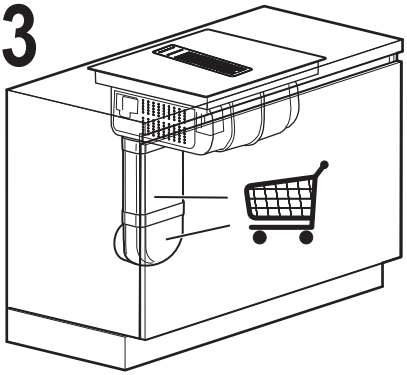
V1

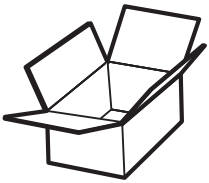


V2

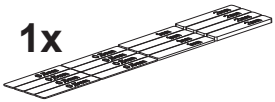


V3

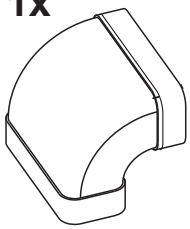




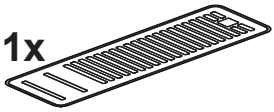

4x


1x

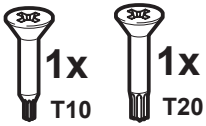



1x

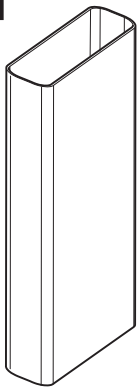

1x
2,8 m

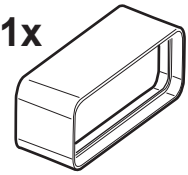

1x

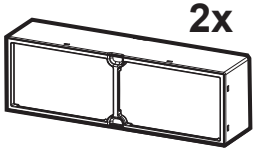

1x

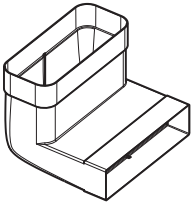

1x
T10
1x
T20

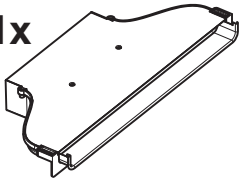



1x

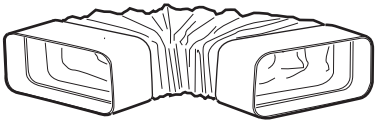

1x

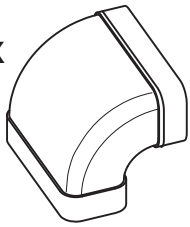

2x


1x

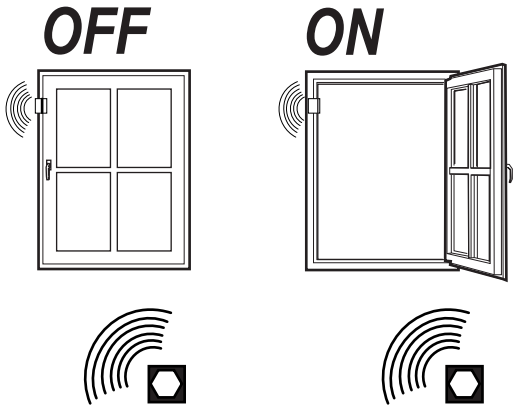

1x

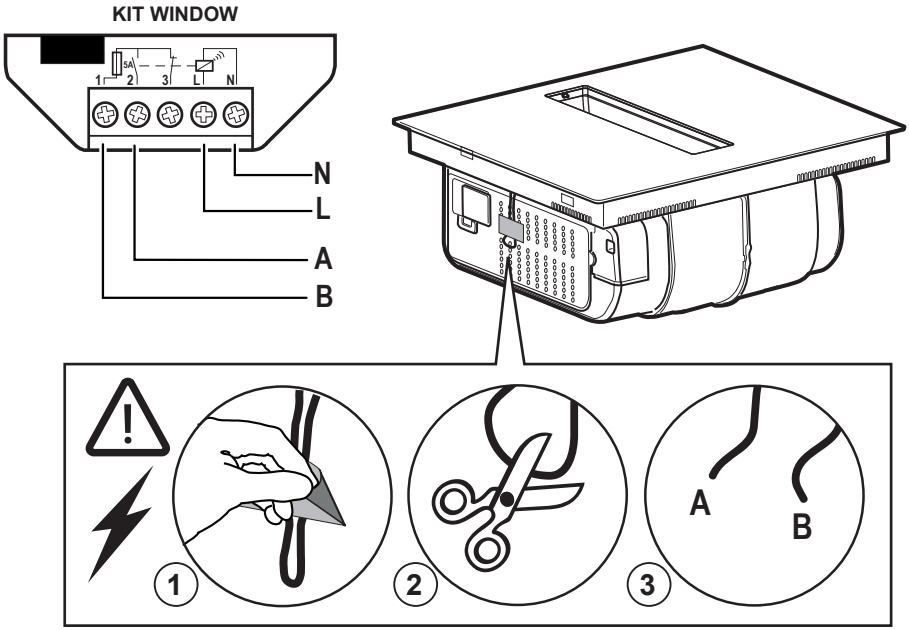

2x


1x

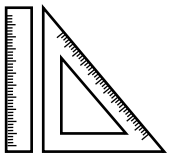

1x

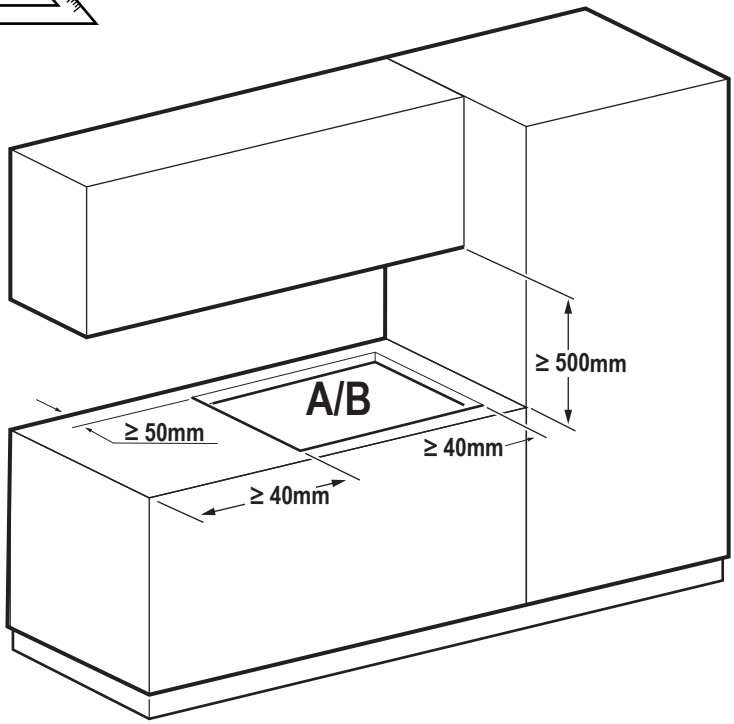
KIT WINDOW

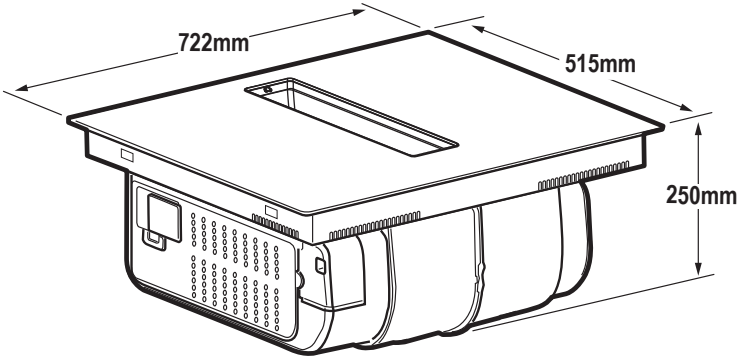






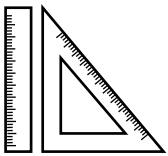




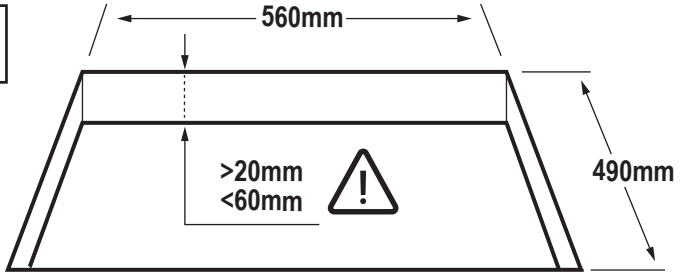


2

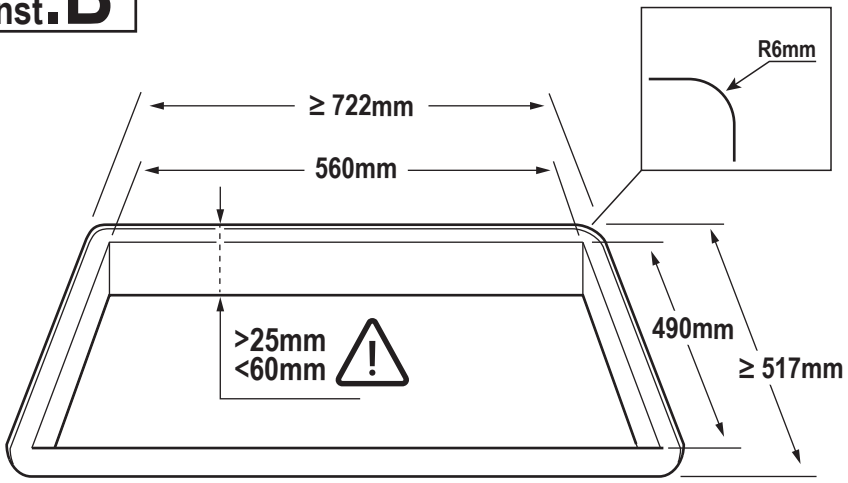




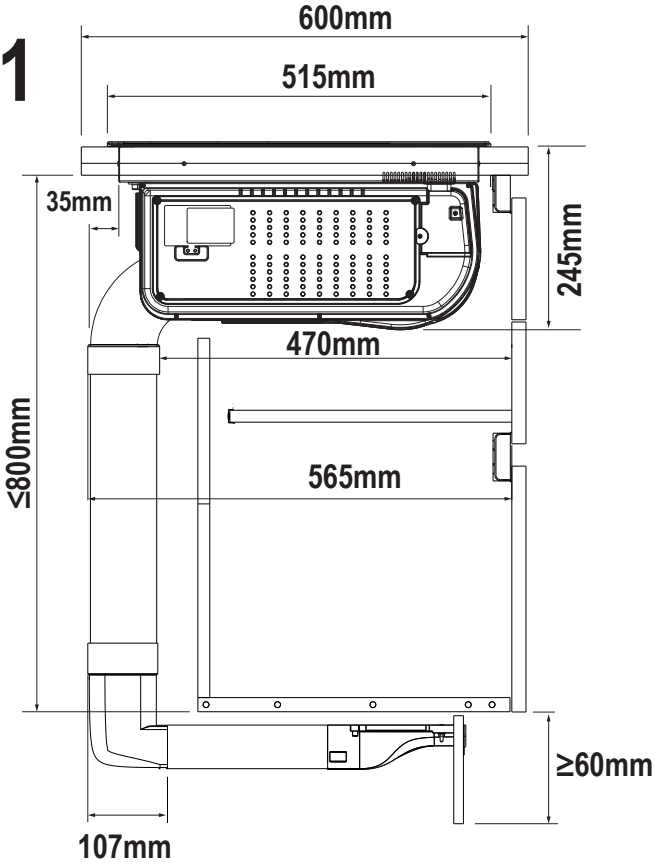
inst.A


560mm
>20mm
<60mm
490mm

inst.B


R6mm
≥ 722mm
560mm
>25mm
<60mm
490mm
≥ 517mm

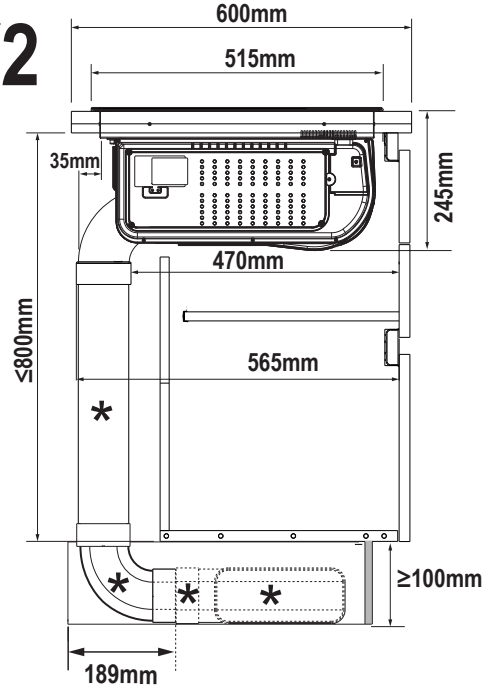
V1



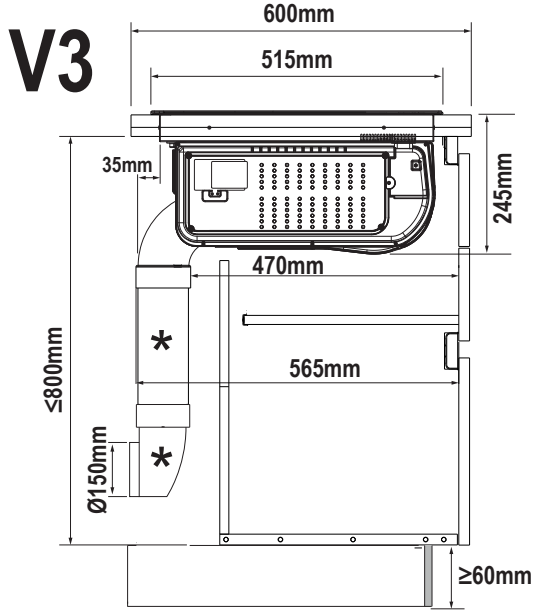
4.a



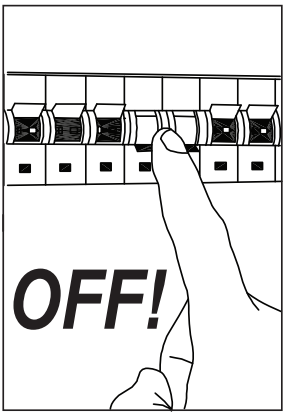
V2


600mm
515mm
35mm
245mm
470mm
≤800mm
565mm
≥100mm
189mm

V3


600mm
515mm
35mm
245mm
470mm
≤800mm
565mm
Ø150mm
≥60mm

4.b



5

.a

OPTIONAL CONNECTION

220V-240V ~ 50Hz/60Hz

.b

380V-415V ~ 50Hz/60Hz **2N~** **OK!**

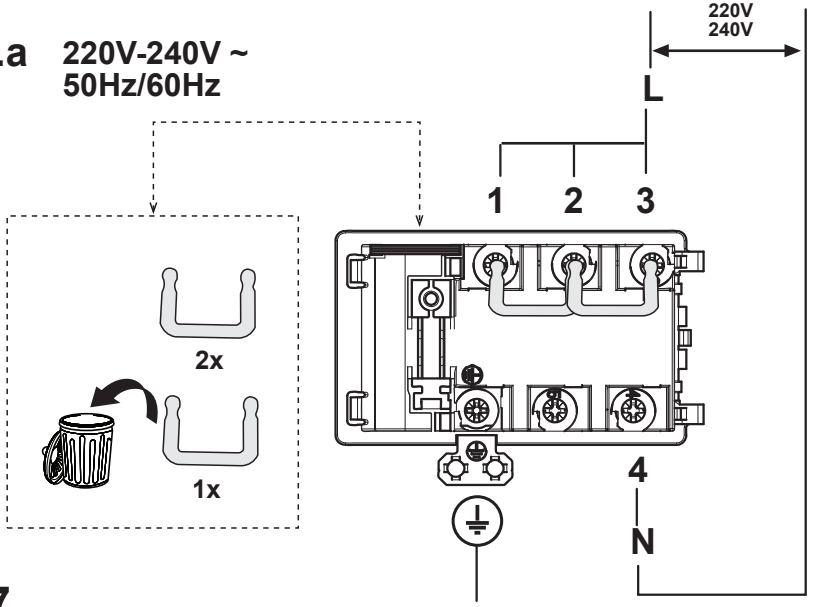
.c

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

6



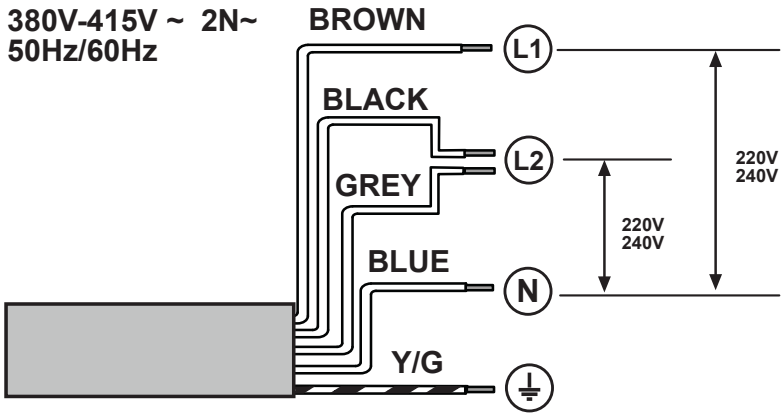
.a **220V-240V ~**
50Hz/60Hz



7



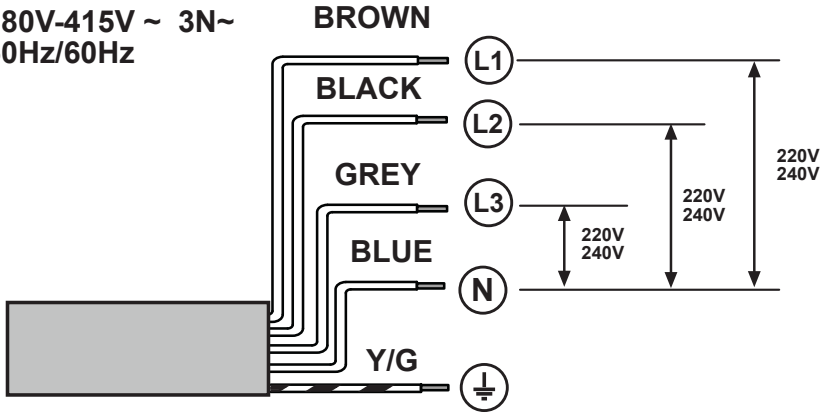
.b **380V-415V ~ 2N~**
50Hz/60Hz



8

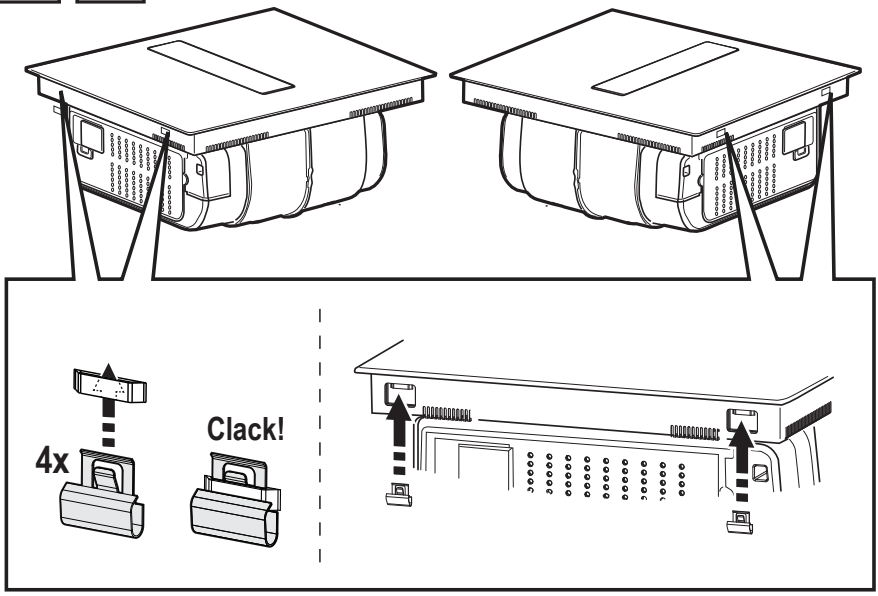


.c 380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



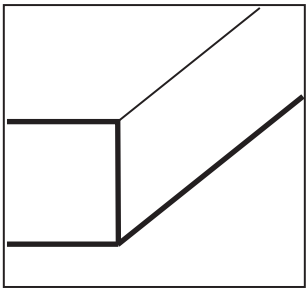
9

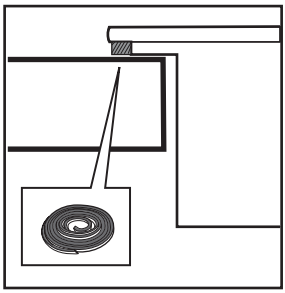


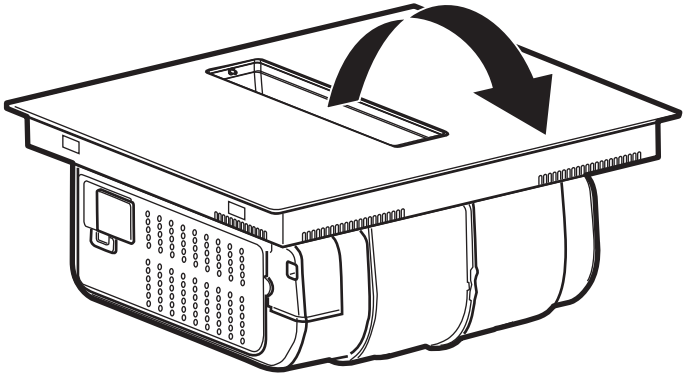


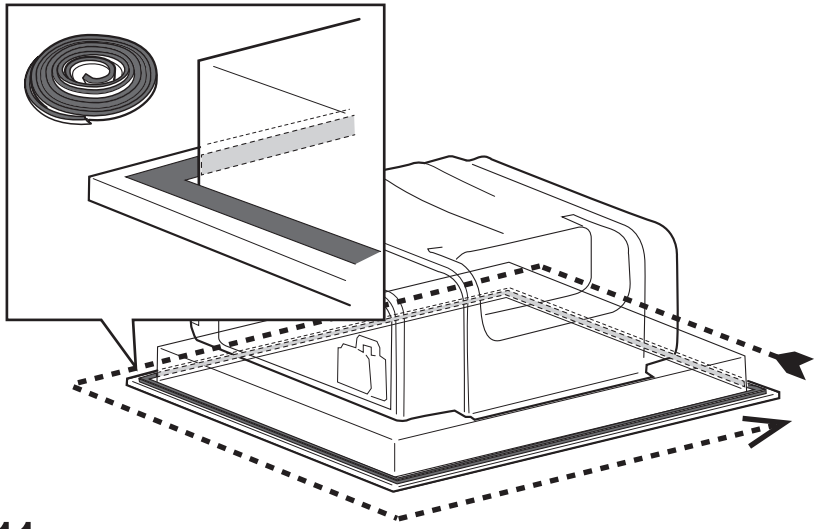
10

inst.A

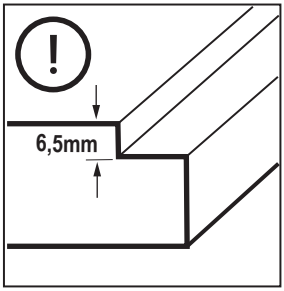


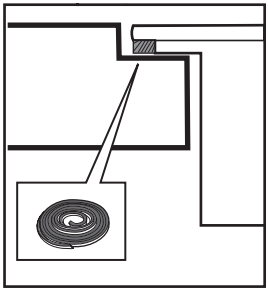


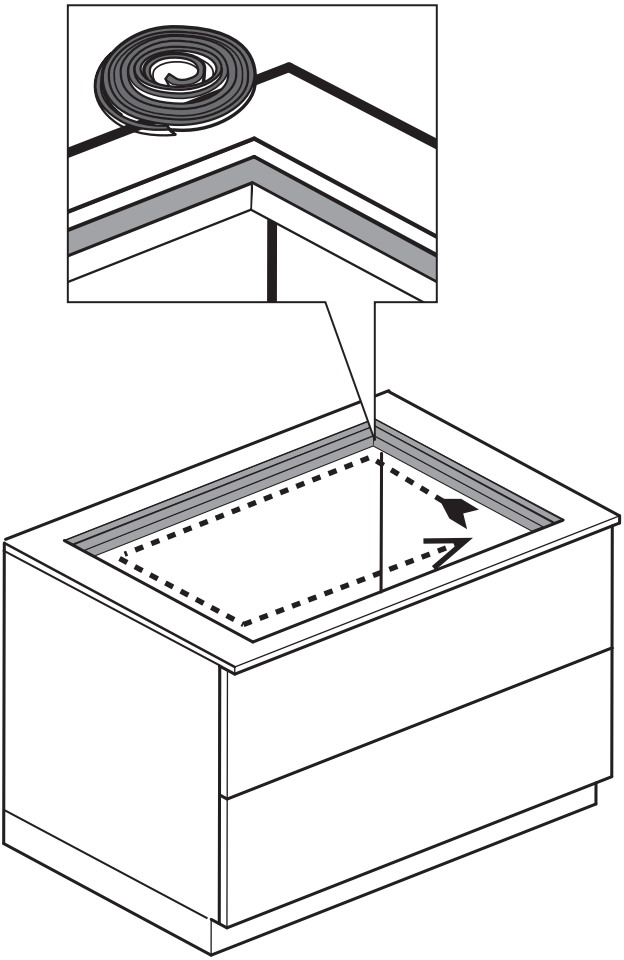




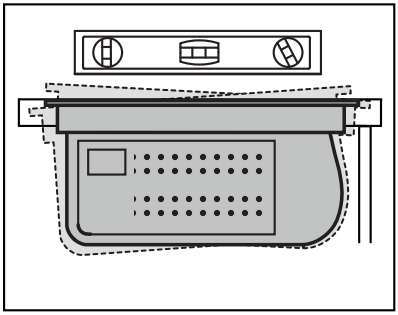

inst.B

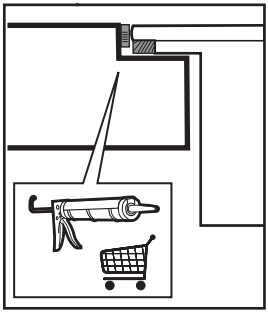

6,5mm

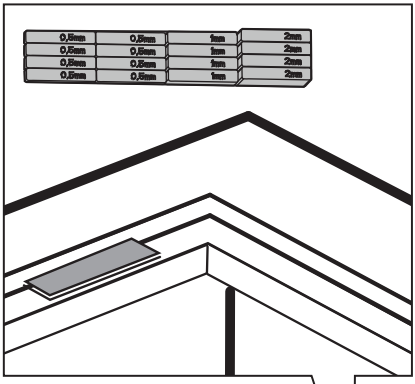


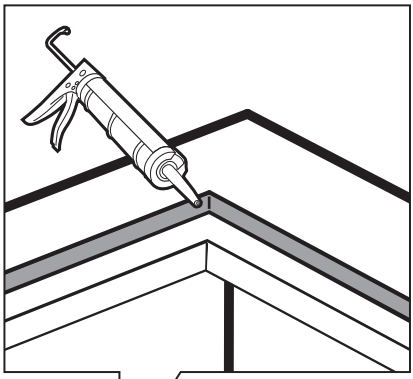


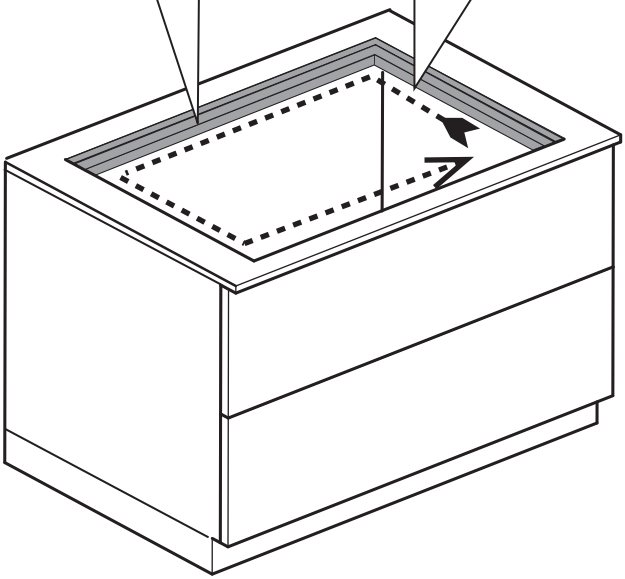
inst. B





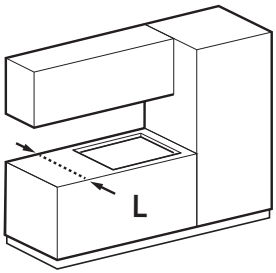

0,5mm 0,5mm 1mm 2mm
0,5mm 0,5mm 1mm 2mm
0,5mm 0,5mm 1mm 2mm
0,5mm 0,5mm 1mm 2mm

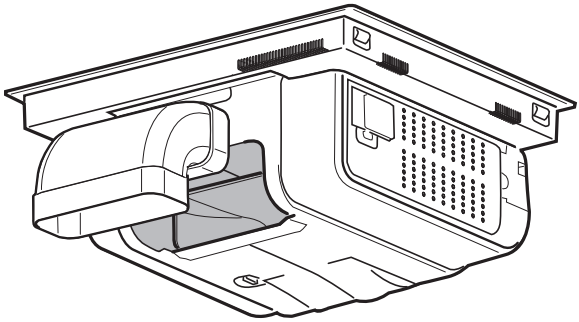






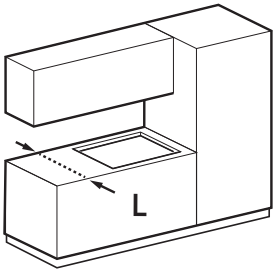
L= ≤650mm

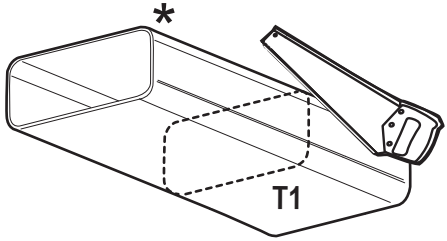


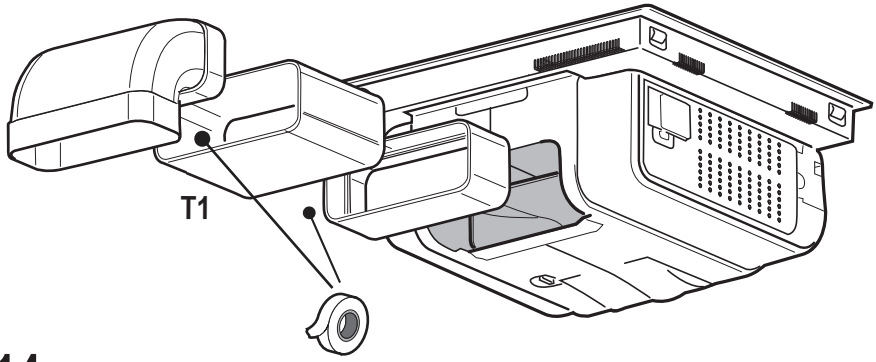


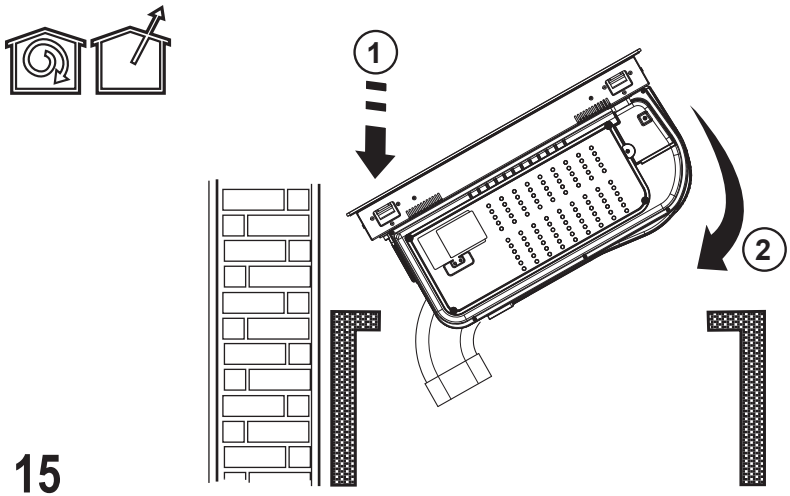
L= >650mm ≤750mm





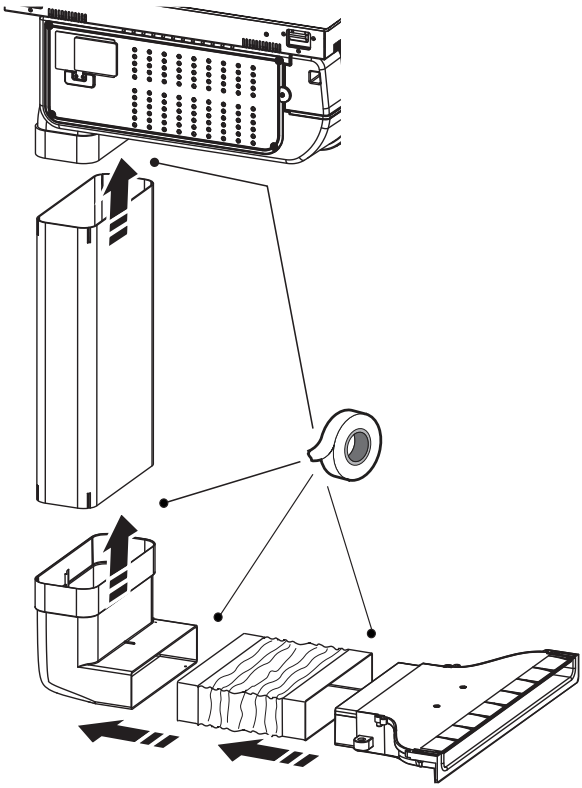






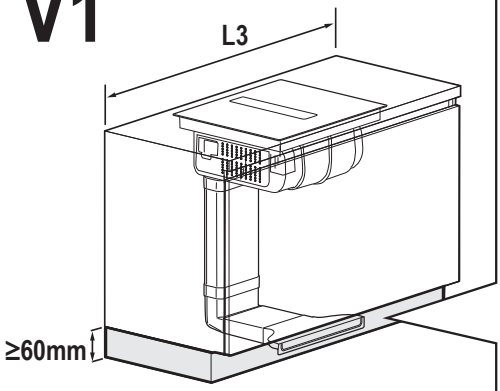
15

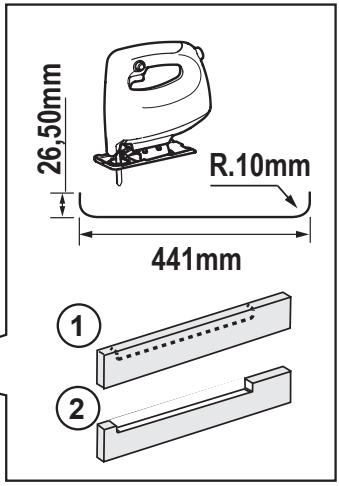
V1



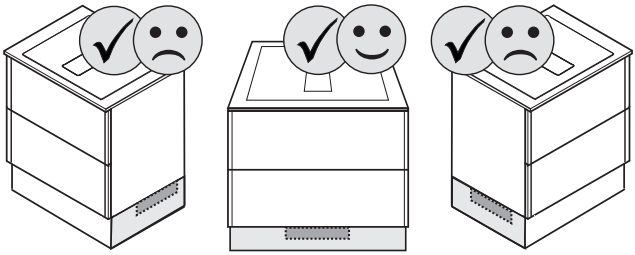
16

V1

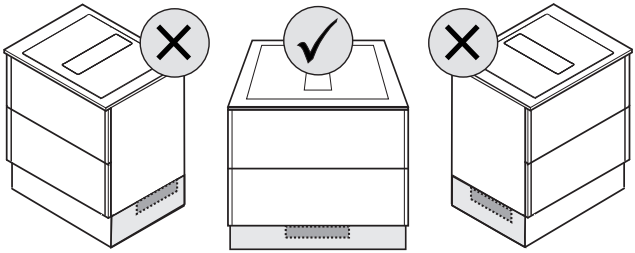




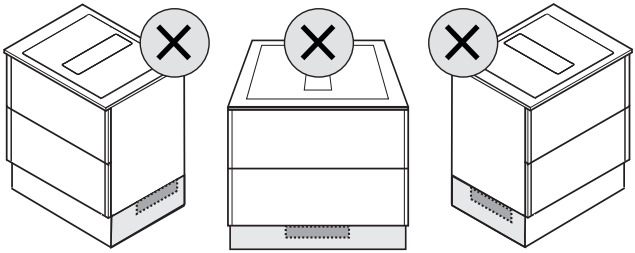
L3 ≥ 900mm



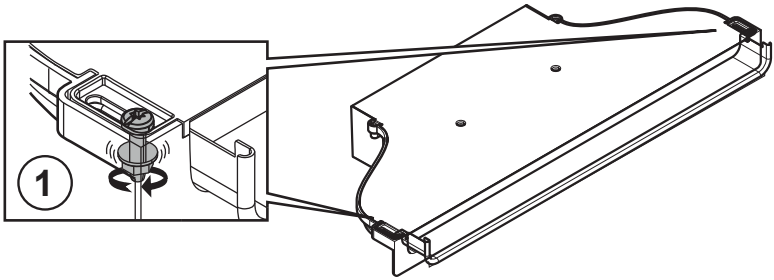
L3 < 900mm

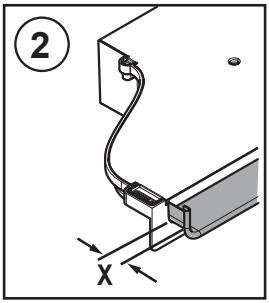


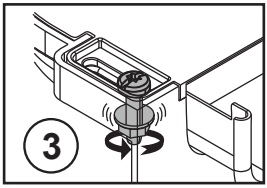
L3 ≤ 600mm

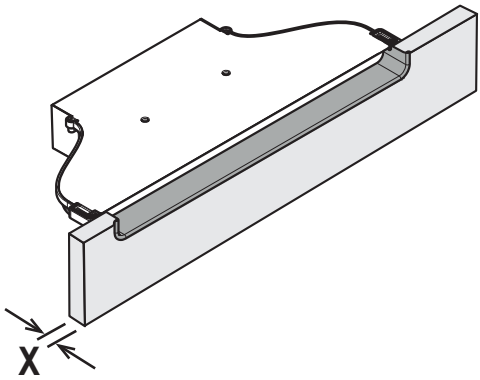


V1

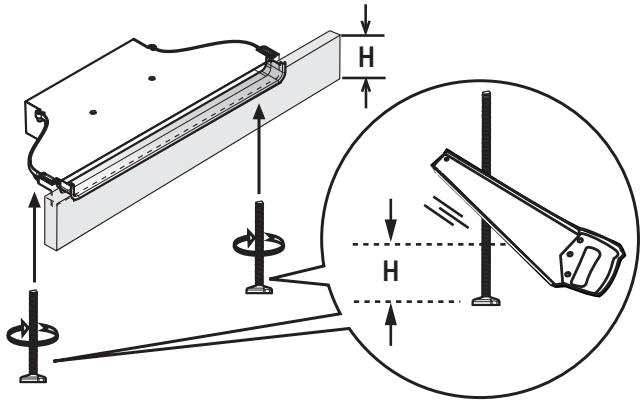




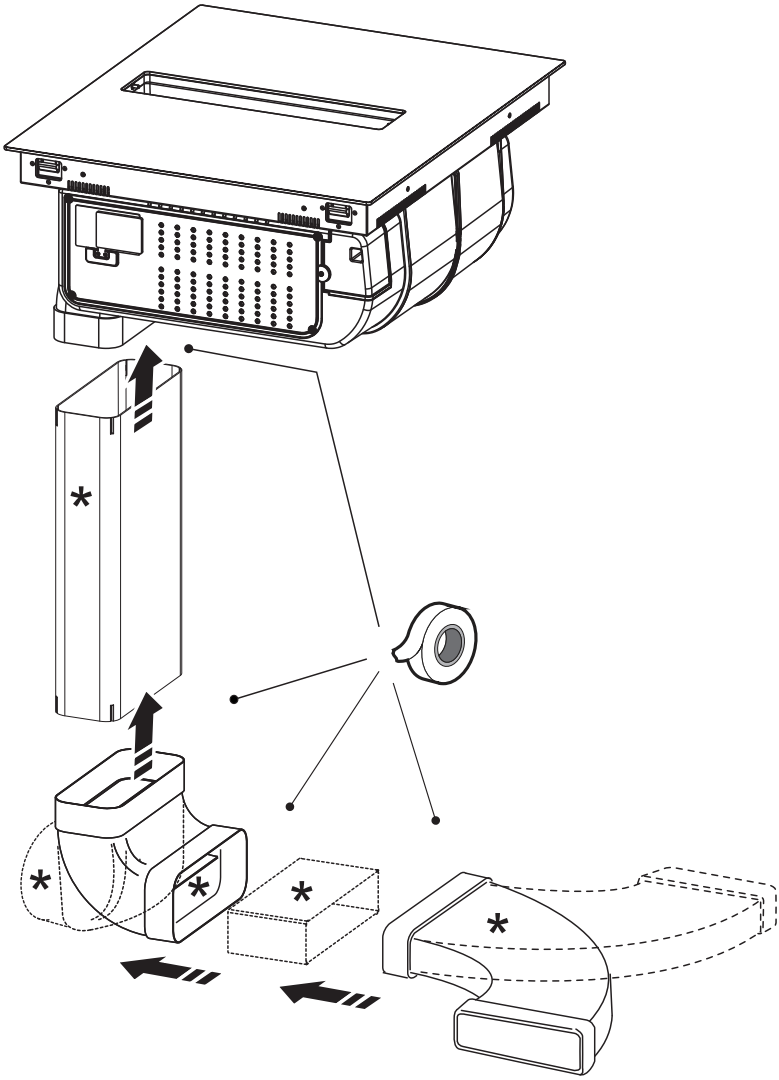


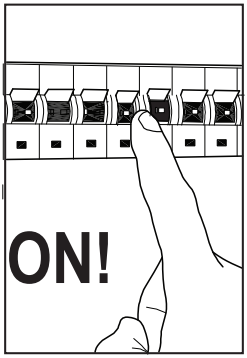






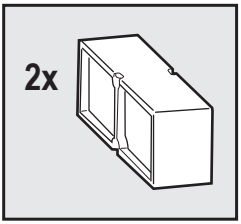
V2-V3

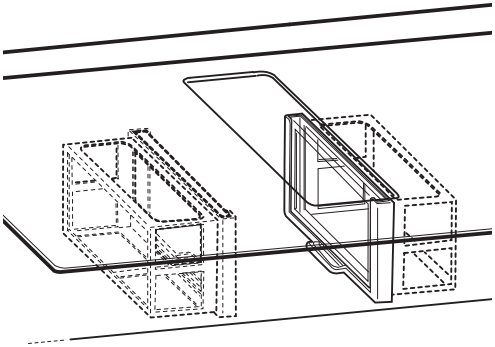


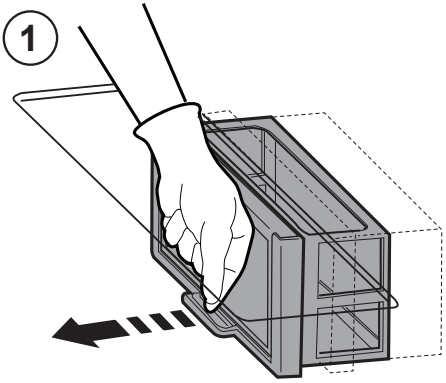


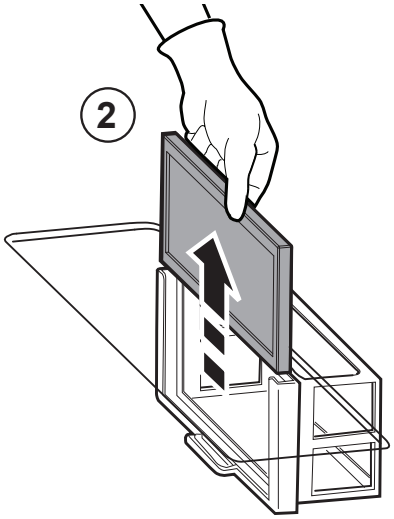
20





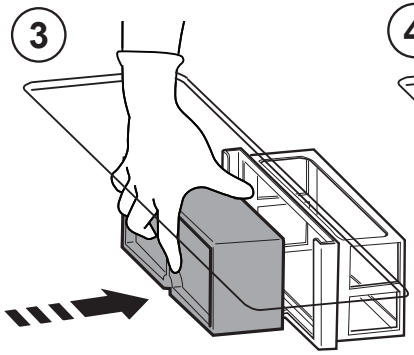


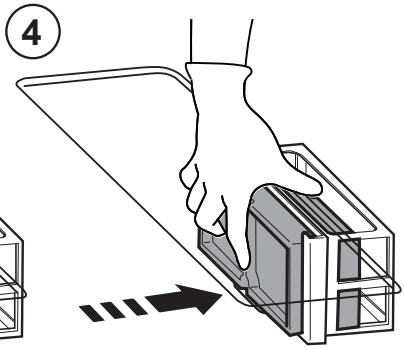


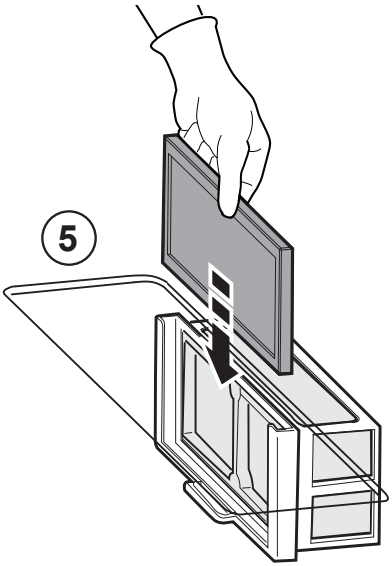


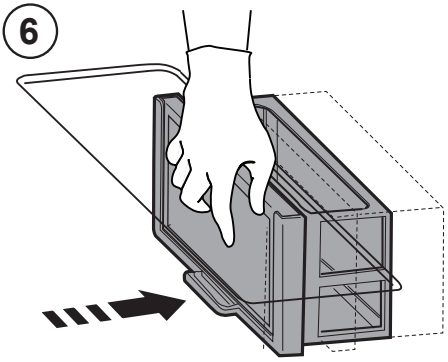
21

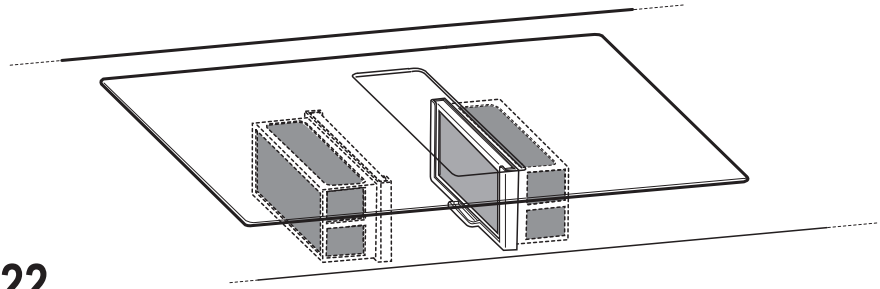


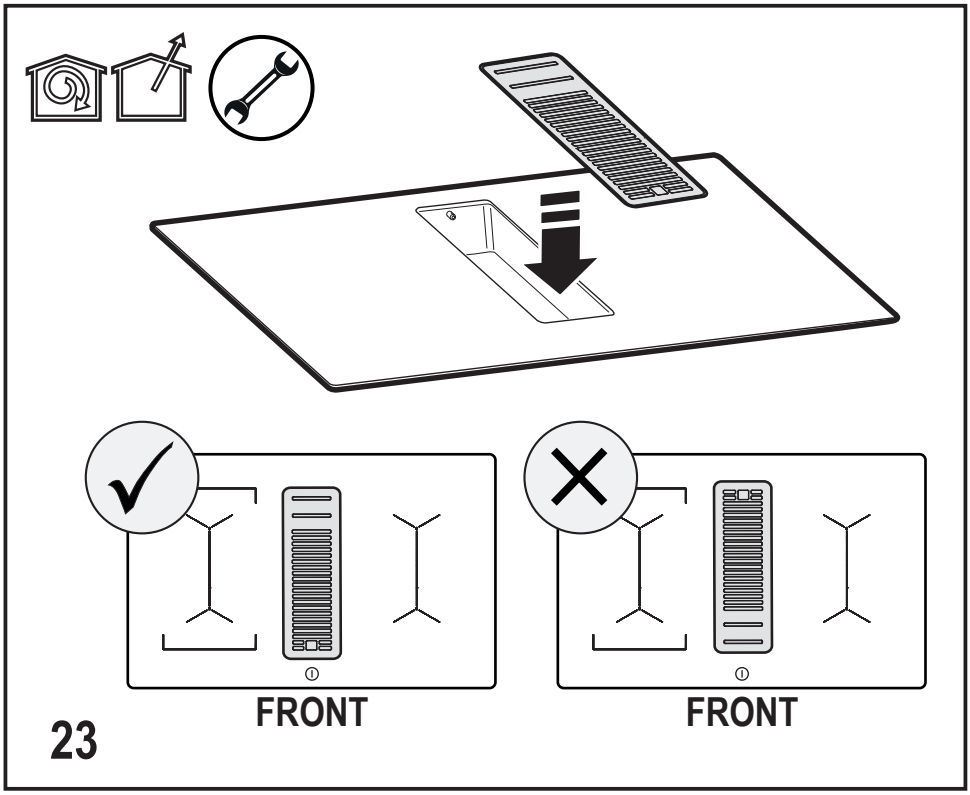

3


4

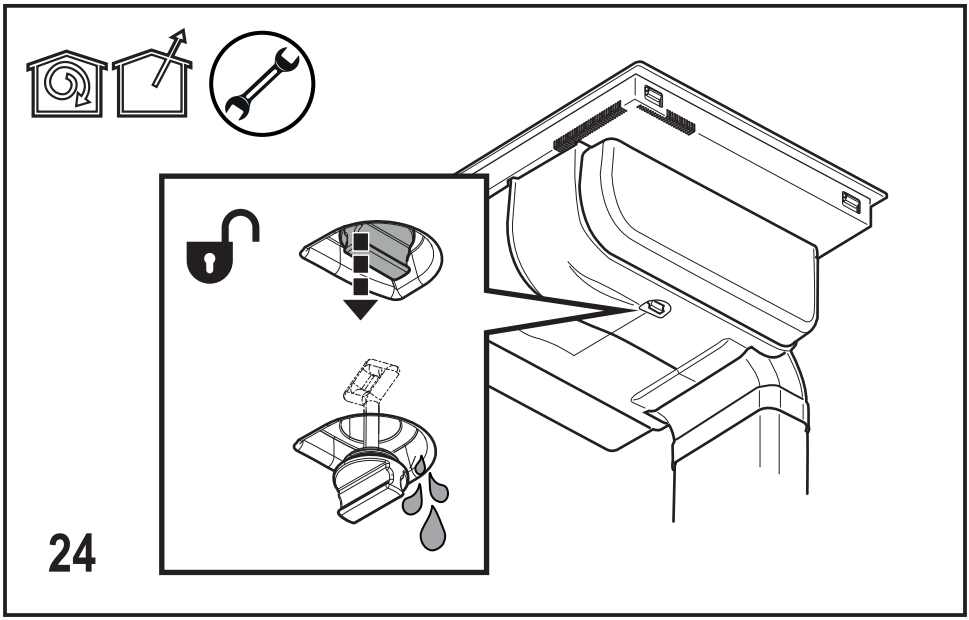

5


6

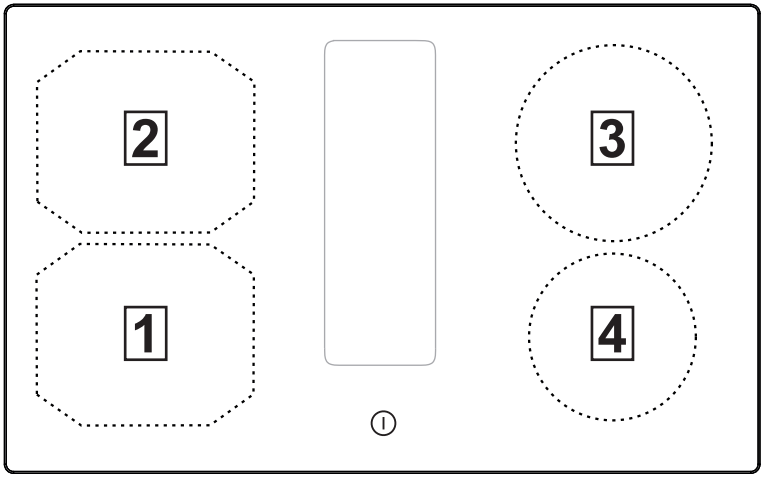




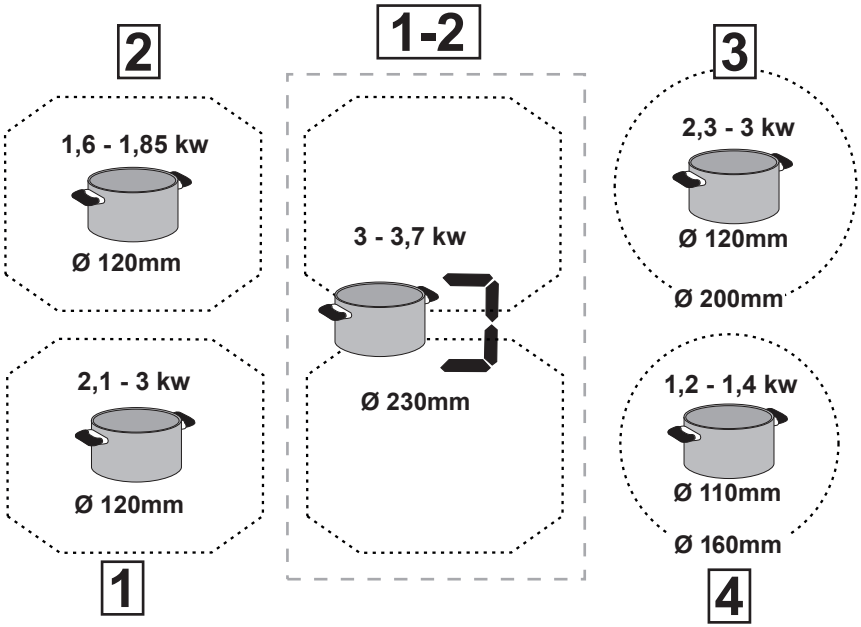
23

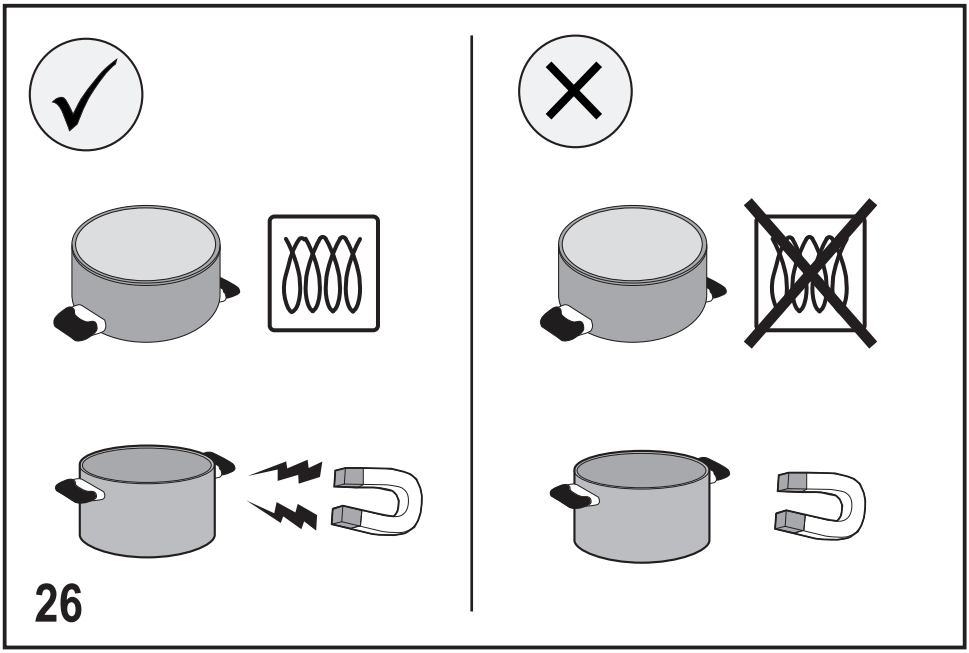


24

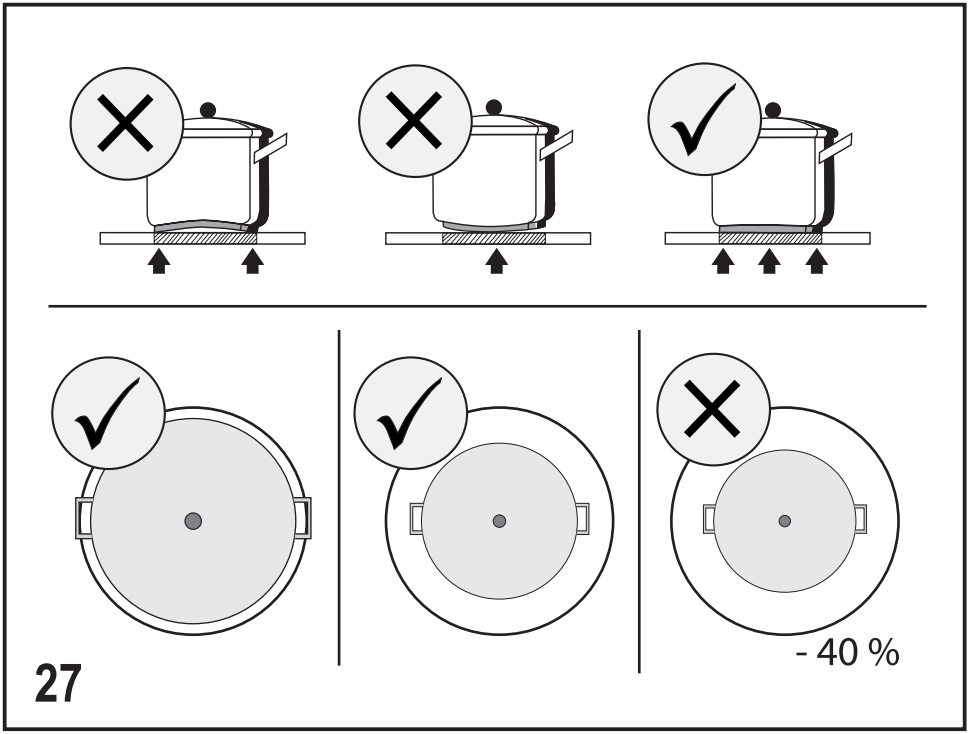

2
3
1
4

FRONT


2
1,6 - 1,85 kw
Ø 120mm
2,1 - 3 kw
Ø 120mm
1
1-2
3 - 3,7 kw
Ø 230mm
3
2,3 - 3 kw
Ø 120mm
Ø 200mm
1,2 - 1,4 kw
Ø 110mm
Ø 160mm
4



26



27

2. Utilizzazione

Utilizzazione del piano cottura

