Gebrauchsanleitung
Abzugsplatte

User manual
Extractor hob

Manual de uso
Placa extractora

Manuel d'utilisation
Plaque d'extraction

Istruzioni per l'uso
Piano aspirante

Gebruiksaanwijzing
Afzuigplaat

Manual de instruções
Placa extratora

Instrukcja obsługi
Powierzchnia wyciągowa

Иструкция по эксплуатации
Вытяжная варочная панель

smeg

DE	Gebrauchsanleitung	3
EN	User manual	30
ES	Manual de uso	54
FR	Manuel d'utilisation	81
IT	Istruzioni per l'uso	108
NL	Gebruiksaanwijzing	135
PT	Manual de instruções	161
PL	Instrukcja obsługi	188
RU	Иструкция по эксплуатации	214

DE 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNUNG!
BITTEAUFMERKSAMLESENUNDSORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

1.1 Allgemein

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.
Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau oder Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

⚠ HEIßE OBERFLÄCHE!
Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

⚠ BRANDGEFAHR!

- WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.
- WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

HINWEIS!
ACHTUNG! Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ WARNUNG!
Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner

Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

- Sofern unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden zulässig ist (siehe Installationsanleitung), dürfen in dieser Schublade keine hoch entzündlichen Gegenstände/Stoffe aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.
- Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.
- Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C verwenden.
- Das Gerät sollte nicht im Freien aufgestellt oder dort verwendet werden.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal.
- Durch Lüften in der Küche verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät

nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich.
- Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.
- Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
- Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

⚠ WARNUNG!
ACHTUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Der Keramikglasteller ist zerbrochen
- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizgeräte aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht weiter.

⚠ WARNUNG!
Haushalte mit Kindern und Menschen mit besonderen Bedürfnissen
Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.

- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Die Kochzonen/Brenner werden beim Gebrauch heiß und bleiben nach dem Gebrauch noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochvorgangs und kurz nach dem Kochen vom Kochfeld fern.

1.2 Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug

- Legen Sie auf das Kochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Schalten Sie das Kochplattenelement nach Gebrauch anhand der Bedienknöpfe aus, verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Entfernen Sie sich nicht von der Kochstelle, wenn ein Kochfeld auf eine hohe Stufe eingestellt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen.
- Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren Niemals Alufolie zum Kochen verwenden und niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld legen. Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät unwiederruflich beschädigen.

⚠ WARNUNG!
Lebensgefahr, Vergiftungsgefahr durch zurückgesaugte

Verbrennungsgase!

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit eingeschaltetem Luftabzug, wenn gleichzeitig ein Kochgerät in Betrieb ist, das die im Raum vorhandene Luft verbraucht, falls nicht für ausreichende Lüftung gesorgt ist. Kochgeräte, die die Luft im Raum verbrauchen (z. B. Geräte, die mit Gas, Öl, Holz oder Kohlen betrieben werden, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter), entziehen die Verbrennungsluft dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, und leiten die Gase über einen Abzug (z. B. einen Schornstein) ins Freie ab. Beim Betrieb in Kombination mit einer eingeschalteten Abzugshaube wird der Küche und den Nebenräumen Luft entzogen - ohne ausreichende Luftzufuhr entsteht dort ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Schornstein oder dem Abzugskanal werden in den Wohnraum zurückgesaugt.
- Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!
- Wenn die Dunstabzugshaube und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Elektrizität betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4 × 10-5bar) nicht überschreiten.
- Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

⚠ ELEKTROSCHOCK!

Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

- Verwenden Sie die Absaugeinheit nicht, wenn der Fettfilter nicht korrekt angebracht ist!
- Um zu verhindern, dass heißes Fett in Brand gerät, dürfen Fritteusen nur unter stetiger Aufsicht verwenden werden.
- Reinigen Sie die Filter rechtzeitig.
- Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!

⚠ BRANDGEFAHR!

- Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen

für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!

- Fettablagerungen in den Metallfettfiltern können einen Brand verursachen. Flambieren Sie niemals auf einer Kochzone bei eingeschalteter Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen. Verwenden Sie das Gerät immer mit dem Metallfettfilter. Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.
- Überhitztes Fett oder Öl kann ein Feuer entfachen. Beaufsichtigen Sie das Erhitzen von Fett und Öl stets. Löschen Sie ein Feuer niemals mit Wasser, sondern immer mit einer Löschdecke, einem Deckel oder einem Teller.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Installation

⚠ **WARNUNG!**

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, Frequenz, Gasart und Gasdruck) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom, Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>105 °C) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.
- Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdunst absaugen, können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), durch rückströmende Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dunstabzugs muss der Betrieb von Geräten mit Rauchgasabsaugung durch eine sachkundige Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass die Verbrennungsgase nicht zurückströmen.

2.2 Elektroanschluss

⚠ **ELEKTROSCHOCK!**

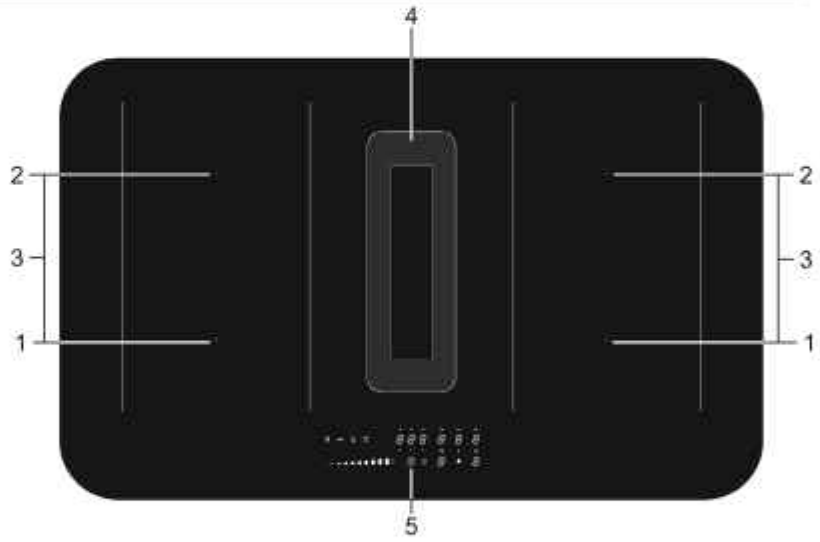
Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.

- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker

nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein technisch abgenommenes Kabel mit den zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein (bevorzugt des Typs H05V2V2 oder H07V2V2).
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Nach der Installation müssen die Teile, die elektrischen Strom führen, und die isolierten Teile vor Kontakt geschützt werden.

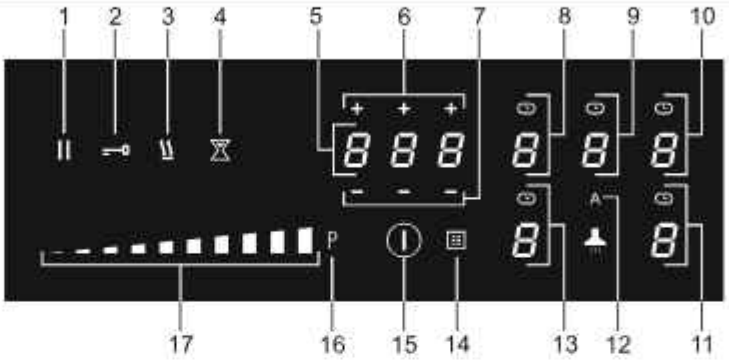
⚠ **WARNUNG!**
Werden Schrauben oder Befestigungselemente für die Installation nicht wie in der Installationsanleitung beschrieben verwendet, kann dies zu einem Stromschlag führen.

3. BESCHREIBUNG



1. Kochzone vorne 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kochzone hinten 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Verbundene Kochzonen 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Dunstabzug
5. Bedienfeld

4. BEDIENFELD



1. Pausentaste
2. Sperr-Taste
3. Warmhaltetaste
4. Kurzzeituhr-Taste
5. Timeranzeige
6. Plus-Taste Timer
7. Minus-Taste Timer
8. Kochzonentaste hinten links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
9. Dunstabzugstaste (Abzugsanzeige) und Timersymbol
10. Kochzonentaste hinten rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
11. Kochzonentaste vorne rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
12. Taste für automatischen Dunstabzug
    Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert. Wenn eine Kochzone ausgewählt und eine Leistungsstufe (>2) eingestellt ist, schaltet sich der Dunstabzug automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein.
13. Kochzonentaste vorne links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
14. Fettfiltersymbol
15. EIN/AUS-Taste
16. Boost-Taste für eine Kochzone und die Dunstabzug
17. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:
    Einstellen von Werten für eine Kochzone und die Dunstabzug

5. ANGABEN AUF DER ANZEIGE

Kochzonenanzeige

	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
	Boost-Funktionaktiv.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet H so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das **'H'** noch angezeigt wird. **Gefahr! Verbrennungsgefahr.**
	Kindersicherung aktiv.
	Ankochautomatik aktiv.
	Warmhaltefunktion aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.
	Multizone-Induktionszonen aktiv.

Dunstabzugsanzeige

	Abzugsstufe: 1 = niedrige Leistung / 8 = hohe Leistung.
	Boost-Funktion aktiv.
	Geruchsfilter gesättigt.

Timeranzeige



Timer wurde nicht programmiert.



Timer ist programmiert (25 Minuten).

6. SICHERHEIT

⚠ Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Sicherheitshinweise!

6.1 Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistungsstufe automatisch gesenkt oder das Kochfeld schaltet sich ganz aus.

6.2 Gardauerbegrenzung

⚠ Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie tritt in Funktion, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Leistungsstufe wird die Gardauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	**Maximale Betriebszeit (in Stunden und Minuten)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

6.3 Leistungsmanagement

Zwei hintereinanderliegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird die jeweils andere Kochzone auf eine niedrigere Leistungsstufe geschaltet. Wenn eine der Kochzonen auf Boost geschaltet ist und Sie die andere auf Leistungsstufe 9 stellen, wird für die auf Boost stehende Kochzone automatisch eine niedrigere Leistungsstufe gewählt. Ankochautomatik deaktiviert.

7. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

7.1 Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten bzw. den Schieberegler legen. Sie brauchen nicht fest zu drücken. Die Sensortasten sind so eingestellt, dass sie auf die leichte Berührung einer Fingerspitze reagieren.
Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

7.2 Induktionsgeräusche

Ticken
Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

Töpfe geben Geräusche von sich
Auch die Töpfe können beim Kochen hin und

wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

7.3 Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus magnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben.
Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem 'Class Induction'-Gütezeichen. Töpfe und Pfannen ohne dieses Zeichen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.

⚠ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

⚠ Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.

⚠ Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

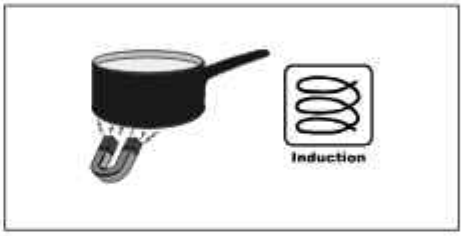
Der Mindestdurchmesser der Pfanne pro Zone ist wie folgt:

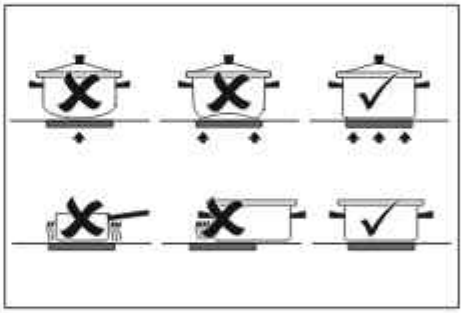
- Ø160 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 90 mm.
- Ø200 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 110 mm.
- Octa zone: Mindestdurchmesser der Pfanne 110 mm.

Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Be ieinem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Für die Verwendung auf einer Bridge-Induktionszone muss der Topfdurchmesser mindestens 230 mm betragen.

⚠ Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind.
Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld.
Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.





7.4 Kochgeschirrerkennung

- Die Kochgeschirrerkennung erkennt automatisch, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf, der Punkt hört auf, zu blinken.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Nach 20 Sekunden wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

7.5 Leistungsstufen

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen sowie eine Boost-Stufe (P). Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler antippen und mit dem Finger

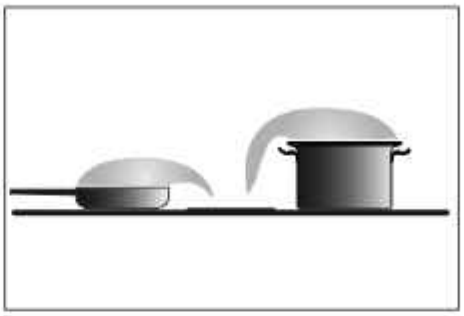
über den Schieberegler streichen. Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

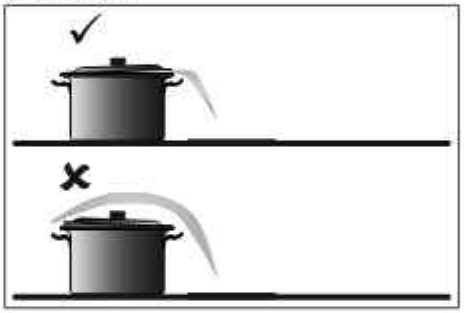
- Mit der Boost-Funktion (P) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistungsstufe kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.
- Die Boost-Funktion ist nicht für miteinander verbundene Bridge-Induktionszonen verfügbar!

7.6 Verwendung des Abzugs





Kochen Sie am besten mit Deckel auf der Pfanne; Dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Setzen Sie den Deckel ggf. schräg mit der Öffnung zur Abluftseite auf die Pfanne. Dadurch wird eine optimale Absaugung gewährleistet.



8. BEDIENUNG DES KOCHFELDS

⚠ Bitte lesen Sie das Kapitel 'Vor der ersten Verwendung' sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

8.1 Kochvorgang starten

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.

- Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
- Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.





Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

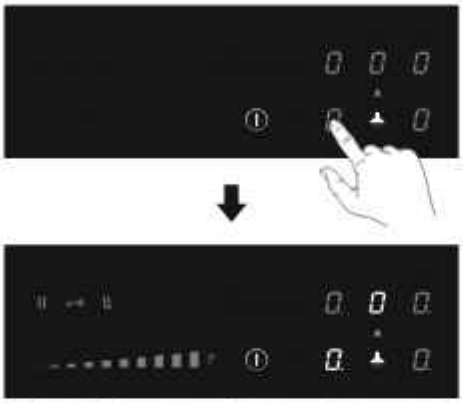
2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.

- Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch. Die Anzeige der Kochzone leuchtet hell auf, der Punkt hört auf, zu blinken.

Solange der Punkt nicht blinkt, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstuf ekann eingestellt werden.

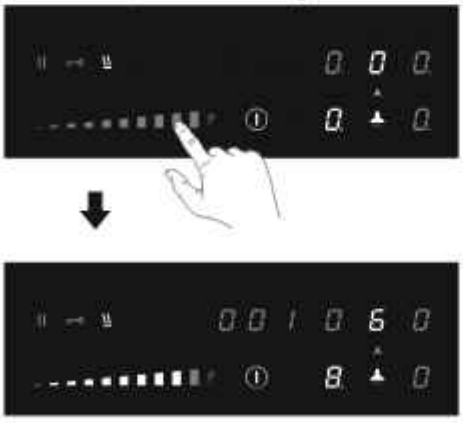
3. Wenn die Reaktionszeit abgelaufen ist, oder während des Garvorgangs, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie manuell die

Anzeige der gewünschten Kochzone auswählen.



4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.

- Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.
- Der Dunstabzug schaltet sich automatisch ab Stufe 3 ein. Der Dunstabzug kann an Stufe 1 und 2 manuell eingeschaltet werden.
- Der Dunstabzug schaltet sich automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein. Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert.
- Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.
- Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik', um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren. Der Dunstabzug kann nun nach Wunsch manuell aktiviert und eingestellt werden (siehe Kapitel 'Bedienung des Dunstabzugs').
- Nach 10 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert, die Garzeitanzeige erlischt.



8.2 Boost

Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 5 Minuten mit höchster Leistungsstufe kochen. Die Boost-Funktion kann für maximal zwei nebeneinanderliegende Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

1. Tippen Sie auf die Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.

- Auf der Anzeige erscheint 'P'.
- Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

8.3 Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol 'Kochgeschirrerkennung' auf dem Display erscheint:



- kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone.
- Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet.
- Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.
  Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

8.4 Kochvorgang beenden

1. Um die Kochzone auszuschalten, wählen Sie Leistungsstufe '0'.
2. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein/Aus-Taste.

⚠ Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

8.5 Ankochautomatik einschalten

Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nicht verfügbar
P	Nicht verfügbar

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone aus .
2. Halten Sie den Schieberegler mindestens 3 Sekunden auf der gewünschten Position (1 bis 8) gedrückt.

- In der Anzeige werden abwechselnd 'A' und die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt. Nach dem Ende der Ankochzeit wird die Kochzone automatisch auf die ausgewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet. Diese Stufe wird dann dauerhaft auf dem Display der Kochzone angezeigt.

3. Um die Ankochautomatik zu stoppen, wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie den Schieberegler.

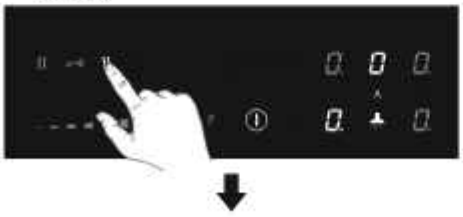
8.6 Warmhaltefunktion einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.

- Die Anzeige '0' auf dem Display der ausgewählten Kochzone leuchtet deutlich auf, ein einzelner Signalton ertönt.

3. Berühren Sie die Warmhaltetaste.

- Auf dem Display wird das Warmhaltesymbol 'u' angezeigt. Die Warmhaltefunktion ist nun aktiviert.





4. Wählen Sie die Leistungsstufe '0' oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

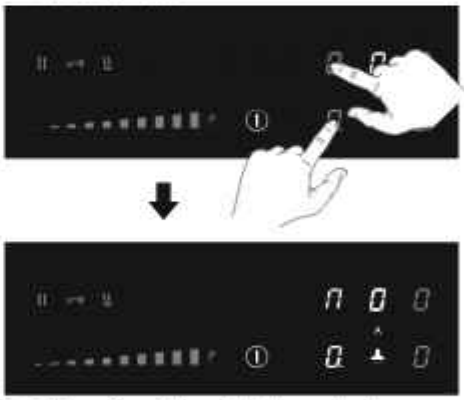
8.7 Multizone-Induktionszonen miteinander verbinden

Zwei Multizone-Induktionszonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um gleichzeitig den Mittelpunkt der vorderen und der hinteren Kochzone zu bedecken (mindestens 23 cm).

Multizone-Induktionszonen miteinander verbinden

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie beide linken Kochzonentasten gleichzeitig gedrückt.

- Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen miteinander verbunden sind.



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.

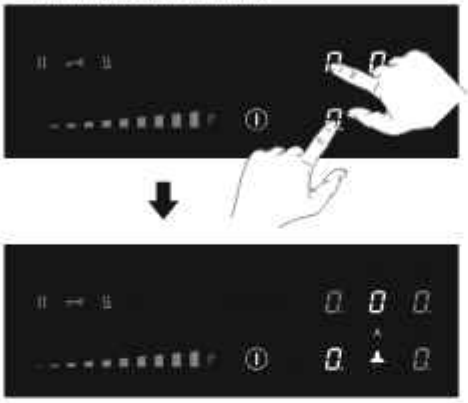
- Die vordere Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.

Multizone-Induktionszonen trennen

1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander

verbundenen
Kochzonen.

- Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.

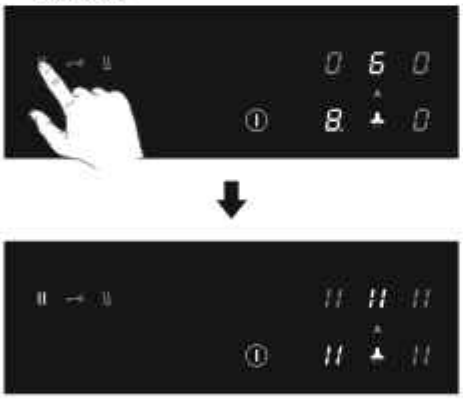


8.8 Unterbrechen des Garvorgangs

Diese Funktion schaltet alle Kochzonen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Timer werden angehalten.

1. Halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

- Auf allen Displays wird das Pausensymbol angezeigt.



2. Um den Garvorgang fortzusetzen, halten Sie die Pausentaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt, bis sie blinkt.
3. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste und der Garvorgang wird fortgesetz.

- Wenn die Pausenfunktion nicht nach 10 Minuten von Hand wieder aufgehoben wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Recall-Funktion

Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Berühren Sie dazu innerhalb von 5 Sekunden die Ein/Aus-Taste.

- Die Pausentaste blinkt.

2. Beeren Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pausentaste.

- Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.

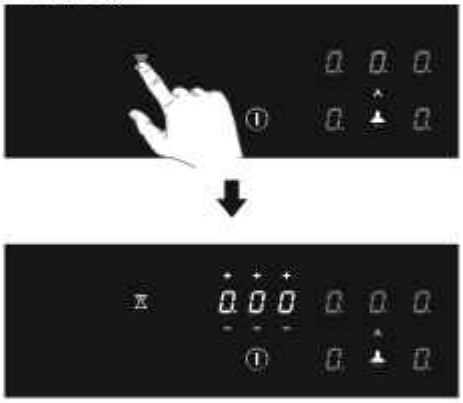
8.9 Einstellen der Kurzzeituhr

Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr schaltet eine Kochzone nicht aus, wenn sie abgelaufen ist.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für keine der Kochzonen ist eine Leistungsstufe eingestellt.

1. Berühren Sie die Kurzzeituhr-Taste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.

- Auf dem Display des Timers wird '0.00' angezeigt.



2. Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).

- Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
- Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
- Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.

3. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.

- Der Alarm stoppt automatisch nach 4 Minuten.

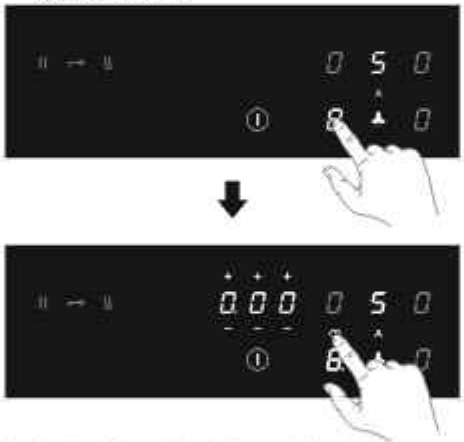
Berühren Sie die Timeranzeige und danach die Taste '-', um die Zeit auf '000' zu stellen und so die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

8.10 Abschalttimer benutzen

Der Abschalttimer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und für mindestens eine Kochzone wurde eine Leistungsstufe ausgewählt.
1. Berühren Sie die gewünschte Kochzonentaste.
2. Berühren Sie die Timeranzeige.

- Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.



3. Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).

- Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
- Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt. Das Timersymbol blinkt langsam.
- Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
- Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.

4. Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.

- Der Alarm stoppt automatisch nach 4 Minuten.

Es lässt sich für jede Kochzone ein eigener Abschalttimer einstellen. Das Display zeigt dabei stets die verbleibende Zeit für die Kochzone, die als nächste abgeschaltet wird.

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.
1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit ändern wollen.
2. Berühren Sie die Timeranzeige.
3. Ändern Sie mit den Tasten '+' oder '-' die Garzeit.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie die Garzeit anzeigen lassen möchten.

- Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das blinkende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
- In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.
- Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.

Ausschalten der Abschalttimer

So schalten Sie den Abschalttimer ab, wenn die eingestellte Zeit noch nicht abgelaufen ist:
1. Tippen Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.

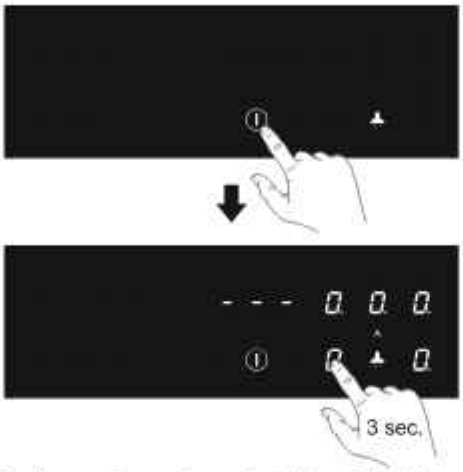
- Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das blinkende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.

2. Berühren Sie die Taste '-', um die Zeit '0.000' einzustellen.

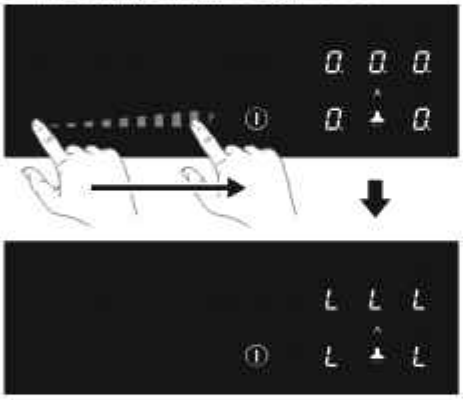
- Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell..

8.11 Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.



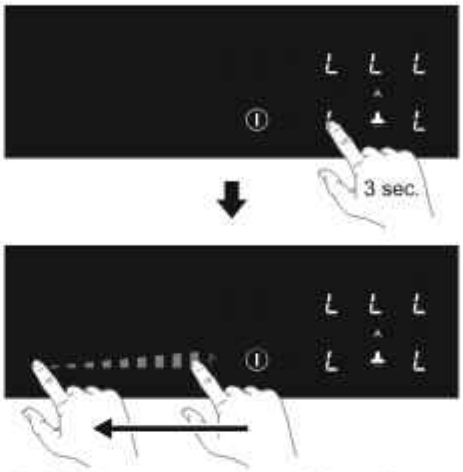
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 über den Schieberegler.
- Alle Displays zeigen das Symbol 'L'.



Das Kochfeld ist nun gesperrt. Damit lässt sich ein unbeabsichtigtes Einschalten beim Reinigen oder durch Kinder verhindern. Nach 20 Sekunden wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

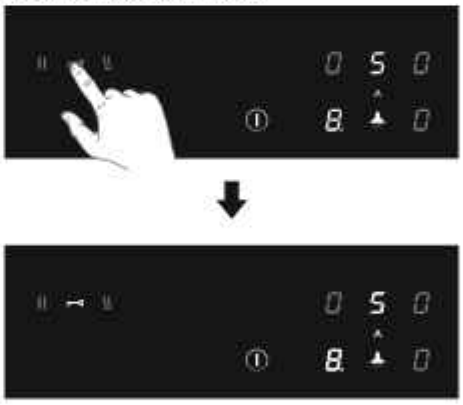
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 9 bis 0 über den Schieberegler.



8.12 Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens

1. Berühren Sie die Sperr-Taste.
- Die Sperr-Taste leuchtet auf. Die Einstellungen des Kochfelds können nun nicht geändert werden, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen.

2. Um die Tastensperre zu beenden, berühren Sie wieder die Sperr-Taste.



8.13 Gartabelle

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

9. BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

⚠ Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert. Die Tasten leuchten heller Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst.

Delay-Funktion:
Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, läuft der Dunstabzug noch 15 Minuten lang weiter.

9.1 Abschalten der Dunstabzugsautomatik

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
- Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
- Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.

2. Berühren Sie Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik'.
- Die Taste leuchtet nun nicht mehr heller als sonst, die Abzugsautomatik ist ausgeschaltet.





9.2 Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens

Eine Kochzone ist in Betrieb (Leistungsstufe 8) und die Dunstabzugsautomatik ist aktiv.

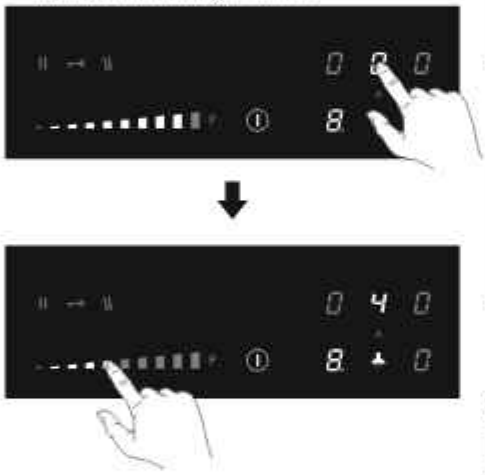
1. Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik'.
- Die Taste 'Dunstabzugsautomatik' leuchtet nicht mehr hell. Der Dunstabzug kann jetzt manuell eingestellt werden.





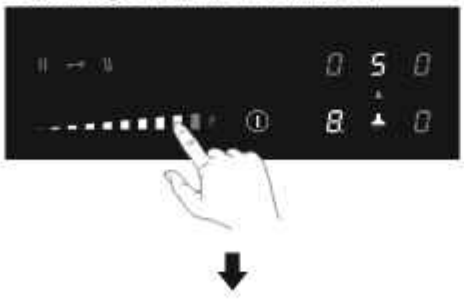
9.3 Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
- Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 6 Sekunden die gewünschte Leistungsstufe des Dunstabzugs ein.
- Der Dunstabzug arbeitet nun mit der eingestellten Leistungsstufe.
- Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.



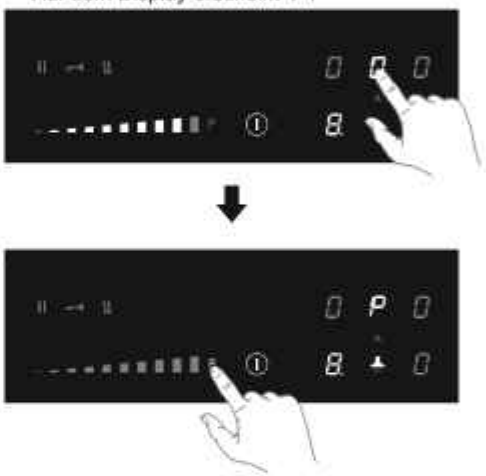
9.4 Boost

1. Kochfeld einschalten.
2. Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik', um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren.





3. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
- Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.
4. Berühren Sie Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
- Der Dunstabzug wird mit Stufe P (Boost) eingeschaltet.
- Auf dem Display erscheint 'P'.



9.5 Einige Minuten Nachlauf aktivieren

Wenn diese Funktion aktiviert ist, schaltet sich der Dunstabzug erst mit einer Verzögerung von einige Minuten ab.

⚠ Die Dunstabzugsautomatik muss ausgeschaltet sein.

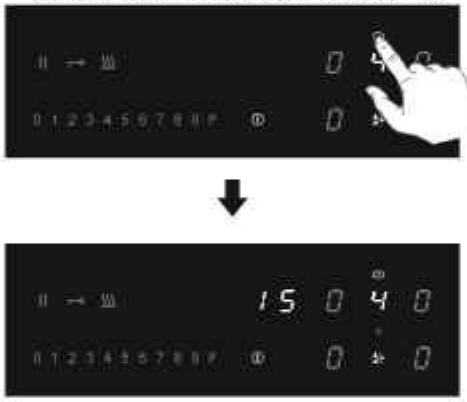
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe des Abzugs.





3. Berühren Sie die Timeranzeige.
- Das Timersymbol der Dunstabzug leuchtet auf.

4. Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Nachlaufeit ein.
- Die Minuten laufen nun rückwärts ab.
- Nach Ablauf der eingestellten Minuten schaltet sich der Dunstabzug selbsttätig ab.



9.6 Fettfilter gesättigt

Nach 100 Betriebsstunden leuchtet das Fettfiltersymbol auf: der Fettfilter muss gewartet werden (siehe 'Wartung/Reinigung der Filter'). Die Fettfilteranzeige ist stets aktiviert.

9.7 Geruchsfilter gesättigt

Nach 200 Betriebsstunden erscheint im Display der Absaugung ein blinkendes 'C'; der Geruchsfilter muss gewartet werden.
Die Geruchsfilteranzeige ist standardmäßig deaktiviert (wenn der Dunstabzug im Abluftbetrieb arbeitet). Bitte aktivieren Sie die Geruchsfilteranzeige, wenn der Dunstabzug im Umluftbetrieb arbeitet.

Aktivieren der Geruchsfilteranzeige

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste danach ein weiteres Mal und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.
- Das Geruchsfiltersymbol 'C' leuchtet 1 Sekunde lang hell auf.
- Von nun an leuchtet das Symbol 'C' im Display hell auf, wenn der Geruchsfilter gewartet werden muss.

Deaktivieren der Geruchsfilteranzeige

1. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste danach ein weiteres Mal und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt.
- Das Geruchsfiltersymbol 'C' blinkt zweimal.

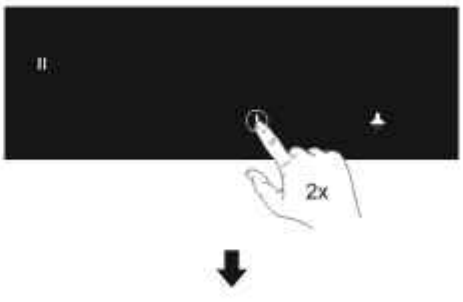
9.8 Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

Nach dem Austauschen des Geruchs- bzw. Fettfilters muss der Zähler zurückgesetzt werden.
1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie die Taste für automatischen Dunstabzug 5 Sekunden lang gedrückt.
- Das Geruchs- oder Fettfiltersymbol erlischt, der Zähler beginnt von Neuem zu zählen.

10. EINSTELLUNGSMENÜ

Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden.
1. Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste.
- Die Pausentaste blinkt.

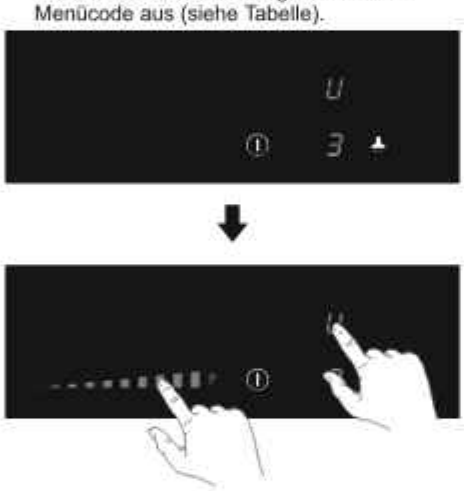
2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
3. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



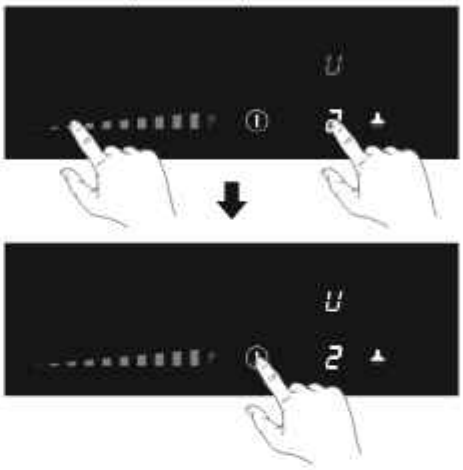


4. Lassen Sie nun die Pausentaste los.
- Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'U' und eine Zahl zwischen 2 und 7.
- Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.

5. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).



6. Berühren Sie die Kochzonentaste vorne links und wählen Sie den korrekten Wert (siehe Tabelle).
7. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird, um die Einstellung zu bestätigen.



Menücode	Beschreibung	Werte
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 - 1 - 2 - 3
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 - 1 - 2 - 3
U4	Helligkeit des Displays	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown-Animation (aus – ein)	0 - 1
U6	Kochgeschirrerkennung (aus – ein)	0 - 1
U7	Timer-Tonsignal	0 - 1 - 2

11. LEISTUNGSBEGRENZUNG

⚠ **Die Einstellung der Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.**

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

- Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 2800 W, 3500 W oder 4500 W geändert werden.

Konfiguration der Leistungsbegrenzung
Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.

- Die Warmhaltetaste blinkt.

- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch.**
- **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**

3. Berühren Sie die Warmhaltetaste und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.





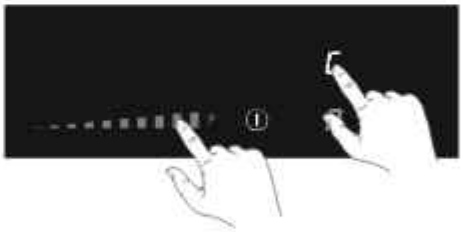
5. Lassen Sie die Warmhaltetaste nun los.

- Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'C' und '0'.
- Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.

6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert '8' ein.

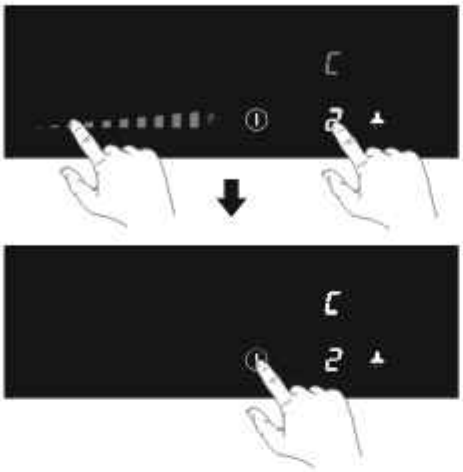
- Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'C' und '8'.





7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).
8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.

- Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.



Leistungsstufe Schieberegler	Einstellen der Leistungsbegrenzung
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. REINIGUNG UND PFLEGE

12.1 Reinigung

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

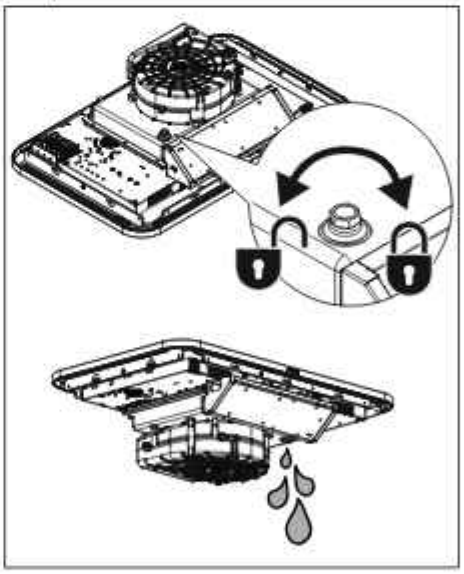
Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können mit Essig entfernt werden.
- Metallrückstände (entstanden durch das Schieben von Kochgeschirr) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

⚠ Niemals Scheuermittel verwenden! Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln kann. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

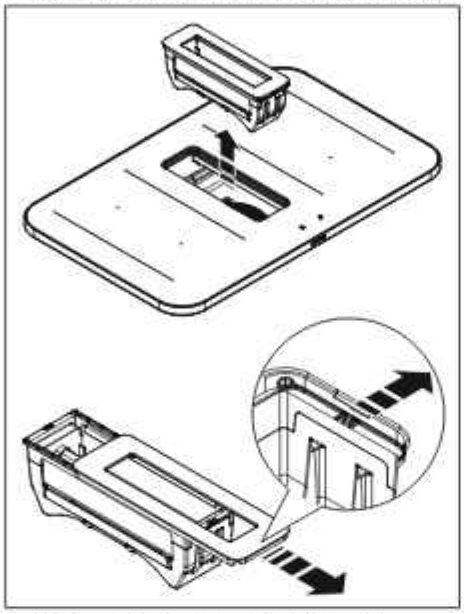
12.2 Wasserauffangbehälter

Es wird empfohlen, den Wasserauffangbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.

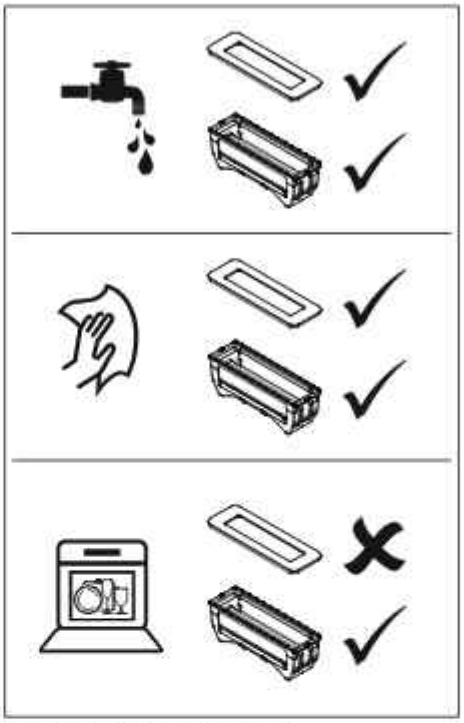


12.3 Reinigung des Rosts und der Filter

1. Nehmen Sie den Rost mit Filter vom Dunstabzug ab.
2. Schieben Sie den Filter vorsichtig vom Rost.



- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutralseife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel! Der Rost ist nicht geschirrspülergeeignet.
- Reinigen Sie das Fettfilter, falls verwendet, mindestens einmal pro Woche oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt. So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettansammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie den Filter mit einem milden Reinigungsmittel vorzugsweise von Hand oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur in einem Kurzspülgang.



Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

⚠ **WARNUNG!**

Je nach Typ kann der Filter regeneriert werden oder nicht. Siehe Packungsbeilage, die mit dem Filter geliefert wird.

13. FEHLERBEHEBUNG

⚠ **WARNUNG!**
Wenn Sie in der Glasplatte einen Bruch oder Riss bemerken (und sei er noch so klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Netz. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte in der nachfolgenden Tabelle. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin **u**.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Der programmierte Timer ist abgelaufen.	Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie links oder rechts auf die Timertaste.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Wenden Sie sich an einen Elektriker.
Auf dem Display erscheint **L.**	Die Kindersicherung ist aktiv.	Siehe Kapitel 'Bedienung des Kochfelds/Kindersicherung'.
Auf dem Display erscheint **C.**	Geruchsfilter gesättigt.	Der Geruchsfilter muss gewartet werden (siehe 'Wartung/Reinigung des Rosts und der Filter').
Fehlercode **ER 03** und akustisches Dauersignal.	Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder nass.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Fehlercode **ER21**.	Überhitzung.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.

Fehlercode **E2.**	Überhitzung des Induktionselements. Möglicherweise ist das Kochgeschirr leer.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
Fehlercode **E3.**	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Fehlercode **E8.**	Fehlfunktion des Dunstabzugs. Der Dunstabzug ist möglicherweise blockiert.	Entfernen Sie die Verstopfung und reinigen Sie den Dunstabzug.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

14. TECHNISCHE DATEN

14.1 Technische Daten

Kochfeld			
		Einheit	Wert
Produkttyp			Einbau
Abmessungen	Breite	mm	600/750/830
	Tiefe	mm	510/520
	Höhe	mm	230
Versorgungsspannung und Netzfrequenz		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Ein/Aus-Taste		W	7620
Gewicht		Kg	21
Dunstabzug			
max. Luftvolumenstrom bei einer Installation mit Luftauslass		m^3/h	450
max. Geräuschpegel bei einer Installation mit Luftauslass		dBA	63
Leistungsaufnahme Dunstabzug		W	220

* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

14.2 Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	210 x 190 mm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	181

15. UMWELTTIPPS

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden langlebige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsmäßig entsorgt werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung

CE UK CA

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten und GB-Vorschriften, auf welche diese verweisen.

EN 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING!
READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

1.1 General

The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.
Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.

⚠ HOT SURFACE!
This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.

⚠ DANGER OF FIRE!

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to a fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a lid or a fire blanket.

NOTE!
CAUTION! The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING!
Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of

inappropriate guards can cause accidents.

- If a drawer underneath the appliance is permitted (see the installation instructions), without an intermediate bottom, this should not be used to store highly flammable objects/materials.
  Ensure that there is adequate clearance of a few centimetres between the bottom of the hob and the contents of any drawers.
- The hob is only to be used for the preparation of food.
- This appliance is only designed for household use.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot, which means objects could melt, become hot or catch fire.
- Do not use the appliance in temperatures below 5 °C.
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- When you use the hob for the first time, you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Never open the casing of the appliance.
- In connection with electrical safety, the appliance shall not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.
- The ceramic top is extremely strong but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
- If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality’s waste disposal site.

⚠ WARNING!
WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Ceramic glass plate broke

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

⚠ WARNING!

Households with children and people with special needs

This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

- Do not allow children to play with the appliance.
- Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones/burners heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.

1.2 Induction hob with integrated extractor

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the surface of the cooking hob; they may become hot.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking process will stop automatically. Get into the habit of switching off the cooking zone or hob manually to avoid unintentionally switching on the appliance.
- After use, switch off the hob element using the controls and don't rely only on the pan detector.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob

unattended if you are using a zone in a high setting.

- When the induction hob is in use, keep objects that are sensitive to magnetic fields (credit cards, bank cards, discs, watches and similar items) away from the hob. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist first.
- 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.

⚠ WARNING!
Life-threatening, the danger of poisoning through back-drafting of combustion gasses!

- Never use the appliance to extract air while using a cooker that consumes air from the room, unless the room is sufficiently ventilated. Cooking appliances that consume air in the room (such as equipment that heats using gas, oil, wood or coal, geysers, hot water appliances) draw the combustion air out of the room and carry these gasses outside via the outlet (eg. chimney).
  In combination with an activated cooker hood, the air is withdrawn from the kitchen and the adjacent rooms. This creates negative pressure if there is insufficient air supply. Poisonous gasses from the chimney or outlet channel are then back drafted into the living area.
- Always provide adequate ventilation!
- When the extraction unit and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

⚠ ELECTRIC SHOCK!
Avoid the risk of electric shock; make sure the appliance is switched off before cleaning the appliance.

- Do not use the extraction unit if the grease filter has not

been fitted properly!
- To prevent hot fat from catching fire, you should only deep-fry under continuous supervision.
- Clean the filters on time.
- Follow the instructions in the manual for cleaning or replacing the grease filters and/or carbon filters!

⚠ DANGER OF FIRE!
- There is a risk of fire if the instructions for cleaning or replacing grease filters and/or carbon filters are not followed.
- Grease deposits in the metal grease filters can cause a fire. Never flambé on a cooking zone with the extractor switched on. The high flames can cause a fire. Always use the appliance with the metal grease filter. Clean the grease filter regularly.
- Overheated fat or oil can start a fire. Always supervise the heating of fat and oil. Never extinguish a fire with water; always use a fire blanket, lid or plate.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**

This appliance should only be connected by a registered installer.

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

- This appliance should only be connected by a registered installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage, frequency, nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The voltage, frequency, power, type of gas and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.
- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 105 °C.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.
- Extraction hoods and other appliances that extract cooking vapours can affect the safe operation of appliances that burn gas or other fuel (including those in other rooms) by backflowing combustion gases. These gases can potentially lead to carbon monoxide poisoning. After installing an extraction hood or other vapour extractor, the operation of appliances with flue gas extraction must be tested by a competent person to ensure that the combustion gases do not flow back.

2.2 Electrical connection

⚠ **ELECTRIC SHOCK!**

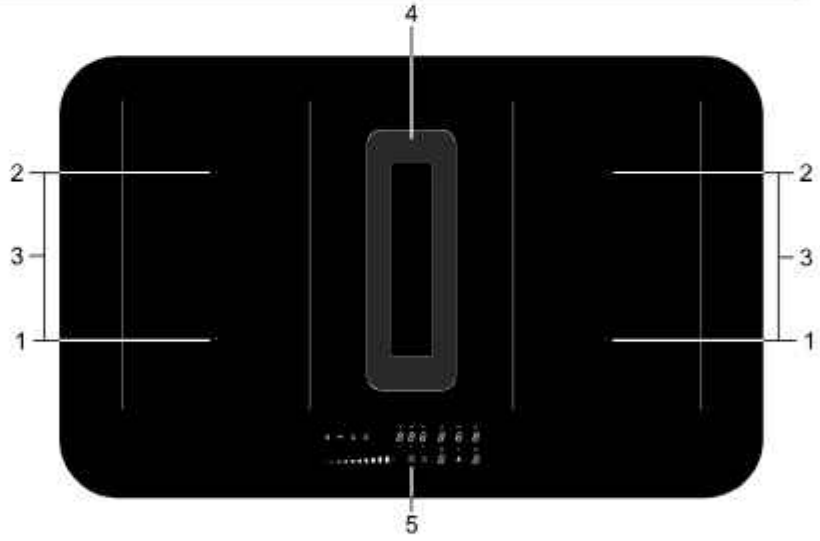
This appliance must be earthed.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- For class I appliances, check that your home's electrical system provides proper earthing.
- The wall plug socket and plug should always

be accessible.

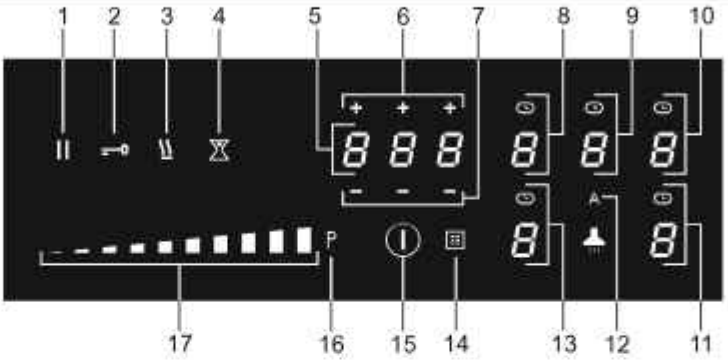
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. This is also applicable for appliances with a supply cord and plug when the plug is not accessible after installing the appliance. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the fixed wiring will fulfil this requirement.
- The supply cord must hang freely and should not be fed through a drawer.
- For connecting, use an approved cable with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be made of rubber (preferably of the H05V2V2 or H07V2V2 type).
- Before connecting the appliance,make sure the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.
- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.
- ⚠ **WARNING!**
  Failure to use screws or fasteners for installation as described in the installation instructions may result in electric shock.
- The disconnection incorporated in the fixed wiring must comply with AS/NZS 3000.

3. DESCRIPTION



1. Cooking zone front 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Cooking zone rear 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Connected cooking zones 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Extractor
5. Control panel

4. CONTROL PANEL



1. Pause key
2. Lock key
3. Keep warm key
4. Minute minder key
5. Timer display
6. Plus key timer
7. Minus key timer
8. Cooking zone key rear left (cooking zone display) and timer symbol
9. Extraction key (extractor unit display) and timer symbol
10. Cooking zone key rear right (cooking zone display) and timer symbol
11. Cooking zone key front right (cooking zone display) and timer symbol
12. Key Automatic extraction mode
    By default the automatic mode is active. When a cooking zone is selected and a power level (>2) is set, the extractor automatically switches on and sets the necessary extraction level.
13. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer symbol
14. Grease filter symbol
15. On/Off key
16. Boost key for a cooking zone and for the extraction
17. Slider control (from position 0 to position 9) for:
    setting a value for a cooking zone and for the extraction

5. INDICATIONS IN THE DISPLAY

Cooking zone display

	Power level: 1 = low level / 9 = high level.
	Boost level active.
	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator '**H**' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. **Danger! Risk of burns.**
	Child safety lock active.
	Automatic heat-up function active.
	Keep warm function active.
	Pause function active.
	Connected Multizone induction zones active.