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- Più sicuro: minore temperatura sulla superficie del vetro.

- Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.

- Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi

- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Attenzione! Non appoggiare pentole o padelle calde sopra la griglia metallica.

2.1 Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo 

Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- recipienti metallici con fondo smaltato.
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano

2.1.1 Recipienti preesistenti

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

2.1.2 Diametri fondi pentola consigliati

IMPORTANTE : se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono

Per vedere **il diametro minimo della pentola da utlizzare** su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

2.2 Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

Utilizzazione dell'aspiratore

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.



Versione aspirante

Fig. 19

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare saparatamente) fissate alla flangia di raccordo già in dotazione.

Il diametro del tubo di scarico deve essere equivalente al diametro dell'anello di connessione:

- in caso di uscita rettangolare 222 x 89 mm
- in caso di uscita tonda Ø 150 mm (*)

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione aspirante nella parte illustrata di questo manuale. Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo).

L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuizione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità.

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

- ⓘ Usare un condotto il più corto possibile.
- ⓘ Usare un condotto con minor numero di curve possibile (angolo massimo della curva: 90°).
- ⓘ Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto.



Versione filtrante

Fig.16-17-18

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione filtrante.

Avvertenza: Nel caso di scarico all'interno del mobile, prevedere una sezione minima di passaggio dell'aria tramite il pannello dello zoccolo di circa 120cm^2.

3. Installazione

Prima di iniziare con l'installazione:

- **Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione.**
- Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta.
- Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato.
- Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

Predisposizione del mobile per l'incasso:

- Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni , lavatrici e asciugatrici.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

IMPORTANTE: utilizzare un adesivo sigillante monocomponente **(S)**, che abbia resistenza alle temperatura, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

Fig. 13

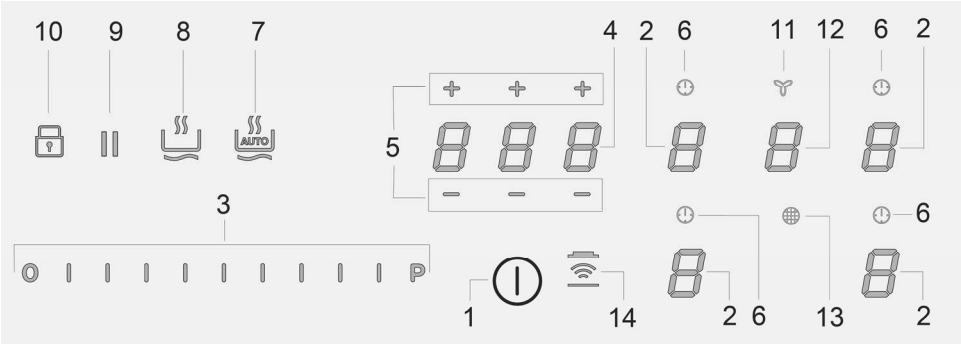
Nota: per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche:

- film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato
- che rispetti la normativa DIN EN 60454
- ritardante di fiamma
- ottima resistenza all'invecchiamento
- resistente agli sbalzi di temperatura
- utilizzabile a basse temperature

4. Funzionamento

Pannello di controllo

Nota: Per selezionare i comandi è sufficiente sfiorare (premere) i simboli che li rappresentano



Tasti / Display

1. **ON/OFF** del piano cottura/aspiratore
2. Selezione zona di cottura

   Display zona di cottura
3. Aumento/Diminuzione Power Level e Potenza di Aspirazione
   Visualizzazione Power Level e Potenza di Aspirazione
4. Attivazione Timer “STAND_ALONE”
   Display : Timer “STAND_ALONE” / Timer Zone di cottura
5. Aumento/Diminuzione tempo Timer “STAND_ALONE”/ Timer Zone di cottura
6. Attivazione Timer Zone di cottura

   Indicatore Timer Zone di cottura attivo
7. Attivazione Automatic Heat Up
8. Attivazione Warming Function
9. Pausa
10. Key Lock
11. Indicatore Aspiratore attivo
    Attivazione Indicatore di Saturazione Filtri
12. Selezione/Attivazione aspiratore
    Display Aspiratore

    Display saturazione Filtro carbone/ceramico – Filtro grassi
13. Reset Saturazione Filtri
14. Attivazione funzione automatica aspiratore

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Da sapere prima di iniziare:

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza.

Per questo motivo:

• Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.