Extractor unit display

	Extractor speed level: 1 = low level / 8 = high level.
	Boost levels active.
	Odour filter saturation indication.

Timer display



Timer has not been set.



Timer has been set (1 hour and 25 minutes).

6. SAFETY

⚠ Before use, read safety instructions.

6.1 Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the cooking level is reduced automatically or the hob switches off automatically.

6.2 Cooking-time limiter

⚠ The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Power level	Maximum operating time (in hours, minutes)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

6.3 Power management

Two cooking zones one in front of the other effect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. When the Boost function is selected, the other cooking zone will be set to a somewhat lower setting. If a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to setting 9, the cooking zone with boost will automatically go to a lower setting. Automatic heat-up function is deactivated.

7. BEFORE FIRST USE

7.1 Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

7.2 Induction noises

A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

Pans are making noise

Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

7.3 Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. The best pans to use have the Class Induction quality mark. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.

⚠ Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.

⚠ Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.

⚠ Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

Minimum pan diameter

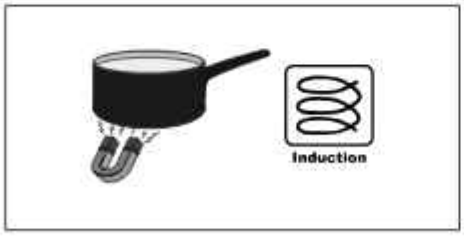
The minimum pan diameter per zone is as follows:

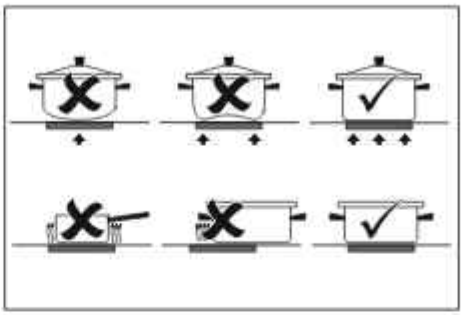
- Ø 160 mm: minimum pan diameter 90 mm.
- Ø 200 mm: minimum pan diameter 110 mm.
- Octa zone: minimum pan diameter 110 mm.

You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.

A pan used on connected Bridge induction cooking zones must have a diameter of at least 230 mm.

⚠ Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.





7.4 Pan detection

- The pan detection system automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.
- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a pan is put on a cooking zone, the pan detection symbol flashes in the display. After 20 seconds, the cooking zone switches off.

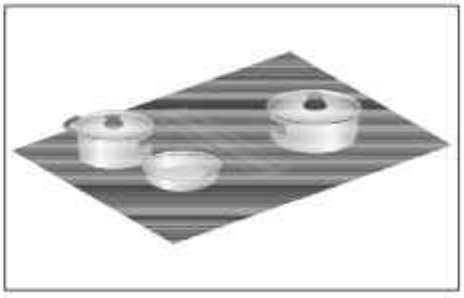
7.5 Cooking levels

The cooking zones have 9 levels and a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

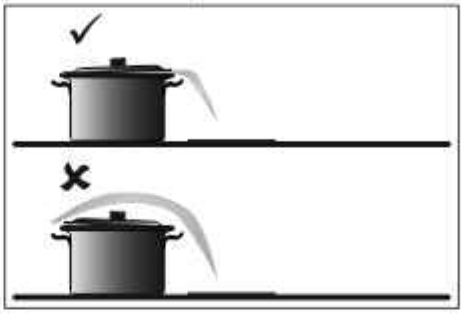
- You can use the 'boost' function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.
- The Boost function is not available when Bridge induction cooking zones are connected!

7.6 Use of the downdraft





Preferably cook with a lid on the pan; this reduces cooking odors and energy consumption. If desired, place the lid on the pan at an angle with the opening to the exhaust side. This ensures optimal extraction.



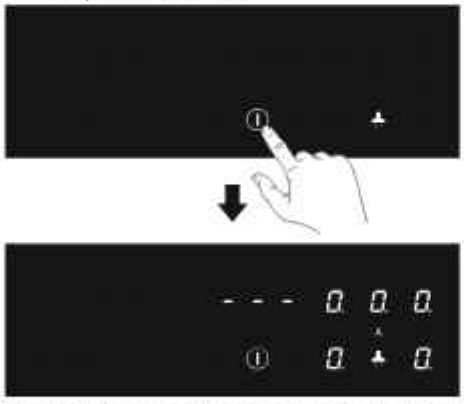
8. OPERATION OF THE HOB

⚠ Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

8.1 Start cooking

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.

- All displays light up; the induction hob is in standby mode.
- The cooking zones and the exraction unit have power level zero.



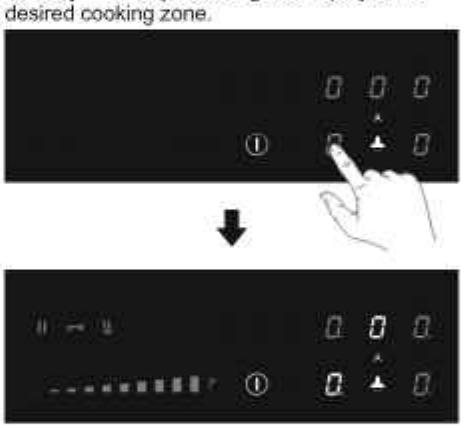
If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

2. Place a suitable pan on the cooking zone.

- The cooking zone automatically detects the pan; the display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.

As long as the dot is not flashing, the cooking zone is selected and the power level can be set.

3. When the response time has elapsed, or during cooking, you can activate the cooking zone by manually selecting the display of the desired cooking zone.

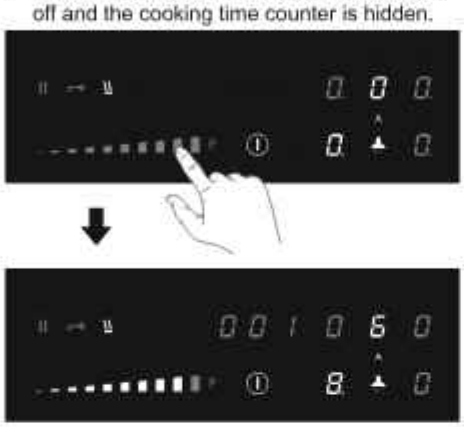


4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control.

- The cooking zone starts at the level that has been set.
- The extraction unit switches on automatically from position 3. The extraction unit can be switched on manually at position 1 and 2.
- The extractor unit automatically switches on with the necessary extraction speed. By default the automatic extraction mode is active.
- Set a higher or lower level with the slide control.
- Touch the key 'Automatic extraction mode' to deactivate the automatic extraction mode.

The extraction can now be set manually, if desired. See 'Operating the extractor unit'.

- After 10 seconds the slide control will switch off and the cooking time counter is hidden.



8.2 Boost

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

1. Touch power level P to select the Boost function.

- 'P' shows on the display.
- After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.

8.3 Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:



- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
  The cooking zone will not work unless there is a suitable pan on the cooking zone.

8.4 Finish cooking

1. Set the power level to '0' to switch off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/off key.

⚠ Symbol **H** will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

8.5 Switch on the automatic heat-up function

This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

Power level	Heat-up Automatic time (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone .
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level (from 1 to 8).

- An 'A' appears in the display alternating with the selected power level. When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.

3. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control.

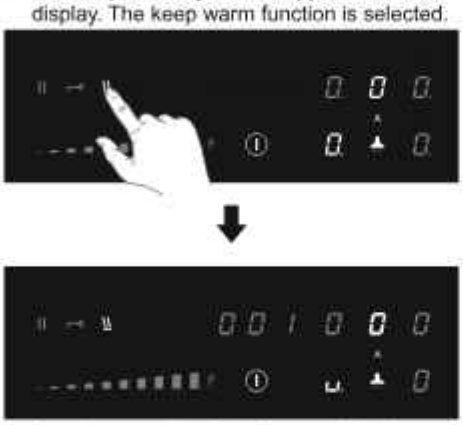
8.6 Switch on the keep warm function

1. Switch on the hob and put a suitable pan on a cooking zone.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.

- The '0' of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.

3. Touch the keep warm key.

- The keep warm symbol 'u' appears in the display. The keep warm function is selected.



4. Set the power level to '0' or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

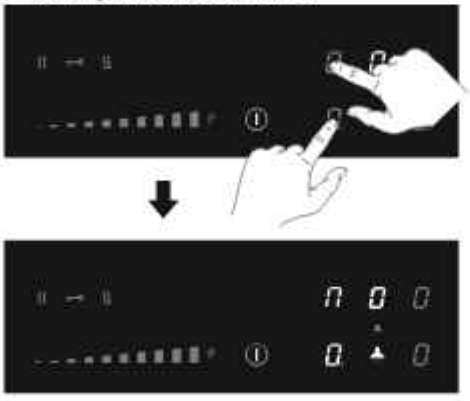
8.7 Connecting the Multizone induction cooking zones

Two Multizone induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a fish pan on the same power level. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear Multizone induction cooking zone (at least 23 cm).

Connection of Multizone induction cooking zones

1. Switch on the hob.
2. Simultaneously touch the left-hand side or right-hand side cooking zone keys.

- The rear cooking zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.



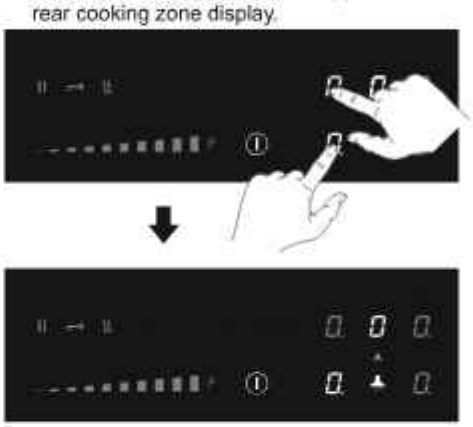
3. Set the power level by touching the slide control.

- The front cooking zone display shows the power level.

Disconnection of Multizone induction cooking zones

1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.

- The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.

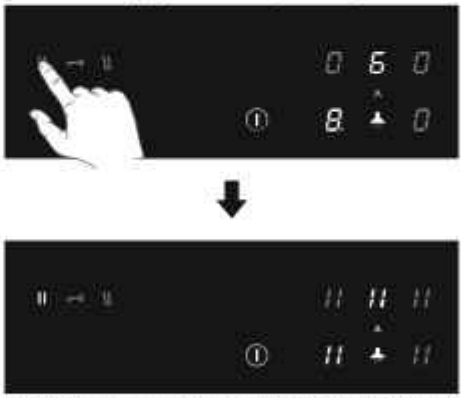


8.8 Pause cooking

This function stops the cooking activity temporarily (max. 10 minutes); timers are also paused.

1. Touch the pause key for at least 1 second.

- All the displays show the pause symbol.



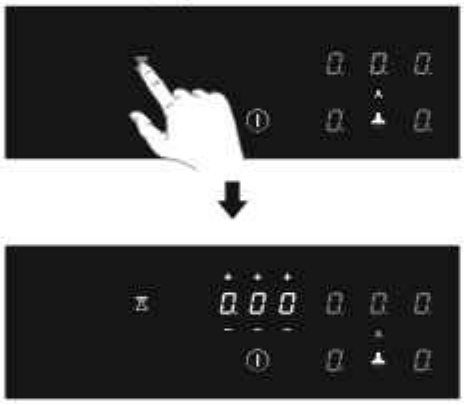
2. To continue cooking, touch the pause key for at least 1 second until it flashes.
3. Touch any other key within 10 seconds and the cooking process will continue.

- The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.

Recall function
If the hob was switched off accidentally with the On/off key, all settings can be restored using the recall function.
1. Touch the on/off key again within 5 seconds.
- The pause key is flashing.
2. Touch the pause key within 6 seconds.
- The previous settings are active again.

8.9 Using the minute minder

The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone.
The hob is switched on and no power level has been set for any cooking zone.
1. Touch the minute minder key to switch on the minute minder.
- The timer display shows '0.00'.

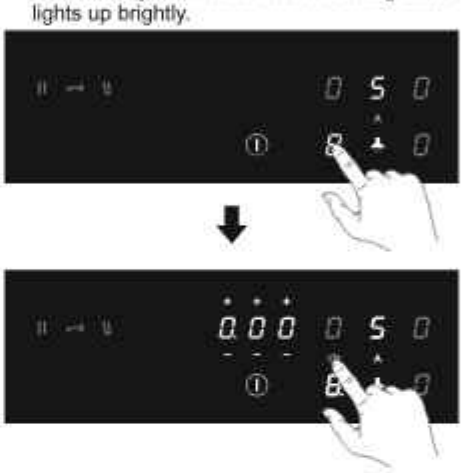


2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
- The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
- When the time is set, it will begin to countdown.
- The timer display will show the remaining time.
- The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.
- The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
3. Touch the timer display to stop the alarm.
- The alarm stops automatically after 4 minutes.

Touch the timer display and then touch the '-' key to set the time to '0.00' to switch off the minute minder before the time has passed.

8.10 Using the cooking timer

The cooking timer is connected to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
The hob is switched on and for at least one cooking zone a power level has been set.
1. Touch the desired cooking zone key.
2. Touch the timer display.
- The timer symbol of the active cooking timer lights up brightly.



3. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
- The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
- When the time is set, it will begin to countdown and the timer symbol flashes slowly.
- The timer display will show the remaining time.
- The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.
- The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
- The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
4. Touch the timer display to stop the alarm.
- The alarm stops automatically after 4 minutes.

All the cooking zones can have a cooking timer that has been set. The display will always show the time of the cooking zone with the shortest time remaining.

Changing the pre-set cooking time
The cooking time can be changed anytime

during the operation.
1. Touch the relevant cooking zone key.
2. Touch the timer display.
3. Use the '+' or '-' key to change the time.

Checking the remaining cooking time
1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.

- A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.
- The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.
- During the last 10 minutes of countdown, the remaining time will be displayed in minutes and seconds.

Switching off the cooking timer
If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:
1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to switch off the cooking timer.

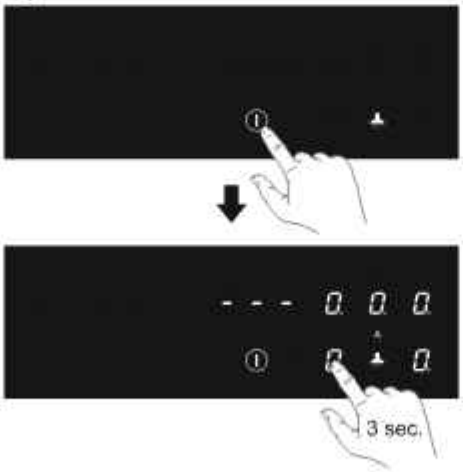
- A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.

2. Touch the '-' key(s) to set the time to '0.00'.

- The timer symbol is no longer brightly lit.

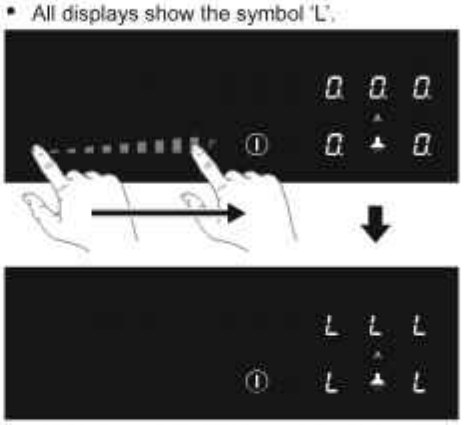
8.11 Child safety lock

To activate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.
1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.



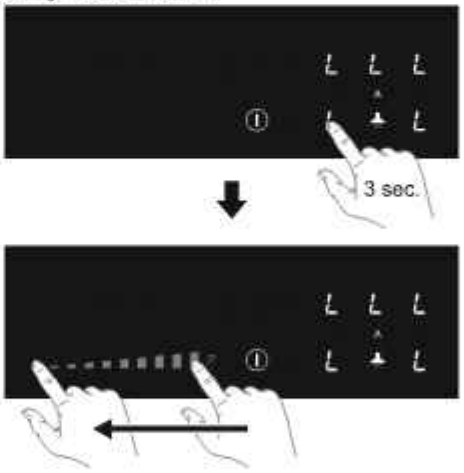
3. Release and slide your finger from 0 to 9 along the slide control.

- All displays show the symbol 'L'.



The hob is now locked. It prevents unintended switching on. After 20 seconds, the hob will switch off automatically.

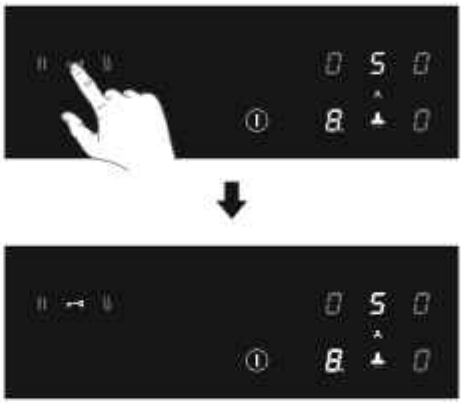
To deactivate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.
1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from 9 to 0 along the slide control.



8.12 Locking function for rapid cleaning during cooking

1. Touch the lock key.
- The lock key lights up brightly; the settings of the hob are locked to allow rapid cleaning.

2. Touch the lock key again after the rapid cleaning to switch off the function.



8.13 Cooking table

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

9. OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

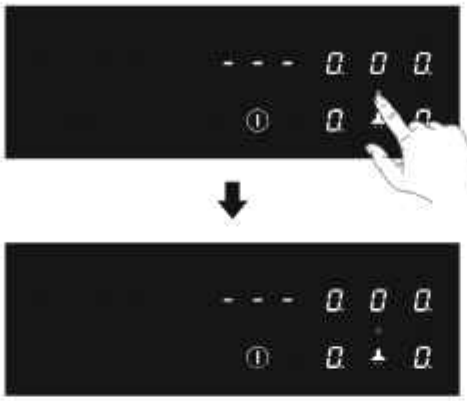
⚠ By default, the automatic extraction mode is active; the key lights up more intensely. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

Delay function:
If the hob is switched off the extractor unit will operate in follow-up mode for another 15 minutes.

9.1 Switch off the automatic extraction mode

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
- All displays light up; the induction hob is in standby mode.
- The cooking zones and the extraction unit have power level zero.

2. Touch the 'Automatic extraction mode' key.
- The 'Automatic extraction mode' key is now less brightly lit; the automatic extraction mode is switched off.

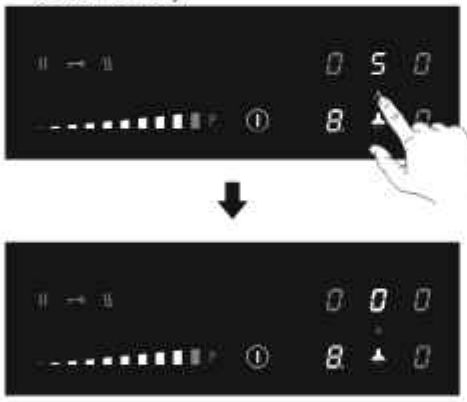


9.2 Switch off the automatic extraction mode during cooking

A cooking zone is operating (level 8) and the automatic extraction mode is active.

1. Touch the 'Automatic extraction mode' key.

- The 'Automatic extraction mode' key is now less brightly lit. The extractor unit can now be set manually.



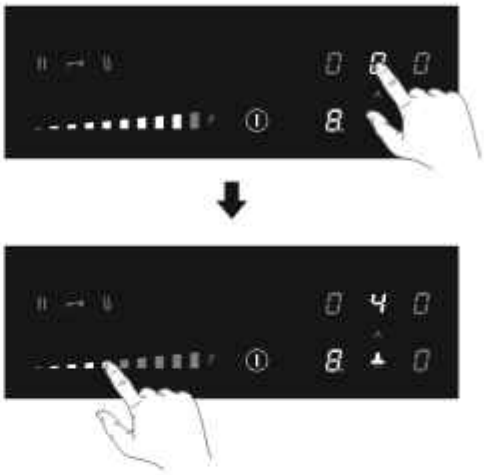
9.3 Manually switch on the extractor unit

1. Touch the extraction key.

- The display of the extractor unit lights up.

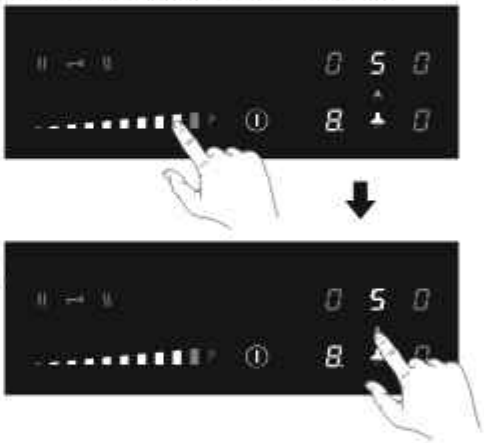
2. Set the extractor speed level within 6 seconds by touching the slide control.

- The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.
- Set a higher or lower level with the slide control.



9.4 Boost

1. Switch on the hob.
2. Touch the 'Automatic extraction mode' key to switch off the automatic extraction mode.

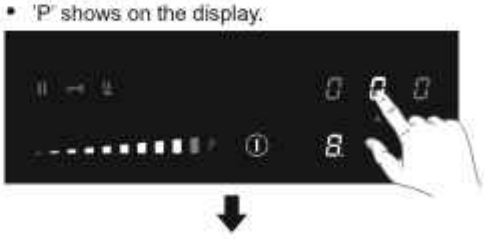


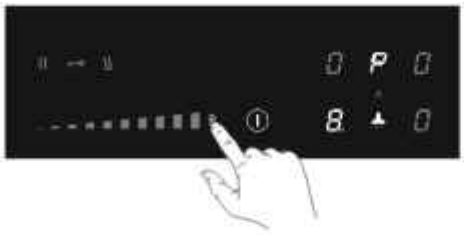
3. Touch the extraction key.

- The display of the extractor unit lights up.

4. Touch level P to select 'Boost'.

- The extractor unit switches on at speed level P (Boost).
- 'P' shows on the display.





9.5 Set a number of minutes delay time

Use this function to switch off the extractor unit with a delay of a number of minutes.

⚠ The automatic extraction mode must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key and set an extractor speed level.





3. Touch the timer display.
- The timer symbol of the extractor unit lights up brightly.

4. Use the '+' or '-' key to set the desired delay time.
- Countdown starts automatically.
- The extractor unit switches off after the time that has been set.





9.6 Saturation of the grease filter ⊞

After 100 operating hours, the grease filter symbol is illuminated; it is necessary to perform maintenance of the grease filter (see 'Maintenance/Cleaning the filters'). The grease filter saturation indication is always enabled.

9.7 Saturation of the odour filter

After 200 operating hours, a flashing 'C' will appear in the extractor unit display; it is necessary to perform maintenance of the odour filter.

By default the odour filter saturation indication is deactivated (when the extraction is operating in ducted mode). Activate the odour filter saturation indication if the extraction unit is installed as a recirculation application.

Activation of the odour filter saturation indication

1. Touch the extraction key.
2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
- The odour filter signal 'C' lights up intensely for 1 second.
- Now the symbol 'C' appears when it is necessary to perform maintenance of the odour filter.

Deactivation of the odour filter saturation indication

1. Touch the extraction key.
2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
- The odour filter symbol 'C' blinks twices.

9.8 Reset the memory of the filter saturation indication

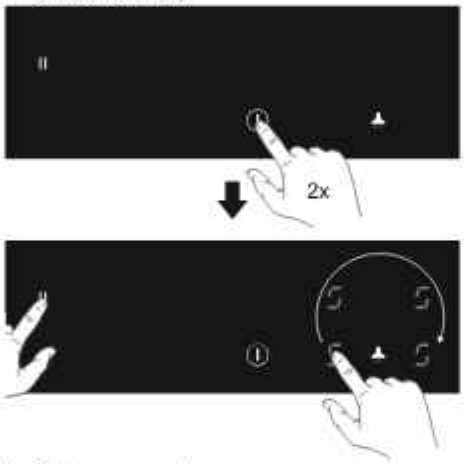
Reset the memory after replacing the grease filter and/or the odour filter.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the Key 'Automatic extraction mode' for 5 seconds.
- The grease filter symbol or the odour filter symbol will go off, and the memory starts counting over again.

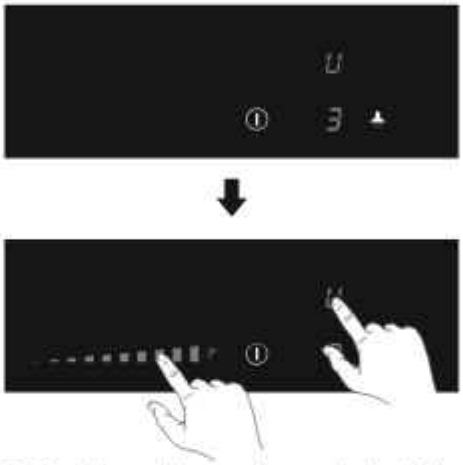
10. USER MENU

The user menu enables the user to set the signals on the hob as desired. This concerns both audio (tone and volume) and visual signals.

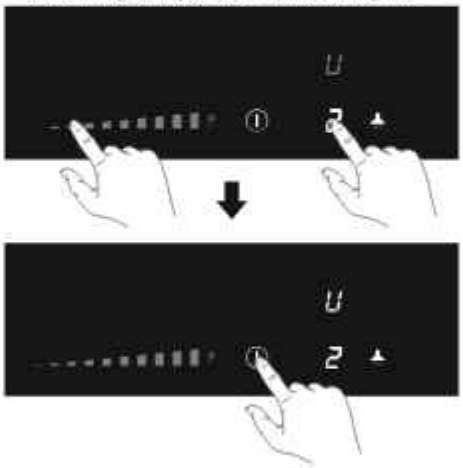
1. Touch the on/off key twice within three seconds.
- The pause key is blinking.
2. Touch and hold the pause key.
3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).



4. Release pause key.
- 'U' is flashing alternately with a number '0' on the cooking zone display on the rear left.
- The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.
5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).



6. Touch the cooking zone key on the front left and select the correct value (see table).
7. Confirm the setting; touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.



Menu code	Description	Configuration value
U2	Volume key sound	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume alarm signal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lighting level display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown animation (on or off)	0 - 1
U6	Pan detection (on or off)	0 - 1
U7	Audio signal countdown timer	0 - 1 - 2

11. POWER LIMITER

⚠ **Setting the power limiter should only be carried out by a registered and qualified installer. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.**

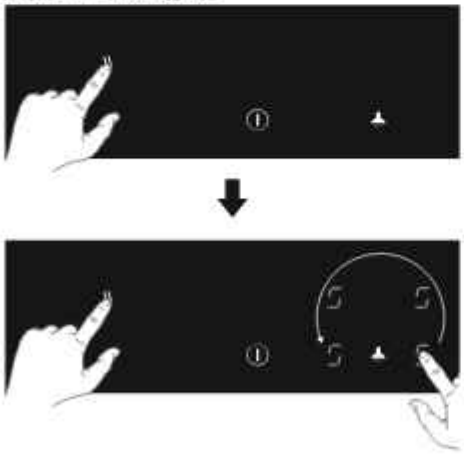
The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

- The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change it to 2800W, 3500W or 4500W.

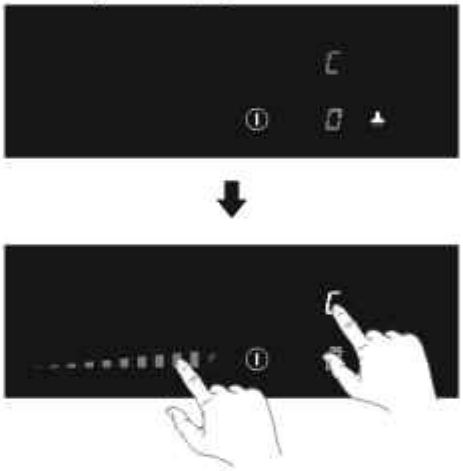
Power limiter configuration

Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

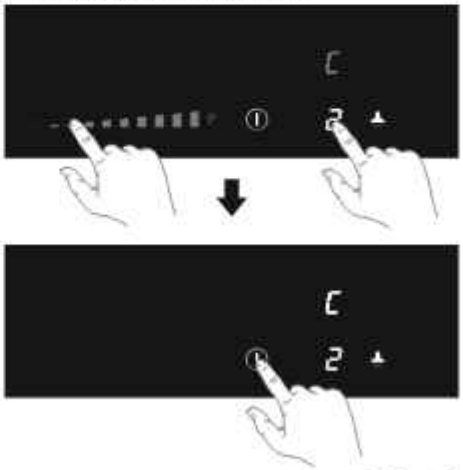
1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.
   - The keep warm key is flashing.
   - **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
   - **Make sure all cooking zones are switched off.**
3. Touch and hold the keep warm key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).



5. Release the keep warm key.
   - 'C' is flashing alternately with '0' on the cooking zone display on the rear left.
   - The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose '8' by using the slide control.
   - 'C' is flashing alternately with '8' on the cooking zone display on the rear left.



7. Touch the cooking zone key on the front left and select the power limitation wanted with the slide control (see table).
8. Then, touch and hold the On/off key until all the display segments disappear.
   - The hob is now ready for use with the selected power limiter active.



Setting slide control	Setting of the power limiter
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. CARE AND CLEANING

12.1 Cleaning

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry teacloth.

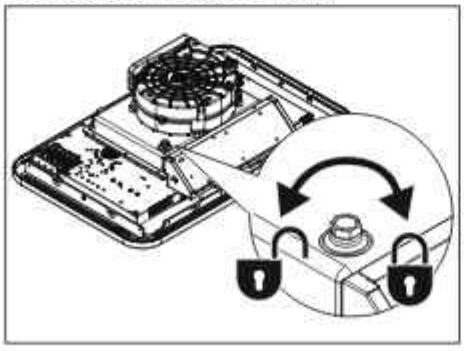
Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

⚠ **Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.**

12.2 Water collector

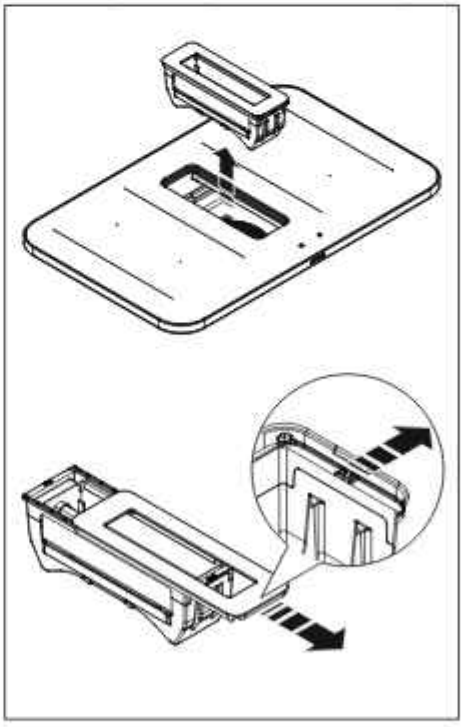
It is recommended to check and empty the water collector every two weeks.



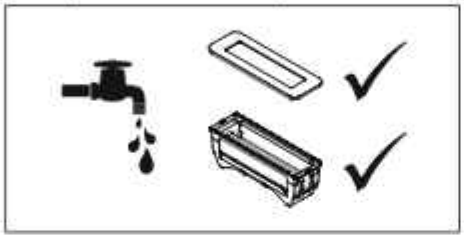


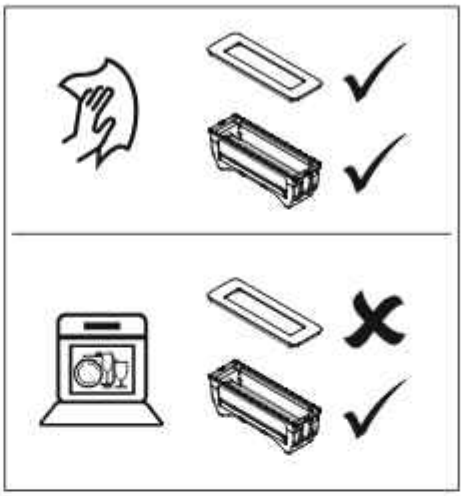
12.3 Cleaning the grid and filters

1. Remove the grid from the extraction inlet.
2. Carefully slide the grease filter off the grid.



- Clean the grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the grid in a dishwasher.
- Clean the grease filter, when in use, at least every week (or when the filter saturation indication system indicates this necessity). This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- Clean the filter with a non-aggressive detergents, preferably by hand or else in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle.





Odour filter (recirculation use)

⚠ **WARNING!**

Depending on type, filter can be or cannot be regenerated. Refer to the leaflet provided with the filter.

13. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**

If you see a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect it from the power mains. Contact the service department.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the table below. You can also take a look on our website for more information. If the problem continues, contact the service department.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high levels this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows **u**.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a to small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The time that has been set for the timer has ended.	Touch the left or right timer key to stop the alarm.

The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.
L shows on the display.	Child safety lock is activated.	See chapter 'Operation of the hob/Child safety lock'.
C shows on the display of the extractor unit.	Saturation of the odour filter.	It is necessary to perform maintenance of the odour filter (see 'Cleaning the grid and filters').
Error code **ER 03** and continuous beep.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code **ER21.**	Overheating.	Let the hob cool down.
Error code **E2.**	Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used.	Do not heat empty cookware.
Error code **E3.**	Wrong pan.	Use appropriate pans.
Error code **E8.**	Malfunction of the extractor unit. The extractor unit may be blocked.	Remove any blockages and clean the extractor unit.
Other error codes.		Contact the service department.

14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

14.1 Technical data

Hob			
		Unit	Value
Product type			Built-in
Dimensions	Width	mm	600/750/830
	Depth	mm	510/520
	Height	mm	230
Power supply voltage/frequency		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Power		W	7620
Weight		Kg	21
Extraction unit			
Airflow max* - Exhaust installation		m^3/h	450
Noise max* - Exhaust installation		dBA	63
Extraction unit power		W	220

* Maximum speed (boost excluded)

14.2 Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	210 x 190 mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	181

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity

CE UK CA

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations, and GB Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

ES 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡LEA ATENTAMENTE Y CONSÉRVELA PARA FUTURAS CONSULTAS!

1.1 Generalidades

El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de no seguir las instrucciones de seguridad y advertencias.
La garantía no cubre los daños causados por una conexión incorrecta, un montaje incorrecto o un uso incorrecto.

⚠ ¡SUPERFICIE CALIENTE!
Este aparato y las partes accesibles se calentarán durante el uso. No toque las partes calientes. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato a menos que estén bajo supervisión continua.

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos en las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite en una placa sin supervisión puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- No intente apagar NUNCA un fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y, después, cubra las llamas con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.

¡NOTA!
¡PRECAUCIÓN! El proceso de cocción debe supervisarse. A corto plazo, el proceso de cocción debe supervisarse continuamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!
Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del mismo en las instrucciones de uso como

adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

- Si se permite un cajón debajo del aparato (véanse las instrucciones de instalación), sin una parte inferior intermedia, no se debería utilizar para almacenar objetos/materiales altamente inflamables.
  Asegúrese de que haya un espacio adecuado de unos pocos centímetros entre la parte inferior de la placa y el contenido de los cajones.
- La placa sólo se debe utilizar para la preparación de comida.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- No caliente latas cerradas en la placa. Habrá una acumulación de presión que hará que las latas exploten. Usted podría resultar herido o escaldado.
- No cubra nunca el aparato con un paño o algo similar. Si el aparato sigue estando caliente o está encendido, existe un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato como encimera. El aparato puede encenderse accidentalmente o estar aún caliente, algo que significa que los objetos podrían fundirse, calentarse o incendiarse.
- No utilice el aparato a temperaturas inferiores a 5 °C.
- El aparato no debería colocarse ni utilizarse al aire libre.
- Cuando utilice la placa por primera vez, notará un “olor nuevo”. No se preocupe, esto es normal. Si la cocina está bien ventilada, el olor desaparecerá pronto.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- No abra nunca la carcasa del aparato.
- Por motivos de seguridad eléctrica, el aparato no se debe limpiar con limpiadores de alta presión o limpiadores a vapor.

- La parte superior de cerámica es extremadamente resistente, pero no irrompible. Por ejemplo, un tarro de especias o un utensilio afilado que cae sobre él podría hacer que se rompa.
- Si decide dejar de utilizar el aparato debido a un fallo, le recomendamos que quite el cable después de desconectar el enchufe de la toma de corriente. Lleve el aparato al lugar de eliminación de residuos de su municipio.

⚠ ¡ADVERTENCIA!
ADVERTENCIA: Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Placa vitrocerámica rota

- Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento de calentamiento eléctrico y aísle el aparato de la alimentación.
- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Hogares con niños y personas con necesidades especiales

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, así como por personas con capacidades físicas, psíquicas o sensoriales reducidas, o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que estén supervisados e instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.

- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No permita que los niños limpien o realicen mantenimiento en el aparato a menos que estén supervisados.
- No guarde objetos que los niños puedan encontrar interesantes en los armarios situados encima o detrás del aparato.
- Las zonas de cocción/quemadores se calientan durante el uso y permanecen calientes un rato después. Mantenga a los niños pequeños alejados de la placa durante la cocción

e inmediatamente después de ésta.

1.2 Placa de inducción con extractor integrado

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa de cocción, ya que podrían calentarse.
- El proceso de cocción se parará automáticamente en cuanto quite la sartén de la placa. Acostúmbrese a apagar la zona de cocción o la placa manualmente para evitar encender el aparato accidentalmente.
- Después de su uso, apague el elemento de la placa con los controles y no confíe sólo en el detector de sartenes.
- Recuerde que, si la placa se utiliza con un ajuste alto, el tiempo de calentamiento será muy corto. No deje la placa desatendida si está utilizando una zona en un ajuste alto.
- Cuando utilice la placa de inducción, mantenga los objetos que sean sensibles a los campos magnéticos (tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, discos, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Aconsejamos a cualquier persona con marcapasos que consulte primero a su cardiólogo.
- No utilice nunca papel de aluminio para cocinar ni coloque productos envasados en aluminio sobre la placa. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su dispositivo.

⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡Riesgo de muerte, el peligro de envenenamiento por la compuerta de contratiro de gases de combustión!

- No utilice nunca el aparato para extraer aire mientras utiliza una cocina que consuma aire de la habitación, a menos que la habitación esté suficientemente ventilada. Los aparatos de cocina que consumen aire en la habitación (como equipos que se calientan con gas, aceite, madera o carbón, géiseres, aparatos de agua caliente) extraen el aire de combustión de la habitación y transportan estos gases fuera a través de la salida (por

ejemplo, chimenea).
En combinación con una campana extractora activada, el aire se extrae de la cocina y de las habitaciones adyacentes. Esto crea una presión negativa si el suministro de aire es insuficiente. Los gases venenosos de la chimenea o el canal de salida son después enviados de vuelta a la zona de estar.

- ¡Proporcionar siempre una ventilación adecuada!
- Cuando la unidad de extracción y los aparatos alimentados con energía distinta de la electricidad estén funcionando simultáneamente, la presión negativa en la sala no deberá superar los 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Deben cumplirse las normativas locales relativas a la descarga de aire.

⚠ ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

Evite el riesgo de descarga eléctrica; asegúrese de que el aparato está apagado antes de limpiarlo.

- ¡No use la unidad de extracción si el filtro de grasa no se ha instalado correctamente!
- Para evitar que la grasa caliente se queme, sólo debería freír bajo una supervisión continua.
- Limpie los filtros a tiempo.
- ¡Siga las instrucciones del manual para limpiar o sustituir los filtros de grasa y/o los filtros de carbón!

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- Hay riesgo de incendio si no se siguen las instrucciones de limpieza o sustitución de los filtros de grasa y/o de carbón.
- Los depósitos de grasa en los filtros de grasa metálicos pueden provocar un incendio. No flamee nunca en una zona de cocción con el extractor encendido. Las llamas altas pueden causar un incendio. Utilice siempre el aparato con el filtro de grasa metálico. Limpie el filtro de grasa frecuentemente.
- La grasa o el aceite sobrecalentados pueden provocar un incendio. Supervise siempre el calentamiento de la grasa y

el aceite. No apague nunca un fuego con agua; use siempre una manta ignífuga, una tapa o una placa.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
Este dispositivo sólo debería ser conectado por un instalador registrado.

Si no se siguen las instrucciones y advertencias de seguridad, el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños resultantes.

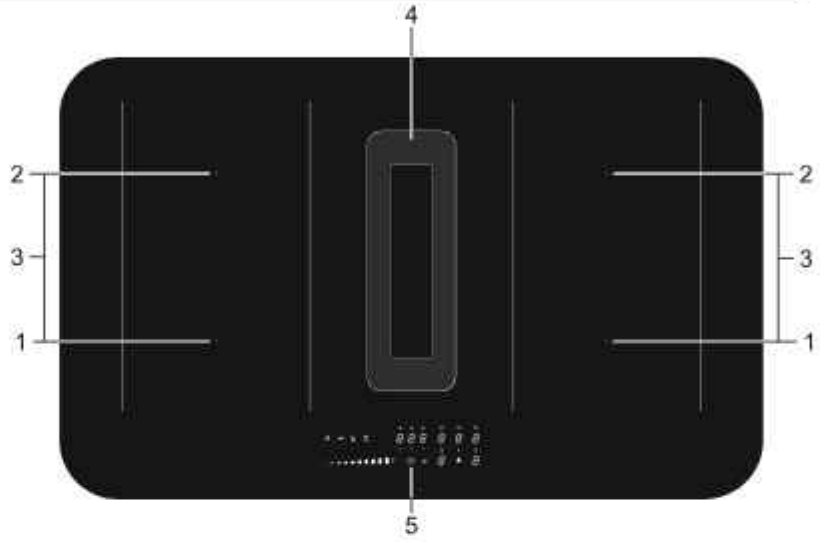
- Este dispositivo sólo debería ser conectado por un instalador registrado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tensión, frecuencia, naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- El voltaje, la frecuencia, la potencia, el tipo de gas y el país para el que se ha diseñado el aparato se indican en la placa de características del mismo.
- Compruebe si el aparato presenta daños debidos al transporte.
- No conecte un aparato dañado.
- Las paredes y la encimera que rodean al aparato deben ser resistentes al calor hasta al menos 105 °C.
- La encimera en la que se coloca la placa debería ser plana.
- Las campanas extractoras y otros aparatos que extraen vapores de la cocción pueden afectar al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otro combustible (incluidos los de otras salas) por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden llevar potencialmente a envenenamiento por monóxido de carbono. Después de instalar una campana de extracción u otro extractor de vapor, el funcionamiento de los aparatos de extracción de gases de combustión deberá ser comprobado por una persona competente para asegurarse de que los gases de combustión no vuelven a fluir.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ **¡DESCARGA ELÉCTRICA!**
Este aparato debe estar conectado a tierra.

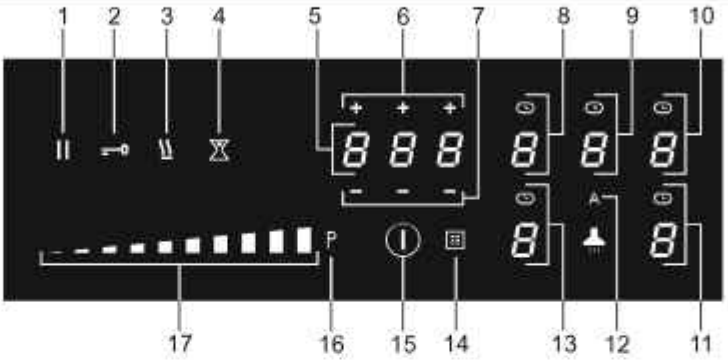
- La conexión eléctrica debe cumplir con las normativas nacionales y locales.
- Para aparatos de clase I, compruebe que el sistema eléctrico de su hogar disponga de una conexión a tierra adecuada.
- La toma de corriente de la pared y el enchufe deberían ser siempre accesibles.
- Si un aparato estacionario no está equipado con un cable de alimentación y un enchufe, o con otros medios de desconexión de la red eléctrica que tengan una separación de contacto en todos los polos que proporcionen una desconexión completa en caso según las condiciones de la categoría III, los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. Esto también es aplicable a aparatos con cable de alimentación y enchufe cuando no se puede acceder al enchufe después de instalar el aparato. El uso de un interruptor omnipolar con una separación de contacto de al menos 3 mm instalado en el cableado fijo cumplirá con este requisito.
- El cable de alimentación debe colgar libremente y no debería introducirse a través de un cajón.
- Para la conexión, utilice un cable aprobado con los diámetros de cable apropiados para la conexión. La carcasa del cable debería ser de caucho (preferiblemente de tipo H05V2V2 o H07V2V2).
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características está conforme con el voltaje de su red eléctrica.
- La conexión debería ajustarse a la corriente y a los fusibles.
- El aparato no se debería conectar a la red a través de un adaptador multienchufe o alargador, ya que no se puede garantizar el uso seguro del equipo.
- Después de la instalación, las piezas que llevan corriente eléctrica y las piezas aisladas deberán estar protegidas contra el contacto.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!**
  Si no se utilizan tornillos o fijaciones para la instalación como se describe en las instrucciones de instalación, se puede producir una descarga eléctrica.

3. DESCRIPCIÓN



1. Zona de cocción frontal 210 x 190 mm / 2,1 kW (refuerzo 3,0 kW)
2. Zona de cocción trasera 210 x 190 mm / 2,1 kW (refuerzo 3,0 kW)
3. Zonas de cocción conectadas 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Extractor
5. Panel de control

4. PANEL DE CONTROL



1. Tecla de pausa
2. Tecla de bloqueo
3. Tecla mantenimiento calor
4. Tecla minutero
5. Pantalla temporizador
6. Temporizador tecla más
7. Temporizador tecla menos
8. Tecla de la zona de cocción trasera izquierda (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
9. Llave de extracción (pantalla unidad extractor) y símbolo del temporizador
10. Tecla de la zona de cocción trasera derecha (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
11. Tecla de la zona de cocción frontal derecha (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
12. Tecla modo de extracción automático
    Por defecto, el modo automático está activo. Cuando se selecciona una zona de cocción y se configura un nivel de potencia (>2), el extractor se enciende automáticamente y configura el nivel de extracción necesario.
13. Tecla de la zona de cocción frontal izquierda (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
14. Símbolo del filtro de grasa
15. Tecla encendido/apagado
16. Tecla de sobrecalentamiento para una zona de cocción y para la extracción
17. Control deslizante (desde la posición 0 a la posición 9) para: configurar un valor para una zona de cocción y para la extracción

5. INDICACIONES EN LA PANTALLA

Indicación de la zona de cocción

	Nivel de potencia; 1 = nivel bajo / 9 = nivel alto.
	Nivel de refuerzo activo.
	No hay una sartén (adecuada) en la zona de cocción (símbolo de detección de la sartén).
	Indicador de calor residual; la placa dispone de un indicador de calor residual para cada zona de cocción para mostrar aquellas que aún están calientes. ¡Aunque la placa esté apagada, el indicador **'H'** permanecerá encendido mientras la zona de cocción esté caliente! Evite tocarlas cuando este indicador esté encendido. **¡Peligro! Riesgo de quemaduras.**
	Bloqueo de seguridad de niños activo.
	Función de calentamiento automático activa.
	Función mantenimiento de calor activa.
	Función de pausa activa.
	Zonas de inducción del Multizone conectado activas.

Pantalla unidad extractor

	Nivel de velocidad extractor: 1 = nivel bajo / 8 = nivel alto.
	Niveles de refuerzo activos.
	Indicación de saturación del filtro de olores.

Pantalla temporizador



No se ha configurado el temporizador.



Se ha configurado el temporizador (1 hora y 25 minutos).

6. SEGURIDAD

⚠ Antes del uso, lea las instrucciones de seguridad.

6.1 Seguridad de temperatura

Un sensor mide continuamente la temperatura de determinadas partes de la placa. Cada zona de cocción está equipada con un sensor que mide la temperatura del fondo de la sartén para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento cuando la sartén hierve seca. En caso de aumentos de temperatura demasiado altos, el nivel de cocción se reduce automáticamente o la placa se apaga automáticamente.

6.2 Limitador del tiempo de cocción

⚠ El limitador del tiempo de cocción es una función de seguridad de su aparato de cocción. Funcionará si olvida apagar su placa. En función del nivel de potencia que haya elegido, el tiempo de cocción se limitará de la siguiente manera:

Nivel de potencia	**Tiempo de funcionamiento máximo (en horas, minutos)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (a continuación, vuelve al nivel 9)

6.3 Control de la potencia

Dos zonas de cocción, una delante de la otra, actúan entre sí. Cuando ambas zonas de cocción se encienden al mismo tiempo, la potencia se comparte automáticamente entre ellas. Cuando se selecciona la función Boost (Refuerzo), la otra zona de cocción se configura a un nivel algo más bajo. Si una zona de cocción se configura en Boost y desea configurar la otra a la posición 9, la zona de cocción con Boost (refuerzo) cambiará automáticamente a una posición inferior. Función de calentamiento automático desactivada.

7. ANTES DEL PRIMER USO

7.1 Uso de las teclas táctiles y el control deslizante

Coloque la punta de su dedo sobre una tecla o el control deslizante para lograr los mejores resultados. No tiene que ejercer presión. Las teclas táctiles sólo reaccionan ante una ligera presión de la punta de un dedo.
No utilice los controles con ningún otro objeto.

7.2 Ruidos de inducción

Un sonido de tictac

Esto es causado por el limitador de capacidad de las zonas izquierda y derecha. El tictac también puede ocurrir a niveles de cocción

más bajos.

Las sartenes hacen ruido
Las sartenes pueden hacer algo de ruido durante la cocción. Esto es causado por la energía que fluye de la placa a la cacerola. A niveles altos, esto es perfectamente normal para algunas sartenes. No dañará ni las sartenes ni la placa.

El ventilador hace ruido
Para aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, el aparato está equipado con un ventilador. Si utiliza el aparato de forma intensa, el ventilador se activa para enfriarlo y oirá un sonido de zumbido. El ventilador funciona durante varios minutos después de que se haya apagado la placa.