• In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: **"Accendere il piano di cottura"** senza **"Selezionare la zona di cottura"** e la **"Temperatura di esercizio"**, oppure la **"Funzione Lock"** o quella **"Timer"**).

⚠ **Attenzione!** In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il simbolo "H" ad indicare che si è in questa fase.

Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	0
Power Level	1 ... 9 - P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Funzione "Warming Function" attiva	u
Funzione Lock attiva	🔒
Funzione Pausa	II
Funzione Automatic Heat UP	A

Caratteristiche del piano

● **Safe Activation**

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

● **Pot Detector**

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

● **Safety Shut Down**

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

● **Residual Heat Indicator**

Allo spegnimento di una o più zona di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo "H" .

Funzionamento

Nota: Per attivare qualsiaisi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

● **Accensione**

Premere (sfiorare) brevemente ⏻ **(1)** piano cottura/ aspiratore;

continuando a premere**, tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante**, dopodichè **rimarranno attive soltanto quelle principali; le altre potranno essere utilizzate, e si attiveranno, successivamente, durante l'utilizzo del dispositivo.**

IMPORTANTE :

tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.

Premere di nuovo ⏻ per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Selezione delle zone di cottura**

Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

● **Power Level**

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3):**

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (2)

Per raggiungere una potenza di cottura costante ed evitare l'autoregolazione della potenza (aumento / diminuzione della potenza), utilizzare un'impostazione di calore superiore a 7.

● **Power Booster**

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello 9), che rimane attivo per 5 minuti, dopodichè la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 9) ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nell'area di Selezione/Display (2) con il simbolo" P"

Nota : le zone di cottura anteriori non hanno il booster temporizzato; per disattivare il Power Booster, in queste zone, sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** per diminuire il livello di potenza.

● **Key Lock**

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

Attivazione:

• premere **(10)**

Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota : se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il Key Lock attivo il simbolo , lampeggerà ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

● **Automatic Heat UP**

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato.

Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza 1 -8 .

Attivazione:

• da zona di cottura accesa premere **(7)**

• nel Display **(2)** viene visualizzata una "A" lampeggiante, che si alterna alla potenza impostata nella zona cottura.

Aumentando il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di temperatura;

Diminuendo il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat si disattiva.

Nota : selezionando contemporanemante un'altra zona di cottura, il simbolo **(7)** tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display **(2)**

● **Warming Function**

Warming Function è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti. La funzione Warming Function si attiva alla prima pressione del tasto

Nel display **(2)** della zona che sta lavorando in Warming Function compare il simbolo

Nota : selezionando contemporanemante un'altra zona di cottura, il simbolo **(8)** tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display **(2)**

• **Premere ancora (8) per disattivare e spegnere,** fino a portare il livello visualizzato nel **Display (2)** a "0".

Nota : se ci sono più zone che lavorano in Warming Function selezionare prima la zona desiderata tramite la zona di **Selezione (2)** ;

la funzione si può disattivare anche tramite la **Barra di Selezione (3)**, portando il **Power Level a** "0".

● **Pausa**

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

Attivazione:

• premere " " **(9)**

• viene visualizzata una " " lampeggiante nei display **(2)**

Per disattivare la funzione:

• premere **(9)** la **Barra di Selezione (3)** si illumina

• premere/scorrere sulla **Barra di Selezione (3)** per disattivare la funzione

Nota : la disattivazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa, il piano continua a lavorare con le stesse impostazioni precedentemente settate.

Nota : se dopo 10 minuti**,** la **Funzione Pausa** non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

Nota: la **Funzione Pausa** non ha impatto sull'aspirazione

● **Timer "STAND ALONE"**

La funzione Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante).

Il Timer si attiva premendo la **Zona/Display (4)**

Utilizzare i simboli − + **(5)** per impostare la durata del **Timer**,che viene visualizzata nel **Zona/Display (4)**

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinchè il conto alla rovescia si avvii.

Il formato del Timer è 0.00

- 0. per le ore
- 00 per i minuti

Nota : il timer si può impostare fino ad un massimo di 1h e 59 min

Nella **Zona/Display (4)** verrà visualizzato il tempo rimanente; al termine del conto alla rovescia verrà emesso un segnale acustico

Nota : nella visualizzazione del conto alla rovescia, per un tempo rimasto inferiore ai 10 minuti, si avrà il seguente formato

- 0. minuti
- 00 secondi

con punto a luce fissa

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare **Zona/Display (4)**

• impostare impostare la durata del **Timer** a 000, tramite − + **(5)**

Nota: Se il piano induzione si spegne con il timer attivo, il timer continuerà il conteggio fino allo scadere del tempo impostato, se si vuole fermare manualmente il timer, sarà necessario riaccendere il piano ed eseguire le istruzioni di spegnimento timer indicate sopra.

● **Timer Zone di Cottura**

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura

Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione della funzione Timer Zone di Cottura

• Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** (power level ¹ 0)

• Premere **(6)** relativo alla zona di cottura

• Utilizzare i simboli − + **(5)** per impostare la durata del Timer , che viene visualizzata nel **Zona/Display (4);**

durante il settaggio il simbolo **(6)** è lampeggiante

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinchè il Timer Zona di Cottura si avvii.

Nota : premendo di nuovo a lungo **(6)** , il Timer della zona cottura viene resettato

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per più zone di cottura.

Nota : ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display **(4)** comparirà il conto alla rovescia della zona di cottura selezionata in quel momento;

Se nessuna zona di cottura è selezionata ed il timer STAND ALONE non è attivo, viene visualizzato il timer piu prossimo alla scadenza.

Se nessuna zona di cottura è selezionata ed il Timer STAND ALONE è attivo, questo viene visualizzato con priorità, rispetto al timer piu prossimo alla scadenza.

La modalità di viusualizzazione del countdown è la stessa del Timer "STAND-ALONE" (vedi paragrafo precedente Timer "STAND ALONE)

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare la zona di cottura **(2)**

• impostare impostare la durata del Timer a 000, tramite − + **(5)**

● **Power Limitation**

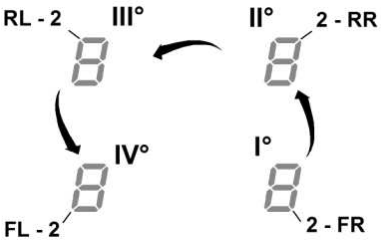
La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo.

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, **senza** premere il tasto **(1)** , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :

- premere
(che sarà lampeggiante, soltanto per i primi 2 minuti dall'alimentazione del prodotto)

- continuando a tenere premuto premere, una alla volta, tutte le aree di **Selezione/Display (2)** delle zone di cottura, in senso antiorario partendo dalla zona frontale destra (**FR**)



- ad ogni pressione verrà emesso un breve segnale acustico
- una volta premuti **tutti i Display (2),** sarà possibile rilasciare il tasto
a questo punto:

• il **Display (2) della zona posteriore sinistra (RL)** mostrerà in sequenza alternata i simboli "**C**" e "**0**", ad indicare che è possibile eseguire il settaggio:

• selezionare il Display **(2-RL)**

• scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, fin quando nel Display non saranno visulizzati i simboli "**C**" e "**8**", nel Display (**2-FL)** verrà mostrato il settaggio corrente**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** di default il settaggio è impostato a 7,4 KW

Per cambiare l'impostazione del Power Limitation

- premere il **Display (2) della zona frontale sinistra (FL)**
- scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, per impostare il nuovo settaggio

- per salvare la scelta effettuata premere il tasto **(1),** per 2 secondi; verra emesso un segnale acustico prolungato a confermare l'avvenuto settaggio

● **Bridge Zones**

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni.

E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale **"Master"** con la corrispondente sul retro **"Secondaria"**

(per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:
- selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare
- nel **Display (2)** della zona di cottura **"Secondaria" appare il simbolo "**  **"**
- tramite la **Barra di selezione (3) sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio,** che sarà visualizzato nel **Display (2)** della zona di cottura "**Master**"
- per disattivare la **Funzione Bridge** è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione

Nota : il **Timer Zone di Cottura**, attivato durante la Funzione Bridge, comporterà lo spegnimento automatico di entrambe le zone di cottura ; essendo considerate, in questo caso, come unica area combinata.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

● **Accensione**

Premere (sfiorare) brevemente  **(1)** piano cottura/ aspiratore;
continuando a premere**, tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante**, dopodichè **rimarranno attive soltanto quelle principali; le altre potranno essere utilizzate, e si attiveranno, successivamente, durante l'utilizzo del dispositivo.**

IMPORTANTE :
tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.

Premere di nuovo  per spegnere
Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Accensione dell'aspiratore:**
Sfiorare (premere) la **Zona di selezione (12)** per attivare l'aspiratore

● **Velocità (potenza) di aspirazione:**
L'aspiratore è dotato di 3 livelli di velocità (potenza) di aspirazione
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3):**
verso destra per aumentare il livello di potenza;
verso sinistra per diminuire il livello di potenza.
Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (12)

● **Power Booster**
Il prodotto è dotato di 2 livelli di potenza supplementari (oltre il livello 3)
– **Power Booster 1** : temporizzato per 15min
– **Power Booster 2** : temporizzato per 5 min.,
dopodichè la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 1
Il livello Power Booster 1 è indicato nell'area di Selezione/Display (12) con il numero "4" lampeggiante
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 2
Il livello Power Booster 2 è indicato nell'area di Selezione/Display (12) con il simbolo"  " lampeggiante

● **Funzionamento automatico**
La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.
Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.
Per attivare questa funzione:

Premere  **(14)**
Ripetere l'operazione per disattivare.
Nota : se durante il funzionamento automatico vengono selezionate dalla **Barra di selezione (3)** le **velocità da 1 a 3**, il funzionamento automatico si interrompe;
se invece si selezionano i **Power Boster**, il funzionamento automatico riprenderà alla fine della temporizzazione, nel

frattemo il simbolo  rimane lampeggiante.
Nota: in caso di spegnimento del piano con **Funzionamento automatico** attivo, lo spegnimento dell'aspiratore avverrà automaticamente, in modo graduale.

● **Indicatore di saturazione filtri**
La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri :

Filtri odori carbone/ceramici  (**13**) si accende

Filtro grassi  (**13**) lampeggia

Nota : questa funzione è disabilitata di default (vedere come abilitarla nel paragrafo" Attivazione indicatore saturazione filtri")

● **Reset saturazione filtri**
Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone/ceramici) premere a lungo  **(13)**;
si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

● **Attivazione indicatore saturazione filtri**
Questo indicatore è normalmente disattivato.
Per attivarlo procedere come segue:

• accendere il piano aspirante tramite  ;
• con motore di aspirazione e zone di cottura spente premere la **Zona di selezione (12)**

• premere a lungo  **(11)** fin quando non omparianno nel **Display (12)** le lettere **"F" – "G"** lampeggianti alternate
F = filtri odore carbone/ceramici
G = filtro grassi
Filtri odore carbone/ceramici
premere sul **Display (12)** nel momento in cui compare la lettera "**F**"

• premere **(13)** – luce lampeggiante

• premere di nuovo a lungo  **(11) per confermare l'attivazione dell indicatore filtri odori carbone/ceramici**

Filtro grassi

• premere sul **Display (12)** nel momento in cui compare la lettera "**G**"

• premere  **(13)** – luce fissa

• premere di nuovo a lungo  **(11) per confermare l'attivazione dell'indicatore filtro grassi**

L'apparecchio è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore).

Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità ASPIRANTE), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa.

- **Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.**
- **Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.**

ATTENZIONE:

- **il cablaggio del KIT da collegare all'apparecchio deve essere parte di un circuito certificato in bassissima tensione di sicurezza (SELV).**
- **il produttore di questo apparecchio declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.**

4.1 Tabelle di potenza

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	**Boost**	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	**7-8**	Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	**4-5**	Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	**1-2**	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	**Potenza zero**	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4.2 Tabelle di cottura

Categoria di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Lessatura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	3-4
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6-7
Salse	Pomodoro	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Mantenere leggera ebollizione	2-3

5. Manutenzione

Manutenzione del piano di cottura

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.

5.1 Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:
Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.
Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).
NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!
Importante:
In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta sulla parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo e poter eseguire una pulizia con la massima sicurezza igienica.
Fig. 24
Pulizia della griglia metallica:
Per la pulizia della griglia metallica, si consiglia di lavarla a mano utilizzando esclusivamente acqua e sapone neutro.
Fig. 23

Manutenzione dell'aspiratore

Pulizia

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**
Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi.
NON UTILIZZARE ALCOOL!

Filtro antigrasso

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.
Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.
Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.
Fig. 21.2 - 22.5

Filtro Ai Carboni Attivi - Ceramico
(Solo per Versione Filtrante)
Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.
Fig. 22.3
Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.
Attenzione! Non appoggiare i filtri sul fondo del forno , ma riporli in una teglia e posizionarla ad un'altezza intermedia.

5.2 Ricerca guasti

CODICE ERRORE	DESCRZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
E2	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
E3	Recipiente non adatto	Perdità delle proprietà magnetiche	Rimuovere la pentola
E5	Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione	Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato colleganto correttamente oppure è difettoso	Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento
Per tutte le altre segnalazioni di errore (E … U … C …)	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

5.3 Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1.Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Ricerca guasti”.

2.Spegnere e riaccendere l’apparecchio per accertarsi che l’inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l’inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

2. Use

Using the hob

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.

Attention! User should not put hot or warm pot and pans on metal grille.

2.1 Cooking containers

Use only pots bearing the symbol 

Important:

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

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

2.1.1 Pre-existing containers

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

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time
- Place the pot in the centre of the cooking zone outlined 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. 19

The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange.

The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:

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

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

- Keep duct as short as possible.
- Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

Fig.16-17-18

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. For more information, see the page relating to accessories in the installation manual - Filter version.

Warning: If the outlet is inside the cabinet, create an air vent through the plinth panel measuring at least 120cm^2.

3. Installation

Before starting the installation:

- **After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.**
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- 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.
- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.

IMPORTANT: use a single-component adhesive sealant **(S)**, which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

Fig. 13

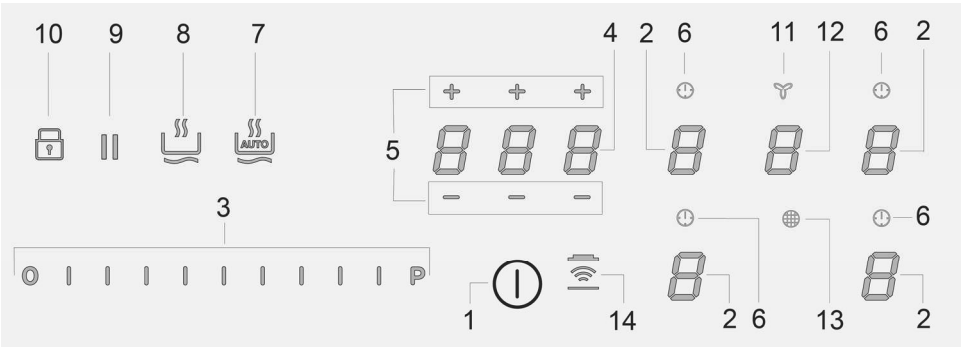
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

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

4. Operation

Control panel

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them



Keys / Display

1. **ON/OFF** of the hob/extractor
2. Cooking zone selection

   Cooking zone display
3. Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power
   Display of Power Level and Extraction Power
4. Activation “STAND_ALONE” timer
   Display : “STAND_ALONE” Timer / Cooking Zones Timer
5. Increase/Decrease time Timer “STAND_ALONE” timer / Cooking Zones Timer
6. Activation of Cooking Zones Timer

   Indicator of Cooking Zones Timer active
7. Automatic Heat Up Activation
8. Warming Function activation
9. Pause
10. Key Lock
11. Indicator Extractor active
    Activation Filter Saturation Indicator
12. Extractor Selection/Activation
    Extractor Display

    Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter
13. Reset Filter Saturation
14. Activation of extractor automatic function

USING THE HOB

Before you begin, it is important to know:

All functions of this cooktop are designed 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, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: **"Turn the cooktop on"** without **"Selecting the cooking zone"** and the **"Operating temperature",** or the **"Lock Function"** or the **"Timer"** function).

⚠ **Caution!** 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 following is shown on the cooking zone displays:

Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Warming Function active	u
Lock function active	🔒
Pause function	II
Automatic Heat UP function	A

Hob characteristics

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

Operation

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

● **Switch-on**

Press (touch) briefly ⏻ **(1)** hob/extractor;

continuing to press**, all the available functions will become visible for a few moments, e**, after which **only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of the device.**

IMPORTANT:

all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press ⏻ again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● **Selecting the cooking zones**

Press (touch) briefly the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking area.

● **Power Level**

The hob features 9 power levels

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**

to the right to increase the level of power;

to the left to decrease the level of power.

The power level set will be displayed in the Selection/Display area (2)

In order to reach a constant cooking power and avoid power self-regulation (power increase-decrease), use a heat setting higher than 7.

● **Power Booster**

The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide with your fingers along the **Selection bar (3)** (above the level 9) and activate the Power Booster

The Power Booster level is indicated in the Selection / Display area (2) with the symbol" P"

Note: the front cooking zones do not have a timed booster; to deactivate the Power Booster, in these areas, touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** to decrease the power level.

● **Key Lock**

The Key Lock allows cooktop settings to be blocked, thus preventing accidental tampering, leaving set functions active.

Activation:

• press 🔒 **(10)**

Repeat the operation to deactivate.

Note: if any other function is pressed during the active Key Lock, the symbol 🔒, will flash to indicate that the function is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

● **Automatic Heat UP**

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

Activation:

• from the cooking zone on press AUTO **(7)**

• a flashing "A" is shown in the Display **(2)** which alternates with the power set in the cooking zone

Increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;

Decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat function is deactivated.

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol AUTO **(7)** will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display **(2)**

● **Warming Function**

Warming Function is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The Warming Function is activated the first time the key is pressed

The symbol U appears in the display **(2)** of the zone that is working in the Warming Function

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol **(8)** will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display **(2)**

• **Press (8) again to deactivate and switch off ,** until bringing of the level shown in the **Display (2)** to "0".

Note: if there are several zones working in the Warming Function, first select the desired zone using the **Selection** zone **(2)** ;
the function can also be deactivated via the **Selection Bar (3)**, bringing the **Power Level to** "0".

● **Pause**

The Pause function allows active functions on the cooktop to be suspended, bringing the cooking power to zero.

Activation:

• press "II" **(9)**

• a flashing "II" is shown in the displays **(2)**

To deactivate the function:

• press II **(9)** the **Selection Bar (3)** lights up
• press/slide on the **Selection Bar (3)** to deactivate the function

Note: deactivation restores the conditions of the hob before the pause; the hob continues to work with the same settings previously set.

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

Note: the **Pause Function** does not affect the extraction.

● **"STAND ALONE" Timer**

The Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone).

The timer is activated by pressing the **Zone/Display (4)**

Use the symbols − + **(5)** to set the duration of the **Timer**,which is displayed in the **Zone/Display (4)**

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the countdown starts.

The format of the Timer is 0.00
- 0. for the times
- 00 for the minutes

Note: the timer can be set up to a maximum of 1h and 59min.

In the **Zone/Display (4)** the remaining time will be displayed; at the end of the countdown, an acoustic signal will sound

Note: in the display of the countdown, for a time less than 10 minutes, the following format is evident
- 0. minutes
- 00 seconds

with fixed light point

To switch off the Timer:

• select **Zone/Display (4)**

• set the duration of the **Timer** to 000, via − + **(5)**

Note: If timer is ON and the appliance is switched OFF, the timer remain ON until it expires.

To reset the timer before, switch ON the appliance again, the timer will switch OFF.

● **Cooking Zones Timer**

The Cooking Timer Zone function is a countdown that can be set, also at the same time, on each cooking zone

At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

Activation of the cooking zone timer function

• Touch (press) the **Selection/Display area (2)** (power level ≠0)

• Press **(6)** relating to the cooking zone

Use the symbols − + **(5)** to set the duration of the Timer, which is displayed in the **Zone/Display (4)**

during setting the symbol **(6)** is flashing

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the Cooking Zone Timer will start.

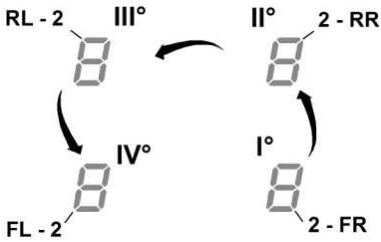
Note: by pressing and holding **(6)** , the cooking zone timer is reset

If desired, repeat the operation for several cooking zones.

Note : each cooking zone can have a separate Timer set; the countdown for the selected cooking zone will be appear on the display **(4)**;

If no cooking zone is selected and the STAND-ALONE timer is not active, the timer closest to the end of the countdown is displayed.
If no cooking zone is selected and the STAND-ALONE timer is active, it is displayed with priority, with respect to the timer closest to the end of the countdown.
The display mode of the countdown is the same for the "STAND-ALONE" Timer (see previous paragraph "STAND-ALONE" Timer)
When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.
To switch off the Timer:
• select the cooking zone **(2)**
• set the duration of the Timer to 000, using − + **(5)**
Note: If the induction hob turns off with the timer active, the timer will continue to count down until the set time expires; if you wish to manually stop the timer, it is necessary to turn the hob on again and follow the timer switch-off instructions provided above.

Power Limitation
The Power Limitation function allows setting of the operation of the product, limiting its maximum absorption.
Note: the setting must take place with the hob off, **without** pressing the ⏻ **(1)** key, when the hob is connected to the mains, or when the electric mains are reconnected within the following 2 minutes.
To set the Power Limitation:
- press
(which will be flashing, only for the first 2 minutes after powering of the product)
- continuing to hold down press, one at a time, all the areas of **Selection/Display (2)** of the cooking zones, anti-clockwise starting from the front right zone (**FR**)



- each press will be accompanied by a short audible signal
- once **all the Displays (2)** have been pressed, it will be possible to release the key
at this point:
- the **Display (2) of the left rear zone (RL)** will show in alternate sequence the symbols "**C**" and "**0**", indicating that it is possible to perform the setting:
select the Display (**2-RL)**
then scroll on the **Selection bar (3)**, until the symbols "**C**" and "**8**",appear
the Display (**2-FL)** will show the current setting**
0 = 7.4 KW
1 = 4.5 KW
2 = 3.1 KW
** by default the setting is 7.4 KW
To change the Power Limitation setting
- press the **Display (2) of the left front area (FL)**
- then scroll on the **Selection bar (3)**, to select the new setting
- to save the choice made, press the ⏻ **(1),** for 2 seconds; a prolonged audible signal will be emitted to confirm the successful setting

● **Bridge Zones**
Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.
The front "**Master**" cooking zone can be used in combination with the corresponding "**Secondary**" cooking zone at the back
(to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).
To activate the Bridge Function:
- simultaneously select the two cooking zones you want to use
- the **Display (2)** of the **"Secondary"** cooking zone shows the **symbol "=="**
- using the **Selection bar (3), it will be possible to set the Level (Power) of exercise,** which will be shown in the **Display (2)** of the "**Master**" cooking zone
- to deactivate the **Bridge Function** simply repeat the same activation procedure
Note: the **Cooking Timer Zone**, activated during the Bridge Function, causes the automatic shut-down of both cooking zones, as in this case they are considered a single combined area.

USING THE EXTRACTOR FAN
● **Switch-on**
Press (touch) briefly ⏻ **(1)** hob/extractor;
continuing to press**, all the available functions will become visible for a few moments, e**, after which **only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of the device.**

IMPORTANT:
all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press ⏻ again to turn off
Note: This function has priority over the others.
• **Starting the extractor:**
Touch (press) the **Selection zone (12)** to activate the extractor
• **Extraction speed (power):**
The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power)
Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**
to the right to increase the level of power;
to the left to decrease the level of power.
The power level set will be displayed in the Selection/Display area (12)

● **Power Booster**

The product has 2 additional power levels (above level 3)

– **Power Booster 1** : timed for 15 min.

– **Power Booster 2** : timed for 5 min.

after which the power returns to the previously set level.

Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** (over level 3) and activate the Power Booster 1

The Power Booster level 1 is indicated in the Selection / Display area (12) with the number "4" flashing

Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** (over level 3) and activate the Power Booster 2

The Power Booster level 2 is indicated in the Selection / Display area (12) with the symbol" P" flashing

● **Automatic operation**

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

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

To activate this function:

Press **(14)**

Repeat the operation to deactivate.

Note: if during automatic operation are selected from the **Selection bar (3)** the **speeds from 1 to 3**, the automatic operation is interrupted;

if, instead, the **Power Boosters** are selected, automatic operation will resume at the end of the timing, while in the meantime the symbol remains flashing.

Note: if the hob automatically shuts down with **Automatic mode** active, the extractor fan will automatically turn off in a gradual manner.

● **Filter saturation indicator**

The hood indicates when filter maintenance is needed:

Carbon/ceramic odour filters **13)** comes on

Grease filter **13**) flashes

Note: this function is disabled by default (see how to enable it in the paragraph "Activation filter saturation indicator")

● **Reset filter saturation**

After performing maintenance on the filters (greases and/or carbon/ceramic), press and hold **(13)** turns off, restarting the indicator count.

● **Activation filter saturation indicator**

This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

• turn on the extractor hob via ;

• with the extraction motor and cooking zones off, press the **Selection zone (12)**

• long press **(11)** until the letters **"F" – "G"** appear alternately flashing in the **Display (12)**

F = carbon/ceramic odour filters

G = grease filter

Carbon/ceramic odour filters

• press on the **Display (12)** when the letter "**F**" appears

• press **(13)** – flashing light

• long press **(11)** again **to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filter indicator**

Grease filter

• press on the **Display (12)** when the letter "**G**" appears

• press **(13)** – fixed light

• long press **(11)** again **to confirm activation of the grease filter indicator**

The device can also be used in combination with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).

If the Window sensor KIT is installed (only in the case of use in EXTRACTOR mode), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed.

- **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel.**
- **The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

PLEASE NOTE:

- **the wiring of the KIT to be connected to the device must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit.**
- **the manufacturer of this device declines all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.**

4.1 Power tables

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	Cook - simmer - thicken - stir	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	Melt - thaw - keep warm - stir	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)

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
Vegetables, 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	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled/boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	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

5. 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. 24
Cleaning the metal grille:
To clean the metal grille, it is recommended to wash it by hand using only water and neutral soap.
Fig. 23

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

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.
Fig. 21.2 - 22.5
Activated Carbon Filter - Ceramic
(Only for Filtration Version)
Traps unpleasant odours generated by cooking.
Fig. 22.3

The product comes with a set of odour filters. The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.
Warning! Do not leave filters on the bottom of the oven, but place it on a baking tray and position it at a mid height..

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 … C …)	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.

2. Betriebsart

Kochen mit Induktion

Das Induktionskochsystem beruht auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion . Das wesentliche Merkmal dieses Systems ist die direkte Energieübertragung von dem Energiegenerator an den Topf.

Vorteile:

Wenn Sie dieses mit Elektroherden vergleichen, werden Sie feststellen, dass es:

- **sicherer ist:** niedrigere Temperatur auf der Glasoberfläche.
- **schneller ist:** schnelleres Erhitzen von Gerichten.
- **genauer ist:** Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle
- **effizienter ist:** 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird die Wärmeübertragung sofort abgebrochen, sobald Sie die Pfanne von der Oberfläche entfernen und so unnötige Wärmeverluste vermieden.

Achtung! Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Metallgitter stellen.

2.1 Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Symbol



versehen ist.

Wichtig:

um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes zu vermeiden, verwenden Sie nicht:

- Behälter mit einem zu 100% flachen Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Behälter mit einem rauen Untergrund, um zu verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes verkratzt wird.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf der Oberfläche des Bedienfeldes ab.

2.1.1 Kochgeschirrmaterial

Das Induktionskochverfahren verwendet Magnetismus, um Wärme zu erzeugen. Das Kochgeschirr muss daher Eisen enthalten. Sie können einfach mit einem Magneten überprüfen, ob eine Pfanne aus magnetischem Material besteht. Kochgeschirr ist ungeeignet, falls Sie keine magnetische Anziehungskraft erkennen können.

2.1.2 Abmessung des Kochgeschirrs

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben, werden sich die Kochfelder nicht einschalten.

Um den richtigen Durchmesser der Töpfe in Bezug auf jedes einzelne Feld festzustellen, ziehen Sie den illustrierten Teil dieser Gebrauchsanweisung zu Rate.

2.2 Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:

- Töpfe und Pfannen zu verwenden, dessen Boden-Durchmesser gleich wie der Durchmesser des Kochbereichs ist.
- Ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu verwenden.
- Wo möglich, den Deckel auf den Töpfen während des Kochvorgangs zu lassen
- Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer geringen Wassermenge zu kochen, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Den Schnellkochtopf zu verwenden; dies senkt weiterhin den Energieverbrauch und verkürzt die Kochzeit
- Den Topf in der Mitte des Kochbereiches zu positionieren, der auf dem Kochfeld gezeichnet ist.

Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb benutzt werden.  **Abluftbetrieb**

Bild 19

Die Dämpfe werden durch eine Reihe von Rohren nach draußen geleitet (die als Sonderzubehör getrennt erworben werden müssen), welche an den mitgelieferten Anschlussstutzen befestigt werden müssen.

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

- Im Fall eines rechteckigen Austritts 222 x 89 mm
- Im Fall eines runden Austritts Ø 150 mm (*)

Für weitere Informationen ziehen Sie die Seite über das Zubehör der Abzugshaube dieses Handbuchs zu Rate.

Schließen Sie das Gerät an Rohrleitungen und Wandabzugslöcher an, deren Durchmesser dem Luftauslass entsprechen (Anschlussstutzen).

Die Verwendung von Rohren und Wandabzugslöchern mit einem kleineren Durchmesser wird eine Verringerung der Absaugleistung und eine drastische Erhöhung des Geräuschpegels zur Folge haben.

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.

ⓘ Verwenden Sie einen Kanal, der so kurz wie möglich ist.

ⓘ Verwenden Sie ein Rohr mit einer möglichst geringen Anzahl an Kurven (maximal zugelassener Winkel: 90°).

ⓘ Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.

 **Umluftbetrieb**

Abb.16-17-18

Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Für nähere Informationen siehe die Seite im Installationshandbuch - Version mit Filter - bezüglich des Zubehörs.

Warnhinweis: Erfolgt die Ableitung innerhalb des Möbels muss eine Mindestfläche für den Durchzug der Luft sichergestellt werden. In diesem Fall ist ein Sockel von 120cm^2 zu verwenden.

3. Befestigung

Bevor man die Installation beginnt:

- **Nach dem Auspacken des Produkts überprüfen Sie, ob es während des Transports nicht beschädigt wurde, und wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit der Installation fortfahren.**
- Prüfen, dass die Produktabmessungen zum gewählten Installationsbereich passen.
- Prüfen, ob sich in der Verpackung mitgeliefertes Material (wie z.B. Beutel mit Schrauben, Garantieblätter usw.) (aus Beförderungsgründen) befindet. Evtl. ist dieses herauszunehmen und aufzubewahren.
- Sich auch vergewissern, dass bei dem Installationsbereich eine Stromsteckdose vorhanden ist

Vorbereitung des Möbels zum Einbau:

- Das Produkt darf nicht auf Kühlern, Geschirrspülern, Herden, Öfen, Waschmaschinen und Trocknermaschinen installiert werden.
- Sämtliche Schneidearbeiten im Möbel vor dem Einbau des Kochfelds durchführen; Späne und Sägemehl-Rückstände sorgfältig entfernen.

WICHTIG: verwenden Sie einen Einkomponenten-Dichtungskleber **(S)**, der eine Temperaturbeständigkeit von bis zu 250° aufweist; vor dem Einbau müssen die zu verklebenden Flächen gründlich gereinigt werden, wobei alle Substanzen, welche die Haftung beeinträchtigen könnten (z.B.: Trennmittel, Konservierungsmittel, Fette, Öle, Staub, Reste von alten Klebstoffen usw.), entfernt werden müssen; der Kleber muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden; nach dem Verkleben muss der Kleber etwa 24 Stunden trocknen.