7.3 Sartenes apropiadas

La cocción por inducción requiere una sartén con un fondo plano grueso (mínimo 2,25 mm). Utilice sartenes de material magnético o sartenes con un fondo tipo sándwich. Las mejores sartenes para usar tienen la marca de calidad Class Induction (Clase de Inducción). Otras sartenes dan un rendimiento inferior. Las sartenes hechas de cobre, aluminio o material cerámico no son apropiadas.

⚠ Use sólo sartenes con un fondo plano. Un fondo hueco o redondeado puede interferir en el funcionamiento de la protección de cocción vacía, haciendo que el aparato se caliente demasiado. Esto puede provocar daños. El daño causado por el uso de sartenes que no sean apropiadas o que hiervan en seco queda excluido de la garantía.

⚠ Las sartenes que se han utilizado en una placa de gas no se pueden utilizar en una placa de inducción.

⚠ ¡Tenga cuidado con las sartenes de chapa de acero esmaltadas! El esmalte se puede dañar a ajustes altos si la sartén está demasiado seca. Los ajustes del nivel de potencia altos pueden hacer que el fondo de la sartén se deforme.

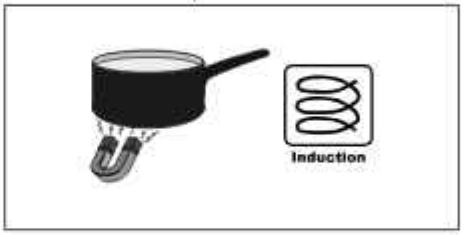
Diámetro mínimo de la sartén
El diámetro mínimo de la sartén por zona es el siguiente:

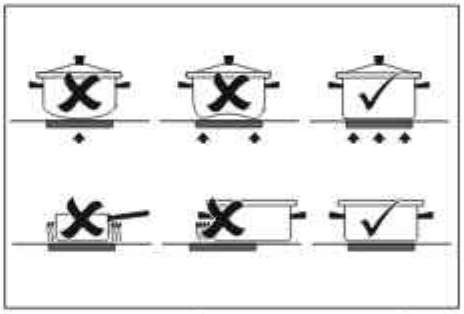
- Ø 160 mm: diámetro mínimo de la sartén 90 mm.
- Ø 200 mm: diámetro mínimo de la sartén 110 mm.
- Zona octa: diámetro mínimo de la sartén 110 mm.

Obtendrá los mejores resultados utilizando una sartén con el mismo diámetro que la zona. Si una sartén es demasiado pequeña, la zona no funcionará.

Una sartén utilizada en las zonas de cocción por inducción del Bridge conectado debe tener un diámetro de al menos 230 mm.

⚠ Los granos de arena pueden causar rasguños que no se pueden quitar. Coloque sólo sartenes con fondo limpio en la placa. Le recomendamos que levante las sartenes y no las deslice sobre la placa.





7.4 Detección de la sartén

- El sistema de detección de sartén detecta automáticamente una sartén que se coloca en una zona de cocción. El indicador de esta zona de cocción se ilumina más intensamente y el punto deja de parpadear.
- Si la placa no detecta una sartén (ferrosa) después de colocar una sartén en una zona de cocción, el símbolo de detección de sartenes parpadea en la pantalla. Después de 20 segundos, la zona de cocción se apaga.

7.5 Niveles de cocción

Las zonas de cocción tienen 9 niveles y un nivel de 'boost' (P). Ajuste el nivel de cocción tocando y deslizando sobre el control deslizante. Al deslizar por el control deslizante, se cambia el ajuste de cocción. Al moverse hacia la derecha, el nivel aumenta, mientras que al moverse hacia la izquierda disminuye el

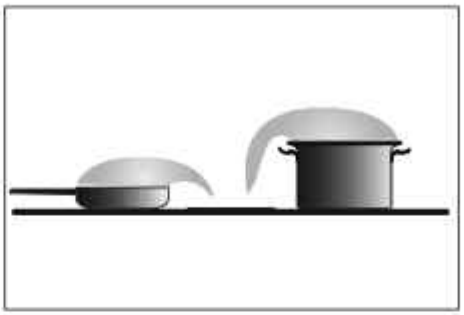
nivel. Al alejar su dedo del control deslizante, la zona de cocción comienza a funcionar en el nivel configurado.

Función Boost

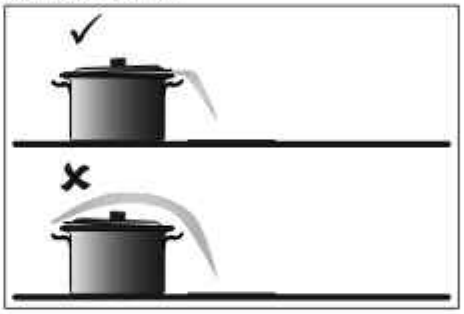
- Puede utilizar la función 'Boost' para cocinar al nivel más alto de cocción durante un breve periodo de tiempo (máx. 5 minutos). Después del tiempo máximo de boost, la potencia se reducirá a la posición 9.
- La función Boost no está disponible cuando las zonas de cocción por inducción Bridge están conectadas!

7.6 Uso de la compuerta de contratiro





Cocinar preferentemente con una tapa sobre la sartén, esto reduce los olores de cocción y el consumo de energía. Si lo desea, coloque la tapa en la sartén en ángulo con la abertura en el lado del escape. Esto garantiza una extracción óptima.



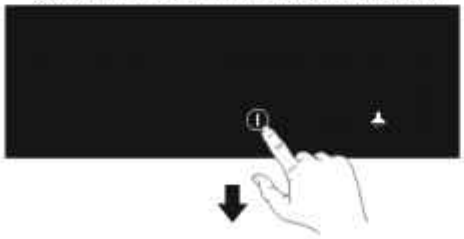
8. FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

⚠ Por favor, antes de empezar a cocinar, lea atentamente el capítulo "Antes del primer uso". Esto evita un uso incorrecto de la placa.

8.1 Inicio de la cocción

1. Toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.

- Se encienden todas los indicadores; la placa de inducción está en modo de espera.
- Las zonas de cocción y la unidad de extracción tienen un nivel de potencia cero.





Si la placa no se utiliza durante 20 segundos, se apagará automáticamente.

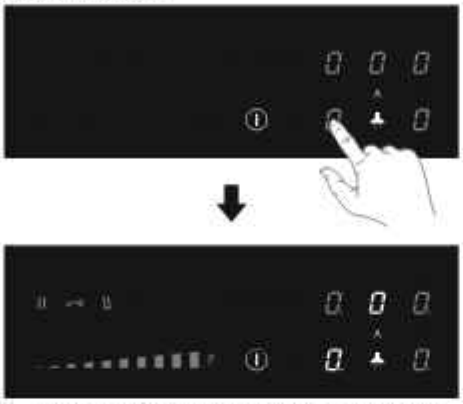
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción.

- La zona de cocción detecta automáticamente la sartén; el indicador de esta zona de cocción se ilumina más intensamente y el punto deja de parpadear.

Mientras el punto no parpadee, se selecciona la zona de cocción y el nivel de potencia pued econfigurado.

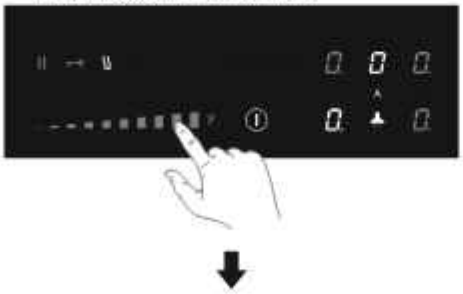
3. Cuando haya transcurrido el tiempo de respuesta, o durante la cocción, puede activar

la zona de cocción seleccionando manualmente el indicador de la zona de cocción deseada.



4. En unos 10 segundos, configure el nivel de potencia tocando el control deslizante.

- La zona de cocción comienza en el nivel que se ha configurado.
- La unidad de extracción se activa automáticamente desde la posición 3. La unidad de extracción se puede conectar manualmente en las posiciones 1 y 2.
- La unidad del extractor se activa automáticamente con la velocidad de extracción necesaria. Por defecto, el modo de extracción automático está activo.
- Configure un nivel más alto o más bajo con el control deslizante.
- Toque la tecla 'Modo de extracción automático' para desactivar el modo de extracción automático.
  Ahora, la extracción se puede configurar manualmente, si así se desea. Véase 'Funcionamiento de la unidad del extractor'.
- Después de 10 segundos, el control deslizante se apagará y el contador del tiempo de cocción se ocultará.





8.2 Boost

Puede utilizar la función Boost para cocinar durante un máximo de 5 minutos al nivel de cocción más alto. Puede utilizar la función Boost para un máximo de dos zonas de cocción al mismo tiempo.

1. Toque el nivel de potencia P para seleccionar la función Boost.

- 'P' se muestra en la pantalla.
- Después del tiempo máximo de boost, la potencia se reducirá al nivel de potencia 9.

8.3 Símbolo de detección de la sartén

Cuando el símbolo de detección de la sartén aparece en la pantalla:



- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta;
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción;
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada adecuadamente en la zona de cocción. La zona de cocción no funcionará a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

8.4 Fin de la cocción

1. Configure el nivel de potencia en '0' para apagar la zona de cocción.
2. Apague la placa de inducción tocando la tecla de encendido/apagado.

⚠ El símbolo **H** aparecerá en la pantalla de la zona de cocción que es demasiado caliente para tocarla. El símbolo desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía; si desea calentar otras sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

8.5 Activación de la función de calentamiento automático

Esta función ajusta la zona de cocción al nivel más alto para que la sartén alcance rápidamente la temperatura requerida. Después de un intervalo de tiempo determinado, el nivel de potencia vuelve al nivel establecido. Esta función está disponible para el nivel de potencia 1 a 8.

Nivel de potencia	Tiempo (segundos) del calentamiento automático
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	no disponible
P	no disponible

1. Encienda la placa y seleccione la zona de cocción deseada.
2. Mantenga apretado el control deslizante durante al menos 3 segundos en el nivel deseado (de 1 a 8).

- Aparece una 'A' en la pantalla alternando con el nivel de potencia seleccionado. Una vez transcurrido el tiempo de calentamiento automático, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel seleccionado, que se mostrará de forma permanente en la pantalla.

3. Para parar la función de calentamiento automático, seleccione la zona de cocción y toque el control deslizante.

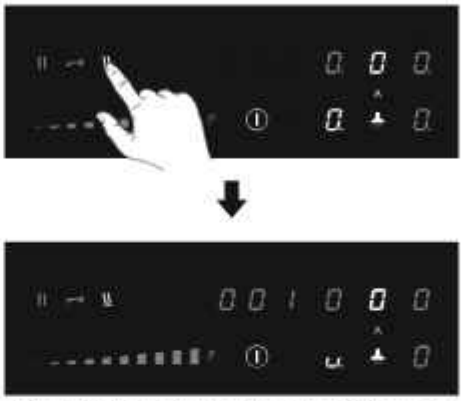
8.6 Activación de la función de mantenimiento del calor

1. Encienda la placa y coloque una sartén adecuada en una zona de cocción.
2. Toque la tecla de la zona de cocción de la zona de cocción deseada.

- El '0' de la zona de cocción seleccionada se iluminará claramente y sonará un solo pitido.

3. Toque la tecla mantener caliente.

- El símbolo de mantenimiento del calor 'u' aparece en la pantalla. Se selecciona la función de mantenimiento del calor.



4. Configure el nivel de potencia en '0' o toque la tecla KEEP WARM para desactivar la función de mantenimiento del calor.

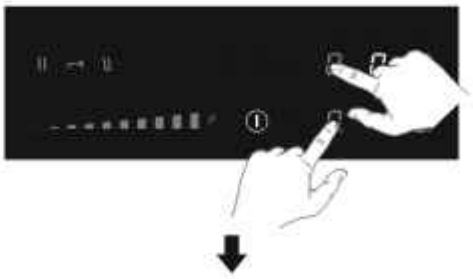
8.7 Coonexión de las zonas de cocción por inducción del Multizone

Se pueden conectar dos zonas de cocción por inducción Multizone entre sí. Esto crea una zona grande que se puede utilizar, por ejemplo, con una placa de grill o una sartén de pescado en el mismo nivel de potencia.
La sartén debe ser lo suficientemente grande para cubrir los centros de la zona de cocción de inducción del Multizone delantera y trasera (al menos 23 cm).

Conexión de las zonas de cocción por inducción del Multizone

1. Encienda la placa.
2. Pulse simultáneamente las teclas de la zona de cocción izquierda o derecha.

- La pantalla de la zona de cocción trasera muestra un símbolo de conexión para indicar que las dos zonas de cocción están conectadas.





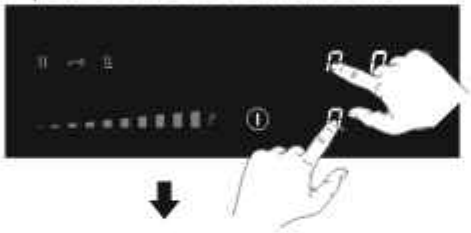
3. Configure el nivel de potencia tocando el control deslizante.

- La pantalla de la zona de cocción delantera muestra el nivel de potencia.

Desconexión de las zonas de cocción por inducción del Multizone

1. Toque al mismo tiempo las teclas de la zona de cocción de las zonas de cocción conectadas.

- El símbolo de conexión desaparecerá en la pantalla de la zona de cocción trasera.





8.8 Pausa de la cocción

Esta función para temporalmente la actividad de cocción (máx. 10 minutos); los temporizadores también se pausan.

1. Toque la tecla de pausa durante al menos 1 segundo.

- Todas las pantallas muestran el símbolo de pausa.





2. Para seguir cocinando, toque la tecla de pausa durante al menos 1 segundo hasta que parpadee.
3. Toque cualquier otra tecla antes de que transcurran 10 segundos y el proceso de cocción continuará.

- La placa se apagará automáticamente después de 10 minutos si la función de pausa no se desactiva mientras tanto.

Función de Recall

Si la placa se apagó accidentalmente con la tecla de encendido/apagado, todas las configuraciones se pueden restaurar con la función de recuperación.

1. Vuelva a tocar la tecla de encendido/apagado antes de que transcurran 5 segundos.

- La tecla de pausa parpadea.

2. Toque la tecla de pausa antes de que transcurran 6 segundos.

- Las configuraciones anteriores se activan de nuevo.

8.9 Uso del minutero

El minutero no está conectado a una zona de cocción. El minutero no apaga una zona de cocción.

La placa está encendida y no se ha configurado ningún nivel de potencia para ninguna zona de cocción.

1. Toque la tecla del minutero para encender el minutero.

- La pantalla del temporizador muestra '0.00'.





2. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo deseado (de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos).

- La posición izquierda de la pantalla del temporizador muestra las horas, las otras posiciones muestran los minutos.
- Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás.
- La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante.
- Los últimos 10 minutos se mostrarán en minutos y segundos.
- El temporizador parpadea y la alarma suena una vez transcurrido el tiempo configurado.

3. Toque la pantalla del temporizador para parar la alarma.

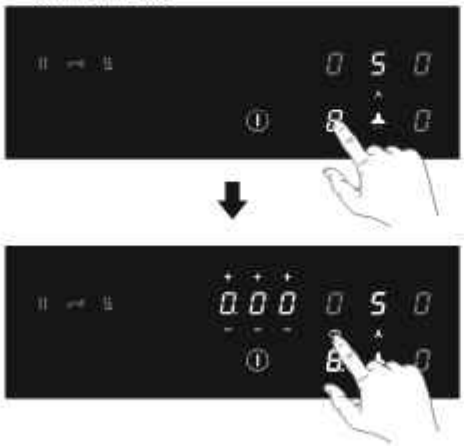
- La alarma se para automáticamente después de 4 minutos.

Toque la pantalla del temporizador y, a continuación, toque la tecla '-' para configurar el tiempo en '0,00' y apagar el minutero antes de que haya transcurrido el tiempo.

8.10 Uso del temporizador de cocción

El temporizador de cocción está conectado a una zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo configurado, la zona de cocción se apagará automáticamente.
La placa está encendida y se ha configurado un nivel de potencia para al menos una zona de cocción.
1. Toque la tecla de la zona de cocción deseada.
2. Toque la pantalla del temporizador.

- El símbolo del temporizador del temporizador de cocción activo se ilumina de forma brillante.



3. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo deseado (de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos).

- La posición izquierda de la pantalla del temporizador muestra las horas, las otras posiciones muestran los minutos.
- Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás y el símbolo del temporizador parpadeará lentamente.
- La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante.
- Los últimos 10 minutos se mostrarán en minutos y segundos.
- La zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo configurado.
- El temporizador parpadea y la alarma suena una vez transcurrido el tiempo configurado.

4. Toque la pantalla del temporizador para parar la alarma.

- La alarma se para automáticamente después de 4 minutos.

Todas las zonas de cocción pueden tener un temporizador de cocción que ha sido configurado. La pantalla siempre mostrará el tiempo de la zona de cocción con el tiempo restante más corto.

Cambio del tiempo de cocción preconfigurado

El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.
1. Toque la tecla de la zona de cocción pertinente.
2. Toque la pantalla del temporizador.
3. Utilice la tecla '+' o '-' para cambiar el tiempo.

Comprobación del tiempo de cocción restante

1. Toque la tecla de la zona de cocción para seleccionar la zona en la que desea ver el tiempo restante.

- Una zona conectada al temporizador de cocción se identifica mediante un símbolo de temporizador parpadeante situado encima de la pantalla de la zona de cocción.
- El temporizador mostrará el tiempo restante de la zona de cocción seleccionada.
- Durante los últimos 10 minutos de la cuenta atrás, el tiempo restante se mostrará en minutos y segundos.

Apagado del temporizador de cocción

Si desea apagar el temporizador de cocción antes del final del tiempo preconfigurado:
1. Toque la tecla de la zona de cocción para

seleccionar la zona en la que desea apagar el temporizador de cocción.

- Una zona conectada al temporizador de cocción se identifica mediante un símbolo de temporizador parpadeante situado encima de la pantalla de la zona de cocción.

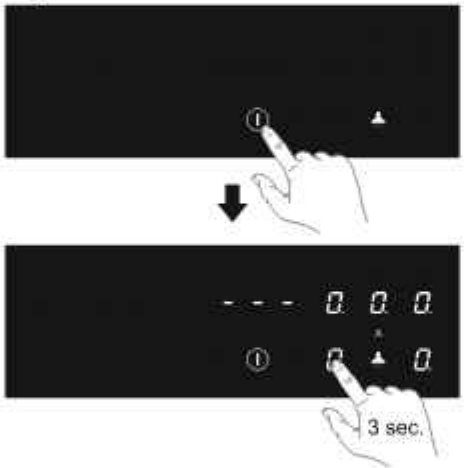
2. Toque la tecla o teclas '-' para configurar el tiempo en '0,00'.

- El símbolo del temporizador ya no se ilumina brillantemente.

8.11 Bloqueo de seguridad de niños

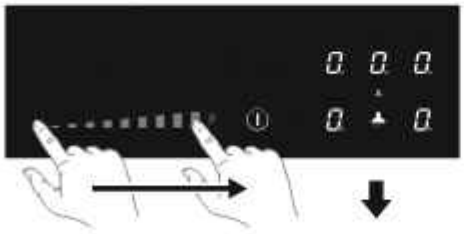
Para activar el bloqueo de seguridad de niños, los pasos descritos deben completarse en un lapso de 10 segundos.

1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada cualquiera de las teclas de la zona de cocción durante 3 segundos.



3. Suelte y deslice su dedo de 0 a 9 a lo largo del control deslizante.

- Todas las pantallas muestran el símbolo 'L'.

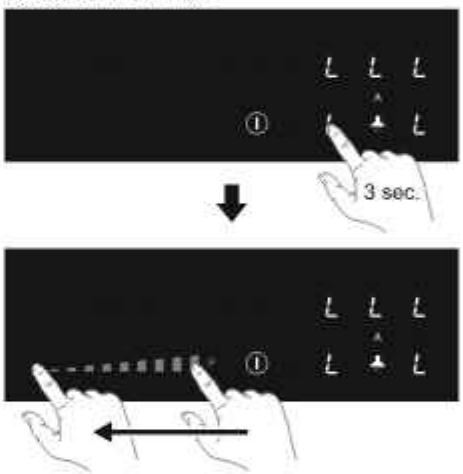




Ahora la placa está bloqueada. Evita el encendido no intencionado. Después de 20 segundos, la placa se apagará automáticamente.

Para desactivar el bloqueo de seguridad de niños, los pasos descritos deben completarse en un lapso de 10 segundos.

1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada cualquiera de las teclas de la zona de cocción durante 3 segundos.
3. Suelte y deslice su dedo de 9 a 0 a lo largo del control deslizante.

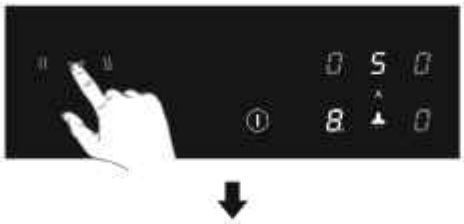


8.12 Función de bloqueo para una limpieza rápida durante la cocción

1. Toque la tecla de bloqueo.

- La tecla de bloqueo se ilumina de forma brillante; las configuraciones de la placa se bloquean para permitir una limpieza rápida.

2. Vuelva a tocar la tecla de bloqueo después de la limpieza rápida para desactivar la función.





8.13 Tabla de cocción

Nivel de potencia	Método de cocción	Usar para
1	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
2	Derretir, calentar ligeramente	Mantequilla, chocolate, gelatina, salsas
3	Llevar a temperatura	Arroz
4	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
5	Cocción larga, espesar, guisar	Verduras, patatas, salsas, fruta, pescado
6	Cocción larga, estofar	Pasta, sopas, carne estofada
7	Fritura ligera	Rösti (torta de patatas), tortillas, alimentos rebozados y fritos, salchichas
8	Fritura, fritura por inmersión	Carne, patatas fritas
9	Fritura rápida a temperatura alta	Bistecs
P	Calentamiento rápido	Hervir agua

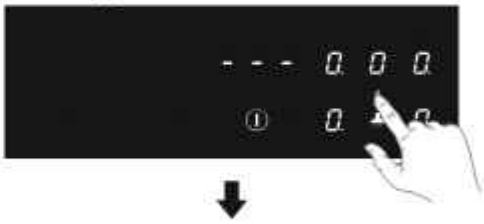
9. FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD DEL EXTRACTOR

⚠ Por defecto, el modo de extracción automático está activo; la tecla se ilumina más intensamente. En el modo de extracción automático, el nivel de extracción se ajusta automáticamente al uso de las zonas de cocción.

Función de Delay:
Si la placa está apagada, la unidad del extractor funcionará en el modo de seguimiento durante otros 15 minutos.

9.1 Apagado del modo de extracción automático

1. Toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.
   - Se encienden todas los indicadores; la placa de inducción está en modo de espera.
   - Las zonas de cocción y la unidad de extracción tienen un nivel de potencia cero.
2. Toque la tecla del 'modo de extracción automático'.
   - La tecla 'Modo de extracción automático' está ahora iluminada de manera menos brillante; el modo de extracción automática está apagado.

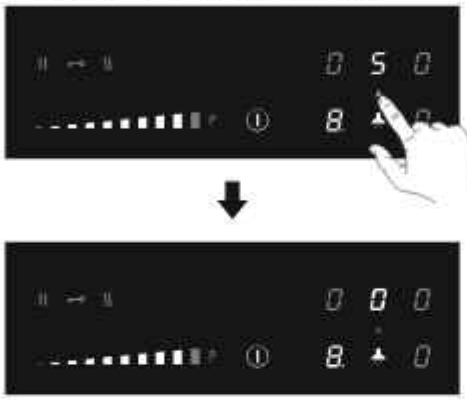




9.2 Apagado del modo de extracción automático durante la cocción

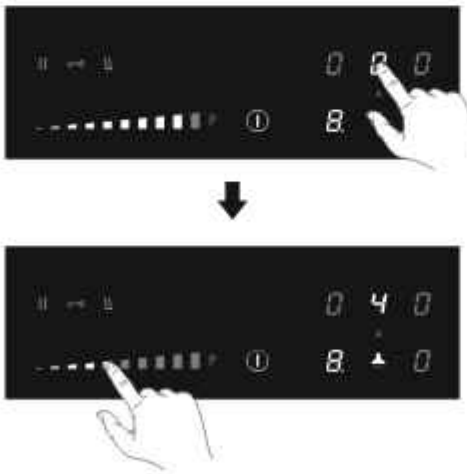
Hay una zona de cocción en funcionamiento (nivel 8) y el modo de extracción automático

está activo.
1. Toque la tecla del 'modo de extracción automático'.
- La tecla 'Modo de extracción automático' está ahora iluminada de manera menos brillante. Ahora se puede configurar manualmente la unidad del extractor.



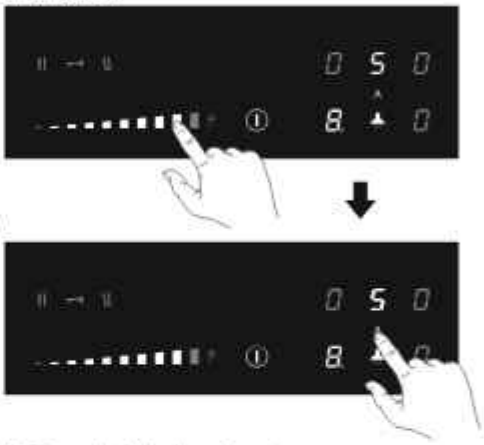
9.3 Encendido manual de la unidad del extractor

1. Toque la tecla de extracción.
- La pantalla de la unidad del extractor se enciende.
2. Configure el nivel de velocidad del extractor, antes de que transcurran 6 segundos, tocando el control deslizante.
- La unidad del extractor se enciende con la velocidad de extracción que ha sido configurada.
- Configure un nivel más alto o más bajo con el control deslizante.