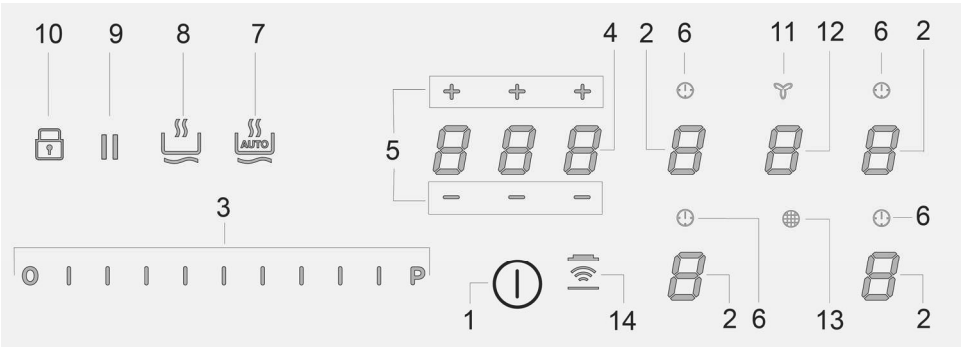
Bild 13

Anmerkung: Für eine korrekte Installation des Produkts ist es ratsam, die Rohre mit Klebeband mit folgenden Eigenschaften abzudecken:

- elastische Folie aus weichem PVC, mit Klebstoff auf Acrylatbasis
- der DIN EN 60454 entspricht
- schwer entflammbar
- ausgezeichnete Alterungsbeständigkeit
- beständig gegen Temperaturschwankungen
- bei niedrigen Temperaturen verwendbar

4. Gerätebeschreibung

Bedienfeldanordnung
Anmerkung: Um die Steuerungen zu wählen, ist es ausreichend, die Symbole, die sie darstellen, zu berühren (drücken)



Tasten / Display

1. **ON/OFF** des Kochfelds/Gebläses
2. Auswahl des Kochfelds

   Display Kochbereich
3. Erhöhung/Reduktion von Power Level (Leistungsstufe) und Absaugleistung
   Anzeige Power Level (Leistungsstufe) und Absaugleistung
4. Aktivierung Timer „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer)
   Display: Timer „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer) / Timer Kochfeld
5. Erhöhung/Reduktion der Zeit des Timers „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer) / Timer Kochfelder
6. Aktivierung Timer Kochfeld

   Angabe Timer Kochfeld aktiv
7. Aktivierung Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen)
8. Aktivierung der „Warming Function"
9. Pause
10. Key Lock (Tastensperre)
11. Anzeige Gebläse aktiv

    Aktivierung Anzeige Filtersättigung
12. Auswahl/Aktivierung Gebläse
    Display Gebläse

    Display Sättigung Kohle-/Keramikfilter - Fettfilter
13. Reset Sättigung Filter
14. Aktivierung automatische Funktion Gebläse

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Was vor dem Beginn zu wissen ist:

Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant.

Aus diesem Grund:

• **Einige Funktionen aktivieren sich nicht oder deaktivieren sich automatisch in Abwesenheit von Töpfen auf dem Herd oder wenn diese falsch positioniert sind.**

• In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt (z.B.: **"Das Kochfeld einschalten"** ohne **"Den Kochbereich wählen"** und die **"Betriebstemperatur",** oder die **"Funktion Lock"** oder diejenige des **"Timer"**).

⚠ **Achtung!** Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol „H" , um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet.

Warten Sie ab, dass das Display ausgeht, bevor Sie sich dem Kochbereich nähern.

Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Eingeschalteter Kochbereich	0
Power Level (Leistungsstufe)	1 ... 9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	u
Die Funktion „Warming-Function" ist aktiv	u
Funktion Lock (Sperrfunktion) aktiv	🔒
Funktion Pause	II
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A

Eigenschaften des Kochfelds

● **Safe Activation (sichere Aktivierung)**

Das Produkt aktiviert sich nur in Anwesenheit von Töpfen auf dem Kochfeld: Der Heizprozess startet nicht oder unterbricht sich im Falle der Abwesenheit oder Entfernung der Töpfe.

● **Pot Detector (Kochtopferkennung)**

Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.

● **Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)**

Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.

● **Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme)**

Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des bezüglichen Kochbereichs durch das Symbol "H" angezeigt.

Funktionsweise

Anmerkung: Zur Aktivierung jeglicher Funktion ist es vorher notwendig, den gewünschten Bereich zu aktivieren

● **Einschalten**

⏻ **(1)** Kochfeld/Gebläse kurz drücken (antippen);

durch erneutes Drücken **werden alle verfügbaren Funktionen kurz sichtbar,** danach **bleiben nur die Hauptfunktionen sichtbar; die anderen Funktionen können verwendet werden und werden später, während der Verwendung des Geräts, aktiviert.**

WICHTIG:

Alle verfügbaren Funktionen werden mit leichtem Licht beleuchtet, das nur beim Aktivieren intensiver wird.

Zum Abschalten erneut ⏻ drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Wahl der Kochbereiche**

Den Bereich **Auswahl/Display (2)** für den gewünschten Kochbereich antippen (drücken).

● **Power Level (Leistungsstufe)**

Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen

Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

Die eingestellte Leistungsstufe wird im Bereich Auswahl/Display (2) angezeigt

Um eine konstante Garleistung zu erreichen und eine Selbstregulierung (erhöhen/verringern der Leistung) zu vermeiden, sollten Sie eine Hitzeeinstellung über 7 verwenden.

● **Power Booster (Leistungsverstärker)**

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe 9), die für 5 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen (über die Stufe 9), dann den Power Booster (Leistungsverstärker) aktivieren

Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) wird im Bereich Auswahl/Display (2) mit dem Symbol „P“ angezeigt
Anmerkung: Die vorderen Kochfelder verfügen nicht über einen mittels Zeitschalter geregelten Booster (Verstärker); um den Power Booster (Leistungsverstärker) in diesen Bereichen zu deaktivieren, den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen, um die Leistungsstufe zu verringern.

● **Key Lock (Tastensperre)**
Key Lock (Tastensperre) erlaubt, die Einstellungen des Felds zu blockieren, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern und dabei die bereits eingestellten Funktionen aktiv zu lassen.
Aktivierung:
• **(10)** drücken
Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.
Hinweis: Wird während der Key Lock (Tastensperre) aktiv ist eine andere Funktion gedrückt, blinkt das Symbol und weist sie darauf hin, dass die Funktion bereits genutzt wird und eventuell deaktiviert wird, um das Kochfeld einstellen zu können.

● **Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)**
Die Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen) erlaubt, die eingestellte Leistung schneller zu erreichen; diese Funktion hat den Vorteil eines schnelleren Garens, aber ohne das Risiko des Anbrennens der Speisen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt.
Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 -8 verfügbar.
Aktivierung:
• bei eingeschaltetem Kochbereich AUTO **(7)** drücken
• auf dem Display **(2)** blinkt „A“ abwechselnd mit der im Kochbereich eingestellten Leistungsstufe

Erhöhen der Leistungsstufe im Kochbereich: Die Funktion Autonatic Heat Up (automatisches Aufheizen) bleibt mit der neuen „Temperatureinstellung“ aktiv;
Reduzieren der Leistungsstufe des Kochbereichs: die Funktion Automatic Heat (automatische Hitze) wird deaktiviert.
Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich ausgewählt, dann wird das Symbol AUTO **(7)** wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display **(2)** angezeigt, aktiv

Warming-Function (Warmhaltefunktion)
Warming-Function (Warmhaltefunktion) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten. Die Warming-Function ist beim ersten Drücken der Taste aktiv

Am Display **(2)** des Kochbereichs, bei dem die Warming-Function aktiv ist, erscheint das Symbol
Anmerkung: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich ausgewählt, dann wird das Symbol **(8)** wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display **(2)** angezeigt, aktiv

• **Erneut** **(8)** zum Deaktivieren und Ausschalten drücken bis die am **Display (2)** angezeigte Stufe „0“ ist.
Anmerkung: Wenn mehrere Bereich im der Warming-Function arbeiten, muss zuerst die der Bereich mit dem **Auswahlbereich (2)** ausgewählt werden;
die Funktion kann auch über den **Wahlbalken (3)** deaktiviert werden, indem das **Power Level** (Leistungsstufe) auf „0“ gebracht wird.

● **Pause**
Die Funktion Pause erlaubt, jegliche Funktion, die auf dem Feld aktiv ist, zu unterbrechen und damit die Kochleistung auf Null zu bringen.
Aktivierung:
• „II“ **(9)** drücken
• am Display blinkt „II“ **(2)**
Um die Funktion zu deaktivieren:
• **(9)** drücken der **Wahlbalken (3)** leuchtet
• den **Wahlbalken (3)** drücken/streichen, um die Funktion zu deaktivieren
Hinweis: Durch die Deaktivierung werden die Einstellungen des Kochfeldes vor der Pause wiederhergestellt und das Kochfeld arbeitet mit den zuvor vorgenommenen Einstellungen weiter.
Hinweis: Wenn nach 10 Minuten die **Funktion Pause** nicht deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
Anmerkung: Die **Funktion Pause** wirkt sich nicht auf das Gebläse aus
● **Timer „STAND ALONE“ (unabhängiger Timer)**
Die Funktion Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Bereich des Gebläses) ist.
Der Timer wird durch Drücken von **Bereich/Display (4)** aktiviert
Die Symbole − + **(5)** verwenden, um die Dauer des **Timers** einzustellen, die unter **Bereich/Display (4)** angezeigt wird
Hinweis: 10 Sekunden warten und dabei keinen anderen Befehl drücken, damit der Countdown gestartet werden kann.
Das Format des Timers ist 0.00
- 0. Für die Stunden
- 00 für die Minuten
Hinweis: Der Timer kann auf maximal 1 h und 59 Min eingestellt werden.
Im Abschnitt **Bereich/Display (4)** wird die verbleibende Zeit angezeigt;

am Ende des Countdowns wird ein akustisches Signal abgegeben

Hinweis: Die Anzeige des Countdowns erscheint bei einer verbleibenden Zeit von unter 10 Minuten im folgenden Format

- 0. Minuten
- 00 Sekunden

durchgehend

Zum Ausschalten des Timers:

• **Bereich /Display (4)** auswählen

• die Dauer des **Timers** auf 000 einstellen, mittels − + **(5)**

Hinweis: Wenn sich das Induktionsfeld bei eingeschaltetem Timer abschaltet, zählt der Timer weiter, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Wenn man den Timer anhalten möchte, muss man das Induktionsfeld wieder einschalten und die Anweisungen oben zum Abschalten des Timers befolgen.

● **Timer Kochbereiche**

Die Funktion Timer Kochbereiche ist ein Countdown, der auch gleichzeitig für alle Kochbereiche eingestellt werden kann

Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

Aktivierung der Funktion Timer Kochbereiche

• Über den Bereich **Auswahl/Display (2)** streichen (drücken) (power level ≠0)

• ⏻ **(6)** für den jeweiligen Kochbereich drücken

• Die Symbole − + **(5)** verwenden, um die Dauer des Timers einzustellen, die unter **Bereich /Display (4)** angezeigt wird;

während dem Einstellen blinkt das Symbol ⏻ **(6)**

Hinweis: 10 Sekunden warten ohne einen anderen Befehl zu drücken, damit der Timer Kochbereich gestartet werden kann.

Hinweis: Durch erneutes, langes Drücken von ⏻ **(6)** wird der Timer für den Kochbereich zurückgesetzt

Falls notwendig, kann dieser Vorgang für mehrere Kochbereiche wiederholt werden.

Anmerkung: Jeder Kochbereich kann einen anderen Timer eingestellt haben; Am Display **(4)** erscheint der Countdown jenes Kochbereichs, der zurzeit ausgewählt ist;

Wenn kein Kochbereich ausgewählt wurde und der Timer „STAND ALONE" nicht aktiv ist, wird jener Timer angezeigt, der als nächstes abläuft.

Wenn kein Kochbereich ausgewählt wurde und der Timer „STAND ALONE" aktiv ist, wird dieser in Bezug auf jenen Timer, der als nächstes abläuft, vorrangig angezeigt.

Der Anzeigemodus des Countdowns ist derselbe wie beim Timer „STAND ALONE" (siehe vorhergehenden Abschnitt Timer „STAND ALONE)

Wenn der Countdown des Timers beendet ist, erklingt ein akustisches Signal und der Kochbereich schaltet sich aus.

Zum Ausschalten des Timers:

• den Kochbereich **(2)** ausschalten

• die Dauer des Timers auf 000 einstellen, mittels − + **(5).**

Power Limitation (Leistungsbegrenzer)

Die Funktion „Power Limitation" ermöglicht es, den Betrieb des Produktes einzustellen und die maximale Absorption zu begrenzen.

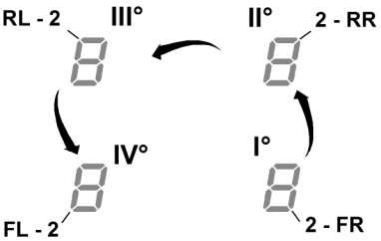
Hinweis: Die Einstellung muss im ausgeschalteten Zustand der Kochplatte, **ohne** dass die Taste ⏻ **(1)** gedrückt wird, im Zuge des Anschlusses der Kochplatte an das Stromversorgungsnetz oder im Zuge des Wiederanschlusses an das Stromversorgungsnetz innerhalb von 2 Minuten erfolgen.

Zur Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzer):

- Drücken Sie auf 📶

(blinkt nur für die ersten 2 Minuten nach Anschluss des Produktes an die Stromversorgung)

- 📶 gedrückt halten und nacheinander alle Bereiche der **Auswahl/Display (2)** der Garbereiche beginnend vom vorderen rechten Bereich (**FR**) gegen den Uhrzeigersinn drücken



- bei jedem Druck wird ein kurzes akustisches Signal abgegeben

- nachdem **alle Displays (2)** gedrückt wurden, kann die Taste 📶 ausgelassen werden

nun:

- zeigt das **Display (2) im linken hinteren Bereich (RL)** abwechselnd die Symbole „**C**" und „**0".** Dies weist darauf hin, dass die Einstellung durchgeführt werden kann:

das Display **(2-RL)** auswählen

danach die **Auswahlleiste (3)** so lange schieben, bis die Symbole „**C**" und „**8**" am Display angezeigt werden,

am Display (**2-FL)** wird die aktuelle Einstellung angezeigt**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** die standardmäßige Einstellung ist 7,4 KW

Um die Einstellung der Power Limitation (Leisungsbegrenzer) zu ändern

- auf das **Display (2) im linken vorderen Bereich (FL) drücken**
- die **Auswahlleiste (3)** verschieben, um die neue Einstellung durchzuführen
- zur Bestätigung der Auswahl die Taste ⏻ **(1)** zwei Sekunden lang drücken; es wird ein längeres akustisches Signal abgegeben, um die durchgeführte Einstellung zu bestätigen

● **Bridge-Funktion**
Diese Funktion verbindet zwei übereinanderliegende Kochzonen miteinander. Sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von größeren Abmessungen.
Es ist möglich, den vorderen Kochbereich "**Master**" in Kombination mit dem entsprechenden hinteren "**Nebenbereich**" zu verwenden
(konsultieren Sie, um zu prüfen, auf welchen Bereichen diese Funktion vorgesehen ist, den Teil der Abbildungen dieses Handbuchs).
Um die Bridge-Funktion zu aktivieren:
- gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man zu verwenden wünscht, wählen
- am **Display (2)** des Kochbereichs **„sekundär" erscheint das Symbol „⎍"**
- über den **Wahlbalken (3) ist das Einstellen der Leistungsstufe** möglich, die am **Display (2)** des Kochfeldes „**Master**" angezeigt wird
- um die Bridge-Funktion zu deaktivieren, ist es ausreichend, die gleiche Prozedur der Aktivierung zu wiederholen
Hinweis : Wenn die Funktion **Timer Kochzone** während der Bridge-Funktion eingeschaltet wird, schalten sich beide Kochzonen automatisch ab, da sie in dieser Situation als ein einziger Kombi-Bereich erkannt werden.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES

● **Einschalten**
⏻ **(1)** Kochfeld/Gebläse kurz drücken (antippen); durch erneutes Drücken **werden alle verfügbaren Funktionen kurz sichtbar**, danach **bleiben nur die Hauptfunktionen sichtbar; die anderen Funktionen können verwendet werden und werden später, während der Verwendung des Geräts, aktiviert.**

WICHTIG:
Alle verfügbaren Funktionen werden mit leichtem Licht beleuchtet, das nur beim Aktivieren intensiver wird.

Zum Abschalten erneut ⏻ drücken
Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Einschalten des Gebläses:**
Über den **Wählbereich (12)** streichen (drücken), um das Gebläse zu aktivieren

● **Geschwindigkeit (Leistung) des Gebläses:**
Das Gebläse verfügt über drei Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen)
Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen:
nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;
nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

Die eingestellte Leistungsstufe wird im Bereich Auswahl/Display (12) angezeigt

● **Power Booster (Leistungsverstärker)**
Das Produkt verfügt über zwei zusätzliche Leistungsstufen (mehr als Stufe 3)
– **Power Booster (Leistungsverstärker) 1**: auf einen Zeitraum von 15 min beschränkt
– **Power Booster (Leistungsverstärker) 2**: auf einen Zeitraum von 5 min beschränkt.
Anschließend kehrt die Leistung auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.
Den **Auswahlbalken (12)** (mehr als Stufe 3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen, dann den Power Booster (Leistungsverstärker) 1 aktivieren
Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) 1 wird im Bereich Auswahl/Display (3) angezeigt, indem die Zahl „4" blinkt
Den **Auswahlbalken (12)** (mehr als Stufe 3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen, dann den Power Booster 2 aktivieren
Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) 2 wird im Bereich Auswahl/Display (3) angezeigt, indem das Symbol „P" blinkt

● **Automatikbetrieb**
Die Abzugshaube wählt selbst die am besten geeignete Geschwindigkeit aus und passt die Gebläseleistung auf die höchste Leistungsstufe des Kochbereichs an.
Wenn die Kochbereiche ausgeschaltet wird, dann passt die Abzugshaube ihre Gebläsegeschwindigkeit an und verringert sie stufenweise, um Restdämpfe und Restgerüche zu beseitigen.
Zum Einschalten dieser Funktion:
Drücken Sie ⌒ **(14)**
Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.
Hinweis: Werden während des Automatikbetriebs am **Auswahlbalken (3)** die **Geschwindigkeitsstufen zwischen 1 und 3** ausgewählt, wird der Automatikbetrieb unterbrochen; wird hingegen der **Power Booster** (Leistungsverstärker) ausgewählt, wird der Automatikbetrieb nach dem Verstreichen der eingestellten Zeitdauer wieder aufgenommen. In der Zwischenzeit blinkt das Symbol „⌒".
Hinweis: Wenn das Kochfeld sich im **Automatikbetrieb** abschaltet, schaltet sich nach und nach auch der Wrasenabzug automatisch ab.

● **Anzeige der Filtersättigung**

Die Abzugshaube zeigt an, wenn es notwendig ist, die Filterwartung auszuführen:

Geruchsfilter Kohle/Keramik „  "**(13)** schaltet sich ein

Fettfilter „  "(**13**) blinkt

Hinweis: Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert (zur Aktivierung siehe Absatz „Aktivierung Anzeige Sättigung Filter")

● **Reset Sättigung Filter**

Nachdem die Filter gewartet wurden (Fett und/oder Kohle/Keramik), „  " gedrückt halten **(13)**;
schaltet sich aus und startet den Countdown der Anzeige.

Aktivierung Anzeige Sättigung Filter

Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

Um sie zu aktivieren:

- die Gebläsefläche mit  einschalten;
- mit ausgeschaltetem Gebläsemotor und ausgeschalteten Kochbereichen den **Wählbereich (12)** drücken
- "  " **(11)** lange drücken, bis am **Display (12)** die Buchstaben **„F" – „G"** abwechselnd blinken

F = Geruchsfilter Kohle/Keramik

G = Fettfilter

Geruchsfilter Kohle/Keramik

- Das **Display (12)** berühren, sobald der Buchstabe „**F**" erscheint
- „  " **(13)** drücken –blinkendes Licht
- Erneut "  " (11) lange drücken, **um die Aktivierung der Anzeige des Geruchsfilters Kohle/Keramik zu bestätigen**

Fettfilter

- Das **Display (12)** berühren, sobald der Buchstabe „**G**" erscheint
- „  " **(13)** drücken – durchgehendes Licht
- Erneut "  " (11) lange drücken, **um die Aktivierung der Anzeige des Fettfilters zu bestätigen**

Das Gerät ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet.

Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS), schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist.

- **Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.**
- **Das KIT muss gemäß .den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.**

ACHTUNG:

- **Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören.**
- **Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.**

4.1 Leistungstabellen

Leistungsstufea		Tipologia di cottura	Benutzung der Stufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Ihre Kochgewohnheiten
Max. Leistung	**Power**	Schnell aufwärmen	Ideal, um die Temperatur der Lebensmittel in kurzer Zeit zu erhöhen (bis zum schnellen Sieden bei Wasser) sowie um Flüssigkeiten schnell aufzuwärmen
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Bräunen; zum Ankochen; um tiefgefrorene Produkte zu braten und zum schnellen Sieden
Hohe Leistunga	**7-8**	Bräunen - Anbraten- Sieden- Grillen	Ideal zum Anbraten, um heftig am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für kurze Zeiträume, 5-10 Min.)
	6-7	Bräunen - Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, um leicht am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für mittlere Zeiträume, 10-20 Min.)
Mittlere Leistung	**4-5**	Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, um sanft am Sieden zu halten, zum Kochen (für lange Zeiträume)
	3-4	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
	2-3	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Mengen unter einem Liter, Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Kochflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch))
Niedrige Leistunga	**1-2**	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	ideal um Butter weich zu machen, Schokolade sanft zu schmelzen, um kleine Mengen aufzutauen
	1	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	Ideal, um soeben gekochte Portionen warm zu halten
AUS	**Null-Leistung**	Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Restwwärme wird mit H angezeigt))

4.2 Kochtabellen

Lebensmittelkategorie	Gerichte oder Kochvorgang-Art	Leistungsstufe und Kochablauf			
		Erste Phase	Leistungen	Zweite Phase	Leistungen
Nudeln, Reis	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Gesottener Reis	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	5-6
	Risotto	Anbraten Gemüse und Rösten	7-8	Kochen	4-5
Gemüse und Hülsenfrüchte	Gesottene	Wasser erhitzen	Booster-9	Sieden	6-7
	Gebratene	Aufwärmen vom Öl	9	Braten	8-9
	Sautierte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	6-7
	Geschmorte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	3-4
	Angebratene	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Angebratene Gemüse goldbraun braten	7-8
Fleisch	Braten	Fleisch mit Öl goldbraun braten (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Beidseitig grillen	7-8
	Bräunen	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	4-5
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
Fisch	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Kochen	7-8
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gebratenes	Öl erhitzen	8-9	Braten	7-8
Eier	Frittaten	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	6-7
	Omelette	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	5-6
	Weich gekochte/hart gekochte	Wasser erhitzen	Booster-9	Kochen	5-6
	Pancakes	Erwärmen der Pfanne mit Butter	6	Kochen	6-7
Soßen	Tomatensoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Bolognese Fleischsoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Béchamelsoße	Vorbereitung der Basis (Butter und Mehl schmelzen)	5-6	Leicht aufkochen	3-4
Kuchen und andere Süßigkeiten, Cremen	Eiercreme	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	4-5
	Puddings	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	2-3
	Milchreis	Milch aufwärmen	5-6	Leicht am Sieden halten	2-3

5. Wartung

Wartung der Kochfläche

Achtung! Bevor Sie jegliche Aktion im Bereich Reinigung oder Wartung durchführen, stellen Sie sicher, dass alle Kochfelder ausgeschaltet sind und das die Wärmeanzeige erloschen ist.

5.1 Reinigung

Die Kochfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Wichtig:
verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.
Verwenden Sie keine chemische, ätzende Reinigungsmittel, sowie Backofenreiniger oder Fleckenentferner.

Lassen Sie, nach jedem Gebrauch, die Fläche abkühlen und reinigen Sie sie um Angeklebtes und Flecken durch Essensreste zu entfernen.
Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können die Oberfläche beschädigen und sollten sofort entfernt werden.
Salz, Zucker oder Sand könnten die Glasoberfläche beschädigen.
Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder geeignete Reinigungsmittel (halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers).
VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!!!
Wichtig:
Im Falle von versehentlichem Verlust von Flüssigkeiten aus den Töpfen, ist es möglich über das Ablaufventil einzugreifen, welches sich an der Unterseite des Gerätes befindet, um alle Reste entfernen zu können und eine hygienische Reinigung zu gewährleisten.
Bild 24
Reinigung des Metallgitters:
Es ist empfehlenswert die Reinigung des Metallgitters von Hand zu machen. Dabei sollten ausschließlich Wasser und eine neutrale Seife verwendet werden.
Bild 23

Wartung der Abzugshaube

Reinigung

Zur Reinigung, benutzen Sie **AUSSCHLIEßLICH** ein feuchtes Tuch mit neutralen Reinigern. **VERWENDEN SIE ZU REINIGUNG KEINE HILFSMITTEL ODER GERÄTE!**
Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.
BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOL!

Fettfilter

Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fettteilchen ab.
Er muss einmal im Monat gereinigt werden (bzw. wenn das System zur Anzeige der Sättigung der Filter dies erfordert), dies kann mit schonenden Reinigungsmittel von Hand oder in der Spülmaschine, auf niedriger Temperatur erfolgen. Beim Waschen in der Spülmaschine kann sich der metallische Fettfilter verfärben, trotzdem ändern sich seine Eigenschaften bezüglich des Filterns nicht.
Bild 21.2 - 22.5
Aktivkohle-Filter – Keramik
(Nur für die Version mit Filter)
Hält die unangenehmen Gerüche, die sich beim Kochen entwickeln, fest.
Bild 22.3
Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet. Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration gewährleistet eine konstante Filterwirkung 5 Jahre lang.
Achtung! Die Filter nicht auf den Herdboden legen, sondern auf einem Blech positionieren. Das Blech auf mittlerer Höhe einschieben.

5.2 Störungssuche

FEHLER CODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
E2	Die Elektronik schaltet sich wegen erhöhter Temperatur ab	Die innere Temperatur der elektrischen Komponenten ist zu hoch	Vor einem erneuten Gebrauch, warten Sie bis sich die Fläche abkühlt hat
E3	Kochgeschirr ist nicht geeignet	Verlust der magnetischen Eigenschaften	Entfernen Sie den Topf
E5	Probleme bei der Kommunikation zwischen der Bedienoberfläche und dem Induktionsmodul	Es gelangt kein Strom zu den einzelnen Modulen; die Stromverbindung wurde nicht richtig angeschlossen oder ist fehlerhaft	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindungen
Bei allen anderen Fehlermeldungen (E ... U ... C ...)	Rufen Sie den Kundenservice an und nennen Sie Ihren Fehlercode		

5.3 Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1.Überprüfen Sie ob Sie das Problem, anhand der Punkte in der „Fehlerbehebung“, nicht selbst lösen können.

2.Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um sicherzugehen, dass sich die Störung nicht von alleine gelöst hat.

Falls, nach allen oben genannten Überprüfungen die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.

2. Utilisation

Utilisation de la plaque de cuisson

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages :

Si l'on compare avec les plans de cuisson électriques, votre plan à induction est :

- Plus sûr : température inférieure à la surface du verre.

- Plus rapide : temps de chauffe des aliments inférieurs.

- Plus précis : le plan réagit instantanément à vos commandes

- Plus efficace : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

Attention ! Ne pas poser de casseroles ou poêles chaudes sur la grille métallique.

2.1 Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole



Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface du plan, ne pas utiliser :

- des récipients avec fond non parfaitement plat.
- des récipients en métal avec fond émaillé.
- des récipients avec une surface rugueuse, pour éviter de rayer la surface du plan.
- ne jamais poser des casseroles et des poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle du plan

2.1.1 Récipients préexistants

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

2.1.2 Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas

Pour connaître le diamètre minimal de la casserole à utiliser pour chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

2.2 Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de :

- Utiliser du matériel de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

Utilisation de l'aspirateur Le système d'aspiration peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recirculation interne.



Version aspirante

Fig. 19

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) fixée à la bride de raccord déjà fourni.

Le diamètre du tuyau d'évacuation doit être identique à celui au diamètre de l'anneau de connexion :

- en cas de sortie rectangulaire 222 x 89 mm
- en cas de sortie ronde Ø 150 mm (*)

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version aspirante dans la partie illustrée de ce manuel. Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord).

L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'aspiration et augmentera considérablement le bruit.

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

ⓘ Utiliser un conduit le plus court possible.

ⓘ Utiliser un conduit avec le moins de coudes possible (angle maximal du coude : 90°).

ⓘ Éviter de changer drastiquement la section du conduit



Version filtrante

Fig. 16-17-18

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Pour plus d'informations voir la page relative aux accessoires sur le manuel d'installation- Version filtrante.

Mise en garde: En cas d'évacuation à l'intérieur du meuble, prévoir une section minimum de passage de l'air moyennant le panneau de la plinthe d'environ 120cm^2.

3. Installation

Avant de commencer l'installation :

- **Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation.**
- Vérifier que le taille du produit acheté est adaptée à la zone d'installation choisie.
- Vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve pas à l'intérieur de l'emballage : il doit être enlevé et conservé.
- Vérifier par ailleurs qu'une prise électrique disponible se trouve à proximité de la zone d'installation

Préparation du meuble pour l'encastrement :

- Le produit ne peut pas être installé sur des dispositifs de refroidissement, des lave-vaisselles, des poêles, des machines à laver et des sèche-linges.
- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

IMPORTANT : utiliser une colle monocomposant **(S)**, ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussière, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout l'encadrement ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

Fig. 13

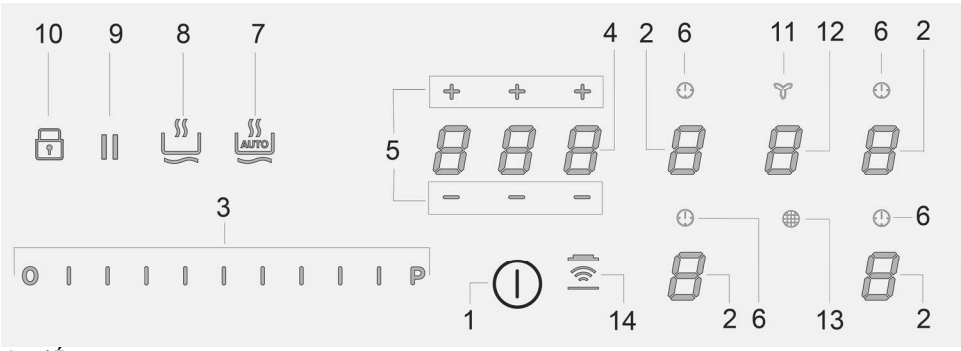
Remarque : Il est conseillé, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

- film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate
- conforme à la norme DIN EN 60454
- retardateur de flamme
- résistance optimale au vieillissement
- résistance aux écarts de températures
- utilisable aux basses températures

4. Fonctionnement

Panneau de contrôle

Remarque : Pour sélectionner les commandes, il suffit d'effleurer (appuyer sur) les symboles qui les représentent.



Touches / Écran

1. **ON/OFF** de la plaque de cuisson/aspirateur
2. Sélection de la zone de cuisson

   Affichage zone de cuisson
3. Augmenter/Diminuer Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration
   Affichage Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration
4. Activation Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome)
   Écran : Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson
5. Augmenter/Diminuer Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson
6. Activation Timer (minuteur) zones de cuisson

   Voyant Timer (minuteur) zones de cuisson actif
7. Activation Automatic Heat Up (Chauffage automatique)
8. Activation Warming Function
9. Pause
10. Key Lock (clé de verrouillage)
11. Voyant Aspirateur actif

    Activation Voyant de saturation des filtres
12. Sélection/Activation aspirateur
    Affichage aspirateur

    Affichage saturation filtre charbon/céramique -Filtre à graisse
13. Réinitialisation Saturation des filtres
14. Activation fonction automatique aspirateur

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

À savoir avant de commencer :

Toutes les fonctions de ce plan de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes.