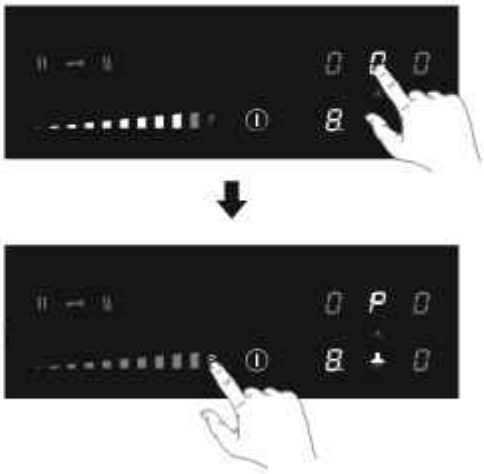


9.4 Boost

1. Encienda la placa.
2. Toque la tecla 'Modo de extracción automático' para apagar el modo de extracción automático.



3. Toque la tecla de extracción.
- La pantalla de la unidad del extractor se enciende.
4. Toque el nivel P para seleccionar 'Boost'.
- La unidad del extractor se enciende a nivel de velocidad P (Boost).
- 'P' se muestra en la pantalla.



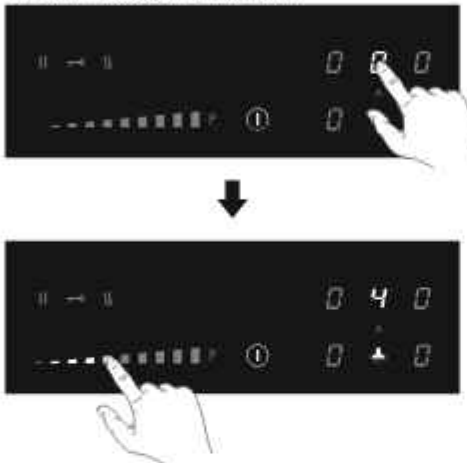
9.5 Configurar varios minutos de tiempo de retardo

Utilice esta función para desconectar la unidad

del extractor con un intervalo de varios minutos.

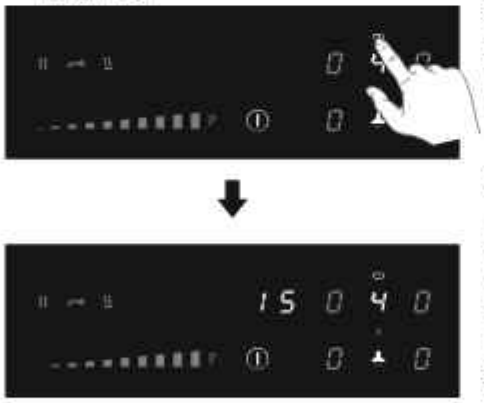
⚠ El modo de extracción automático debe estar desconectado.

1. Encienda la placa.
2. Toque la tecla de extracción y configure un nivel de velocidad del extractor.



3. Toque la pantalla del temporizador.
- El símbolo del temporizador de la unidad del extractor se ilumina de forma brillante.

4. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo de retardo deseado.
- La cuenta atrás empieza automáticamente.
- La unidad del extractor se apaga una vez transcurrido el tiempo que ha sido configurado.



9.6 Saturación del filtro de grasa

Después de 100 horas de funcionamiento, el símbolo del filtro de grasa se ilumina; es necesario realizar el mantenimiento del filtro de grasa (consulte 'Mantenimiento/Limpieza de los filtros'). La indicación de saturación del filtro de grasa siempre está activada.

9.7 Saturación del filtro de olores

Después de 200 horas de funcionamiento, aparecerá una "C" intermitente en la pantalla de la unidad del extractor; es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores.

Por defecto, la indicación de saturación del filtro de olores está desactivada (cuando la extracción está funcionando en el modo de conducto). Active la indicación de saturación del filtro de olores si la unidad de extracción está instalada como aplicación de recirculación.

Activación de la indicación de saturación del filtro de olores

1. Toque la tecla de extracción.
2. De nuevo, toque y mantenga apretada la tecla de extracción durante 5 segundos.
- La señal "C" del filtro de olores se enciende intensamente durante 1 segundo.
- Ahora aparece el símbolo 'C' cuando es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores.

Desactivación de la indicación de saturación del filtro de olores

1. Toque la tecla de extracción.
2. De nuevo, toque y mantenga apretada la tecla de extracción durante 5 segundos.
- El símbolo del filtro de olores 'C' parpadea dos veces.

9.8 Restablecimiento de la memoria de la indicación de saturación del filtro

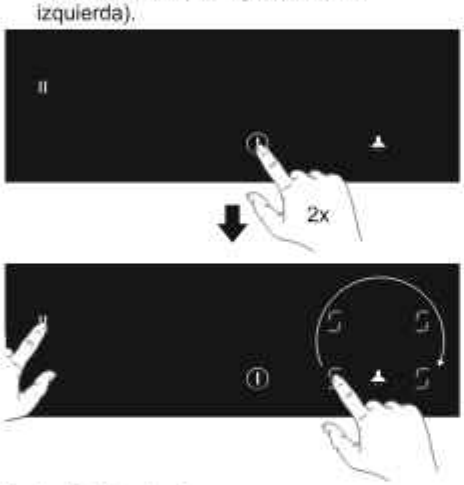
Restablezca la memoria después de sustituir el filtro de grasa y/o el filtro de olores.

1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada la tecla 'Modo de extracción automático' durante 5 segundos.
- El símbolo del filtro de grasa o el símbolo del filtro de olores se apagarán y la memoria empezará a contar de nuevo.

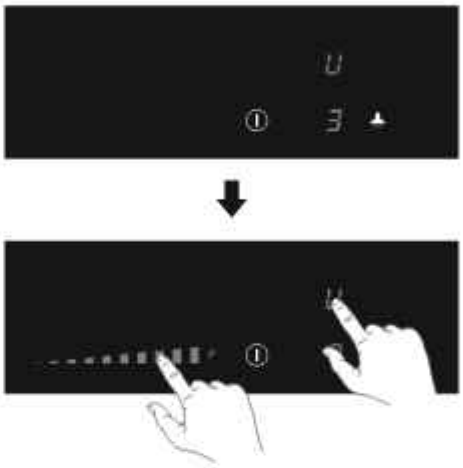
10. MENÚ DEL USUARIO

El menú del usuario permite al usuario configurar las señales de la placa según se desee. Esto afecta tanto a las señales de audio (tono y volumen) como a las visuales.

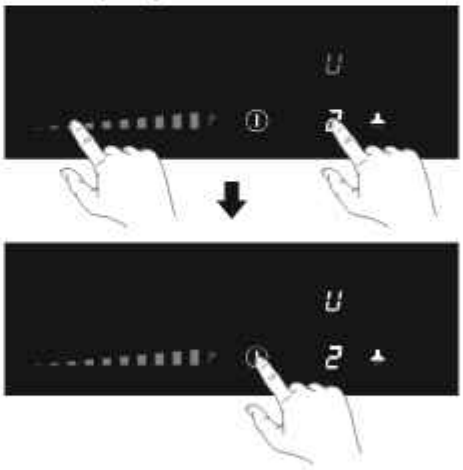
1. Toque dos veces la tecla de encendido/apagado antes de que transcurran tres segundos.
   - La tecla de pausa parpadea.
2. Toque y mantenga apretada la tecla de pausa.
3. A continuación, toque cada tecla de la zona de cocción en el sentido de las agujas del reloj (empiece por la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda).



4. Suelte la tecla de pausa.
   - 'U' parpadea alternativamente con un número '0' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda.
   - El valor de configuración aparece en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda.
5. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda y elija el número correcto del código de menú (consulte la tabla).



6. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda y seleccione el valor correcto (consulte la tabla).
7. Confirme la configuración; toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.



Código del menú	Descripción	Valor de configuración
U2	Sonido de la tecla de volumen	0 - 1 - 2 - 3
U3	Señal de alarma de volumen	0 - 1 - 2 - 3
U4	Pantalla del nivel de iluminación	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Mín.
U5	Cuenta atrás animación (activada o desactivada)	0 - 1

U6	Detección de la sartén (activada o desactivada)	0 - 1
U7	Temporizador cuenta atrás señal de audio	0 - 1 - 2

11. LIMITADOR DE POTENCIA

⚠ **El ajuste del limitador de potencia sólo debería realizarlo un instalador cualificado y registrado. Por favor, lea atentamente las normas de seguridad y las instrucciones de instalación.**

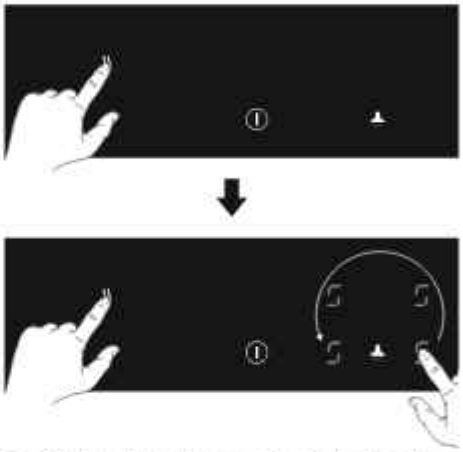
La placa está equipada con un limitador de potencia. Si la potencia total de las zonas de cocción en funcionamiento supera la potencia máxima disponible, la potencia se reduce automáticamente. El indicador de la zona de cocción que se está reduciendo en potencia parpadea en primer lugar; después, el nivel se reduce automáticamente a la potencia más alta disponible.

- El limitador está configurado en fábrica a 7400W, pero es posible cambiarlo a 2800W, 3500W o 4500W.

Configuración del limitador de potencia
¡Asegúrese de que no haya ollas ni sartenes en la placa antes de empezar!
1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal quitando el conector de alimentación de la toma, quitando el fusible o apagando el disyuntor.
2. Vuelva a conectar el aparato a la fuente de alimentación.

- La tecla de mantenimiento del calor parpadea.
- **Realice, en un lapso de 2 minutos después de volver a conectar la placa a la fuente de alimentación, los siguientes pasos.**
- **Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén apagadas.**

3. Toque y mantenga apretada la tecla de mantenimiento del calor.
4. A continuación, toque cada tecla de la zona de cocción en el sentido contrario a las agujas del reloj (empiece por la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal derecha).

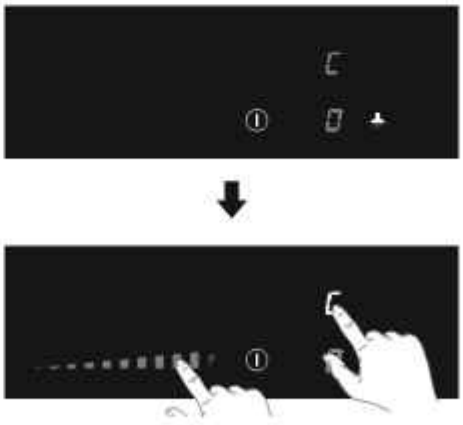


5. Suelte la tecla del mantenimiento del calor.

- 'C' parpadea alternativamente con '0' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda.
- El valor de configuración aparece en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda.

6. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda y elija '8' usando el control deslizante.

- 'C' parpadea alternativamente con '8' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda.



7. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda y seleccione el limitador de potencia deseado con el control deslizante (consulte la tabla).
8. A continuación, toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que desaparezcan todos los segmentos de la pantalla.

- Ahora la placa está lista para su uso con el limitador de potencia seleccionado activado.





Ajuste del control deslizante	Ajuste del limitador de potencia
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

12.1 Limpieza

Limpieza diaria

- Aunque los vertidos de alimentos no pueden quemarse en el cristal, le recomendamos que limpie la placa inmediatamente después de utilizarla.
- Lo mejor para la limpieza diaria es un paño húmedo con un agente de limpieza suave.
- Seque con papel de cocina o un paño seco.

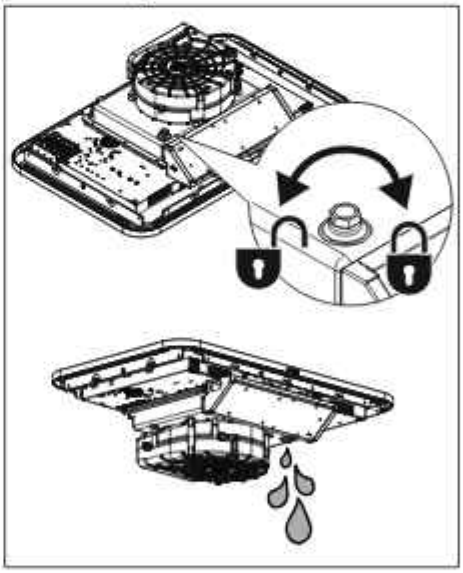
Manchas persistentes

- Las manchas persistentes también se pueden quitar con un agente de limpieza suave, como un detergente líquido.
- Quite las marcas de agua y la cal con vinagre.
- Las marcas de metal (causadas por sartenes deslizantes) pueden ser difíciles de quitar. Hay agentes especiales disponibles.
- Use un rascador de vidrio para eliminar los vertidos de alimentos.
- El plástico fundido y el azúcar también se quitan mejor con un raspador de vidrio.

⚠ **No use nunca productos abrasivos. Dejan rasguños en los que se pueden acumular suciedad y cal. No use nunca objetos afilados, como lana de acero o estropajos.**

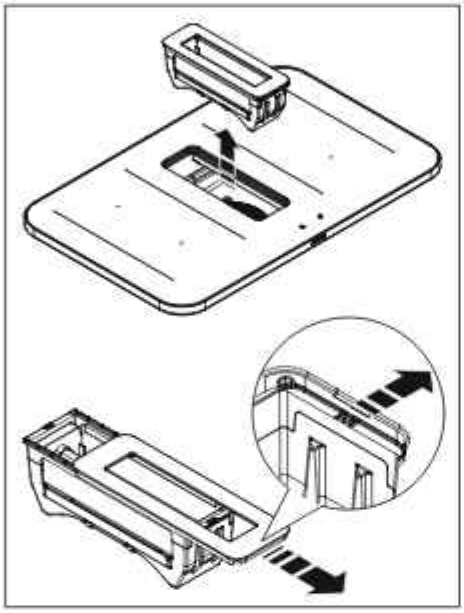
12.2 Colector de agua

Se recomienda comprobar y vaciar el colector de agua cada dos semanas.

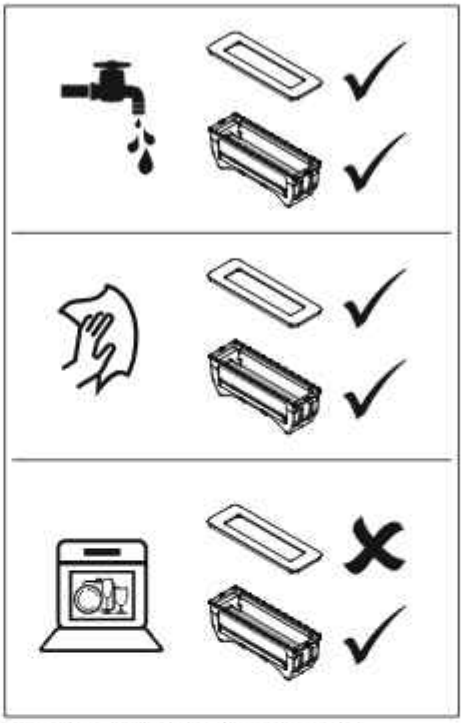


12.3 Limpieza de la rejilla y filtros

1. Quite la rejilla de la entrada de extracción.
2. Deslice con cuidado el filtro de grasa fuera de la rejilla.



- Limpie la rejilla con agua caliente y jabón neutro, sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!). No lave la rejilla en un lavavajillas.
- Limpie el filtro de grasa, cuando esté en uso, al menos una vez a la semana (o cuando el sistema de indicación de saturación del filtro indique esta necesidad). Esto mantendrá un buen rendimiento del extractor y evitará un riesgo potencial de incendio, causado por una acumulación excesiva de grasa.
- Limpie el filtro con un detergente no agresivo, preferiblemente a mano o en el lavavajillas, que debe configurarse a una temperatura baja y un ciclo corto.



Filtro de olor (uso de recirculación)

⚠ **¡ADVERTENCIA!**

Dependiendo del tipo, el filtro se puede regenerar o
no. Consulte el folleto suministrado con el filtro.

13. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ **¡ADVERTENCIA!**
Si ve una grieta en la parte superior de cristal (por pequeña que sea), apague inmediatamente la placa y desconéctela de la red eléctrica. Contacte con el departamento de mantenimiento.
Si el aparato no funciona correctamente, no siempre significa que esté defectuoso. Intente resolver usted mismo el problema comprobando antes la siguiente tabla. También puede echar un vistazo a nuestro sitio web para obtener más información. Si el problema persiste, contacte con el departamento de mantenimiento.

Síntoma	Causa posible	Solución
La pantalla se ilumina cuando la placa se activa por primera vez.	Esta es la rutina de configuración estándar.	Funcionamiento normal.
El ventilador funciona durante varios minutos después de que se haya apagado la placa.	La placa se está enfriando.	Funcionamiento normal.
Se percibe un ligero olor las primeras veces que se usa la placa.	El nuevo aparato se está calentando.	Esto es normal y desaparecerá una vez que se haya usado varias veces. Ventile la cocina.
Las sartenes hacen un ruido mientras cocinan.	Esto es causado por la energía que fluye de la placa a la cacerola.	A niveles altos esto es perfectamente normal para algunas sartenes. No dañará ni las sartenes ni la placa.
Ha encendido una zona de cocción, pero la pantalla muestra **u**.	La sartén que está usando no es adecuada para la cocción por inducción; o tiene un diámetro demasiado pequeño.	Use una sartén adecuada.
Una zona de cocción deja de funcionar de repente y escucha una señal.	El tiempo configurado para el temporizador ha finalizado.	Toque la tecla del temporizador izquierdo o derecho para parar la alarma.
La placa no funciona y no aparece nada en la pantalla.	No hay fuente de alimentación debido a un cable defectuoso o a una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o el interruptor eléctrico (si no hay enchufe).
Un fusible se funde en cuanto se enciende la placa.	La placa se ha conectado incorrectamente.	Contacte con un instalador profesional.
L se muestra en la pantalla.	Bloqueo de seguridad de niños activado.	Consulte el capítulo 'Funcionamiento de la placa/bloqueo de seguridad de niños'.
C aparece en la pantalla de la unidad del extractor.	Saturación del filtro de olores.	Es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores (consulte 'Limpieza de la rejilla y los filtros').
Código de error **ER 03** y pitido continuo.	Ha apretado dos o más teclas al mismo tiempo.	No opere con más de una tecla al mismo tiempo.
	El panel de control está sucio o tiene agua encima.	Limpie el panel de control.
Código de error **ER21**.	Sobrecalentamiento.	Deje que se enfríe la placa.
Código de error **E2**.	Exceso de temperatura del elemento de inducción. Puede que se hayan usado un utensilios de cocina vacíos.	No caliente utensilios de cocina vacíos.

Error code **E3.**	Sartén errónea.	Use sartenes apropiadas.
Código de error **E8**.	Funcionamiento anómalo de la unidad del extractor. La unidad del extractor puede estar bloqueada.	Quite cualquier obstrucción y limpie la unidad del extractor.
Otros códigos de error.		Contacte con el departamento de mantenimiento.

14. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

14.1 Datos técnicos

Placa			
		Unidad	Valor
Tipo de producto			Incorporado
Dimensiones	Anchura	mm	600/750/830
	Profundidad	mm	510/520
	Altura	mm	230
Voltaje de alimentación/frecuencia		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Potencia		W	7620
Peso		Kg	21
Unidad de extracción			
Flujo de aire máx.* - Instalación de escape		m^3/h	450
Ruido máx.* - Instalación de escape		dBA	63
Alimentación unidad de extracción		W	220

* Velocidad máxima (sin boost)

14.2 Información según la normativa (UE) 66/2014

Mediciones según EN60350-2

Tipo de placa	Placa de inducción
Número de zonas y/o áreas de cocción eléctricas	4
Tecnología de calentamiento	Zonas de cocción por inducción y áreas de cocción
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada por electricidad	210 x 190 mm
Consumo de energía por zona de cocción o área calculado por kg ($CE_{placa\ eléctrica}$) en Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consumo de energía para la placa calculado por kg ($CE_{placa\ eléctrica}$) en Wh/kg	181

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Eliminación del embalaje y del aparato

En la fabricación de este aparato se han utilizado materiales duraderos. Asegúrese de desechar este equipo de manera responsable al final de su ciclo de vida. Solicite más información al respecto a las autoridades.

El embalaje del aparato es reciclable. Puede que se haya usado lo siguiente:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- Poliestireno sin CFC (espuma dura de PS).

Deseche estos materiales de manera responsable y de conformidad con las normativas gubernamentales.

Como recordatorio de la necesidad de desechar los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con el símbolo de un cubo de basura tachado con ruedas. Esto significa que al final de su vida útil, el producto no debe desecharse como residuo urbano. Se debe llevar a un centro de recogida de residuos diferenciado de una autoridad local especial o a un distribuidor que preste este servicio.

La eliminación de un aparato doméstico por separado evita las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales constituyentes para obtener ahorros significativos en energía y recursos.

Declaración de conformidad

CE UK CA

Declaramos que nuestros productos cumplen las Directivas, Decisiones y Reglamentos Europeos aplicables y los requisitos listados y los Reglamentos GB en las normas a las que se hace referencia.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION!
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

1.1 Généralités

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.
Les détériorations causées par un branchement défectueux, un montage incorrect ou une utilisation inappropriée ne sont pas couvertes par la garantie.

⚠ SURFACE BRÛLANTE!
L'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

⚠ RISQUE D'INCENDIE!

- ATTENTION: risque d'incendie: ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- MISE EN GARDE: la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.

REMARQUE
ATTENTION! Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

⚠ ATTENTION!
Utilisez uniquement des protections enfant pour plaque de

cuisson conçues par le fabriquant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme étant appropriées par le fabricant dans le mode d'emploi, ou des protections enfant intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- Si un tiroir est autorisé sous l'appareil sans fond intermédiaire (voir les instructions pour l'installation), n'y stockez pas d'objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.
- La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage ménager.
- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. Cela causerait une montée de pression suivie d'une explosion des boîtes conserves. Vous seriez alors exposé à des risques de brûlure et/ou de blessure.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l'appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil à des températures inférieures à 5 °C.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une «odeur de neuf». N'ayez aucune inquiétude, ce phénomène est tout à fait normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.

- En ce qui concerne la sécurité électrique, l'appareil ne doit pas être nettoyé avec des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs à vapeur.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

⚠ ATTENTION!
AVERTISSEMENT: si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

La plaque vitrocéramique est cassée

- Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.

⚠ ATTENTION!

Ménages avec enfants et personnes avec des besoins spéciaux

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille et qu'ils aient reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil.
- Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.

- Les zones de cuisson/brûleurs deviennent très chauds pendant l'utilisation et le restent encore quelque temps après. Tenez les enfants éloignés de l'appareil durant la cuisson et immédiatement après.
- The cooking zones/burners heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.

1.2 Table de cuisson à induction avec hotte intégrée

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- N'oubliez pas que la chaleur se développera très rapidement si le foyer est réglé sur une position élevée. Restez toujours à côté d'un foyer réglé sur une position élevée.
- Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, disquette, montre, etc.) de l'appareil. Si vous portez un stimulateur cardiaque : nous vous conseillons de consulter votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

⚠ ATTENTION!
Danger mortel, danger d'intoxication dû à des gaz de

combustion réaspirés!

- N'utilisez jamais l'appareil de cuisson avec système d'évacuation d'air en même temps qu'un dispositif de cuisson qui utilise l'air de la pièce si cette dernière n'est pas assez ventilée. Les appareils de cuisson qui utilisent l'air de la pièce (comme les appareils fonctionnant au gaz, à l'huile, au bois ou au charbon, les chauffe-eau et les boilers) aspirent l'air de combustion de la pièce où ils se trouvent et évacuent les gaz vers l'extérieur par le biais d'un système d'évacuation (comme une cheminée). En combinaison avec une hotte allumée, l'air de la cuisine et des pièces adjacentes est aspiré - sans système adéquat
- d'évacuation, une pression négative en résulte. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du canal d'évacuation sont réaspirés et renvoyés dans la pièce.
- Veillez à ce que l'aération soit toujours adéquate!
- Lorsque l'unité d'aspiration et des appareils alimentés par une énergie autre que l'électricité fonctionnent simultanément, la dépression dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10-5 bar).
- Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!

Pour prévenir tout risque de décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le nettoyer.

- N'utilisez pas la hotte si le filtre à graisse n'est pas monté correctement!
- Pour éviter que les graisses brûlantes ne s'enflamment, surveillez vos fritures en permanence.
- Nettoyez les filtres en temps voulu.
- Suivez impérativement les instructions du manuel concernant le nettoyage et le remplacement des filtres à graisse et/ou filtres à charbon!

⚠ RISQUE D'INCENDIE!