Pour cette raison :

• Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : **« Allumer le plan de cuisson »** sans **« Sélectionner la zone de cuisson »** et la **« Température de fonctionnement »,** ou bien la **« Fonction Lock (verrouillage) »** ou **« Timer »**).

⚠ **Attention!** En cas (par exemple) d'une utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'écran des zones de cuisson, apparaît le symbole « H » pour indiquer que la phase est active.

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Affichage zone de cuisson

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Zone de cuisson allumée	0
Power Level (Niveau de puissance)	1 ... 9 - P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	H
Pot Detector (Détecteur de casserole)	U
Fonction « Warming Function » activée	u
Fonction Lock (verrouillage) active	🔒
Fonction Pause	II
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	A

Caractéristiques de la plaque

● **Safe Activation (activation sécurisée)**

Le produit s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

● **Pot Detector (Détecteur de casserole)**

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

● **Safety Shut Down (arrêt sécurisé)**

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

● **Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)**

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'écran de la zone correspondante, par le symbole « H » :

Fonctionnement

Remarque : Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.

● **Allumage**

Presser (effleurer) brèvement ⏻ **(1)** plan de cuisson/aspirateur;

en maintenant la pression**, toutes les fonctions disponibles seront visibles pendant quelques instants**, après quoi **seules les fonctions principales resteront activées ; les autres pourront être utilisées, et s'activeront, ensuite pendant l'utilisation du dispositif.**

IMPORTANT :

toutes les fonctions disponibles seront éclairées légèrement éclairées, cette lumière s'intensifiera seulement à leur activation.

Presser à nouveau ⏻ pour éteindre

Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

● **Sélection des zones de cuisson**

Effleurer (presser) la zone de **Sélection/Écran (2)** correspondant à la zone de cuisson désirée.

● **Power Level (Niveau de puissance)**

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance :

Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance ;

Le niveau de puissance configuré sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (2)

Afin d'atteindre une puissance de cuisson constante et d'éviter l'autorégulation de la puissance (diminution-augmentation de puissance), utiliser un réglage de cuisson supérieur à 7.

● **Power Booster (amplificateur de puissance)**

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau 9), qui reste activé 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt le long de la**Barre de sélection (3)** (au delà du niveau 9) et activer Power Booster (amplificateur de puissance)

Le niveau Power Booster (amplificateur de puissance) est indiqué dans la zone de Sélection/Écran (2) par le symbole « P »

Remarque : les zones de cuisson avant n'ont pas l'amplificateur temporisé ; pour désactiver le Power Booster (amplificateur de puissance), de ces zones, effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** pour diminuer le niveau de puissance.

● **Key Lock (clé de verrouillage)**

La fonction Key Lock (clé de verrouillage) permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

Activation :

• presser **(10)**

Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : En pressant une quelconque autre fonction pendant que Key Lock (clé de verrouillage) est activée, elle clignotera pour signaler que la fonction est activée et doit être éventuellement désactivée pour pouvoir agir sur la plaque.

● **Automatic Heat UP (Chauffage automatique)**

La fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé.

Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 -8 .

Activation :

• depuis une zone de cuisson allumée, presser AUTO **(7)**

• l'écran **(2)** affiche une « A » clignotante s'alternant à la puissance programmée pour la zone de cuisson

En augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat Up (Chauffage automatique) reste activée avec le nouveau réglage de température ;

En diminuant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) se désactive.

Remarque : En sélectionnant simultanément une autre zone de cuisson, le symbole AUTO **(7)** s'éclairera à nouveau légèrement, ce qui permettra de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste tout de même activée dans la zone où elle a été activée, comme signalé sur l'écran **(2)**

Warming Function

Warming Function est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante, à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud. La fonction Warming Function s'active à la première pression de la touche

Le symbole apparaît sur l'écran **(2)** de la zone qui est en train de travailler en Warming Function

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre zone de cuisson, le symbole **(8)** se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran **(2)**

• **Presser encore (8) pour désactiver et éteindre,** jusqu'à amener le niveau affiché à **Display (2)** sur « 0 ».

Remarque : si plusieurs zones travaillent en Warming Function, sélectionner d'abord la zone souhaitée par l'intermédiaire de la zone de **Sélection (2)** ;

la fonction peut être désactivée aussi par la **Barre de sélection (3)**, en amenant le **Power Level (niveau de puissance) à** « 0 ».

● **Pause**

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur a plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation :

• presser « » **(9)**

• « » clignote à l'écran **(2)**

Pour désactiver la fonction :

• presser **(9)** la **Barre de sélection (3)** s'éclaire

• presser/glisser sur la **Barre de sélection (3)** pour déactiver la fonction

Remarque : La désactivation rétablit les conditions de la plaque avant la pause, la plaque continue à fonctionner avec les mêmes paramètres précédemment programmés.

Remarque : si après 10 minutes**,** la **Fonction Pause** n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

Remarque : la **Fonction Pause** n'influence pas l'aspiration

● **Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome)**

La fonction Timer (minuteur) est un compte à rebours indépendant des zones de cuisson (et de la zone aspirante).

Le Minuteur s'active en appuyant sur la **Zone/Écran (4)**

Utiliser les symboles − + **(5)** pour programmer la durée du **Timer (minuteur)**, qui s'affiche sur la **Zone/Écran (4)**

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le compte à rebours.

Le format du Timer (minuteur) est 0.00

- 0. pour les heures
- 00 pour les minutes

Remarque: la configuration maximale du timer est de1h et 59 minutes

Dans la **Zone/Écran (4)** s'affichera le temps restant ;

un signal sonore se déclenche à la fin du compte à rebours

Remarque : pour un délai inférieur à 10 minutes, dans l'affichage du compte à rebours, le format est le suivant

- 0. minutes
- 00 secondes

avec point éclairé en mode fixe

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner **Zone/Écran (4)**

• programmer la durée du **Timer (minuteur)**à 000, avec − + **(5)**

Remarque : Si la plaque à induction s'éteint avec le minuteur activé, celui-ci continuera le décompte jusqu'à la fin du délai programmé, pour arrêter manuellement le minuteur, rallumer la plaque de cuisson et suivre les instructions d'arrêt du minuteur indiquées ci-dessus.

● **Timer (minuteur) zones de cuisson**

La fonction Timer (minuteur) Zones de cuisson est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson.

Au terme du délai programmé, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation d ela fonction Timer (minuteur) zones de cuisson

• Effleurer (presser) la zone de **Sélection/Écran (2)** (power level - niveau de puissance≠0)

• Presser ⏲ **(6)** relative à la zone de cuisson

• Utiliser les symboles − + **(5)** pour programmer la durée du timer (minuteur), qui s'affiche sur la **Zone/Écran (4) ;** pendant le réglage le symbole ⏲ **(6)** clignote

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le Timer (minuteur) zone de cuisson.

Remarque : en appuyant à nouveau longuement ⏲ **(6)** , le Timer (minuteur) de la zone de cuisson est réinitialisé

Si on le souhaite, répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson.

Remarque : chaque zone de cuisson peut avoir une minuterie avec son propre délai prédéfini ; sur l'affichage **(4)** apparaîtra le compte à rebours de la zone de cuisson sélectionnée en ce moment ;

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée et que la minuterie STAND ALONE n'est pas active, le délai de la minuterie la plus proche de l'échéance s'affiche.

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée et que la minuterie STAND ALONE est active, cette dernière s'affiche en priorité par rapport à la minuterie la plus proche de l'échéance.

La modification de visualisation du compte à rebours est la même que celle indiquée sur la minuterie "STAND-ALONE" (voir paragraphe précédent Minuterie "STAND ALONE)

Quand le minuteur a terminé le compte à rebours il émet unsignal sonore et la zone de cuisson s'éteint.

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner la zone de cuisson **(2)**

• programmer la durée du Timer (minuteur) à 000, avec − + **(5)**.

Power Limitation (limitation de puissance)

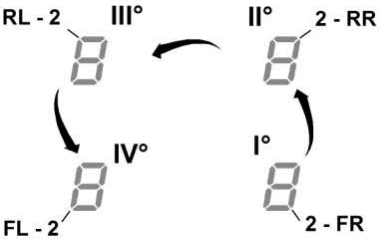
La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le fonctionnement du produit en limitant l'absorption à un seuil maximal.

Remarque : effectuer le réglage quand la plaque est éteinte, **sans** appuyez sur la touche ⏻ **(1)** , lors du branchement la plaque de cuisson au réseau électrique ou de la reconnexion du réseau électrique dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation (limitation de puissance) :

- presser (Qui clignotera seulement les 2 premières minutes de l'alimentation du produit)

- en maintenant la pression appuyer, une à la fois, sur toutes les zones de **sélection/écran(2)** les zones de cuisson, dans le sens inverse des aiguilles d'une en commençant de la zone avant droite (**FR**)



- un signal sonore rapide est émis à chaque pression
- après avoir appuyé sur **tous les écrans (2),** relâcher la touche

maintenant :

- l'**écran (2) de la zone arrière gauche (RL)** affichera l'un après l'autre les symboles « **C** » et « **0** »pour signaler qu'il est possible d'effectuer le réglage :

sélectionner l'écran **(2-RL)** Glisser ensuite sur la **Barre de sélection(3)**, jusqu'à ce que l'écran affiche les symboles « **C** » et « **8** »,l'écran (**2-FL)** affiche le réglage actuel**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** le réglage est configuré par défaut à 7,4 KW

Pour changer les paramètres de la fonction Power Limitation (limitation de puissance)

- appuyer sur l'**écran (2) de la zone avant gauche (FL)**
- glisser ensuite sur la **barres de sélection (3)**, pour enregistrer le nouveau réglage
- pour sauvegarder la sélection, appuyez 2 secondes sur la touche **(1),**; un long signal sonore sera émis pour confirmer le réglage.

● **Bridge Zones**

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone au même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.

Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "**Master**" avec la zone correspondante derrière "**Secondaire**"

(pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge:

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser

- sur l'**Afficheur (2)** de la zone de cuisson **« Secondaire », le symbole « n » s'affiche** - avec la **Barre de sélection (3) , il sera possible de configurer le Niveau de puissance,** qui sera affiché sur l'**Afficheur (2)** de la zone de cuisson « **Master** »

- pour désactiver la **Fonctio Bridge** il suffit de répéter la mème procédure d'activation

Remarque : la fonction **Timer (minuteur) zones de cuisson**, activée durant la fonction Bridge, comportera l'arrêt automatique des deux zones de cuisson, puisqu'elles seront considérées, dans ce cas, comme une seule zone combinée.

UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

● **Allumage**

Presser (effleurer) brèvement **(1)** plan de cuisson/aspirateur;

en maintenant la pression**, toutes les fonctions disponibles seront visibles pendant quelques instants**, après quoi **seules les fonctions principales resteront activées ; les autres pourront être utilisées, et s'activeront, ensuite pendant l'utilisation du dispositif.**

IMPORTANT :

toutes les fonctions disponibles seront éclairées légèrement éclairées, cette lumière s'intensifiera seulement à leur activation.

Presser à nouveau pour éteindre

Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

● **Allumage de l'aspirateur :**

Effleurer (presser) la **Zone de sélection (12)** pour activer l'aspirateur

● **Vitesse (puissance) d'aspiration :**

L'aspirateur est équipée de 3 niveaux de vitesse (puissance) d'aspiration

Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance ;

Le niveau de puissance configuré sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (12)

● **Power Booster (amplificateur de puissance)**

La plaque est équipée de 2 niveaux de puissance supplémentaires (au-delà de 3)

– **Power Booster (amplificateur de puissance) 1** : temporisé 15 min
– **Power Booster (amplificateur de puissance) 2** : temporisé 5 min

après quoi la puissance revient au niveau précédemment programmé.

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** (au delà du niveau 3) et activer Power Booster 1 (amplificateur de puissance)

Le niveau Power Booster 1 (amplificateur de puissance) est indiqué dans la zone de Sélection/Écran par le symbole « 4 » clignote

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** (au delà du niveau 3) et activer Power Booster 2 (amplificateur de puissance)

Le niveau Power Booster 2 (amplifier puissance) est indiqué dans la zone de Sélection/Écran (12) par le symbole « P » clignote

● **Fonctionnement automatique**

La hotte s'éclaire à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson.

Quand les zones de cuisson sont éteintes, la hotte adapte la vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Pour activer cette fonction :

Presser **(14)**

Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : si durant le fonctionnement automatique la **Barre de sélection (3)** les **vitesses de 1 à 3** sont sélectionnées, le fonctionnement automatique s'interrompt ;

En revanche, en sélectionnant les **Power Boster (amplificateur de puissance)**, le fonctionnement automatique redémarre à la fin du délai programmé, entre-temps le symbole « » reste en mode clignotant.

Remarque : en cas d'arrêt du plan avec le **Fonctionnement automatique** activé, l'arrêt de l'aspirateur se fera automatiquement, progressivement.

● **Voyant de saturation des filtres**

La hotte indique lorsqu'il faut effectuer l'entretien des filtres :

Filtres anti-odeur charbon/céramique "  "(**13**) s'éclaire

Filtre à graisse "  "(**13**) clignote

Remarque : cette fonction se désactive par défaut (lire comment l'activer au paragraphe « Activation voyant saturation des filtres »)

● **Réinitialisation saturation des filtres**

Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisse et/ou charbon/céramique) presser longuement «  » **(13)** ; s'éteint en lançant le compteur du voyant.

● **Activation voyant de saturation des filtres**

Ce voyant est généralement désactivé.

Procéder de la façon suivante pour l'activer :

- allumer la plaque de cuisson avec  ;
- avec le moteur d'aspiration et les zones de cuisson éteintes, presser la **Zone de sélection (12)**



- presser longuement " " **(11)** jusqu'à l'affichage à **l'écran (12)** les lettres **« F » – « G »** qui s'altènent en clignotant

F = filtres anti-odeur charbon/céramique

G = filtre à graisse

Filtres anti-odeur charbon/céramique

– Presser sur l'**écran (12)** dès que la lettre « **F** » s'affiche

– presser «  » **(13)** – lumière clignotante

– Presser de nouveau longuement sur "  " **(11) pour confirmer l'activation du voyant des filtres anti-odeur charbon/céramique**

Filtre à graisse

– presser sur l'**écran (12)** dès que la lettre « **G** » s'affiche

– presser «  » **(13)** – lumière fixe

Presser de nouveau longuement sur "  " **(11) pour confirmer l'activation du voyant filtre à graisse**

L'appareil est prévu pour être utilisé en association avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant).

En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRATION), l'aspiration de l'air cessera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée.

- **Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé.**
- **Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux règlementations pour les installations domestiques en vigueur.**

ATTENTION :

- **le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS).**
- **le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.**

4.1 Tableaux de puissance

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)
Puissance maximale	**Boost**	Réchauffer rapidement	Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Friggere - bollire	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	**7-8**	Rôtir - brunir - bouillir - griller	Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Puissance moyenne	**4-5**	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes
	3-4	Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes
	2-3	Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	**1-2**	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
	1	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto
OFF	**Puissance zéro**	Surface d'appui	Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4.2 Tableaux de cuisson

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et déroulement cuisson			
		Première étape	Puissances	Deuxième étape	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	5-6
	Risotto	Saisir et griller	7-8	Cuisson	4-5
Légumes, légumineuses	Blanchis	Chauffage de l'eau	Booster-9	Ébullition	6-7
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sautés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	6-7
	Mijotés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	3-4
	Saisis	Chauffage de l'accessoire	7-8	Dorure	7-8
Viandes	Rôti	Brunissement viande avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillées	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller sur les deux côtés	7-8
	Brunissement	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	En sauce/braisées	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillés	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuisson	7-8
	En sauce/braisés	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Frits	Chauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	7-8
Œuf	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelette	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	5-6
	A la coque/durs	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson	5-6
	Pancake	Chauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Tomate	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Bolognaise	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre beurre et farine)	5-6	Porter à frémissement	3-4
Gâteaux, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	4-5
	Puddings	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	2-3
	Riz au lait	Réchauffer le lait	5-6	Maintenir le frémissement	2-3

5. Entretien

Entretien de la plaque de cuisson

Attention! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

5.1 Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :
Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre.
Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants.

Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.
Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.
Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).
NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!
Important :
En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité.
Fig. 24
Nettoyage de la grille métallique :
Nous conseillons de laver la grille métallique à la main avec seulement de l'eau et du savon neutre.
Fig.23

Entretien de l'aspirateur

Nettoyage

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre. **NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**
Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs.
NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

Filtre anti-graisse

Il retient les particules de graisse dérivantes d ela cuisson.
Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide.
Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

Fig. 21.2 - 22.5
Filtre À Charbon Actif - Céramique
(Seulement pour la version filtrante)
Il retient les mauvaises odeurs de la cuisson.
Fig. 22.3
L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur. La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.
Attention ! Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

5.2 Recherche des pannes

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SUPPRESSION DE L'ERREUR
E2	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne de l'électronique est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
E3	Récipient non adapté	Perte des propriétés magnétiques	Retirer la casserole
E5	Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Le courant électrique n'arrive pas au module : Le câble d'alimentation n'a pas été connecté correctement ou est défectueux.	Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement
Pour tous les autres signaux d'erreur (E … U … C …)	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

5.3 Service assistance

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifier que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.

2. Brug

Brug af kogeplade

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

- Mere sikker: Lavere temperaturer på glasoverfladen.

- Hurtigere: Fødevarerne opvarmes på mindre tid.

- Mere præcis: Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring

- Mere effektiv: 90% af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger

Advarsel! Anbring ikke varme gryder eller pander oven på metalgrillen.

2.1 Kogegrej til tilberedningen

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for

Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, brug aldrig:

- beholdere, hvor bunden ikke er helt flad.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med grov bund, for at undgå at ridse pladens overflade.
- Anbring desuden aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

2.1.1 Kogegrej, du allerede har

Stegning ved induktion anvender det magnetiske princip for at generere varme. Beholderne skal derfor indeholde jern. Det er muligt at kontrollere, om grydematerialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnet til stegning ved induktion.

2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

VIGTIGT: Hvis gryderne ikke er af korrekt størrelse, tændes kogezonerne ikke.

Du kan finde grydens påkrævede minimumdiameter for hver enkel kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

2.2 Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- Bruge pander og gryder med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse.
- Udelukkende anvende pander og gryder med flad bund.
- Lægge låg på gryden under stegningen, hvis det er muligt
- Koge grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden.
- Bruge trykkoger, der reducerer både energiforbruget og tilberedningstiden yderligere
- Anbringe gryden midt på den pågældende kogezone tegnet på kogepladen.

Brug af sugeapparat Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugningsudgave, med udvendig udledning, eller med filtreringsfunktion med indvendig recirkulation.

Udsugningsudgave

Fig. 19

Dampene udledes udvendigt ved brug af en serie rørforbindelser (ikke medfølgende, købes separat), der fastgøres på den medfølgende koblingsflange.

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

- Med rektangulær udgang 222 x 89 mm
- med rund udgang Ø 150 mm (*)

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen. Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange).

Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en nedsættelse af udsugningsydelserne og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

- Brug så kort en kanal som muligt.
- Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).
- Undgå vigtige ændringer på kanalens snit

Filtrerende udgave

Fig.16-17-18

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltre, før den sendes tilbage til i rummet. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltre. Se siden med tilbehør og sugesystemer med recirkulation i installationsvejledningen for flere oplysninger.

Bemærk: Hvis luften udledes inde i køkkenelementet, skal man sørge for en minimum luftpassage i soklens panel på ca. 120cm^2.

3. Installering

Før installationen igangsættes:

- **Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal forhandleren eller vores kundeservice kontaktes, før installationen påbegyndes.**
- Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- Kontrollér emballagen for at sikre, at der ikke gemmer sig tilbehør (f.eks. poser med skruer, garantibevis osv.), som kan være faldet ud under transporten. Tag det i så fald ud, og læg det til side.
- Kontrollér, om der findes en passende stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes. Sørg for at fjerne spåner og savsmuld omhyggeligt.

VIGTIGT: Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

Fig. 13

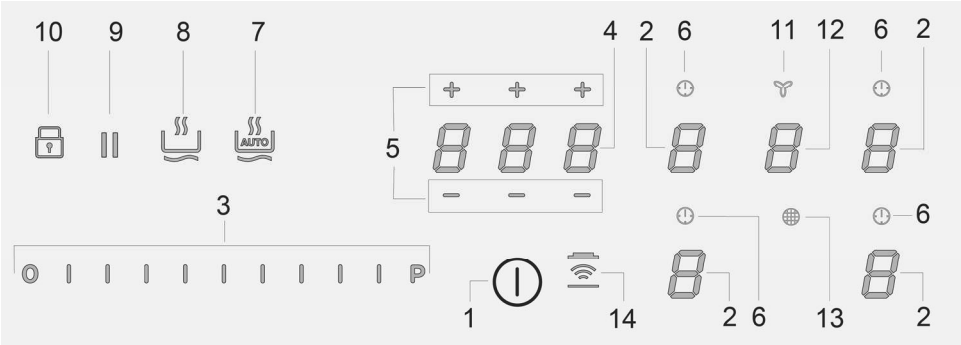
Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer:

- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flammehæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

4. Funktion

Kontrolpanel

Bemærk: For at vælge styringerne skal du blot berøre (trykke på) de symboler, der viser de enkelte styringer.



Taster / Display

1. **ON/OFF** (TIL/FRA) på kogeplader/emhætte

2. Valg af kogezone

Kogezonens display

3. Øger/sænker Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke
Visning af Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke

4. Aktivering af timer "STAND_ALONE" ("INGEN VALGT")
Display : Timer "STAND_ALONE (INGEN VALGT)" / Timer kogezone

5. Øger/sænker tiden i timeren "STAND-ALONE" ("INGEN VALGT")/Timer for kogezone

6. Aktivering af timer for kogezone

Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone)

7. Aktivering af automatisk opvarmning (Automatich Heat Up)

8. Aktivering af opvarmningsfunktion

9. Pause

10. Key Lock (Tastblokering)

11. Indikator for aktiv udsugning
Aktivering af indikator for filtermætning

12. Valg/aktivering af emhætte
Sugeapparatets display

Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramisk - Fedtfilter

13. Nulstil mætningsgrad for filtre

14. Aktivering af automatisk udsugningsfunktion

BRUG AF KOGEPLADE

Det skal du vide, før du starter:

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter.

Derfor:

• Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezonen, eller hvis den er placeret forkert.

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: **"Tænd for kogepladen"** uden **"Vælg kogezonen"** og **"Driftstemperatur",** eller **"Lock-funktionen"** eller **"Timer-funktionen"**).

⚠ **Giv agt!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezonen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingsfase.

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	0
Power Level (Effektniveau)	1 ... 9 - P
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	H
Pot Detector (Grydedetektor)	U
"Opvarmningsfunktion" aktiv	U
Funktionen "Lock" (Lås) er aktiveret	🔒
Pausefunktion	II
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	A

Kogepladens specifikationer

● **Safe Activation (Sikker aktivering)**

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezonerne: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.

● **Pot Detector (Grydedetektor)**

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezonerne.

● **Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)**

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

● **Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)**

Hvis en eller flere kogezoner slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet "H".

Drift

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone.

● **Tænding**

Tryk (stryg) let på ⏻ kogeplade/emhætte;

fortsæt med at trykke**, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik**. Herefter **er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.**

VIGTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på ⏻ for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Valg af kogezoner**

Stryg (tryk) på det område i **Valg/Display (2)**, som svarer til den ønskede kogezone.

● **Power Level (Effektniveau)**

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3):**

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet;

Det indstillede effektniveau vises i området Valg/Display (2)

For at opnå en vedvarende stegestyrke og for at undgå, at styrken justeres automatisk (øgning-reducering af styrke), anvend en varmeindstilling, der er højere end 7.

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau 9), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 9), og aktivér Power Booster (Effektbooster)

Effektbooster-niveauet angives i området Valg/Display (2) med symbolet "P"

Bemærk: Kogezonerne foran har ikke timerstyret booster; i disse områder deaktiveres effektboosteren ved at stryge og føre fingeren langs **Vælgerlinjen (3)** for at mindske effektiniveauet.

● **Key Lock (Tastblokering)**

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:

• Tryk på 🔒 **(10)**

Gentag handlingen for at deaktivere.

Bemærk: Hvis der trykkes på en af de andre funktioner, mens tastblokeringen er aktiv, så blinker symbolet for at angive, at funktionen er i brug og skal deaktiveres før kogepladen kan betjenes.

● **Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau.

Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.

Aktivering:

• I den tændte kogezone trykkes på AUTO **(7)**

• I displayet **(2)** vises en "A", som blinker skiftevis med effektniveauet, som er indstillet for kogezonen

Når effektniveauet øges for kogezonen: Den automatiske opvarmningsfunktion forbliver aktiv med den nye indstillede temperatur.

Når effektniveauet sænkes for kogezonen: Den automatiske opvarmningsfunktion slukker.

Bemærk: Hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder symbolet AUTO **(7)** igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone; funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivet, sådan som vist i displayet **(2)**

Opvarmningsfunktion

Opvarmningsfunktion er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur på et optimeret styrkeniveau der er ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme. Opvarmningsfunktionen aktiveres ved første tryk på tasten

Display **(2)** for zonen, som arbejder i Opvarmningsfunktion, viser symbolet

Bemærk: hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder symbolet **(8)** igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivet, sådan som vist i displayet **(2)**

• **Tryk igen på (8) for at deaktivere og slukke,** indtil niveauet som vises i **Display (2)** er på "0".

Bemærk: hvis flere zoner arbejder i Opvarmningsfunktion, skal man først vælge den ønskede zone med **Vælger**zonen **(2)**;

funktionen kan også deaktiveres med **Vælgerlinjen (3)**, ved at bringe **Effektniveauet til** "0".

● **Pause**

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

• Tryk på "II" **(9)**

• "II" blinker i displayet **(2)**

Inaktivering af funktionen:

• Tryk på II **(9)** **Vælgerlinjen (3)** tænder

• Tryk/stryg på **Vælgerlinjen (3)** for at deaktivere funktionen

Bemærk: Deaktiveringen genopretter tilstanden for kogepladen, som var aktiv før pausen. Kogepladen fortsætter med de indstillinger, som er valgt forinden.

Bemærk: Hvis **Pausefunktionen** ikke deaktiveres efter 10 minutter**,** slukker kogepladen automatisk.

Bemærk: Pausefunktionen har ingen effekt på udsugningsfunktionen

● **Timeren "STAND ALONE" (INGEN VALGT)**

Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezonerne (og af udsugningszonen).

Timeren aktiveres ved at trykke på **Zone/Display (4)**

Brug symbolerne − + **(5)** til at indstille tiden for funktionen **Timer**,som benyttes i **Zone/Display (4)**

Bemærk: Vent 10 sekunder, før der trykkes på andre kommandoer, og nedtællingen er begyndt.

Timerens format er 0.00

- 0. for timerne
- 00 for minutterne

Bemærk; timeren kan maks. indstilles til 1t og 59min

I **Zone/Display (4)** vises den resterende tid;

når nedtællingen er afsluttet, udsendes et lydsignal

Bemærk: Når der resterer mindre end 10 minutter af nedtællingen, så skifter displayet til dette format

- 0. minutter
- 00 sekunder

med et fast lyspunkt

Sådan slukkes timeren:

• Vælg **Zone/Display (4)**

• Indstil varigheden for **Timer** til 000, ved hjælp af − + **(5)**

Bemærk: Hvis induktionspladen slukker mens timeren er aktiv, fortsætter timeren tællingen til den indstillede tid er afsluttet, hvis man ønsker at standse timeren manuelt, er det nødvendigt igen at tænde for pladen og følge anvisningerne til timerens slukning angivet for oven.

● **Timer kogezone**

Funktionen Timer kogezone er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone

Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

Aktivering af funktionen Timer kogezone

• Stryk (tryk) på området **Valg/Display (2)** (effektniveau ≠0)

• Tryk på **(6)** for den pågældende kogezone

• Brug symbolerne − + **(5)** til at indstille tiden for funktionen Timer,som benyttes i **Zone/Display (4);**

under indstillingen blinker symbolet **(6)**

Bemærk: Vent 10 sekunder før der trykkes på andre kommandoer og timeren for kogezonen er aktiveret.

Bemærk: Ved at trykke længe på **(6)** , nulstilles timeren for kogezonen

Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoner.

Bemærk : Hver kogezone kan have en Timer indstillet, der er forskellig fra de andre. I displayet **(4)** vises nedtællingen for den aktuelt valgte kogezone;

Hvis der ikke er valgt nogen kogezone, og STAND ALONE-timeren ikke er aktiveret, vises den timer, der er tættest på at udløbe.

Hvis der ikke er valgt nogen kogezone, og STAND ALONE-timeren er aktiveret, prioriteres visning af denne timer i forhold til den timer, der er tættest på at udløbe.

Visningstilstanden for nedtællingen er den samme som for "STAND-ALONE"-timeren (se forrige afsnit "STAND ALONE"-timer)

Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydsignal og kogezonen slukker.

Sådan slukkes timeren:

• Vælg kogezonen **(2)**

• Indstil varigheden for Timer til 000, ved hjælp af − + **(5)**.

Power Limitation (Effektbegrænsning)

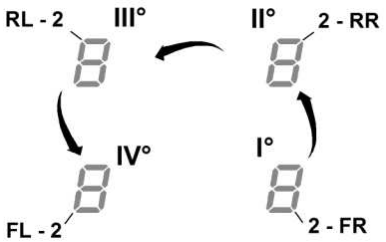
Funktionen Power Limitation (Effektbegrænsning) gør det muligt at indstille produktets drift og at begrænse den maksimale opsugning..

Bemærk : Justeringen foretages med slukket kogeplade, **uden** at trykke på tasten **(1)** , når kogepladen forbindes til netværket, eller når den genkobles til selve netværket, inden for de efterfølgende 2 minutter.

For at indstille Power Limitation (Effektbegrænsning) :

- tryk på
(der blinker udelukkende i de første 2 minutter startende fra produktets forsyning)

- med stadig trykket ned, tryk, en ad gangen, på alle områderne for **Valg / Display (2)** af kogezonerne mod uret, startende fra den forreste højre del (**FR**)



- for hvert tryk, udsendes et kort akustisk signal

- efter at **alle Display (2) tasterne** er trykket ned, er det muligt at slippe tasten på dette tidspunkt:

- Viser **Displayet (2) i det bagerste venstre område (RL)** skiftevis symbolerne "**C**" og "**0**", der angiver, at det er muligt at foretage justeringen: Vælg displayet **(2-RL)**

Bladr op eller ned i **Valgsøjlen (3)**, indtil Displayet viser symbolerne "**C**" og "**8**", Displayet (**2-FL)** viser den aktuelle justering**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

**standardindstillingen er på 7,4 KW

For at ændre Power Limitation (Effektbegrænsning) indstillingen

- tryk på **Displayet (2) i det forreste venstre område (FL)**
- bladr derefter op eller ned i **Valgsøjlen (3)**, for at indstille den nye justering

- for at gemme det indstillede valg, tryk på tasten **(1)** i 2 sekunder. Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at justeringen lykkedes.

● **Bridge Zones**

Kogezonerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål.

Det er muligt at anvende den frontale kogezone **"Master"** sammen med den bagved - den **"Sekundære"**

(for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezoner samtidigt

- på **Displayet (2)** i kogezonen **"Sekundære" vises symbolet "⎓"**

- vha. **Vælgerlinjen (3) kan du nu indstille Driftsniveauet (Effekt),** som vil blive vist på **Displayet (2)** i kogezonen "**Master**"

- det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå **Funktionen Bridge** fra

Bemærk: Timeren kogezone, som blev aktiveret under Bridge-funktionen, gør at begge kogezoner slukker automatisk, fordi de betragtes som kun ét kombineret område.

BRUG AF SUGEAPPARATET

● **Tænding**

Tryk (stryg) let på kogeplade/emhætte;
fortsæt med at trykke**, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik**. Herefter **er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.**

VIGTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Sådan tændes emhætten:**
Stryg (tryk) på **Vælgerzone (12)**, for at aktivere emhætten

● **Udsugningshastighed (effekt):**
Udsugningen er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt).
Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3):**
mod højre, for at forøge effektniveauet;
mod venstre, for at reducere effektniveauet.
Det indstillede effektniveau vises i området Valg/Display (12)

● **Power Booster**
Produktet er udstyret med to ekstra effektniveauer (ud over niveau tre)
- Power Booster (Effektbooster) 1: tidsbegrænset til 15 min.
- Power Booster (Effektbooster) 2: tidsbegrænset til 5 min.
hvorefter effekten skifter til den niveau, som var indstillet forinden.
Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 1
Power Booster-niveauet 1 er angivet i området Valg/Display (12) ved at tallet "4" blinker
Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 2
Power Booster-niveauet 2 er angivet i området Valg/Display (12) ved at symbolet "P" blinker

● **Automatisk drift**
Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezonerne.
Når kogezonerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrester suges ud.
For at aktivere denne funktion:

Tryk på  **(14)**
Gentag handlingen for at deaktivere.
Bemærk: hvis man under aktiv automatisk drift vælger **hastigheden fra 1 til 3** i **Vælgerlinjen (3)**, så afbrydes den automatiske funktion,
hvis man i stedet vælger **Power Boster (Effektbooster)** genoptages den automatiske funktion, indtil nedtællingen er

afsluttet. I dette tidsrum blinker symbolet "  ".
Bemærk: hvis pladen slukkes med **automatisk funktion** aktiv, slukker udsugningen automatisk og gradvist.

● **Indikator for filtermætning**
Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrenes vedligeholdelse:

Kul-/keramiske lugtfiltre "  "**(13)** tænder

Fedtfilter "  "(**13**) blinker
Bemærk: Denne funktion er som standard deaktiveret (se afsnittet "Aktivering af indikator for filtermætning")

● **Nulstilling af filtermætning**
Når vedligeholdelsen af filtrene (fedt og/eller kul/keramisk) er afsluttet trykkes længe på "  " **(13)**; slukker og genstarter indikatortællingen.

● **Aktivering af indikator for filtermætning**
Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.
For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:

- tænd for udsugningen ved hjælp af  ;
- med slukket udsugningsmotor og kogeplader trykkes på **Vælgerzone (12)**

- tryk længe på "  " **(11)** indtil **Displayet (12)** viser bogstaverne **"F" – "G"** , som blinker skiftevis
F = Kul-/keramisk lugtfilter
G = Fedtfilter
Kul-/keramiske lugtfiltre
– Tryk på **Display (12)** når bogstavet "**F**" vises
– Tryk på "  " **(13)** – lampen blinker
– Tryk igen længe på "  " **(11) for at bekræfte aktivering af indikatoren for kul-/keramiske lugtfiltre**

Fedtfilter
– Tryk på **Display (12)** når bogstavet "**G**" vises
– Tryk på "  " **(13)** – lampen lyser fast
– Tryk igen længe på "  " **(11) for at bekræfte aktiveringen af indikatoren for filtermætningsgraden**
Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).
Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.
- **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.**
- **KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

PAS PÅ:
- **KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).**
- **producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.**

4.1 Effekttabel

Effektniveau		Tilberedningstype	Anvendelse af niveauet (Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	**Boost**	Hurtig opvarmning	Ideel til at bringe fødevarens temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen
	8-9	Stege - Koge	Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, friturestege frysevarer, hurtig opvarmning
Høj effekt	**7-8**	Brune – stege – koge - grille	Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6-7	Brune – tilberede – stuvning – stege - grille	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Mellemhøj effekt	**4-5**	Tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l.
	3-4	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk)
Lav effekt	**1-2**	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer
	1	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto
OFF	**Effekt nul**	Afsætningsflade	Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4.2 Tilberedningstabel

Fødevaretype	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberedningens faser			
		Første fase	Effekt	Anden fase	Effekt
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Kogt ris	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	5-6
	Risotto	Sautering og opvarmning af ris	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager	Kogte	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olien	9	Stegning	8-9
	Friturestegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuvede	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	3-4
	Dybtstegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning til gyldne	7-8
Kødvarer	Steg	Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Grillning på begge sider	7-8
	Grydesteg	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Tilberedning	7-8
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegt i olie	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Spejlede	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omelet	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Blødkogt/hårdkogt	Opvarmning af vandet	Booster-9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af panden med smør	6	Tilberedning	6-7
Saucer	Tomat	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragout	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Besciamel	Tilberedning af grundingredienter (smeltning af smør og mel)	5-6	Bringes til let opkogning	3-4
Desserter, cremer	Kagecreme	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	4-5
	Budding	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	2-3
	Ris i mælk	Opvarmer mælk	5-6	Vedholder let kogning	2-3

5. Vedligeholdelse

Vedligeholdelse af kogeplan

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezonerne er slukkede, og at varmeadvarselslampen ikke længere er synlig.

5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:
Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.
Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.
Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.
Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).
DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!
Vigtigt:
Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.
Fig. 24
Rengøring af metalgrillen:
For at rengøre metalgrillen anbefales det, at det vaskes i hånden ved kun at bruge mild sæbe og vand.
Fig. 23

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**
Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.
UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfilter

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.
Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.
Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.
Fig. 21.2 - 22.5
Filter Med Aktivt Kul - Keramik
(Udelukkende til filtrerende udgave)
Opfanger lugt fra madlavning
Fig. 22.3
Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltre. Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. Luftfiltrene kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.
Advarsel! Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

5.2 Fejlfinding

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	UDBEDRING AF FEJL
E2	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
E3	Uegnet beholder	Tab af magnetiske egenskaber	Fjern gryden
E5	Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet	Der kommer ikke strøm til modulet; Strømforsyningskablet er ikke tilsluttet rigtigt, eller også er kablet defekt	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontrollér forbindelsen
Til alle de andre fejlsignaleringer (E … U … C …)	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

5.3 Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under “Fejlfinding”.
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

2. Käyttö

Keittotason käyttö

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

- Turvallisempi: lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
- Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
- Tarkempi: taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin
- Tehokkaampi: 90% saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

Varoitus! Älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja metalliritilän päälle.

2.1 Keittoastiat

Käytä vain kattiloita, joissa on  **merkki**

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi, älä käytä:

- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen.
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu.
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu.
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmöntuottamiseen. Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää rautaa. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä.

2.1.2 Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ : Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitta tämän ohjekirjan kuvista.

2.2 Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Käyttää vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peittää kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista
- Keittää kasvikset, perunat yms. pienessä vesimäärässä keittoajan lyhentämiseksi.
- Käyttää painekattilaa, sillä se pienentää energian kulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa
- Asettaa keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

Imurin käyttö Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.



Imurimalli

Kuva 19

Höyryt poistetaan ulos putkistosarjan kautta (hankittava erikseen), joka kiinnitetään varustuksiin kuuluvaa liitoslaippaan.

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa. Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa).

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti.

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

- Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.
- Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).
- Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva 16-17-18

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen. Jos tahdot lisätietoa, tutustu Suodattavan mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun.

Huomio: Jos poisto tapahtuu huonekalun sisällä, huolehdi siitä, että ilman kulkuaukon pinta-ala on noin 120cm^2 jalkalistan paneelissa.

3. Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

- **Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun ennen asennuksen aloittamista.**
- Tarkista ennen asennuksen aloittamista, että ostamasi tuote sopii sille varattuun tilaan.
- Tarkista, että pakkauksen sisään ei ole (kuljetuksesta johtuen) jäänyt pakkausmateriaaleja (kuten ruuveja sisältäviä kirjekuoria tai takuupapereita). Poista ne ja säilytä tarvittaessa.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähettyvillä on pistorasia

Kalusteen valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Sahaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

TÄRKEÄÄ: Käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta **(S)**, joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

Kuva 13

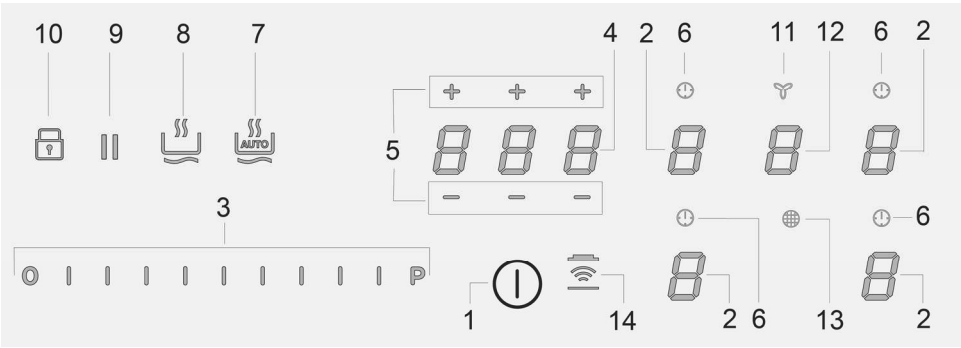
Huomio: tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryylipohjaisella liimalla
- standardin DIN EN 60454 mukainen
- paloa estävää ainetta
- ihanteellinen vanhenemisenkestävyys
- kestää lämpötilan vaihteluita
- voidaan käyttää alhaisissa lämpötiloissa

4. Toiminta

Ohjauspaneeli

Huomautus: Keittoalueen valintaan riittää sitä vastaavan kuvakkeen hipaisu (painaminen).



Näppäimet/näyttö

1. keittotason/imurin **ON/OFF**

2. Keittoalueen valinta

Keittoalueen näyttö

3. Power level (tehotaso) ja imuteho -tasojen lisääminen/vähentäminen
Power Level (tehotaso) ja imuteho -tasojen näyttö

4. STAND_ALONE (itsenäinen) Timer -ajastimen aktivointi
Näyttö: STAND_ALONE-Timer (itsenäinen) / Keittoalueen Timer

5. STAND_ALONE (itsenäinen) Timerin/keittoalueen Timerin ajan lisäys/vähentäminen

6. Keittoalueiden Timerin aktivointi

Aktiivisten keittoalueiden Timerin osoitin

7. Automatic Heat Up (automaattinen lämmitys) -aktivointi

8. Warming Function -toiminnon aktivointi

9. Tauko

10. Key Lock (näppäinten lukitus)

11. Aktiivisen imurin ilmaisin

Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi

12. Imurin valinta/aktivointi
Imurin näyttö

Hiili-/keraamisen suodattimen - rasvasuodattimen kyllästymisen näyttö

13. Suodatinten kyllästymisen nollaus

14. Imurin automaattisen toiminnon aktivointi

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Tästä johtuen:

• **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole oikealla paikalla.**

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: **"Keittotason kytkeminen toimintaan"** jos ei ole valittu **"Valitse keittoalue"** ja **"Käyttölämpötila"** tai **"Lock-toiminto"** tai **"Timer"**).

⚠ **Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta.

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (tehotaso)	1 ... 9 - P
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	U
"Warming Function" -toiminto aktiivinen	u
Lock (lukitus) -toiminto päällä	🔒
Taukotoiminto	II
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

Keittotason ominaisuudet

● **Safe Activation (turvallinen aktivointi)**

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● **Pot Detector(kattilan tunnistus)**

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● **Safety Shut Down (turvallinen sammutus)**

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

● **Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)**

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavalla keittotasolla seuraavan symbolin "H" avulla.

Toiminta

Huomautus: Kytke ensiksi päälle haluamasi alue toiminnon aktivoimiseksi.

● **Käynnistys**

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin ⏻ **(1)** -kohtaa;
kun pidät edelleen painettuna kohtaa**, kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi**. Sen jälkeen **vain päätoiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat myöhemmin laitteen käytön aikana.**

TÄRKEÄÄ :

kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen ⏻ sammuttaaksesi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

● **Keittoalueiden valinta**

Kosketa (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

● **Power Level (tehotaso)**

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (2)

Tasaisen kypsennystehon aikaansaamiseksi ja autonomisen tehonsäädön välttämiseksi (tehon lisäys-vähennys) käytä lämpöasetusta, joka on korkeampi kuin 7.

● **Power Booster (tehon lisäys)**

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason 9), lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, jonka jälkeen lämpötila palaa edellä käytössä olevalle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason 9 ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)

IPower Booster (tehon lisäys)-taso näytetään valinnan/näytön alueella (2) symbolilla "P"

Huomio : etukeittoalueissa ei ole ajastettua tehostinta. Power booster voidaan ottaa pois käytöstä näillä alueilla koskettamalla ja selaamalla sormilla **valintapalkkia (3)** tehotason vähentämiseksi.

● **Key Lock (näppäinten lukitus)**

Key Lock (näppäinten lukitus)-toiminnon avulla keittotason asetukset voidaan lukita, jotta niiden tahaton kytkeytyminen estettäisiin, jättämällä päälle ennalta asetetut toiminnot.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina 🔒 **(10)**

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

Huomio: jos mitä tahansa muuta toimintoa painetaan Key Lockin (näppäinten lukitus) ollessa päällä, symboli 🔒 vilkkuu osoittaen

näin, että toiminto on päällä ja että se on otettava pois päältä, jotta tasoon liittyviä toimenpiteitä voitaisiin tehdä.

● **Automatic Heat UP (Automaattisen lämmityksen lisäys)**

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkaan polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa.

Tämä toiminto on käytettävissä tehotasoille 1 - 8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• kun keittoalue on päällä, paina AUTO **(7)**

• näytössä **(2)** näkyy vilkkuva "A", joka vuorottelee keittoalueella asennetun tehon kanssa

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään: Automatic Heat Up -toiminto pysyy päällä uuden lämpötila-asetuksen mukaisesti;

Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään: Automatic Heat -toiminto kytkeytyy pois päältä.

Huomio: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue, symboli AUTO **(7)** valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella; toiminyo pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä **(2)**

Warming Function

Warming Function on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötila voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä. Warming Function -toiminto laitetaan päälle painamalla kerran näppäintä

Alueen, jolla Warming Function -toiminto on päällä, näyttöön **(2)** ilmestyy symboli

Huomio: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue, symboli **(8)** valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä **(2)**

• **Paina uudelleen (8) ottaaksesi pois päältä ja sammuttaaksesi,** kunnes tuloksena on taso, joka näkyy **Näytön (2)** kohdassa "0".

Huomio: jos läsnä on useita alueita, joilla Warming Function -toiminto on päällä, valitse ensimmäinen haluamasi alue **Valinta-alueelta (2)**;

toiminto voidaan ottaa pois päältä myös **Valintapalkista (3)** saattamalla **Power Level (tehotaso) kohtaan** "0".

● **Tauko**

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nollaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina " " **(9)**

• vilkkuva " " näytössä **(2)**

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

• paina " " **(9) Valintapalkki (3)** syttyy

• paina/selaa **Valintapalkkia (3)** ottaaksesi toiminnon pois päältä

Huomio: pois käytöstä otto palauttaa tason ennen taukoa vallinneet olosuhteet. Taso jatkaa työskentelyä aiemmin tehdyillä asetuksilla.

Huomio: jos 10 minuutin kuluttua **Taukotoimintoa** ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

Huomio: Taukotoiminto ei vaikuta imuun

● **"STAND ALONE"(itsenäinen) -ajastin**

Timer-toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta.

Timer aktivoidaan painamalla **aluetta/näyttöä (4)**

Käytä symboleita − + **(5)** asettaaksesi **Timerin** keston, joka näkyy **alueella/näytössä (4)**

Huomio : odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes lähtölaskenta alkaa.

Timerin muoto on 0.00

- 0. tunneille
- 00 minuuteille

Huom.: ajastimen enimmäisasetusaika on 1 tunti 59 minuuttia.

Alueessa/näytössä (4) on jäljellä oleva aika;

lähtölaskennan päätteeksi annetaan äänimerkki

Huomio : kun näytetään lähtölaskenta ja aikaa on jäljellä alle 10 minuuttia, seuraava muoto näkyy

- 0. minuuttia
- 00 sekuntia

ja piste palaa yhtäjaksoisesti

Timerin sammuttaminen:

• Valitse **Alue/Näyttö (4)**

• aseta **Timerin** aika arvoon 000, seuraavasta: − + **(5)**

Huomio: Jos induktiotaso sammuu ajastimen ollessa päällä, ajastin jatkaa laskentaa asetetun ajan loppuun asti. Jos ajastin tahdotaan pysäyttää manuaalisesti, taso on laitettava päälle uudelleen ja yllä kerrotut ajastimen sammutusohjeet on suoritettava.

● **Keittoalueiden timer**

Keittoalueiden timer-toiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa hetkellisestikin jokaiselle keittoalueelle

Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

Keittoalueiden Timer-toiminnon aktivointi

• Kosketa (paina) **Valinnan/Näytön aluetta (2)** (power level ≠0)

• Paina kohtaa **(6)** , joka liittyy keittoalueeseen

• Käytä symboleita − + **(5)** Timerin keston asettamiseksi. Tämä näytetään **Alueella/Näytössä (4);**

asetuksen aikana symboli **(6)** vilkkuu

Huomio : odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes keittoalueen Timer käynnistyy.

Huomio : pidä jälleen pitkään painettuna kohtaa **(6)** , keittoalueen Timer nollataan

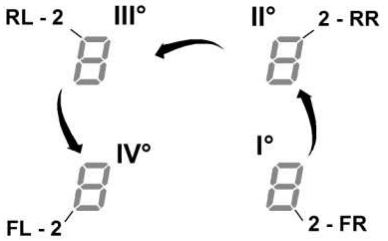
Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla.

Huom. : Jokaista keittoaluetta varten voidaan asentaa eri ajastin. Näytössä **(4)** näkyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta.
Jos mitään keittoaluetta ei ole valittu ja STAND ALONE -ajastin ei ole päällä, näytetään ajastin, jonka aika loppuu ensimmäiseksi.
Jos mitään keittoaluetta ei ole valittu ja STAND ALONE -ajastin on päällä, tämä näytetään ennen kuin ajastin, jonka aika loppuu ensimmäiseksi.
Lähtölaskentatila on sama kuin STAND-ALONE -ajastimessa (katso edellinen kappale STAND ALONE -ajastin)
Kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, äänimerkki kuuluu ja keittoalue sammuu.
Ajastimen sammutus:
• valitse keittoalue **(2)**
• iaseta ajastimen kesto kohtaan 000 seuraavasta: − + **(5)**.

Power Limitation (tehon rajoitus)
Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon avulla voit tehdä tuotteen toiminta-asetukset ja rajoittaa sen enimmäistehonottoa.

Huom. : asetukset on tehtävä tason ollessa pois päältä, **ilman,** että painetaan näppäintä ⏻ **(1)** , kun keittotaso kytketään sähköverkkoon tai kun sähköliitäntä kytketään uudelleen päälle 2 seuraavan minuutin kuluessa.

Power Limitation (tehon rajoitus) .-toiminnon asetus :
- paina symbolia
(se vilkkuu vain 2 ensimmäisen minuutin ajan tuotteen virransyötöstä alkaen)
- pidä edelleen painettuna symbolia ja paina sitten yksi kerrallaan keittoalueiden kaikkia **Valinta/näyttö (2)** -kohtia vastapäivään edessä oikealla olevasta alueesta alkaen (**FR**)



- jokaisen painalluksen yhteydessä kuuluu lyhyt äänimerkki
- kun kaikki **kaikkia näyttöjä (2)** on painettu, voit vapauttaa näppäimen

nyt:
- **vasemman taka-alueen (RL) näyttö (2)** näyttää vuorotellen symboleita "**C"** ja "**0"** osoittaen näin, että asetukset voidaan tehdä:

valitse näyttö **(2-RL)**

selaa sitten **valintapalkkia (3)**, kunnes näytössä näkyvät symbolit "**C**" ja "**8**",

näytössä (**2-FL)** näkyvät nykyiset asetukset **

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** oletusasetusarvo on 7,4 KW

Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon asetuksia muutetaan seuraavasti:
- paina **edessä vasemmalla olevan alueen (FL) näyttöä (2)**

- selaa sitten **valintapalkkia (3)** uuden asetuksen tekemiseksi

- voit tallentaa tekemäsi valinnan pitämällä painettuna näppäintä ⏻ **(1)** 2 sekunnin ajan: pitkä äänimerkki vahvistaa, että asetukset on tehty

● **Bridge Zones**
Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saaden aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.
On mahdollista käyttää yhdessä edessä olevaa keittoaluetta **"Master"** ja vastaavaa takana olevaa **"Toissijaista"** aluetta (katso tämän ohjekirjan kuvaosiosta, mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla).
Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:
- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää
- **Näytössä (2)**, joka on **"toissijaisella" keittoalueella, näkyy symboli "n"**
- voit asettaa **valintapalkista (3) Käyttötaso (teho).** Se näkyy **näytössä (2),** "**Master**"-keittoalueella
- **Bridge-toiminnon** pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivointitoiminnon
Huomio : jos **Keittoalueiden ajastin** laitetaan päälle Bridge-toiminnon aikana, molemmat keittoalueet sammuvat. Tässä tapauksessa niitä pidetään yhteisenä alueena.

IMURIN KÄYTTÖ
● **Käynnistys**

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin ⏻ **(1)** -kohtaa; kun pidät edelleen painettuna kohtaa**, kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi**. Sen jälkeen **vain päätoiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat myöhemmin laitteen käytön aikana.**
TÄRKEÄÄ :
kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen ⏻ sammuttaaksesi
Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.
● **Imurin käynnistys:**
Kosketa (paina) **Valinta-alue (12)** imurin aktivoimiseksi

● **Imunopeus (teho):**
Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa)
Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**
oikealle tehotason lisäämiseksi;
vasemmalle tehotason vähentämiseksi.
Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (12)
● **Power Booster (tehon lisäys)**
Tuotteessa on 2 lisätehotasoa (tason 3 lisäksi).
- Power Booster 1 (tehon lisäys 1) : ajastettu 15 minuuttiin
- Power Booster 2 (tehon lisäys 2) : ajastettu 5 minuuttiin,
minkä jälkeen teho palaa aiemmin asetettuun arvoon.
Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3) (tason 3 ylitse)** ja aktivoi Power Booster 1 (tehon lisäys 2)
Power Booster 1 (tehon lisäys) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan numeron "**4**" avulla

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3) (tason 3 ylitse)** ja aktivoi Power Booster 2 (tehon lisäys 2)
Power Booster 2 (tehon lisäys 2) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan symbolin "**P**" avulla

● **Automaattinen toiminta**
Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykynsä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla.
Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.
Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:

Paina  **(14)**
Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.
Huomio : jos automaattisen toiminnan aikana valitaan **Valintapalkista (3) nopeudet 1–3**, automaattinen toiminta keskeytyy.
jos sen sijaan valintana on **Power Boster (tehon lisäys)**, automaattinen toiminta jatkuu ajastuksen jälkeen. Sillä välin

symboli "  " vilkkuu.
Huomio: jos taso sammutetaan **automaattisen toiminnan** ollessa päällä, imurin sammutus tapahtuu automaattisesti ja asteittain.

● **Suodatinten kyllästyksen ilmaisin**
Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:
Hiili-/keramiikkahajunsuodattimet "  "**(13)** syttyy
Rasvasuodatin "  "(**13**) vilkkuu
Huomio: tämä toiminto ei ole käytössä oletusasetuksena (katso, miten se otetaan käyttöön kappaleesta "Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi")

● **Suodattimien kyllästymisen nollaus**
Kun olet huoltanut suodattimet (rasvasuodattimet ja/tai hiili-/keramiikkasuodattimet), pidä pitkään painettuna kohtaa "  " **(13);** sammuu käynnistäen osoittimen laskennan uudelleen.

● **Suodatinten kyllästymisen osoitinten aktivointi**
Tämä osoitin on yleensä pois päältä.
Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:

- käynnistä imutaso seuraavasta: ;
- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, paina **Valinta-aluetta (12)**

- pidä pitkään painettuna kohtaa "  **" (11)** , kunnes **Näyttöön (12)** ilmestyvät kirjaimet **"F" – "G"** , jotka vilkkuvat vuorotellen

F = hiili-/keramiikkahajusuodattimet
G = rasvasuodatin
Hiili-/keramiikkahajusuodattimet
– paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain "**F**"
– paina "  " **(13)** – vilkkuva valo
– paina uudelleen ja pidä pitkään painettuna kohtaa "  **" (11) vahvistaaksesi hiili-/keramiikkahajusuodatinten osoittimen aktivoinnin**
Rasvasuodatin
– paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain "**G**"
– paina "  " **(13)** – kiinteä valo
– pidä uudelleen pitkään painettuna kohtaa "  **" (11) vahvistaaksesi rasvasuodattimen osoittimen aktivoinnin**
Laitteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).
Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni.
- **Vain pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen.**
- **Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.**

VAROITUS:
- **laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV).**
- **tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.**

4.1 Tehotaulukko

Tehotaso		Keittotapa	Tason käyttö (viitteellinen-kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	**Boost**	Nopea kuumentaminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen- keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	**7-8**	Ruskistaminen - kuullottaminen – keittäminen - grillaaminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen – kypsentäminen– hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumentamiseen
Keskitason teho	**4-5**	Kypsentäminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen	Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoitamiseen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehauttaminen – saostaminen – sekottaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3	Kypsentäminen - kiehauttaminen – saostaminen – sekottaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	**1-2**	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen voin pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen
	1	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä ja risottojen sekoittamiseen
OFF	**Nollateho**	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4.2 Kypsennystaulukko

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Teho	Toinen vaihe	Teho
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paahtaminen	7-8	Kypsentäminen	4-5
Vihannekset, kasvikset	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Parilointi molemmin puolin	7-8
	Ruskistettu	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	4-5
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
Kala	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	7-8
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	Kypsentäminen
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Paistetut	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
	Munakkaat	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
	Pehmeäksi /kovaksi keitetetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Kypsentäminen	5-6
	Ohukaiset	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Valkokastike	Kastikepohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauhojen lisäys)	5-6	Kiehauttaminen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakastike	Maidon kiehauttaminen	4-5	Kevyen kiehunnan ylläpito	4-5
	Vanukkaat	Maidon kiehauttaminen	4-5	Kevyen kiehunnan ylläpito	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Kevyen kiehunnan ylläpito	2-3

5. Huolto

Keittotason huolto

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvissä.

5.1 Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:
Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.
Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)
ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!
Tärkeää:
Jos kattiloista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, tuotteen alaosaan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.
Kuva 24
Metalliritilän puhdistus:
Metalliritilän puhdistamiseen suositellaan käsinpesua käyttämällä yksinomaan vettä ja neutraalia saippuaa.
Kuva 23

Imurin huolto

Puhdistus

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**
Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.
ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.
Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa.
Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.
Kuva 21.2 - 22.5
Aktiivihiilisuodatin - Keraaminen
(Vain suodattava versio)
Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.
Kuva 22.3

Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla. Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella. Hajusuodattimet voidaan regeneroida lämmön avulla 2–3 kuukauden välein asettamalla ne 200°C:iseen uuniin 45 minuutiksi. Oikeaoppinen regenerointi takaa jatkuvan suodatustehon 5 vuodeksi.
Varoitus! Älä aseta suodattimia uunin pohjalle, vaan aseta ne pellille ja pelti keskikorkeudelle.

5.2 Vianetsintä

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
E2	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
E3	Keittoastia ei ole sopiva	Magneettisten ominaisuuksien katoaminen	Poista kattila
E5	Käyttöliittymän ja induktiomoduulin välisiä yhteysongelmia	Moduuliin ei tule virtaa Virtajohtoa ei ole kytketty oikein tai se on viallinen	Kytke keittotaso irti sähköverkosta ja tarkista yhteys
Kaikkia muita virheilmoituksia varten (E … U … C …)	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

5.3 Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan “Vianetsintä” ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

2. Het gebruik

Gebruik van de kookplaat

Het kooksysteem op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen:

In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- Veiliger: lagere temperatuur op het glazen oppervlak.

- Sneller: kortere verwarmingstijden van het voedsel.

- Preciezer: de kookplaat reageert onmiddellijk op uw commando's.

- Efficiënter: 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

Opgelet! Plaats geen hete potten of pannen op het metalen rooster.

2.1 Recipiënten voor het koken

Gebruik alleen pannen met het symbool 

Belangrijk:

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

- recipiënten waarvan de bodem niet volledig plat is.
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem.
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen.
- plaats nooit hete pannen en steelpannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

2.1.1 Recipiënten reeds in uw bezit

Koken op inductie maakt gebruik van magnetisme om warmte te genereren. De recipiënten moeten derhalve ijzer bevatten. Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt.

2.1.2 Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd.

Raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren welke diameter pan op elke afzonderlijke zone gebruikt moet worden.

2.2 Energiebesparing

Voor het verkrijgen van de beste resultaten worden aangeraden om:

- Braadpannen en pannen te gebruiken met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone.
- Alleen pannen en braadpannen met een vlakke bodem te gebruiken.
- Indien mogelijk moeten de deksels tijdens het kookproces op de pannen geplaatst blijven
- Bereid groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te beperken.
- Het gebruik van een snelkookpan vermindert nog verder het energieverbruik en de bereidingstijd
- Plaats de pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone.

Gebruik van de afzuigkap

Het afzuigsysteem kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.



Extractie-vorm

afb. 19

De dampen worden naar buiten afgevoerd door middel van een reeks leidingen (apart aan te schaffen) bevestigd op de meegeleverde flensaansluiting.

De diameter van het afvoerkanaal moet gelijk zijn aan de diameter van de aansluitring:

- in geval van rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- in geval van ronde uitgang Ø 150 mm (*)

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de afzuigversie in het geïllustreerde deel van deze handleiding. Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (flensaansluiting).

Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau.

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

- Gebruik een zo kort mogelijk kanaal.
- Gebruik een leiding met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek van de bocht: 90°).
- Vermijd drastische wijzigingen in de doorsnede van de leiding.



Filtratie-vorm

Afb.16-17-18

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbeperkende filters weer in de ruimte geleid. Voor meer informatie zie de accessoirepagina van de installatiehandleiding - Filter uitvoering.

Waarschuwing: In geval van afvoer binnen het meubel moet een opening voor luchtdoorgang via het paneel van de plint worden voorzien met een minimale doorsnede van ongeveer 120cm^2.

3. Het installeren

Voordat u begint met de installatie:

- **Controleer na het uitpakken van het product dat het niet beschadigd is geraakt tijdens het transport en neem in geval van problemen, voordat verder wordt gegaan met de installatie, contact op met de leverancier of de klantenservice.**
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor het gekozen installatiegebied.
- Controleer of de verpakking (om transportredenen) aanvullend materiaal bevat (zoals bijvoorbeeld zakjes met schroeven, de garantie enz.); dit moet eventueel verwijderd en bewaard worden.
- Controleer ook of er in de nabijheid van het installatiegebied een stopcontact beschikbaar is

Voorbereiding van het meubel voor de inbouw:

- Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, kachels, fornuizen, ovens, wasmachines en wasdrogers.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit en verwijder alle houtkrullen en zaagsel voordat de kookplaat geplaatst wordt.

BELANGRIJK: gebruik een één-component lijmkit **(S)**, met een thermische weerstand tot 250°C; voorafgaand aan de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst worden aangebracht; laat de kit na het verlijmen gedurende ongeveer 24 uur drogen.

afb. 13

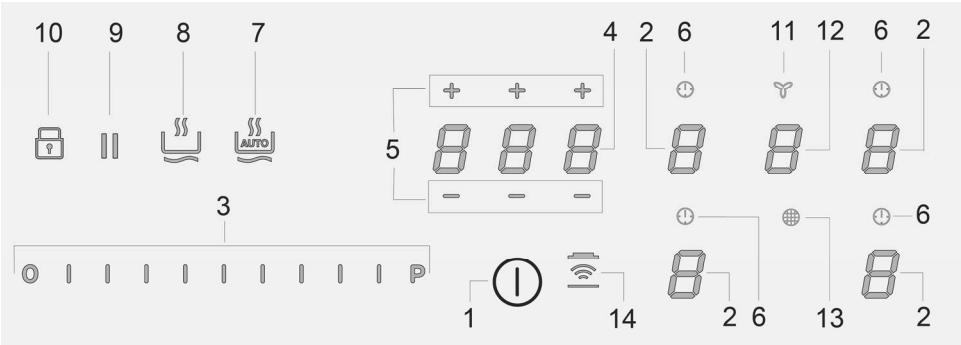
Opmerking: voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:

- elastische folie van zachte PVC, met hechtmiddel op basis van acrylaat
- moet voldoen aan de norm DIN EN 60454
- vlamvertragend
- uitstekende weerstand tegen veroudering
- bestand tegen temperatuurwisselingen
- bruikbaar bij lage temperaturen

4. Werking

Bedieningspaneel

Opmerking: Voor het selecteren van de commando's is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (erop te drukken).