- Le non-respect des instructions de nettoyage et de

remplacement des filtres à graisse et/ou filtres à charbon peut occasionner des incendies.

- Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse métalliques peuvent provoquer un incendie. Ne flambez jamais sur une zone de cuisson lorsque l'unité d'aspiration est allumée. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie. Utilisez toujours l'appareil avec le filtre à graisse métallique. Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- La graisse ou l'huile surchauffée peut déclencher un incendie. Surveillez toujours le chauffage de la graisse et de l'huile.
- N'éteignez jamais un feu avec de l'eau; utilisez toujours une couverture anti-feu, un couvercle ou une assiette.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **ATTENTION!**

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabriquant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, fréquence, nature et pression du gaz) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance, le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les hottes d'aspiration et autres appareils qui extraient les vapeurs de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux qui se trouvent dans d'autres pièces) en refoulant les gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte d'aspiration ou d'un autre appareil d'aspiration des vapeurs, le fonctionnement des appareils avec aspiration des gaz de combustion doit être testé par une personne compétente pour s'assurer que les gaz de combustion ne refluent pas.

2.2 Raccordement électrique

⚠ **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!**

Cet appareil doit être mis à la terre.

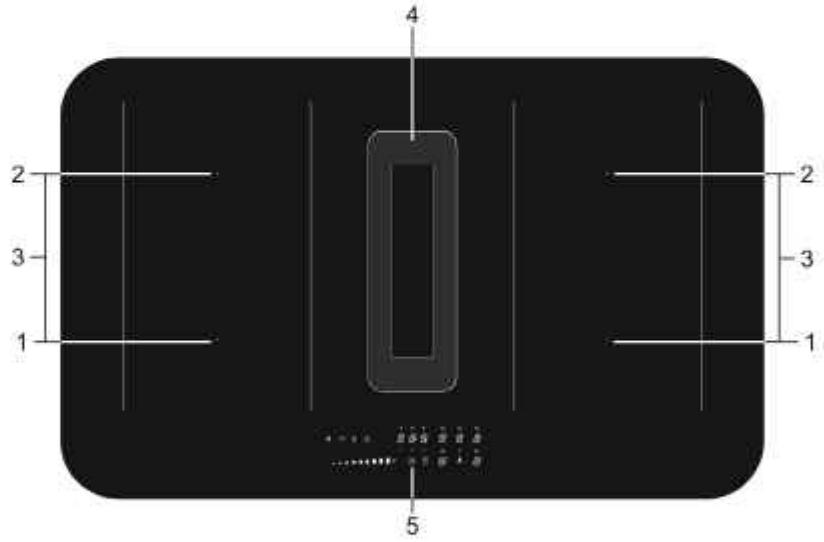
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des

conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.

- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2).
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Après l'installation, les pièces transportant du courant électrique et les pièces isolées doivent être protégées contre tout contact.

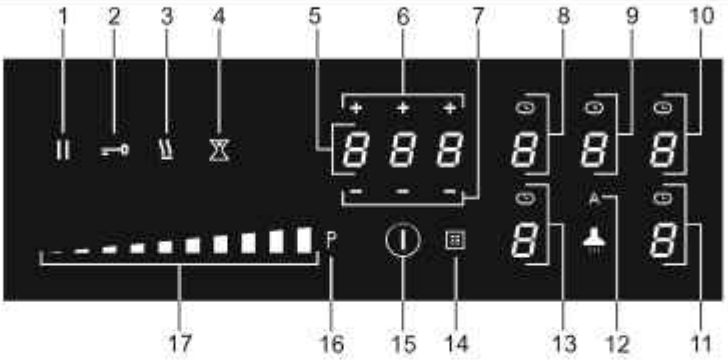
⚠ ATTENTION!
Si vous n'utilisez pas de vis ou d'éléments de fixation pour l'installation comme décrit dans les instructions d'installation, vous risquez de recevoir un choc électrique.

3. DESCRIPTION



1. Zone de cuisson avant 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Zone de cuisson arrière 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Zones de cuisson connectées 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Unité d'aspiration
5. Panneau de commande

4. PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche Pause
2. Touche de verrouillage
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche de minuteur de cuisine
5. Affichage du minuteur
6. Touche plus pour le minuteur
7. Touche moins pour le minuteur
8. Touche de zone de cuisson arrière gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
9. Touche de l'unité d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration) et symbole du minuteur
10. Touche de zone de cuisson arrière droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
11. Touche de zone de cuisson avant droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
12. Touche Mode aspiration automatique
    Le mode automatique est actif par défaut. Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée et qu'un niveau de puissance (> 2) est réglé, l'unité d'aspiration se met automatiquement en marche et règle le niveau d'aspiration nécessaire.
13. Touche de zone de cuisson avant gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
14. Symbole de filtre à graisse
15. Touche Marche/Arrêt
16. Touche Boost pour un zone de cuisson et d'aspiration
17. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour:
    régler une valeur pour un zone de cuisson et d'aspiration

5. INDICATIONS DANS L'AFFICHAGE

Affichage de la zone de cuisson

	Niveau de puissance: 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
	Indicateur de chaleur résiduelle: la table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur '**H**' reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. **Danger! Risque de brûlures.**
	Sécurité enfants activée.
	Fonction de préchauffage automatique activée.
	Fonction Maintien au chaud activée.
	Fonction Pause activée.
	Zones d'induction Multizone connectées activées.

Affichage de l'unité d'aspiration

	Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration: 1 = niveau bas / 8 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Indication de saturation du filtre à odeurs.

Affichage du minuteur



Le minuteur n'a pas été réglé.



Le minuteur a été réglé (25 minutes).

6. SÉCURITÉ

⚠ Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité.

6.1 Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

6.2 Limiteur de temps de cuisson

⚠ Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson. Selon le niveau de puissance sélectionné, le temps de cuisson est limité comme suit:

Niveau de puissance	**Durée de fonctionnement maximale (en heures, minutes)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (puis revient au niveau 9)

6.3 Gestion de la puissance

Deux zones de cuisson l'une en face de l'autre s'influent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est réglée sur un niveau légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est réglée sur boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le réglage 9, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un réglage inférieur. La fonction de chauffe automatique est désactivée.

7. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

7.1 Utilisation des touches tactiles et du curseur

Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

7.2 Bruits de l'induction

Un cliquetis

Il est dû au limiteur de capacité des zones gauche et droite. Le cliquetis se produit également sur des réglages de cuisson moins puissants.

Bruit de casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission

d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante
Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, la ventilation est activée afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

7.3 Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau magnétique ou des casseroles à fond sandwich. Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention «Classe induction». D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.

⚠ Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

⚠ Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

⚠ Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.

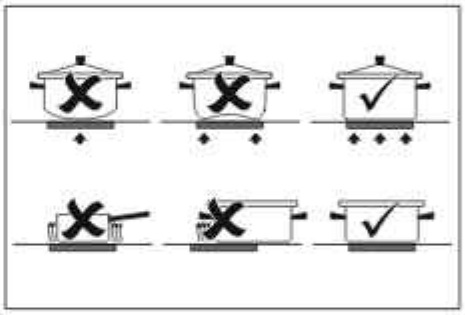
Diamètre minimal de la casserole
Le diamètre minimal de la casserole par zone est le suivant:

- Ø 160 mm: diamètre minimal de la casserole 90 mm.
- Ø 200 mm: diamètre minimal de la casserole 110 mm.
- Octa zone: diamètre minimal de la casserole 110 mm.

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à induction Bridge connectées doit mesurer au moins 230 mm.

⚠ Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.





7.4 Détection de casserole

- Le système de détection de casserole détecte automatiquement une casserole placée sur une zone de cuisson. L'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.
- Si la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse) après avoir placé une casserole sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Après 20 secondes, la zone de cuisson s'éteint.

7.5 Niveaux de cuisson

Les zones de cuisson ont 9 niveaux et un niveau 'boost' (P). Réglez le niveau de cuisson en touchant et faisant glisser le curseur. En faisant glisser le curseur, vous modifiez le réglage de cuisson. En le déplaçant vers la droite, le niveau augmente, tandis qu'en le déplaçant vers la gauche, le niveau diminue.

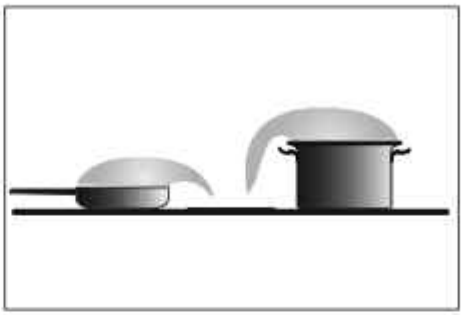
Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner à la puissance définie.

Fonction Boost

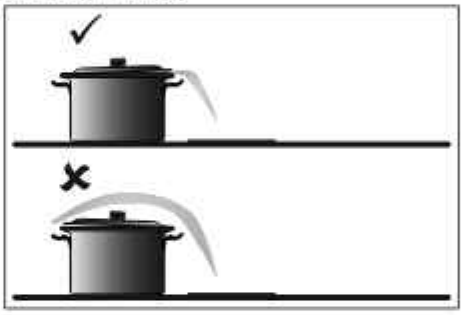
- Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire au niveau de cuisson le plus élevé pendant une courte période (max. 5 minutes). La puissance est automatiquement réduite au niveau 9 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.
- La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones de cuisson à induction Bridge sont connectées!

7.6 Utilisation du système d'aspiration





Cuisinez de préférence avec un couvercle sur la casserole ; cela réduit les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Si vous le souhaitez, placez le couvercle sur la casserole à un angle avec l'ouverture du côté de l'échappement. Cela garantit une extraction optimale.



8. FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ Veuillez lire attentivement le chapitre 'Avant la première utilisation' avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

8.1 Lancer la cuisson

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

- Tous les affichages s'allument; la table de cuisson induction est en mode veille.
- Les zones de cuisson et l'unit d'aspiration ont un niveau de puissance nul.





Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

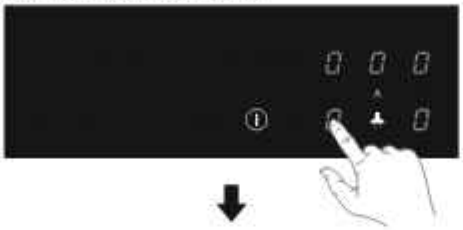
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.

- La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.

Tant que le point ne clignote pas, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

3. Lorsque le temps de réponse est écoulé ou

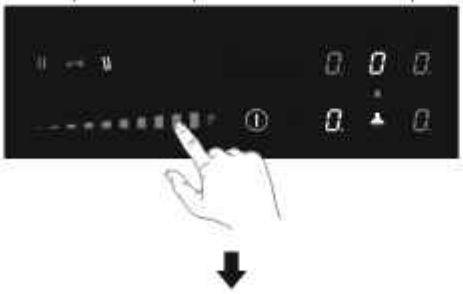
pendant la cuisson, activez la zone de cuisson en sélectionnant manuellement l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.





4. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.

- La zone de cuisson démarre au niveau réglé.
- L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche de la position 3. L'unité d'aspiration peut être mise en marche manuellement aux positions 1 et 2.
- L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche avec la vitesse d'aspiration nécessaire. Le mode d'aspiration automatique est actif par défaut.
- Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.
- Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique' pour désactiver le mode d'aspiration automatique. L'aspiration peut maintenant être réglée manuellement, si vous le souhaitez. Voir 'Utilisation de l'unité d'aspiration'.
- Après 10 secondes, le curseur s'éteint et le compteur du temps de cuisson est masqué.





8.2 Boost

Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour cuisiner pendant max. 5 minutes au niveau de cuisson le plus élevé. Vous pouvez utiliser la fonction Boost pour un maximum de deux zones de cuisson côte à côte en même temps.

1. Appuyez sur le niveau de puissance P pour sélectionner la fonction Boost.

- Un 'P' s'affiche dans l'affichage.
- Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.

8.3 Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage:



- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson. La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.

8.4 Finir la cuisson

1. Réglez le niveau de puissance sur '0' pour éteindre la zone de cuisson.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche Marche/arrêt.

⚠ Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

8.5 Activation de la fonction de Préchauffage automatique

Cette fonction règle la zone de cuisson au niveau le plus élevé afin d'amener rapidement votre casserole à la température souhaitée. Après un intervalle de temps donné, le niveau de puissance revient au niveau établi. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	pas disponible
P	pas disponible

1. Allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le curseur pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).

- Un 'A' s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.

3. Pour arrêter la fonction de préchauffage automatique, sélectionnez la zone de cuisson et touchez le curseur.

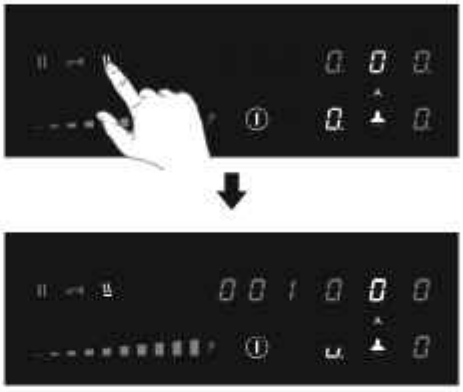
8.6 Activation de la fonction de Maintien au chaud

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.

- Le '0' près de la zone de cuisson sélectionnée s'allumera clairement et vous entendrez un signal sonore unique.

3. Appuyez sur la touche de Maintien au chaud.

- Le symbole de Maintien au chaud 'u' s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.



4. Réglez le niveau de puissance sur '0' ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

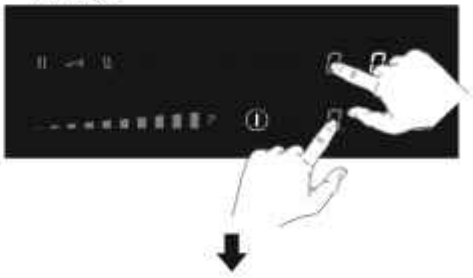
8.7 Connecter les zones de cuisson à induction Multizone

Deux zones de cuisson à induction Multizone peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson à induction Multizone avant et arrière (au moins 23 cm).

Couplage des zones de cuisson à induction Multizone

1. Allumez la table de cuisson.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches.

- Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.





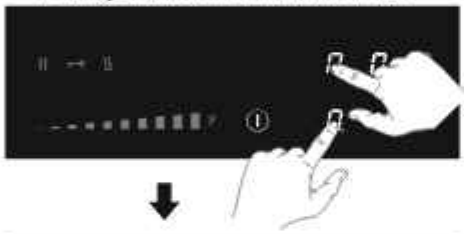
3. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.

- L'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance.

Découplage des zones de cuisson à induction Multizone

1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.

- Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.





8.8 Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes); les minuteurs et les compteurs sont également mis en pause.

1. Appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde.

- Tous les affichages affichent le symbole de pause.





2. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche Pause pendant au moins 1 seconde jusqu'à ce qu'elle clignote.
3. Appuyez sur n'importe quelle autre touche dans les 10 secondes et le processus de cuisson reprend.

- La table de cuisson s'éteint automatiquement après 10 minutes si la fonction Pause n'est pas désactivée entre-temps.

Fonction Recall

En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Recall.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 5 secondes.

- La touche Pause clignote.

2. Appuyez sur la touche Pause dans les 6 secondes.

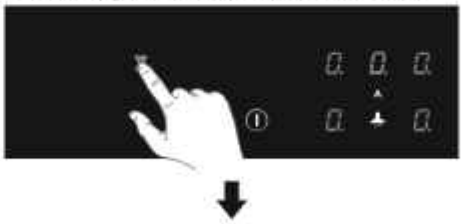
- Les réglages précédents sont réactivés.

8.9 Utilisation du minuteur de cuisine

Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.
La table de cuisson est allumée et aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour activer le minuteur de cuisine.

- L'affichage du minuteur indique un '0.00'.





2. Utilisez la touche '+' ou '-' pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).

- La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
- Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.
- L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.
- Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.
- L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.

3. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.

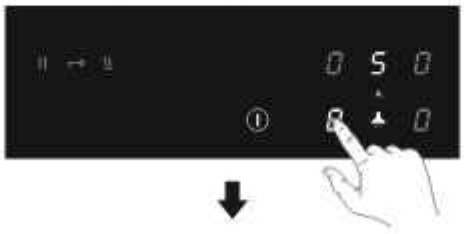
- Le signal sonore s'arrête automatiquement après 4 minutes.

Appuyez sur l'affichage du minuteur, puis appuyez sur la touche '-' pour régler le temps sur '0.00' pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.

8.10 Utilisation du minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.
La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.
1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur l'affichage du minuteur.

- Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.





3. Utilisez la touche '+' ou '-' pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).

- La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.
- Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence. Le symbole de minuteur clignote lentement.
- L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.
- Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.
- La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.
- L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.

4. Appuyez sur l'affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.

- Le signal sonore s'arrête automatiquement après 4 minutes.

Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

Modifier un temps de cuisson prédéfini
Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.
1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez modifier le minuteur de cuisson.
2. Appuyez sur l' affichage du minuteur.
3. Utilisez la touche '+' ou '-' pour modifier le temps de cuisson.

Vérifier le temps de cuisson restant
1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.

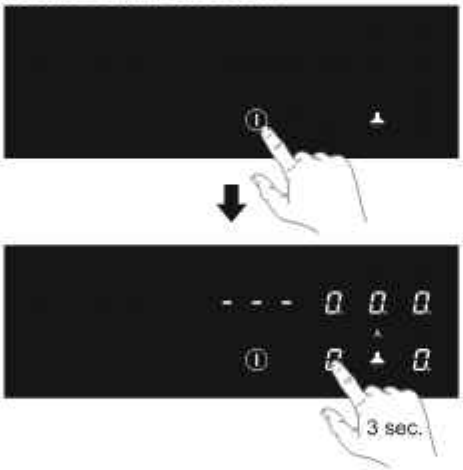
- Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
- Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.

- Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.

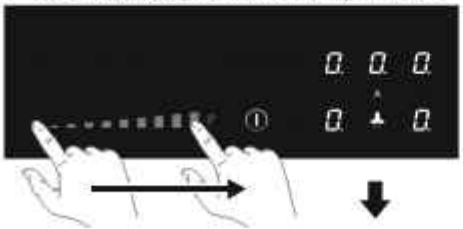
Arrêter le minuteur de cuisson
Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini:
1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
- Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la (les) touche(s) '-' pour régler le temps sur '0.00'.
- Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

8.11 Sécurité enfants

Pour activer la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.



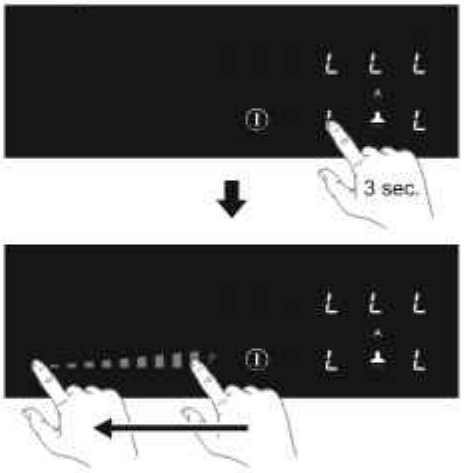
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 0 à 9 le long du curseur.
- Tous les affichages montrent le symbole 'L'.





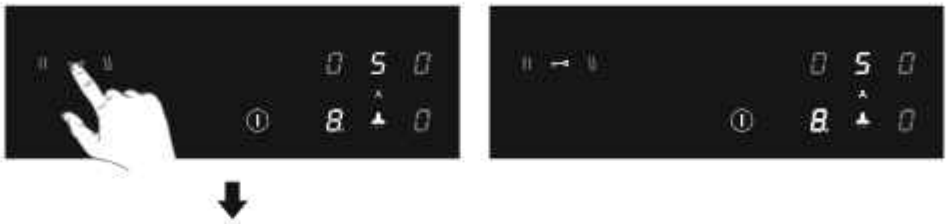
La table de cuisson est maintenant verrouillée. Ceci empêche la mise en route inopinée de l'appareil. Après 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour désactiver la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 9 à 0 le long du curseur.



8.12 Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
- La touche de verrouillage s'allume. Les réglages de la table de cuisson sont verrouillés pour permettre un nettoyage rapide.
2. Pour la désactiver, appuyez encore sur la touche de verrouillage.



8.13 Tableau de cuisson

Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

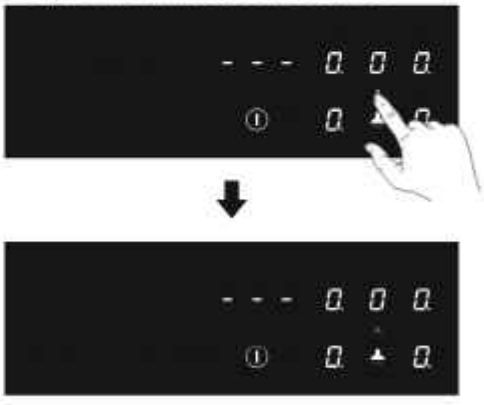
9. FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

⚠ Par défaut, le mode d'aspiration automatique est actif; la touche s'allume plus intensément. En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.

Fonction Delay
Si la table de cuisson est éteinte l'unité d'aspiration fonctionnera en mode de suivi pendant encore 15 minutes.

9.1 Couper le mode aspiration automatique

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   - Tous les affichages s'allument; la table de cuisson à induction est en mode veille.
   - Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.
2. Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique'.
   - La touche 'Mode aspiration automatique' n'est plus intensément éclairée; le mode aspiration automatique est désactivé.

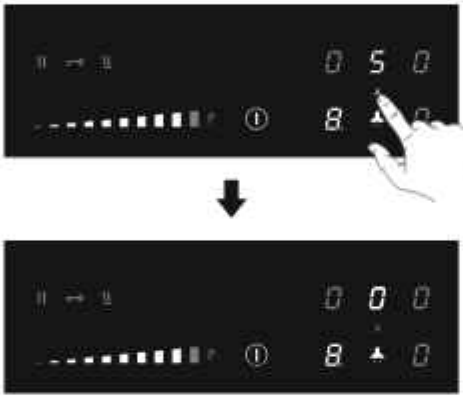


9.2 Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson

Une zone de cuisson fonctionne (niveau 8) et le mode aspiration automatique est actif (niveau 5).

1. Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique'.

- La touche 'Mode aspiration automatique' n'est plus intensément éclairée. L'unité d'aspiration peut maintenant être réglée manuellement.



9.3 Allumer manuellement l'unité d'aspiration

1. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.

- L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.

2. Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration dans les 6 secondes en touchant le curseur.

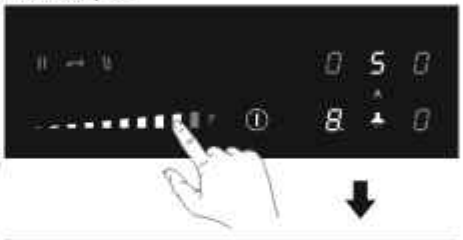
- L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.
- Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.





9.4 Boost

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique' pour couper l'aspiration automatique.



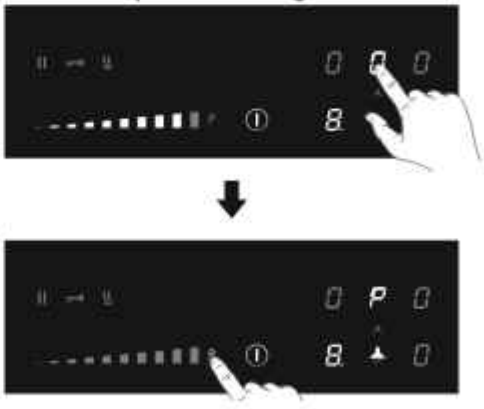


3. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.

- L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.

4. Appuyez sur le niveau P pour sélectionner la fonction 'Boost'.

- L'unité d'aspiration s'allume au niveau de vitesse P (Boost).
- 'P' est indiqué dans l'affichage.

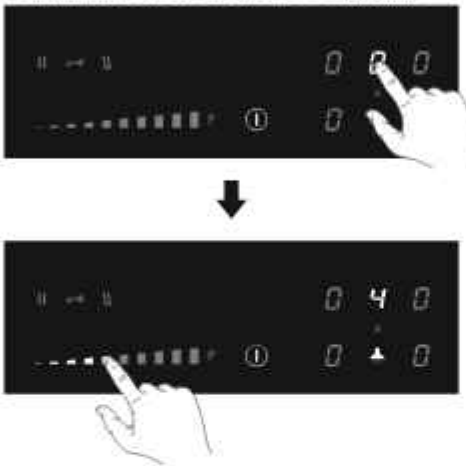


9.5 Définir un arrêt différé de quelques minutes

Utilisez cette fonction pour que l'unité d'aspiration s'éteigne avec un retard de quelques minutes.

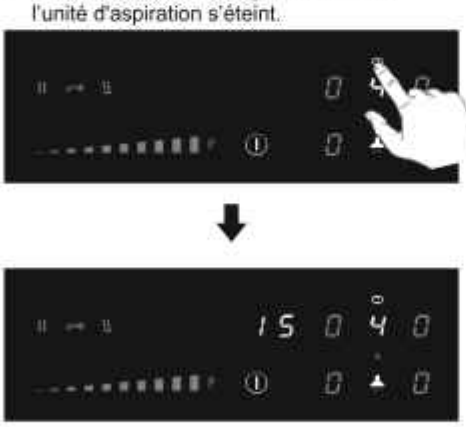
⚠ Le mode aspiration automatique doit être désactivé.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche d'aspiration et définissez un niveau de vitesse d'aspiration.