Toetsen / Display

1. **ON/OFF** van de kookplaat/afzuigkap
2. Selectie kookzone

   Display kookzone
3. Verhogen/verlagen Power Level [Vermogensniveau] en Aanzuigvermogen
   Weergave Power Level [Vermogensniveau] en Aanzuigvermogen
4. Activering Timer “STAND_ALONE” [Onafhankelijke timer]
   Display : Timer “STAND_ALONE [Onafhankelijke timer]” / Timer Kookzones
5. Verhogen/verlagen tijd Timer “STAND_ALONE [Onafhankelijke timer]” / Timer Kookzones
6. Activering Timer Kookzones

   Indicator Timer Kookzones actief
7. Activering Automatic Heat Up [Automatische opwarming]
8. Inschakeling van de verwarmfunctie
9. Pauze
10. Key Lock [Toetsenvergrendeling]
11. Indicator actieve Afzuigkap

    Activering indicator Verzadiging Filters
12. Selectie/Activering afzuigkap
    Display Afzuigkap

    Display verzadiging Koolstoffilter/Keramisch filter - Vetfilter
13. Reset Verzadiging Filters
14. Activering functie automatische afzuigkap

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Belangrijk informatie alvorens te beginnen:

Bij het ontwerp van alle functies van deze kookplaat is voldaan aan de meest strenge veiligheidsnormen.

Derhalve:

• Worden bepaalde functies niet geactiveerd, of worden ze automatisch gedeactiveerd, wanneer er geen pannen aanwezig zijn op de kookzones of wanneer ze niet goed geplaatst zijn.

• In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: **"Kookplaat inschakelen"** zonder **"Selecteer kookzone"** en de **"Bedrijfstemperatuur",** of de **"Functie Lock"** of de **"Timer"**).

⚠ **Let op!** In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd; op het display van de kookzones verschijnt het symbool "H" om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd.

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Display kookzone

op de displays van de kookzones wordt weergegeven:

Ingeschakelde kookzone	0
Power Level [Vermogensniveau]	1 ... 9 - P
Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]	H
Pot Detector [Pannendetector]	u
Functie "Verwarmingsfunctie" is ingeschakeld	u
Functie Lock actief	🔒
Functie Pauze	II
Functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming]	A

● **Safe Activation [Veilige inschakeling]**

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

● **Pot Detector [Pannendetector]**

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

● **Safety Shut Down [Veilige uitschakeling]**

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

● **Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]**

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de betreffende zone, door middel van het symbool "H".

Werking

Opmerking: Voor de activering van de functies moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden

● **Inschakeling**

Druk kort op (raak aan) ⏻ **(1)** kookplaat/afzuigkap;

door te blijven drukken**, worden alle beschikbare functies voor enkele ogenblikken weergegeven**, vervolgens **blijven alleen de voornaamste functies actief; de andere functies kunnen gebruikt worden, en worden later geactiveerd, tijdens het gebruik van het apparaat.**

BELANGRIJK:

alle beschikbare functies worden gematigd verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.

Druk nogmaals op ⏻ om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Selectie kookzones**

Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** die overeenkomt met de gewenste kookzone.

● **Power Level [Vermogensniveau]**

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus

Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (2)

Voor het bereiken van een constant kookvermogen en om de automatische regeling van het vermogen te voorkomen (verhoging-verlaging vermogen), moet de warmte hoger dan 7 worden ingesteld.

● **Power Booster [Vermogensboost]**

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau 9), dat 5 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbij het niveau 9) om de Power Booster [Vermogensboost] te activeren

Het niveau Power Booster [Vermogensboost] wordt in de zone Selectie/Display (2) aangegeven met het symbool "P"

Opmerking : de voorste kookzones beschikken niet over de getimede Booster; om de Power Booster [Vermogensboost] in deze zones de deactiveren moet de **Selectiebalk (3)** worden aangeraakt en moeten de vingers langs de balk verschoven worden om het vermogensniveau te verlagen.

● **Key Lock [Toetsenvergrendeling]**

Door middel van de Key Lock [Toetsenvergrendeling]kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat deze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

Activering:

• druk op **(10)**

Herhaal dezelfde handeling voor de deactivering.

Let op : wanneer met actieve Key Lock [Toetsenvergrendeling] gedrukt wordt op een willekeurige andere functie, zal het symbool knipperen om aan te geven dat de functie gebruikt wordt en eventueel gedeactiveerd moet worden om op de kookplaat te kunnen handelen.

● **Automatic Heat UP [Automatische opwarming]**

Door middel van de functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming] is het mogelijk om het ingestelde vermogen sneller naar de bijbehorende waarde te brengen; deze functie biedt het voordeel van een sneller kookproces, zonder het risico voor aanbranden van de levensmiddelen omdat de temperatuur het ingestelde niveau niet zal overschrijden.

Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 - 8.

Activering:

• druk bij ingeschakelde kookzone op AUTO **(7)**

• op het Display **(2)** wordt een knipperende "A" weergegeven, afgewisseld met op de kookzone ingestelde vermogen

Wanneer het vermogensniveau van de kookzone verhoogd wordt: blijft de functie Automatic Heat Up [Automatische opwarming] actief met de nieuwe temperatuurinstelling;

Wanneer het vermogensniveau van de kookzone verlaagd wordt: wordt de functie Automatic Heat Up [Automatische opwarming] gedeactiveerd.

Let op : wanneer tegelijkertijd een andere kookzone geselecteerd wordt, wordt het symbool AUTO **(7)** opnieuw verlicht met matige sterkte en kan de functie dus ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief in de zone waarop hij reeds in ingesteld, zoals aangegeven op het Display **(2)**

Warming Function

Warming Function is een functie waarmee de warmte op een constante temperatuur kan worden gehandhaafd, bij een geoptimaliseerd vermogensniveau, ideaal om reeds bereide gerechten warm te houden. De functie Warming Function wordt geactiveerd met één druk op de toets

Op het display **(2)** van de zone actief in de functie Warming Function verschijnt het symbool

Opmerking: wanneer gelijktijdig een andere kookzone wordt geselecteerd, wordt het symbool **(8)** opnieuw zwak verlicht en kan de functie ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief voor de functie waarvoor hij reeds werd ingesteld, zoals gesignaleerd op het display **(2)**

• Druk voor de deactivering en uitschakeling nogmaals op **(8)** , tot het op **Display (2)** weergegeven niveau wordt gebracht naar "0".

Opmerking: wanneer er meerdere zones zijn die functioneren in Warming Function, selecteer dan eerst de gewenste zone door middel van de zone **Selectie (2)** ;

de functie kan ook gedeactiveerd worden door op de **Selectiebalk (3)** het **Power Level [Vermogensniveau]** terug te brengen naar "0".

● **Pauze**

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het kookvermogen op nul gesteld.

Activering:

• druk op " " **(9)**

• er wordt een knipperende " " weergegeven op de displays **(2)**

Voor de deactivering van de functie:

• druk op **(9)** de **Selectiebalk (3)** wordt verlicht

• druk op/verschuif de vingers op de **Selectiebalk (3)** om de functie te deactiveren

Let op : de deactivering hersteld naar de conditie van de kookplaat van voor de pauze: de kookplaat blijft functioneren met de

Let op : wanneer de **Functie Pauze** na 10 minuten niet gedeactiveerd wordt, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.

Opmerking: de **Functie Pauze** is niet van invloed op de afzuigfunctie

● **Timer "STAND ALONE" [Onafhankelijke timer]**

De functie Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone).

De Timer wordt geactiveerd door te drukken op de **Zone/Display (4)**

Gebruik de symbolen − + **(5)** om de duur van de **Timer** in te stellen, weergegeven in de **Zone/Display (4)**

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de countdown te starten.

Het formaat van de Timer is 0.00

- 0. voor de uren
- 00 voor de minuten

Opmerking: de timer kan worden ingesteld tot maximaal 1 uur en 59 minuten

In de **Zone/Display (4)** wordt de resterende tijd weergegeven; aan het einde van de countdown wordt een geluidssignaal afgegeven

Opmerking : de weergave van de countdown met een resterende tijd van minder dan 10 minuten heeft het volgende formaat

- 0. minuten
- 00 seconden

met een vast verlicht punt

Voor het uitschakelen van de Timer:

• selecteer **Zone/Display (4)**

• stel de duur van de **Timer** in op 000, door middel van − + **(5)**

Opmerking: Als de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld terwijl de timer actief is, zal de timer blijven tellen totdat de ingestelde tijd is verstreken. Als u de timer handmatig wilt stoppen, moet u de kookplaat opnieuw inschakelen en de instructies voor het uitschakelen van de timer uitvoeren zoals hierboven aangegeven.

● **Timer Kookzones**

De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone, ook gelijktijdig, kan worden ingesteld

Aan het einde van de ingestelde duur worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activering van de functie Timer Kookzones

• Raak de zone **Selectie/Display (2)** aan (druk op)
(power level ≠0)

• Druk op ⏲ **(6)** van de betreffende kookzone

• Gebruik de symbolen − + **(5)** om de duur van de Timer in te stellen; deze wordt weergegeven in de **Zone/Display (4);**

tijdens de instelling zal het symbool ⏲ **(6)** knipperen

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de Timer Kookzones te starten.

Opmerking : druk nogmaals, deze keer lang, op ⏲ **(6)** om de Timer van de kookzone te resetten

De handeling kan naar wens op meerdere kookzones herhaald worden.

Opmerking: elke kookzone kan worden ingesteld met een verschillende Timer; op display **(4)** verschijnt de countdown van de op dat moment geselecteerde kookzone;

Is er geen kookzone geselecteerd en is de timer STAND ALONE niet actief, dan wordt de timer waarvan de tijd als eerste verstrijkt weergegeven.

Als er geen kookzone is geselecteerd en de timer STAND ALONE is actief, wordt deze met prioriteit weergegeven, ten opzichte van de timer waarvan de tijd als eerste verstrijkt.

De weergavemodus van de countdown is gelijk aan die van de timer "STAND ALONE" (zie vorige paragraaf Timer "STAND ALONE)

Wanneer de timer de countdown voltooit, wordt een geluidssignaal afgegeven en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de kookzone **(2)**

• stel de duur van de Timer in op 000, door middel van − + **(5)**.

Power Limitation

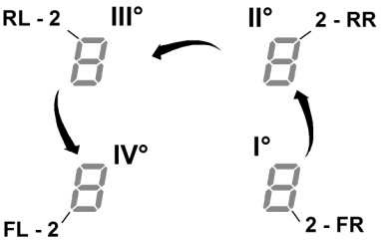
Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat de maximale absorptie beperkt wordt.

Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd met de uitgeschakelde kookplaat, **zonder** te drukken op de toets ⏻ **(1)**, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of bij de nieuwe aansluiting van het elektriciteitsnet, binnen 2 minuten.

Voor de instelling van de Power Limitation:

- druk op ((•))
(de toets knippert, alleen gedurende de eerste 2 minuten dat het product elektrisch gevoed wordt)

- houd ((•)) ingedrukt en druk, één voor één, op alle zones voor **Selectie/Display (2)** van de kookzones, te beginnen met de zone rechtsvoor (**FR**) en met de wijzers van de klok mee



- bij elke druk wordt er een kort geluidssignaal afgegeven

- nadat gedrukt is op **alle Displays (2),** kan de toets ((•)) worden losgelaten

op dit punt:

- toont **Display (2) van de zone linksachter (RL)** op volgorde afwisselend de symbolen "**C**" en "**0**", om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd:

selecteer het Display **(2-RL)** schuif vervolgens over de **Selectiebalk (3)**, tot op het Display de symbolen "**C**" en "**8**" worden weergegeven, op het Display **(2-FL)** wordt de huidige instelling weergegeven**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
** de standaardinstelling is gelijk aan 7,4 KW

Druk, om de instelling van de Power Limitation te wijzigen,
- op **Display (2) van de zone linksvoor (FL)**
- schuif vervolgens over de **Selectiebalk (3)** om de nieuwe instelling te selecteren
- druk, om de gemaakte keuze op te slaan, gedurende 2 seconden op de toets **(1),**; er wordt een lang geluidssignaal afgegeven ter bevestiging van de uitgevoerde instelling

● **Bridge Zones**

De kookzones aan dankzij de functie Bridge, in staat om gecombineerd te werken en zo één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau te creëren. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen en platen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.
Het is mogelijk om de voorste kookzone "**Master**" te gebruiken in combinatie met de overeenkomstige "**Secundaire**" kookzone aan de achterzijde
(raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren voor welke zones deze functie geactiveerd kan worden).

Voor de activering van de functie Bridge:
- selecteer gelijktijdig de twee kookzones die men wenst te gebruiken
- op het **Display (2)** van de **"secundaire" kookzone verschijnt het symbool "⎍"**
- door middel van de **Selectiebalk (3) kan het Werkingsniveau (vermogen) worden ingesteld,** weergegeven op het **Display (2)** van de kookzone "**Master**"
- voor de deactivering van de **Functie Bridge** is het voldoende de activeringsprocedure te herhalen

Opmerking: de **Timer Kookzones**, geactiveerd tijdens de functie Bridge, heeft de automatische uitschakeling van beide kookzones tot gevolg omdat ze in dit geval beschouwd worden als één enkele gecombineerde zone.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

● **Inschakeling**

Druk kort op (raak aan) **(1)** kookplaat/afzuigkap; door te blijven drukken, **worden alle beschikbare functies voor enkele ogenblikken weergegeven**, vervolgens **blijven alleen de voornaamste functies actief; de andere functies kunnen gebruikt worden, en worden later geactiveerd, tijdens het gebruik van het apparaat.**

BELANGRIJK:
alle beschikbare functies worden gematigd verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.

Druk nogmaals op om uit te schakelen
Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Inschakeling van de afzuigkap:**
Raak (druk) de **Selectiezone (12)** aan om de afzuigkap te activeren

● **Aanzuigsnelheid (vermogen):**
De afzuigkap heeft 3 niveaus voor aanzuigsnelheid (vermogen)
Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers:
naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verlagen.
Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (12)

● **Power Booster [Vermogensboost]**
Het product heeft 2 extra vermogensniveaus (hoger dan niveau 3)
-Power Booster [Vermogensboost] 1 : getimed gedurende 15min
-Power Booster [Vermogensboost] 2 : getimed gedurende 5 min.,
waarna het vermogen terugkeert naar het eerder ingestelde niveau.
Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbij niveau 3) om de Power Booster [Vermogensboost] 1 te activeren
Het niveau Power Booster [Vermogensboost] 1 wordt aangegeven in de zone Selectie/Display (12) met het knipperende nummer "4"

Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbij niveau 3) om de Power Booster [Vermogensboost] 2 te activeren
Het niveau Power Booster [Vermogensboost] 2 wordt aangegeven in de zone Selectie/Display (12) met het knipperende symbool "P"

● **Automatische werking**
De kap wordt ingeschakeld op de meest geschikte snelheid en past het aanzuigvermogen aan op het maximale in de kookzones gebruikte bereidingsniveau.
Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.
Voor de activering van deze functie:

Druk op **(14)**
Herhaal dezelfde handeling voor de deactivering.
Let op : wanneer tijdens de automatische werking op de **Selectiebalk (3)** de **snelheden van 1 tot 3** worden geselecteerd, wordt de automatische werking onderbroken; wanneer in plaats daarvan de **Power Booster [Vermogensboost]** worden geselecteerd, wordt de automatische werking aan het einde van de timing hervat; het symbool "" blijft ondertussen knipperen.
Opmerking: wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld terwijl de **Automatische werking** actief is, zal de uitschakeling van de afzuigkap automatisch en geleidelijk plaatsvinden.

● **Indicator verzadiging filters**
De kap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Koolstof/Keramisch geurfilter "  "**(13)** gaat branden

Vetfilter "  "(**13**) knippert

Opmerking: deze functie is standaard gedeactiveerd (raadpleeg voor de activering paragraaf "Activering indicator verzadiging filters")

● **Reset verzadiging filters**
Druk, na het uitvoeren van het onderhoud van de filters

(vetfilter en/of koolstof/keramisch filter) lang op "  " **(13)** ; gaat uit en de telling van de indicator wordt opnieuw gestart.

● **Activering indicator verzadiging filters**
Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.
Ga voor zijn activering als volgt te werk:

- schakel de kookplaatafzuiging in door middel van  ;
- druk met de uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones op de **Selectiezone (12)**



- druk lang op " " **(11)** tot op **Display (12)** de afwisselend knipperende letters **"F" – "G"** verschijnen

F = koolstof/keramisch geurfilter
G = vetfilter

Koolstof/Keramisch geurfilter
– druk op **Display (12)** op het moment dat de letter "**F**" verschijnt
– druk op "  " **(13)** – knipperende indicator
– druk nogmaals lang op ""  **" (11) om de activering van de indicator koolstof/keramisch geurfilter te bevestigen**

Vetfilter
– druk op **Display (12)** op het moment dat de letter "**G**" verschijnt
– druk op "  " **(13)** – vast brandend lampje
– druk nogmaals lang op "  **" (11) om de activering van de indicator vetfilter te bevestigen**

Het apparaat is voorbereid om gebruikt te worden in combinatie met een SET Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd).
Wanneer de SET Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS), zal de luchtafzuiging worden onderbroken telkens wanneer het venster van de ruimte, waarop de SET is gemonteerd, gesloten is.

- **De elektrische aansluiting van de SET op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel.**
- **De SET moet afzonderlijk gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.**

OPGELET:
- **de bedrading van de op het apparaat aan te sluiten SET moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV).**
- **de fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de SET.**

4.1 Vermogenstabel

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik (de indicatie hangt af van de ervaringen en de bereidingsgewoonten)
Max vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	deaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Afmaken van de pasta (mantecare).
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta afmaken, smeuïg maken (mantecare).
	2-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	IIdeaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1-2	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten; producten van kleine afmetingen te ontdooien
	1	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om schalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken.
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H-L-O)

4.2 Bereidingstabel

Categoriën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Pasta, rijst	Verse pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de rijst en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Licht fruiten en roosteren	7-8	Bereiding	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Sauteren	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	6-7
	Stoofschotels	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	3-4
	Licht gefruite gerechten	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
Pesce	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Bereiding	7-8
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Gebakken/ gefrituurd	Verwarming van de olie of het vet	8-9	Bakken/frituren	7-8
Uova	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Bereiding	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereiding	6-7
Salse	Tomaat	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter smelten en meel toevoegen)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Dolci, creme	Banketbakkers-crème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijs met melk	Melk verwarmen	5-6	Zachtjes aan de kook houden	2-3

5. Onderhoud

Onderhoud van de kookplaat

Let op! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

5.1 Schoonmaak

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:
Gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of vlekkenmiddelen.

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.
Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.
Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).
GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!
Belangrijk:
In geval er per ongeluk grote hoeveelheden vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk in te grijpen door middel van het afvoerventiel op de onderste achterzijde van het apparaat om alle resten te verwijderen en een reiniging met de hoogste hygiënische veiligheid uit te voeren.
afb. 24
Reiniging van het metalen rooster:
Het wordt aanbevolen om het metalen rooster met de hand en uitsluitend met water en neutrale zeep te reinigen.
afb. 23

Onderhoud van de afzuigkap

Reiniging

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek. **GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**
Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten.
GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!

Vetfilter

Verzameld de door de bereiding vrijgegeven vetdeeltjes
Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus.
Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filtratie-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.
afb. 21.2 - 22.5
Filter Met Actieve Kool - Keramisch
(Alleen voor de Filterversie)
Vangt de door de bereiding veroorzaakte onaangename geuren op
afb. 22.3
Het product is uitgerust met een set geurfilters. De verzadiging van de geurfilters treedt op na min of meer langdurig gebruik, afhankelijk van het soort koken en de regelmaat van de vetfilterreiniging. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden warmteregenereerd worden in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt voor een constante filteringsefficiëntie voor 5 jaar.
Opgelet! Plaats de filters niet op de bodem van de oven, maar plaats ze in een ovenschaal en op een tussenliggende hoogte.

5.2 Het opsporen van storingen

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
E2	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
E3	Ongeschikt recipiënt	Verlies van de magnetische eigenschappen	Pan verwijderen
E5	Communicatieproblemen tussen gebruikersinterface en inductiemodule	De module wordt niet gevoed; de voedingskabel is niet correct aangesloten of is defect	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
Voor alle andere foutmeldingen (E … U … C …)	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

5.3 Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

1. Controleren of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen met behulp van de aanwijzingen beschreven onder "Problemen oplossen".
2. Het apparaat uit- en weer inschakelen om te controleren of het probleem verholpen is.

Als de storing na het uitvoeren van deze controles nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Servicedienst.

2. Bruksmåte

Hvordan bruke koketoppen

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler:

Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er:

- Sikrere: lavere overflatetemperatur i glasset.

- Raskere: kortere oppvarmingstid.

- Mer presis: induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.

- Mer effektiv: 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

Vær oppmerksom! Ikke sett varme kjeler eller stekepanner på metallristen.

2.1 Beholdere som kan brukes under matlaging

Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet



for

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- beholdere som ikke har en fullstendig flat bunn.
- metalliske beholdere med emaljert bunn.
- beholdere med ru overflate, som kan skrape opp kokeplatens overflate.
- ikke plasser varme gryter eller panner på kontrollpanelets overflate

2.1.1 Føreksisterende beholdere

Induksjon bruker magnetisme for å generere varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes.

2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

VIKTIG: hvis grytene/kjelene ikke har riktig diameter i forhold til de forskjellige platene, vil disse ikke slå seg på.

For informasjon om diameterbegrensninger i hver enkelt sone,henvises det til illustrasjonene i denne håndboken.

2.2 Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og panner som har samme diameter som kokesonen som skal benyttes.
- Bruk kun kjeler og gryter med flat bunn.
- Bruk lokk på gryten under matlaging når dette er mulig
- Bruk så lite vann som mulig for å koke grønnsaker, poteter, osv., slik at koketiden reduseres.
- Bruk trykkoker, som reduserer både energiforbruket og koketiden
- Plasser pannen midt på kokesonen som er tegnet av på overflaten.

Bruke avtrekket: Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



Avtrekksversjon

Fig. 19

All damp trekkes ut av rommet ved hjelp av røropplegg (må kjøpes separat) som er festet på den medfølgende koblingsflensen.

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm
- med rund utgang Ø 150 mm (*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med avtrekk. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken. Koble produktet til rør og avtrekkshull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen).

Bruk av rør og avtrekkshull med mindre diameter vil redusere avtrekkskapasiteten og øke støynivået betraktelig.

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

- Bruk et så kort rør som mulig.
- Bruk en rørkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).
- Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.



Filterversjon

Fig.16-17-18

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luktfilter før den igjen føres ut i rommet. For ytterligere informasjon henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon.

Advarsel: Hvis utløpet befinner seg inni møbelet, må det klargjøres en luftpassasje med minimum tverrsnitt på cirka 120cm^2 gjennom panelet nederst på møbelet.

3. Installasjon

Før man starter med installasjonen:

- **Etter at produktet er blitt pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.**
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.
- Av transporthensyn må det kontrolleres at det ikke finnes restmateriale inne i emballasjen (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt fjernes og tas vare på.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet må ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før platetoppen settes inn.

VIKTIG: Bruk et enkomponents tetningslim **(S)** som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (.f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

Fig. 13

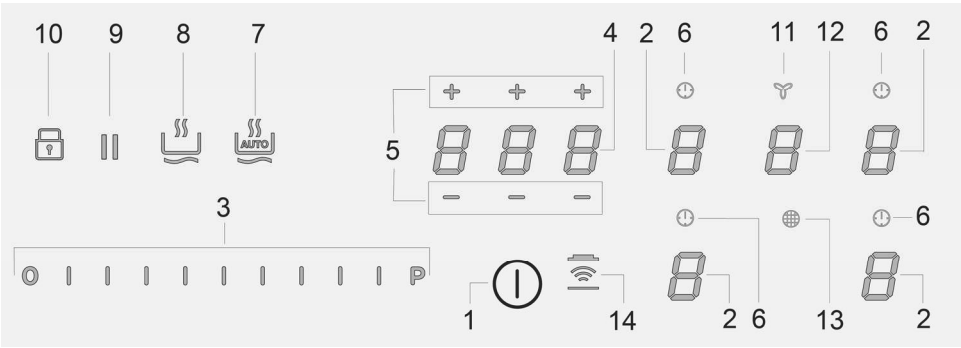
Merknad: For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

- elastisk myk PVC med akrylatbasert lim
- som respekterer DIN EN 60454
- flammehemmende
- ypperlig motstand mot slitasje
- motstand mot temperatursvingninger
- kan brukes ved lave temperaturer

4. Funksjon

Kontrollpanel

Merknad: For å bruke kontrollene er det tilstrekkelig å berøre (trykke på) de tilhørende symbolene.



Taster/Skjerm

1. **ON/OFF** koketopp/avtrekk
2. Valg av kokesone

   Display for kokesoner
3. Økning/Minsking av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
   Visning av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
4. Innkobling av Timer "STAND_ALONE"
   Display: Timer "STAND_ALONE" / Timer Kokesoner
5. Økning/Minsking av tid for Timer "STAND_ALONE"/ Timer Kokesoner
6. Innkobling av Timer Kokesoner

   Aktiv Indikator Timer Kokesoner
7. Innkobling av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming)
8. Aktivering av Warming Function
9. Pause
10. Key Lock (Tastelås)
11. Indikator for aktivt avtrekk

    Innkobling av Indikator for Filtertiltetting
12. Valg/Innkobling av avtrekk
    Display for Avtrekk

    Skjerm tiltetting Kull-/keramisk filter – Fettfilter
13. Nullstilling av Filtertiltetting
14. Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk

HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav.

Av denne grunn:

• **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**

• I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: **"Slå på koketoppen"** uten å **"Velge kokesone"** og **"Driftstemperatur"**, eller **"Lock (låse)-funksjon"** eller **"Timer"**).

⚠ **Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet "H" for å vise at denne fasen er aktiv.

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	0
Power Level (effektnivå)	1...9-P
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	H
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	u
Funksjonen "Warming Function" er blitt aktivert	u
Låsefunksjonen Lock er innkoblet	🔒
Pausefunksjon	II
Automatisk oppvarmingsfunksjon	A

Koketoppens egenskaper

● **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● **Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)**

Produktet leser av gryter/kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● **Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

● **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme angis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, med symbolet "H".

Maskinfunksjon

Merknad: For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

● **Tenning**

Trykk (stryk over) kort ⏻ **(1)** koketopp/avtrekk;

Ved å fortsatt trykke**, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund**. Deretter **vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.**

VIKTIG:

Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen ⏻ for å slå av.

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● **Valg av kokesoner**

Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** som tilsvarer ønsket kokesone.

● **Power Level (effektnivå)**

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3):**

mot høyre for å øke effektnivået;

mot venstre for å redusere effektnivået;

Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (2)

For å oppnå en konstant kokekraft og unngå kraftregulering (kraftøkningsreduksjon), bruk en varmeinnstilling høyere enn 7.

● **Power Booster (forsterkernivå)**

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået 9), som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 9) og koble inn Power Booster (effektforsterkeren)

Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (2) med symbolet"P"

Merkand: de fremre kokesonene har ikke tidsinnstilt forsterkernivå; for å deaktivere Power Booster (effektforsterkeren). På disse områdene, stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** for å minske effektnivået.

● **Key Lock (Tastelås)**

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:

• trykk på 🔒 **(10)**

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom hvilken som helst annet funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil symbolet , blinke for å angi at funksjonen er i bruk og den må eventuelt deaktiveres for å kunne gripe inn på koketoppen.

● **Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)**

Funksjonen for Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten.

Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

Aktivering:

• fra den tente kokesonen, trykk på AUTO **(7)**

• På Display **(2)** vises en blinkende "A", som veksles med effekten som er stilt inn for kokesonen.

Ved å øke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up (automatisk oppvarming) forblir aktiv, med den nye temperaturinnstillingen;

Ved å minske effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat (automatisk varming) deaktiveres.

Merk: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet AUTO **(7)** lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display **(2)**.

Varmefunksjon

Varmefunksjon er en kontrollfunksjon som brukes til å holde varmen ved konstant temperatur og optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede tilberedte retter varme. Varmefunksjonen aktiveres første gang man trykker på tasten

I displayet **(2)** til sonen hvor varmefunksjonen er aktivert vil symbolet vises

Merk: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet **(8)** lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display **(2)**

• **Trykk nok en gang på (8) for å koble ut og slukke,** inntil nivået som vises i **Display (2)** bringes til "0".

Merk: Hvis varmefunksjonen brukes i flere soner samtidig, må man først velge ønsket sone via **Valgsonen (2)**.;

Funksjon kan deaktiveres også ved hjelp av **Valglinjen (3)**, ved å sette **Power Level (effektnivået) på** "0".

● **Pause**

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

Aktivering:

• trykk på " " **(9)**

• en blinkende " " vises på display **(2)**

For å deaktivere funksjonen:

• trykk på **(9) Valglinjen (3)** tennes

• trykk/stryk over **Valglinjen (3)** for å deaktivere funksjonen.

Merk: Deaktiveringen gjenoppretter forholdene til koketoppen før pausen, koketoppen fortsetter å arbeide med de samme innstillingene som ble lagt inn tidligere.

Merk: Hvis denne **Pausefunksjonen** ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil koketoppen slå seg av automatisk.

Merknad: Pausefunksjonen har ingen innvirkning på avtrekket.

● **Timer "STAND ALONE"**

Timer en en nedtellingsfunksjon som aktiveres uavhengig av kokesonen (og avtrekkssonen).

Timer'en settes i gang ved å trykke på **Sone/Display (4)**

Bruk symbolene − + **(5)** for å stille inn varighet for **Timer**, som vises i **Sone/Display (4)**

Merknad: Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at nedtellingen settes i gang.

Timer'ens format er 0.00

- 0. For timene
- 00 For minuttene

Merknad: Timeren kan programmeres til maksimalt 1 time og 59 minutter

I **Sone/Display (4)** vises tiden som gjenstår;

Etter endt nedtelling høres et lydsignal.

Merknad: i visningen av nedtellingen, for en tid mindre enn 10 minutter, vil følgende format vises:

- 0. minutter
- 00 skunder

med punktum lysende fast

Hvordan slå av Timer'en:

• velg **Sone/Display (4)**

• still inn varigheten av **Timer** på 000, ved hjelp av − + **(5)**

Merknad: Hvis induksjonstoppen slår seg av mens timeren er aktivert, vil denne fortsette tellingen inntil den innstilte tiden løper ut. Hvis man ønsker å stanse timeren manuelt må man først slå på induksjonstoppen igjen, og deretter følge anvisningene som er gjengitt ovenfor for å slå den av.

● **Timer Kokesoner**

Funksjonen Timer for Kokesoner er en nedtellingsfunksjon som der er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone.

Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

Innkobling av funksjonen Timer for Kokesoner

Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)**

(power level (effektinivå) ≠0)

• Trykk på **(6)** gjeldende kokesonen

• Bruk symbolene − + **(5)** for å stille inn varighet for Timer, som vises i **Sone/Display (4);**

Under innstilling vil symbolet **(6)** blinke

Merknad: Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at Timer'en for Kokesonen settes i gang.

Merknad: Ved å trykke på nytt, lenge, på **(6)** , vil Timer'en for Kokesonen nullstilles.

Om ønskelig, gjenta inngrepet for flere kokesoner.

Merk: Hver sone kan ha forskjellige tidsinnstillinger. I displayet **(4)** vil det vises en nedtelling for den sonen som er valgt.

Hvis ingen sone er valgt og STAND ALONE tidsmåleren ikke er aktiv, vil tidsmåleren som er nærmest utløp gis prioritet.

Hvis ingen sone er valgt og STAND ALONE tidsmåleren er aktiv, vil denne alltid gis prioritet, selv om andre tidsmålere er nærmere utløp.

Måten nedtellingen vises på er identisk med "STAND-ALONE" tidsmåleren (se forrige paragraf "STAND ALONE" tidsmåler)

Når timer'en er ferdig med nedtellingen høres et lydsignal og kokesonen slås av.

Hvordan slå av Timer'en:

• velg kokesonen **(2)**

• still inn varigheten av Timer på 000, ved hjelp av − + **(5).**

● **Power Limitation (effektbegrenser)**

Med funksjonen Power Limitation (effektbegrenser) kan man stille inn produktfunksjonen slik at effektforbruket begrenses.

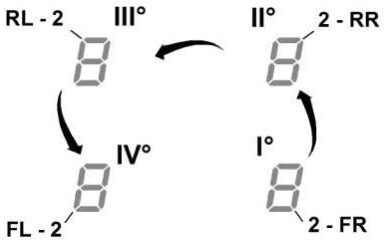
Merk: innstillingen må gjøres når platetoppen er avslått, **uten** å trykke på knappen **(1)** , når platetoppen kobles til strømforsyningen, eller når strømforsyningen slås på, innen to minutter er gått.

For å stille inn Power Limitation (effektbegrenser):

- trykk på

(som vil blinke i kun 2 minutter etter at strømforsyningen er blitt slått på)

- hold inne og trykk deretter inn alle områdene på kokesonens **Valg/Display (2)** hver for seg, med utgangspunkt i sonen foran til høyre (**FR**)



- for hvert kort trykk vil de skilles ut et kort akustisk signal

- når man har trykket på alle **Display (2),** kan man slippe opp tasten

- **Displayet (2) i sonen bak til venstre (RL)** viser i vekslende sekvens symbolene "**C**" og "**0**", noe som betyr at man kan foreta innstillingen: velg Display **(2-RL)**

bla i **Valglinjen (3)**, inntil Displayet viser symbolene "**C**" og "**8**", og Display (**2-FL)** viser den aktuelle innstillingen**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** som standard er innstillingen satt til 7,4 KW

For å endre innstillingen i Power Limitation (Effektbegrenser)

- trykk på **Displayet (2) foran til venstre (FL)**
- bla deretter i **Valglinjen (3)** for å foreta en ny innstilling
- for å lagre valget trykker man på tasten **(1),** i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal for å bekrefte at innstillingen er blitt programmert.

● **Bridge-soner**

Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten får man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

Man kan bruke kokesonen i front **"Master"** samtidig med kokesonen bak **"Sekundær"**

(for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke

- i **Displayet (2)** i den **"Sekundære" platesonen vises symbolet** n"

- man kan bruke **Valglinjen (3) for å stille inn aktuell driftseffekt** som deretter vil vises il **displayet (2)** i "**Master"-platesonen**.

- for å deaktivere **Bridge-funksjonen** følger man samme prosedyre som for aktiveringen

Merk: Platesone-Timer som er aktiv sammen med Bridge-funksjonen vil føre til at begge platesonene slår seg av automatisk, da disse i dette tilfellet anses som en enkelt kombinert platesone.

BRUK AV AVTREKKET

● **Tenning**

Trykk (stryk over) kort **(1)** kort koketopp/avtrekk;

Ved å fortsatt trykke**, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund**. Deretter **vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.**

VIKTIG:

Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen på **(1)** for å slå av.

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

●Slå på avtrekket:

Stryk over (trykk) **Valgområdet (12)** for å koble inn avtrekket.

● **Hastighet (effekt) for avtrekksviften:**

Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (sugeeffekt)

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3):**

mot høyre for å øke effektnivået;

mot venstre for å redusere effektnivået;

Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (12)

● **Power Booster (effektforsterker)**

Produktet er utstyrt med 2 ekstra effektnivåer (forbi nivå 3)

- Power Booster (effektforsterkeren) 1 : tidsinnstilt i 15 minutter

- Power Booster (effektforsterkeren) 2 : tidsinnstilt i 5 minutter

Deretter går effektivnivået tilbake til nivået som var stilt inn tidligere.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 1 (effektforsterkeren)

Nivået Power Booster 1 (effektforsterkeren) angis i feltet for Valg/Display (12) med tallet 4 som blinker.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 2 (effektforsterkeren).

Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (12) med symbolet " P" som blinker.

● **Automatisk drift**

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen.

Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk på  **(14)**

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom det under automatisk drift velges **hastigheter fra 1 til 3** fra **valglinjen (3)** , vil den automatiske driften avbrytes;

Dersom man derimot velger **Power Boster (effektforsterkeren)**, vil den automatiske driften gjenopptas etter endt tidsinnstilling. I

mellomtiden forblir symbolet "  " blinkende.

Merk: hvis koketoppen slås av mens **Automatisk funksjon** er aktivert, vil også avtrekket slå seg av automatisk og gradvis.

● **Indikator for Filtertiltetting**

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

Luktfiltre i kull/keramikk "  "(**13**) tennes

Fettfilter "  "(**13**) blinker

Merknad: Denne funksjonen er utkoblet som standard (se hvordan koble den inn under avsnittet "Aktivere indikator for filtermetning")

● **Reset av indikator for filtermetning**

Etter å ha foretatt vedlikehold av filtrene (fett og/eller kull/keramikk) trykk lenge på "  " **(13)**; slukkes, slik at indikatorens teller starter på nytt.

● **Aktivere indikator for filtermetning**

Denne indikatoren er vanligvis deaktivert.

For å aktivere den, gjør man som følger:

- slå på det innebygde avtrekket med  **(1)**;

- med avtrekksmotoren og kokesonen slått av, trykk på **Valgområdet (12)**

- Hold lenge inne "  " **(11)** til bokstavene**"F" – "G"** som blinker vekselvis på **Display (12)** vises.

F = Luktfiltre i kull/keramikk

G = Fettfilter

Luktfiltre i kull/keramikk

– Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "**F**" kommer til syne.

– Trykk "  " **(13)** – blinkende lys

– Hold på nytt " " **(11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfilteret i kull/keramikk**

Fettfilter

– Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "**G**" kommer til syne.

– Trykk "  " **(13)** – fastlysende

– Hold på nytt " " **(11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfilteret i kull/keramikk**

Apparatet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for vindussensor (ikke levert av produsenten).

Når vindussensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket.

- Elektrisk tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært spesialtekniker.

- Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.

OBS!

- kabelopplegget til monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert SELV-krets.

- Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

4.1 Tabeller over effektnivå

Effektnivå		Type matlaging	Hvilket nivå som skal benyttes (dette er bare en henvisning, egen erfaring og kokevaner gjelder også)
Maksimal effekt	**Boost**	Hurtig oppvarming	Ideell for å varme opp mat på kort tid, spesielt hurtigkoking av vann eller andre væsker som skal varmes raskt opp
	8-9	Steke- koke	Ideell for å brune mat, starte en koking, steke frosne varer
Høy effekt	**7-8**	Brune - steke - koke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde kraftig koking, koke og grille (på kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - stue - steke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde en svak koking, koke og grille (over middels tid, 10-20 minutter), forhåndsvarme utstyr
Middels effekt	**4-5**	Koke - stue - steke - grille	Ideell for å lage gryteretter, holde delikat mat på svak varme, koke (over lengre tid). Blande pasta
	3-4	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk), blande pasta
	2-3	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (volum på mindre enn en liter: ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk)
Svak effekt	**1-2**	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine små produkter
	1	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å holde nylagde og små porsjoner varme, eller holde tallerken varm og blande i risotto
OFF	**Null effekt**	Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

4.2 Koketabeller

Type mat	Retter eller type matlaging	Effektnivå og fremgangsmåte for matlaging			
		Første fase	Effekt	Andre fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	5-6
	Risotto	Surring av grønnsaker og ris	7-8	Koking	4-5
Grønnsaker, belgfrukter	Kokte	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	6-7
	Stekte	Oppvarming av olje	9	Steking	8-9
	Sauterte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	6-7
	Stuete	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	3-4
	Stekte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Bruning	7-8
Kjøtt	Steik	Bruning av kjøtt med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Surring	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	4-5
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
Fisk	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Koking	7-8
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Stekt	Oppvarming av olje eller annet fett	8-9	Steking	7-8
Egg	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	6-7
	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	5-6
	bløtkokt/hardkokt	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av stekepanne med smør	6	Koking	6-7
Sauser	Tomatsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Kjøttsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Hvit saus	Forberedelse av basen (smeltet smør og hvetemel)	5-6	Kok forsiktig opp	3-4
Kaker, kremer	Vaniljekrem	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	4-5
	Pudding	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	2-3
	Risgrøt	Oppvarming av melk	5-6	Opprettholde en svak koking	2-3

5. Vedlikehold

Vedlikehold av koketoppen:

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:
Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.
Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsvask eller flekkfjerner.

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker.
Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig.
Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.
Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).
IKKE BRUK DAMPRENSER!!!
Viktig:
Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.
Fig. 24
Rengjøring av metallristen:
Det anbefales å rengjøre metallristen for hånd, utelukkende med vann og skånsomt vaskemiddel.
Fig. 23

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

I forbindelse med rengjøring må man **KUN** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel. **IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**
Ikke bruk slipende produkter.
IKKE BRUK SPRIT!

Fettfilter

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.
Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.
Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.
Fig. 21.2 - 22.5
Aktivt Karbonfilter - Keramisk
(Kun for filterversjon)
Absorberer vond lukt fra matlaging.
Fig. 22.3
Produktet er utstyrt med en serie luktfilter. Filtrene mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene. Luktfiltrene kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.
Vær oppmerksom! Ikke sett filtrene nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

5.2 Feilsøking

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
E2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
E3	Uegnet beholder	Tap av magnetiske egenskaper	Ta vekk pannen
E5	Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul.	Det kommer ikke strøm til modulen. Strømledningen er ikke riktig koblet eller den er defekt	Koble koketoppen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen.
For alle andre feilsignaler (E … U … C …)	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

5.3 Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

2. Användning

Användning av spishäll

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatorn direkt till kastrullen.

Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

- Säkrare: lägre temperatur på glasytan.

- Snabbare: kortare tider för uppvärmning av mat.

- Exaktare: hällen reagerar omedelbart på era kommandon

- Effektivare: 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

Observera! Placera inte varma kastruller och stekpannor på metallgallret.

2.1 Kokkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkärl inte användas:

- kokkärl med ojämn botten.
- kokkärl i metall med emaljerad botten.
- kokkärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta.
- placera aldrig varma kastruller och stekpannor på hällens kontrollpanel.

2.1.1 Befintliga kokkärl

Induktionstekniken använder magnetism för att alstra värme. Därför måste kokkärlen innehålla järn. Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning.

2.1.2 Lämplig bottendiameter

VIKTIKGT: om kastrullerna inte har rätt mått, tänds inte kokzonerna

För att se minimum diametern för kastrullen som ska användas på varje enskild kokzon, konsultera delen med illustrationerna i denna manualen.

2.2 Energisbeparning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använda pannor och kastruller som har samma bottendimension som kokzonen.
- Endast använda grytor och kastruller med plan botten.
- När det är möjligt, täcka över kokkärlen med ett lock under matlagningen
- Koka grönsaker, potatis etc. med en liten mängd vatten i syftet att reducera koktiderna.
- Använda tryckkokare för att ytterligare reducera energiförbrukning och koktider
- Placera kokkärlet mitt över kokzonen som är avbildad på spishällen.

Användning av frånluftssug

Frånluftssystemet kan användas i sugversion med extern avledning filtrerande med inre återcirkulation.



Frånluftsversion

Fig. 19

Ångorna avleds ut extern genom en rad rörledningar (de ska inhandlas separat) som fästs i den redan medföljande kopplingsflänsen.

Utloppsrörets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- vid runt utlopp Ø 150 mm (*)

För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok. Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns).

Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi frånsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

- Använd kortast möjliga ledning
- Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°
- Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



Filtrerande version

Fig. 16-17-18

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfilter innan den återleds in i rummet. Produkten är försedd med ett set av luktfilter. För mer information se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Filtrerande version.

Varningar: I händelse av avlopp inuti möbeln, förutse ett minsta avsnitt för luftpassage genom tröskelpanelen på ungefär 120cm^2.

3. Installation

Innan installationen påbörjas:

- **Kontrollera efter att produkten har packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta i sådana fall återförsäljaren eller servicekontoret innan installationen påbörjas.**
- Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.
- Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar, garantihandlingar osv.) lämnats kvar i emballaget (av transportskäl). I sådana fall avlägsna materialet och spara det.
- Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner, kakelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.
- Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbeln innan spishällen sätts på plats och avlägsna sågspån och rester noga.

VIKTIGT: använd ett enkomponentslim **(S)** som tål temperaturer på upp till 250°. Innan installationen måste ytorna som ska limmas rengöras noggrant så att alla ämnen som kan försämra fästförmågan (t.ex. släppmedel, konserveringsmedel, fett, olja, damm, gamla limrester, osv.) tas bort. Bindemedlet måste fördelas jämnt runt om hela infattningen. Efter limningen måste man låta bindemedlet torka i cirka 24 timmar.

Fig. 13

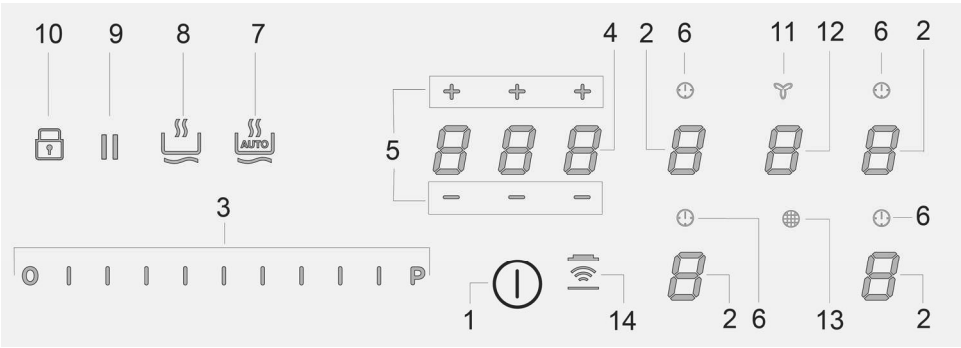
Obs: för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande tätningsmaterial med följande egenskaper:

- elastisk film i mjuk PVC, med akrylbeläggning
- som efterföljer standarden DIN EN 60454
- flamskyddsmedel
- utmärkt åldringsbeständighet
- beständig mot temperaturstegringar
- användbar på låga temperaturer

4. Funktion

Kontrollpanel

Obs: En lätt vidröring (tryck) på symbolerna är tillräcklig för att välja funktioner.



Knappar / Display

1. **ON/OFF** spishällen/frånluftssug
2. Val av kokzon

   Display kokzon
3. Ökning/minskning Power Level (Effektnivån) och effekt frånluftssug
   Visning Power Level (Effektnivån) och Effekt frånluftssug
4. Aktivering Timer “STAND_ALONE (Fristående)”
   Display: Timer “STAND_ALONE”(Fristående) / Timer Kokzoner
5. Ökning/Minskning tid Timer “STAND_ALONE” (Fristående) / Timer Kokzoner
6. Aktivering Timer Kokzoner

   Indikator aktiverad Timer Kokzoner
7. Aktivering Automatic Heat Up (Automatisk uppvärmning)
8. Aktivering av Warming Function (Uppvärmningsfunktion)
9. Paus
10. Knapplås
11. Indikator Aktiverad fläkt

    Aktivering Indikator för Filtermättnad
12. Val/Aktivering frånluftssug
    Display Frånluftssug

    Display mättnad Kol/keramikfilter - Fettfilter
13. Återställning av filtermättnad
14. Aktivering automatisk funktion frånluftssug

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Innan spishällen sätts i funktion:

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer.

Därför:

• Aktiveras inte vissa funktioner, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.

• I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex. . **"Slå på spishällen "** utan **"Val av kokzon"** och **"Arbetstemperatur",** eller **"Låsfunktion"** eller **"Timer"**).

Observera! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På displayen visas symbolen"H" som indikerar att avsvalningsfasen pågår.

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P
Indikatorlampa för restvärme	H
Pot Detector (Kastrullsensor)	U
Funktionen "Warming Function" aktiverad	U
Låsfunktionen aktiverad	
Pausfunktion	II
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

Hällens funktioner

● **Safe Activation (Säker aktivering)**

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

● **Pot Detector (Kastrullsensor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

● **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

Om en eller flera kokzoner stängs av signaleras närvaron av restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen "H" .

Funktion

Obs: För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras

● **Påslagning**

Tryck in (rör vid) kort **(1)** kokzon/påslagning;

genom att fortsätta trycka in**, blir samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.**

VIKTIGT:

alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.

Tryck in på nytt för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● **Val av kokzoner**

Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** som motsvarar önskad kokzon.

● **Power Level (Effektnivå)**

Hällen är försedd med 9 effektnivåer

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för Val/Display (2)

För att uppnå en konstant kokeffekt t och undvika självreglering av effekten (effektökning-minskning), använd en värmeinställning högre än 7.

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån 9), vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 9) och aktivera Power Booster (Effektbooster)

Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet Val/Display (2) med symbolen"P"

Obs: de främre kokzonerna har inte någon tidsinställd booster, för att inaktivera Power Booster (Effektbooster), låt i dessa områdena, fingrarna glida längs **Valfältet (3)** för att minska effektnivån.

● **Key Lock (Knapplås)**

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:

• tryck in **(10)**

Upprepa proceduren för att inaktivera.

Obs : om någon som helst annan funktion trycks in under aktiverad Key Lock (knapplås) kommer symbolen , att blinka, för att ange att funktionen används och ska eventuell inaktiveras för att kunna verka på spishällen.

● **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda.
Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna 1 - 8.

Aktivering:

• tryck från påslagen kokzon in AUTO **(7)**

• på Displayen **(2)** visas en "A" blinkande, som skiftar med den inställda effekten på kokzonen

Genom att öka effektnivån i kokzonen: förblir funktionen Automatic Heatup (automatisk uppvärmning) aktiverad , med den nya temperaturinställningen;

Genom att minska effektnivån i kokzonen: funktionen Automatic Heat (automatisk uppvärmning) inaktiveras.

Obs : om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer symbolen AUTO **(7)** att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon, funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, som visas på Displayen **(2)**

Warming Function (Uppvärmningsfunktion)

Warming Function (Uppvärmningsfunktion) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm.
Uppvärmningsfunktionen Warming Function aktiveras vid den första intryckningen av knappen

På displayen **(2)** för området där Warming Function är i drift, visas symbolen

Observera: om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer symbolen **(8)** att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon. Funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, vilket visas på Displayen **(2)**

• **Tryck på nytt in (8) för att inaktivera och stänga av** tills nivån som visas på **Displayen (2)** når "0".

Obs : om det finns flera områden som arbeta i Warming Function välj det första önskade området med hjälp av **Valfältet (2)** ;
funktionen kan inaktiveras med hjälp av **Valfältet (3)**, genom att föra **Power Level (Effektnivån) till** "0".

● **Pause (Paus)**

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

• tryck in" II " **(9)**

• en blinkande " II "visas på displayen **(2)**

För att inaktivera funktionen:

• tryck in II **(9) Valfältet (3)** tänds

• genom att trycka in **Valfältet (3)** för att inaktivera funktionen

Obs : inaktiveringen och återställer spishällens tillstånd före pausen, spishällen kommer att fortsätta arbeta med samma inställningar som ställts in tidigare.

Obs : om**inte Pause (Pausfunktionen)** inaktiveras efter 10 minuter, stängs spishällen automatiskt av.

Obs: Pause (Pausfunktionen) påverkar inte frånluftssuget

● **Timer "STAND ALONE" (Fristående)**

Timmerfunktionen är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet).

Timern aktiveras genom att trycka in **Zonen/Display (4)**

Använd symbolerna − + **(5)** för att ställa in varaktigheten för **Timern**,som visas i **Zonen/Display (4)**

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills nedräkningen startar.

Timerns format är 0:00
- 0. för timmarna
- 00 för minuterna

Observera: timern kan ställas in till maximalt 1 h och 59 min

I **Zonen/Display (4)** visas den kvarstående tiden;

vid nedräkningens slut, kommer en ljudsignal att avges

Obs: i visningen av nedräkningen, kommer du att se följande format för en kvarstående tid på under 10 minuter
- 0. minuter
- 00 sekunder

med en fast lysande punkt

Avstängning av Timern:

• välj **Zon/Display (4)**

• ställ in varaktigheten för **Timern** till 000, genom − + **(5)**

Obs: Om induktionshällen stängs av med aktiverat tidur, kommer tiduret att fortsätta nedräkningen för den inställda tiden, om du vill stoppa tiduret manuellt, är det nödvändigt att slå på hällen igen och utföra instruktionerna för avstängning av tiduret enligt ovan.

● **Timer Cooking zones (Timer Kokzoner)**

Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) är en nedräkning som kan ställas in. Även samtidigt, på varje kokzon

Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.

Aktivering av Timerfunktionen Kokzoner

• Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)**
(power level (effektnivå) ≠0)

• Tryck in **(6)** för kokzonen

Använd symbolerna − + **(5)** för att ställa in varaktigheten för Timern,som visas i **Zonen/Display (4);**

under inställningen blinkar symbolen **(6)**

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills Timern för Kokzonen aktiveras.

Obs: genom ett långt tryck på **(6)** , återställs Timern för kokzonen

Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner.

Obs : varje kokzon kan ha ställt in en annorlunda Timer; på displayen **(4)** kommer nedräkningen för den för tillfället valda kokzonen att visas;

Om ingen kokzon har valts och STAND ALONE timern inte är aktiverad, visas timern som är närmast utgång av tiden.

Om ingen kokzon har valts och STAND ALONE timern är aktiverad, visas denna med prioritet i förhållande till den timer som är närmast utgång av tiden.

Visningsläget för nedräkningen är detsamma som för "STAND-ALONE" Timern (se föregående avsnitt "STAND ALONE Timer)

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal och kokzonen stängs av.

För avstängning av Timern:

• välj kokzon **(2)**

• ställ in varaktigheten för Timern till 000, genom − + **(5)**

● **Power Limitation (Effektbegränsning)**

Funktionen Power Limitation (Effektbegränsning) tillåter att ställa in produktens funktion och begränsa dess maximala absorption.

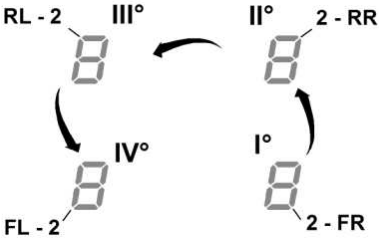
Obs: inställningen ska ske från avstängd häll, **utan** att trycka in knappen **(1)** , vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet eller återinkoppling av själva elnätet inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in Power Limitation (Effektbegränsning):

- tryck in

(som kommer att blinka under de 2 första minuterna efter matningen av produkten).

-Medan du fortsätter att hålla intryckt tryck in ett åt gången, alla fälten för **Val/Display (2)** för kokzonerna, moturs med start från det främre högra fältet (**FR**)



- vid varje tryck avges en ljudsignal

-när alla **Displayerna (2),** tryckts in är det möjligt att släppa upp knappen

nu:- kommer **Displayen (2) i det bakre vänstra området (RL)** att omväxlande visa symbolerna**C**" och "**0**", för att ange att det är möjligt att utföra inställningen:

Välj Displayen **(2-RL)** glid sedan på **Valfältet (3)**, tills Displayen visar symbolerna "**C**" och "**8**",

Displayen (**2-FL)**kommer att visa aktuell inställning**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** som standard är inställningen 7,4 KW

För att ändra inställning för Power Limitation (Effektbegränsning)

- tryck in**Display (2) i det främre vänstra området (FL)**

- glid sedan på **Valfältet (3)**, för att bekräfta den nya inställningen

- för att spara valet, tryck in knappen **(1),** i 2 sekunder, en lång ljudsignal kommer att avges för att bekräfta den utförda inställningen

● **Bridge Zones**

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller.

Det går att använda funktionen med den främre kokzonen **"Huvudzon"** i kombination med den bakre kokzonen **"Sekundär zon"**

(för att kontrollera för vilka zoner som denna funktion förutses, se avsnittet med illustrationer i denna handbok).

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

Välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda

- på **Display (2)** i den **"sekundära" kokzonen visas symbolen "n"**

- med hjälp av **valfältet (3) är det möjligt att ställa in effektnivån,** som visas i **display (2)** i kokzonen **"Master"(Huvudzon)**

-för att inaktivera **Bridge-funktionen** är det tillräckligt att upprepa aktiveringsproceduren

Observera: om **timern för kokzoner** aktiveras under Bridge-funktionen, medför detta att båda kokzonerna stängs av automatiskt, då de i detta fall betraktas som en enda, kombinerad yta.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● **Påslagning**

Tryck in (rör vid) kort **(1)** kokzon/påslagning;

genom att fortsätta trycka in**, blir samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.**

VIKTIGT:

alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.

Tryck in på nytt för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● **Påslagning av frånluftssuget:**

Rör vid (tryck in) **Valfältet (12)** för att aktivera frånluftssuget

● **Hastighet (effekt) för frånluftssuget:**

Frånluftssuget är utrustat med 3 hastighetsnivåer (effekt) för sugningen

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**
åt höger för att öka effektnivån;
åt vänster för att minska effektnivån.
Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för Val/Display (12)

● **Effektbooster**
Produkten är utrustad med 2 nivåer av extra effekt (utöver nivå 3)
- Power Booster 1 (Effekt booster) 1 : tidsinställd för 15min
- Power Booster 2 (Effekt booster) 2 : tidsinställd för 5 min,
varefter effekten går tillbaka till den tidigare inställda nivån.
Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 1)
Nivån för Power Booster 1 (Effekt booster 1) anges i fältet för Val/Display (12) med nummer"4" blinkande

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 2)
Nivån Power Booster 2 (Power Booster 2) anges i fältet Val/Display (12) med symbolen"P" blinkande

● **Automatic (Automatisk funktion)**
Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna.
När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.
För att aktivera denna funktion:

Tryck in **(14)**
Upprepa proceduren för att inaktivera.
Obs: om hastigheterna **från 1 till 3** väljs från **Valfältet (3)** under den automatiska funktionen, så avbryts den automatiska funktionen;
om du däremot väljer **Power Booster (Effekt Booster)**, kommer den automatiska funktionen att återupptas vid slutet av

tidsinställningen och symbolen "" fortsätter blinka.
Observera: om kokzonen stängs av när **Automatisk funktion** är aktiv så stängs frånluften gradvis av automatiskt.

● **Indikator för filtermättnad**
Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Luktfilter kol/keramik ""**(13)** tänds

Fettfilter ""(**13**) blinkar
Obs: Denna funktionen är inaktiverad som standard (Se hur den aktiveras i avsnittet "Aktivering av indikator för filtermättnad")

● **Återställning av filtermättnad**
Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller kol/keramikfilter)

tryck länge på "" **(13)**; släcks och låter indikatorns räkning starta om.

● **Aktivering av indikator för filtermättnad**
Denna indikatorlampa är normalt sett inaktiverad.
För att aktivera den, gör så här:

- slå på sugytan med
- med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in **Valfältet (12)**

- tryck länge på" **" (11)** tills **Displayen (12) visar** bokstäverna **"F" – "G"** omväxlande blinkande
F = luktfilter kol/keramik
G = fettfilter

Luktfilter kol/keramik
– tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "**F**"
– tryck in "" **(13)** – blinkande ljus
– tryck på nytt långvarigt in " **" (11) för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för luktfilter kol/keramik**

Fettfilter
– tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "**G**"
– tryck in" " **(13)** – fast ljus
– Håll på nytt " **" (11) intryckt för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för fettfiltret**

Apparaten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).
När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÅNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där kitet appliceras, är stängt.
- **Elanslutningen av utrustningen till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal.**
- **Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.**

OBSERVERA:
- **kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).**
- **tillverkaren av denna apparat frånsäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.**

4.1 Effekttabell

Effektnivå		Typ av matlagning	Användningsnivå (indikationerna kompletterar egna erfarenheter och matlagningvanor)
Max effekt	**Boost**	Snabb uppvärmning	Idealisk för att snabbt höja temperaturen på matvaror som skall kokas upp i vatten eller för att snabbt värma vätskor
	8-9	Fritering - kokning	Ideailsk för att bryna, starta matlagning, fritera djubfrysta produkter, snabbt koka upp vätskor
Hög effekt	**7-8**	Bryning, stekning, kokning, grillning	Idealisk för att bryna,hålla livsmedel kraftigt kokande, koka och grilla (korta koktider, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning - kokning– stuvning– stekning – grillning	Idealisk för att steka,hålla livsmedel kokande, koka och grilla (medellånga koktidera, 10-20 minuter), värma upp kokkärl
Medeleffekt	**4-5**	Kokning – stuvning – stekning– grillning	Idealisk för att stuva, hålla livsmedel svagt kokande, koka (långa koktider), ihopkokning av pastan med såsen
	3-4	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för längre kok, (ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex.svatten, vin, buljong,mjölk), ihopkokning av pastan med såsen
	2-3	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong,mjölk)
Låg effekt	**1-2**	Smältning – upptining – värmebibehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mångder livsmedel
	1	Smältning – upptining – värmebibehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton
OFF	**Effekt noll**	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4.2 Tillagningstabell

Typ av livsmedel	Maträtter eller typ av matlagning	Effektnivåer och tillagningsfaser			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, ris	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Kokt ris	Uppkokning av vatten	Booster-9	Riset kokar och Vattnet hålls kokande	5-6
	Risotto	Stekning (mirepoix) och risrostning	7-8	Tillagning	4-5
Grönsaker, bönor	Kokning	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	6-7
	Fritering	Uppvärmning av olja	9	Fritering	8-9
	Uppstekning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	6-7
	Stuvning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	3-4
	Stekning (mirepoix)	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Bryning av mirepoix	7-8
Kött	Hel stek	Bryning av köttet (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Grillning på båda sidor	7-8
	Bryning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	4-5
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
Fisk	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	7-8
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Fritering	Uppvärmning av stekpannan med olja eller annat fett	8-9	Fritering	7-8
Ägg	Frittata	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	6-7
	Omelett	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	5-6
	Lättkokta/hårdkokta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	5-6
	Pannkakor	Uppvärmning av stekpannan med smör	6	Tillagning	6-7
Såser	Tomatsås	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Ragù	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Besciamella	Bottenredning (bryning av smör och mjöl)	5-6	Försiktig uppkokning	3-4
Efterrätter, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	4-5
	Pudding	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	2-3
	Ris alla Malta	Värm mjölken	5-6	Låt sjuda	2-3

5. Underhåll

Underhåll av spishällen:

Observera! Kontrollera innan någon typ av rengörings- eller underhållsingrepp inleds att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:
Använd inte svampar med slipeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.
Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugnsrengöringsmedel och fläckbortagningsmedel.

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok.
Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.
Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.
Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).
ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!
Viktigt:
Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärlen går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.
Fig. 24
Rengöring av metallgallret:
För rengöring av metallgallret, rekommenderar vi att diska det för hand med användning utelsutande av vatten och neutralt diskmedel.
Fig. 23

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

Använd **ENDAST** en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. **ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**
Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.
ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.
Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengörinsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort tvättcykel.
Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.
Fig.21.2 - 22.5
Aktivt Kolfilter - Keramik
(Endast för filtrerande version)
Samlar upp de obehagliga lukterna från matlagningen.
Fig. 22.3
Produkten är försedd med ett set av luktfilter. Mättnaden på luktfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengöras. Luktfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmd ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkrar konstant filtreringseffektivitet i fem år.
Observera! Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnsform och placera den på mellannivå.

5.2 Felsökning

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELÅTGÄRD
E2	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innen den kan användas igen
E3	Icke lämpligt kokkärl	Magnetinduktionen fungerar inte	Ta av kokkärlet
E5	Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul	Nätströmmen kommer inte till modulen. Elkabeln är felaktigt ansluten eller defekt	Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen
För alla andra felsignaler (E … U … C …)	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

5.3 Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".

2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

Kontakta närmaste Servicekontror i det fall dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.