3. Appuyez sur l' affichage du minuteur.
- Le symbole de minuteur de l'unité d'aspiration s'éclaire.

4. Utilisez la touche '+' ou '-' pour régler l'arrêt différé.
- Le compte à rebours des minutes commence automatiquement.
- Une fois les minutes réglées écoulées, l'unité d'aspiration s'éteint.



9.6 Saturation du filtre à graisse

Après 100 heures de fonctionnement, le symbole du filtre à graisse est allumé; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à graisse (voir 'Entretien/Nettoyage des filtres'). L'indication de saturation du filtre à graisse est toujours activée.

9.7 Saturation du filtre à odeurs

Après 200 heures de fonctionnement, un 'C' clignotant apparaît sur l'affichage de l'unité d'extraction; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.
Par défaut, l'indication de saturation du filtre à odeurs est désactivée (lorsque l'aspiration fonctionne en mode conduit). Activez l'indication de saturation du filtre à odeurs si l'unité d'aspiration est installée comme application de recirculation.

Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1 Appuyez sur la touche d'aspiration
2. Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
- Le symbole du filtre à odeurs 'C' s'allume intensément pendant 1 seconde.
- Maintenant, le symbole 'C' s'allume sur l'affichage lorsqu'il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs.

Désactivation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

1. Appuyez sur la touche d'aspiration
2. Une nouvelle fois, appuyez sur la touche d'aspiration pendant 5 secondes.
- Le symbole du filtre à odeurs 'C' clignote deux fois.

9.8 Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

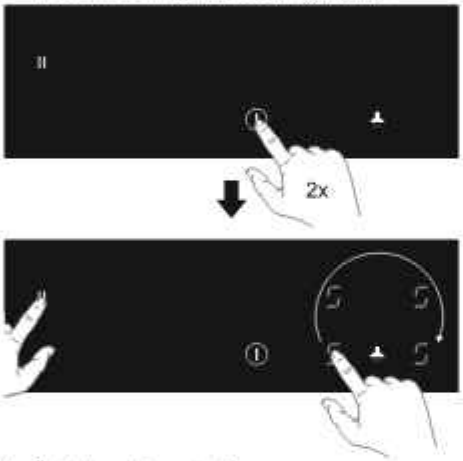
Réinitialiser la mémoire après avoir remplacé le filtre à graisse et/ou le filtre à odeurs.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche 'Mode aspiration automatique' pendant 5 secondes.
- Le symbole du filtre à graisse ou le symbole du filtre à odeurs s'éteindront et la mémoire recommencera à compter.

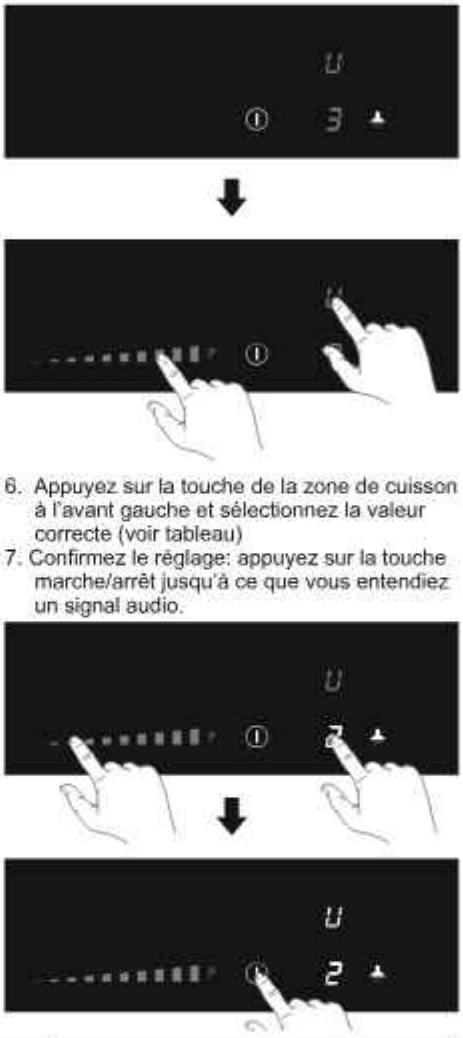
10. MENU UTILISATEUR

Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise.
Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
   - La touche Pause clignote.
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).



4. Relâchez la touche Pause.
   - 'U' clignote en alternance avec un nombre entre 2 et 7 sur l'affichage de la zone de cuisson à l'arrière gauche.
   - La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.
5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).



6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau)
7. Confirmez le réglage: appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.

Code de menu	Description	Valeur de configuration
U2	Touche de volume sonore	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume du signal d'alarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours (activée ou désactivée)	0 - 1
U6	Détection de casserole (activée ou désactivée)	0 - 1
U7	Signal sonore du minuteur de cuisine	0 - 1 - 2

11. LIMITEUR DE PUISSANCE

⚠ **Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.**

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

- Le limiteur est réglé à 7400W par l'usine, mais il est possible de le changer à 2800W, 3500W ou 4500W.

Configuration du limiteur de puissance
Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson!
1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
- La touche de maintien au chaud clignote.

- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
- **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**

3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse de saiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).





5. Relâchez la touche de maintien au chaud.
- 'C' clignote en alternance avec '0' dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
- La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.

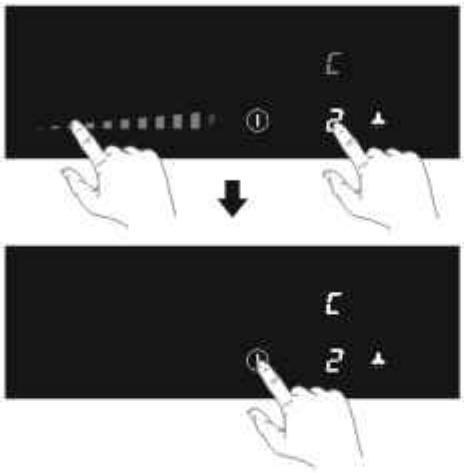
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez '8' à l'aide du curseur.
- 'C' clignote en alternance avec '8' dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.







7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (voir le tableau).
8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage s'éteignent.
- La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.



Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

12.1 Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

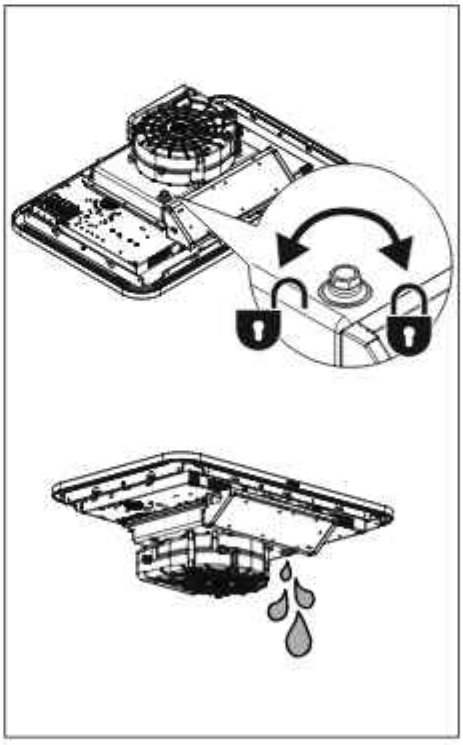
Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

⚠ **N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais des ustensiles agressifs, comme la paille de fer et les éponges métalliques.**

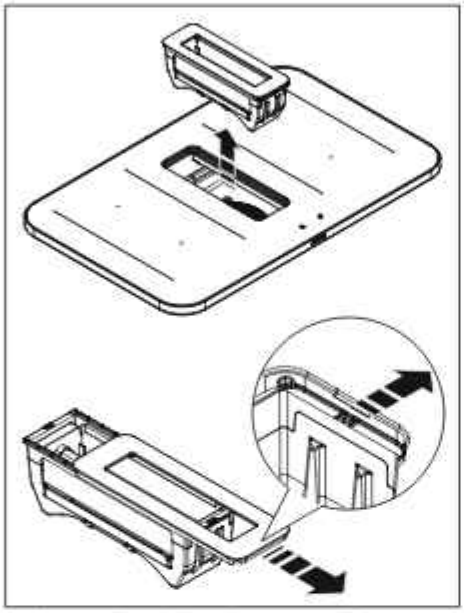
12.2 Récupérateur d'eau

Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.

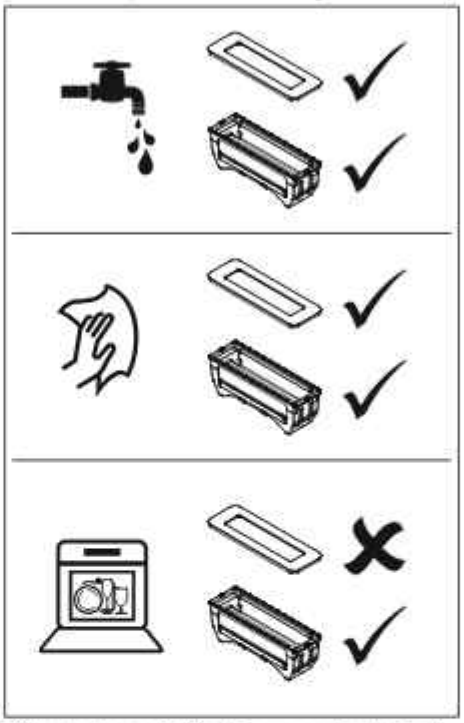


12.3 Nettoyage de la grille et des filtres

1. Retirer la grille avec filtre de l'entrée d'aspiration.
2. Faites délicatement glisser le filtre hors de la grille.



- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre, sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents!). Ne lavez pas la grille un lavevaisselle.
- Nettoyez le filtre à graisse, s'il est utilisé, au moins une fois par semaine (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre avec un détergent non agressif, de préférence à la main ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.



Filtre à odeurs (utilisation en recirculation)

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Selon le type, le filtre peut être ou ne peut pas être régénéré. Reportez-vous à la notice livrée avec le filtre.

13. DIAGNOSTIC DES PANNES

⚠ **ATTENTION!**

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez et débranchez immédiatement la plaque de cuisson. Contactez ensuite le service aprèsvente.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site Web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche **u**.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps qui a été réglé pour le minuteur est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.
L est indiqué dans l'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Voir le chapitre 'Fonctionnement de la table de cuisson/Sécurité enfants'.
C est indiqué dans l'affichage.	Saturation du filtre à odeurs.	Il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir 'Entretien/Nettoyage de la grille et des filtres').
Code d'erreur **ER 03** et un signal sonore continu.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur **Er21.**	Surchauffe.	Laissez la table de cuisson refroidir.
Code d'erreur **E2.**	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Ne chauffez pas de casseroles vides.
Code d'erreur **E3.**	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.

Code d'erreur **E8.**	Dysfonctionnement de l'unité d'aspiration. L'unité d'aspiration peut être bloquée.	Retirez les éventuels blocages et nettoyez l'unité d'aspiration.
Autres codes d'erreur.		Contactez ensuite le service après-vente.

14. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

14.1 Données techniques

Table de cuisson			
		Unité	Valeur
Type de produit			Encastré
Dimensions	Largeur	mm	600/750/830
	Profondeur	mm	510/520
	Hauteur	mm	230
Tension/fréquence d'alimentation		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Puissance		W	7620
Poids		Kg	21
Unité d'aspiration			
Flux d'air max* - Installation avec évacuation		m^3/h	450
Bruit max* - Installation avec évacuation		dBA	63
Puissance de l'unité d'aspiration		W	220

* Vitesse maximale (hors boost)

14.2 Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	210 x 190 mm
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{table\ de\ cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg ($CE_{table\ de\ cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	181

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il peut contenir les matériaux suivants:

- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément à la réglementation officielle.

À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole signifie qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité

CE UK CA

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes applicables et aux exigences énumérées et Réglementations GB dans les normes référencées.



IT 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

⚠ ATTENZIONE!
LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE IL MANUALE PER ULTERIORI CHIARIMENTI!

1.1 Informazioni generali

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti alla mancata osservanza delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.
La garanzia non copre i danni causati da un errato collegamento, da un montaggio o da un utilizzo non corretto.

⚠ SUPERFICIE CALDA!
L'apparecchio e i suoi accessori si surriscaldano durante l'uso. Non toccare le parti calde. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ PERICOLO DI INCENDIO!

- ATTENZIONE! Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulle superfici di cottura.
- ATTENZIONE! Cucinare con grasso o olio su un piano cottura, senza la dovuta attenzione, può essere pericoloso e può provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un eventuale incendio con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

NOTA!
ATTENZIONE! Il processo di cottura deve essere sempre controllato. Anche un processo di cottura breve deve essere controllato costantemente.

⚠ ATTENZIONE!
Utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura predisposte dal produttore, indicate nel manuale di istruzioni oppure le protezioni integrate nell'apparecchio. Utilizzare

protezioni inadeguate può causare seri incidenti.

- Qualora sia previsto un cassetto, senza fondo intermedio, sotto l'apparecchio (vedere le istruzioni per l'installazione) questo non deve essere utilizzato per riporre oggetti/materiali altamente infiammabili.
  Assicurarsi che vi sia uno spazio libero di alcuni centimetri tra il fondo del piano cottura e il contenuto dell'eventuale cassetto.
- Il piano cottura può essere utilizzato solo per la preparazione dei cibi.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per l'uso domestico.
- Non riscaldare i barattoli di conserve chiusi sul piano cottura. Si crea un accumulo di pressione che determina l'esplosione dei barattoli. Questo potrebbe procurarvi ferite e ustioni.
- Non coprire mai il piano cottura con un panno o oggetti simili. Se il piano cottura è ancora caldo oppure acceso, si rischia di appiccare un incendio.
- Non utilizzare il piano cottura come piano di lavoro. Il piano cottura potrebbe essere accidentalmente acceso o ancora caldo, con il rischio che gli oggetti si sciolgano, si surriscaldino o prendano fuoco.
- Non utilizzare piano cottura in ambienti con temperature inferiori a 5°C.
- Il piano cottura non deve essere collocato o utilizzato all'aperto.
- Quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, si sente un “odore di nuovo”. Questo è normale, non c'è da preoccuparsi. Se la cucina è ben ventilata, l'odore sparirà presto.
- L'apparecchio non è stato concepito per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non aprire mai il rivestimento dell'apparecchio.
- Per quanto riguarda la sicurezza elettrica, l'apparecchio

non deve essere pulito con idropulitrici o pulitori a vapore.
- Il piano in ceramica è molto resistente ma non è infrangibile. Ad esempio, la caduta di un barattolo portaspezie o di un utensile appuntito potrebbe provocarne la rottura.
- Nel caso in cui si decida di non utilizzare più l'apparecchio a causa di un guasto, si consiglia di tagliare il cavo dopo aver tolto la spina dalla presa di corrente. Consegnare l'apparecchio alla discarica del proprio comune.

⚠ ATTENZIONE!
AVVERTENZA: Se la superficie è screpolata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

Rottura della lastra in vetroceramica
- Spegnere immediatamente tutti i fornelli e qualsiasi elemento elettrico, infine isolare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non toccare la superficie del piano cottura.
- Non utilizzare il piano cottura.

⚠ ATTENZIONE!

Per le famiglie con bambini o persone con esigenze particolari

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali oppure con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano controllati, che siano istruiti riguardo all'utilizzo sicuro e che ne comprendano i pericoli.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Non permettere ai bambini di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza il dovuto controllo.
- Non tenere oggetti che i bambini potrebbero trovare interessanti negli armadi sopra o dietro l'apparecchio.
- Le zone di cottura si riscaldano e rimangono calde per un

po' di tempo. Tenere i bambini piccoli lontani dal piano cottura durante e subito dopo la cottura.

1.2 Piano cottura a induzione con cappa aspirante integrata

- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura, perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non appena si toglie la pentola dal piano cottura, il processo di cottura si interrompe automaticamente. Abituatevi a spegnere manualmente la zona di cottura o il piano cottura per evitare accensioni accidentali dell'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura utilizzando i comandi e non affidarsi solo al rilevatore di pentole.
- Ricordare che se il piano cottura viene utilizzato con una regolazione alta, il tempo di riscaldamento sarà molto breve. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si seleziona una regolazione alta.
- Quando il piano cottura a induzione è in funzione, tenere lontano gli oggetti sensibili ai campi magnetici (carte di credito e bancarie, dischetti, orologi e oggetti simili). Consigliamo ai portatori di pacemaker di consultare prima il proprio cardiologo.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non mettere mai sul piano cottura prodotti confezionati in alluminio. L'alluminio si scioglierebbe e danneggerebbe irrimediabilmente l'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE!
Pericolo di avvelenamento dovuto al riflusso dei gas di combustione!

- Non utilizzare mai l'apparecchio per aspirare l'aria quando si utilizza anche un fornello che consuma l'aria del locale, a meno che il locale non sia sufficientemente ventilato. Gli apparecchi di cottura che consumano aria nell'ambiente (come gli apparecchi a gas, olio, legna o carbone, i geyser,

gli apparecchi per la produzione di acqua calda) aspirano l'aria di combustione dall'esterno e trasportano questi gas all'esterno tramite lo scarico (ad es, una canna fumaria). In combinazione con una cappa aspirante attivata, l'aria viene prelevata dalla cucina e dai locali adiacenti. In questo modo, se il locale non è sufficientemente ventilato, si crea una pressione negativa. I gas velenosi che fuoriescono dalla canna fumaria o dallo scarico vengono quindi reimmessi nell'ambiente abitativo.

- Garantire sempre un'adeguata ventilazione!
- Quando l'unità di aspirazione e gli apparecchi alimentati con energia diversa da quella elettrica sono contemporaneamente in funzione, la pressione negativa nel locale non deve superare i 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Devono essere rispettate le normative locali in materia di scarico dell'aria.

⚠ SCOSSE ELETTRICHE!

Evitare il rischio di scosse elettriche; assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di pulirlo.

- Non utilizzare l'aspirazione se il filtro del grasso non è stato montato correttamente!
- Per evitare che il grasso caldo prenda fuoco, è necessario friggere solo sotto costante controllo.
- Pulire i filtri con regolarità.
- Seguire le istruzioni del manuale per la pulizia o la sostituzione dei filtri antigrasso e/o dei filtri a carbone!

⚠ PERICOLO DI INCENDIO!

- Se non si seguono le istruzioni per la pulizia o la sostituzione dei filtri del grasso e/o a carbone, aumenta il rischio di incendio.
- I depositi di grasso nei filtri metallici possono causare un incendio. Non flambare mai su una zona di cottura con la cappa aspirante accesa. Le fiamme alte possono provocare un incendio. Utilizzare sempre l'apparecchio con il filtro antigrasso in metallo. Pulire regolarmente il filtro del

grasso.

- Il grasso o l'olio surriscaldati possono provocare un incendio. Sorvegliare sempre il riscaldamento di grassi e oli. Non spegnere mai il fuoco con l'acqua; utilizzare sempre una coperta, un coperchio o un piatto.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ **ATTENZIONE!**
Questo apparecchio può essere collegato solo da un installatore specializzato.

Se le istruzioni e le avvertenze di sicurezza non vengono rispettate, il produttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni.

- Questo apparecchio può essere collegato solo da un installatore specializzato.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione, frequenza, natura e pressione del gas) siano compatibili con la regolazione dell'apparecchio.
- La tensione, la frequenza, la potenza, il tipo di gas e il paese per cui l'apparecchio è stato progettato sono indicate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni da trasporto.
  Non collegare un apparecchio danneggiato.
- Le pareti e il piano di lavoro intorno all'apparecchio devono essere resistenti al calore fino ad almeno 105°C.
- Il piano di lavoro in cui è inserito il piano cottura deve essere piatto.
- Le cappe aspiranti e gli altri apparecchi che aspirano i vapori di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro di apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (anche in altri locali) a causa del riflusso dei gas di combustione. Questi gas possono causare avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di una cappa aspirante o di un altro aspiratore di vapore, il funzionamento degli apparecchi con aspirazione dei fumi deve essere testato da una persona competente per garantire che non ci sia il riflusso dei gas di combustione.

2.2 Collegamento elettrico

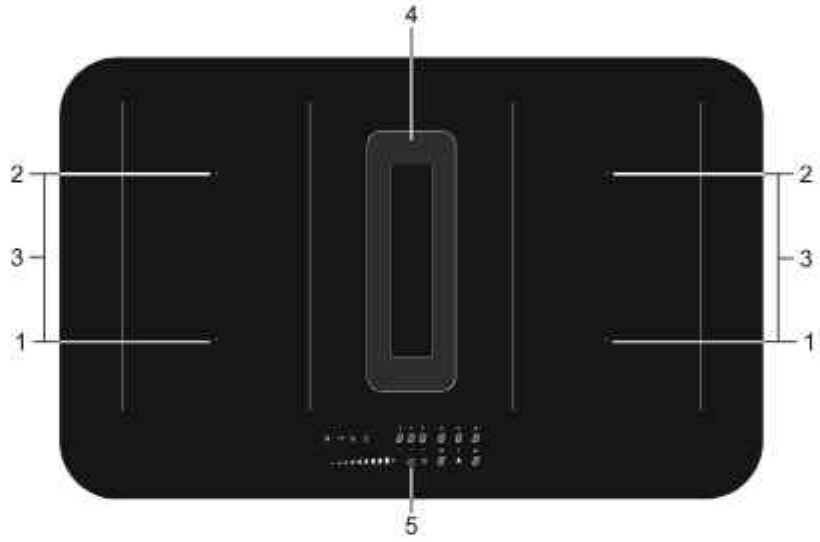
⚠ **SCOSSA ELETTRICA!**

Questo apparecchio deve essere collegato alla messa a terra.

- Il collegamento elettrico deve essere conforme sia alle normative nazionali sia quelle locali.
- Per gli apparecchi di classe I, verificare che l'impianto elettrico dell'abitazione preveda una messa a terra adeguata.
- La presa e la spina devono essere sempre facilmente accessibili.
- Qualora un apparecchio fisso non sia dotato di un cavo di alimentazione e di una spina, o di altri dispositivi di disconnessione dalla rete, con una separazione dei contatti in tutti i poli che consenta la disconnessione completa incondizioni di categoria di sovratensione III, devono essere integrati dei dispositivi di disconnessione nel cablaggio fisso, in conformità alle norme in materia di cablaggio. Questo vale anche per gli apparecchi con cavo di alimentazione e spina quando la spina non è accessibile dopo l'installazione dell'apparecchio. Per soddisfare questo requisito è necessario utilizzare un interruttore onnipolare con una separazione dei contatti di almeno 3 mm, montato nel cablaggio fisso.
- Il cavo di alimentazione deve essere libero, senza passare attraverso un cassetto.
- Per il collegamento, utilizzare un cavo omologato con i diametri corretti e adatti al collegamento. Il rivestimento del cavo deve essere in gomma (preferibilmente del tipo H05V2V2 o H07V2V2).
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta identificativa sia conforme alla tensione della rete elettrica.
- Il collegamento deve essere adattato alla corrente e ai fusibili.
- L'apparecchio non deve essere collegato alla rete elettrica tramite un adattatore multiplo o un cavo di prolunga, altrimenti non è possibile garantirne l'utilizzo sicuro.

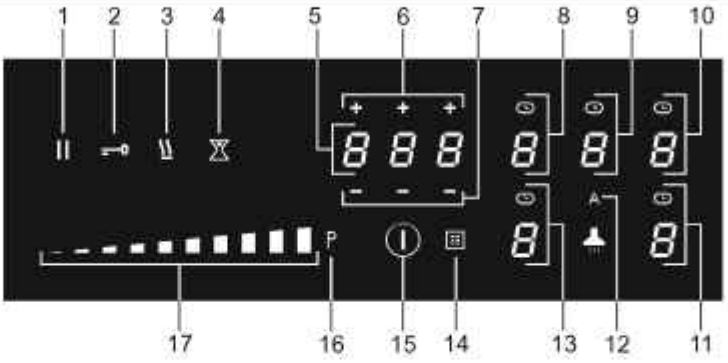
- Dopo l'installazione, le parti che conducono corrente elettrica e le parti isolate devono essere protette per evitare i contatti.
- ⚠ **ATTENZIONE!**
  Il mancato utilizzo di viti o elementi di fissaggio come descritto nelle istruzioni di installazione può provocare scosse elettriche.

3. DESCRIZIONE



1. Zona di cottura anteriore 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zona di cottura posteriore 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zone di cottura collegate 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Unità di aspirazione
5. Pannello di controllo

4. PANNELLO DI CONTROLLO



1. Tasto di pausa
2. Tasto di blocco
3. Tasto per il riscaldamento
4. Tasto per la selezione dei minuti
5. Display del timer
6. Tasti più per il timer
7. Tasti meno per il timer
8. Tasto della zona di cottura posteriore sinistra (display zona di cottura) e simbolo del timer
9. Tasto dell'aspirazione (display dell'unità di aspirazione) e simbolo del timer
10. Tasto della zona di cottura posteriore destra (display zona di cottura) e simbolo del timer
11. Tasto della zona di cottura anteriore destra (display zona di cottura) e simbolo del timer
12. Tasto per la modalità di aspirazione automatica
    Per impostazione predefinita, la modalità automatica è attiva. Quando si seleziona una zona di cottura e si imposta un livello di potenza (>2), l'unità di aspirazione si attiva automaticamente e imposta il livello di aspirazione necessario.
13. Tasto della zona di cottura anteriore sinistra (display zona di cottura) e simbolo del timer
14. Simbolo del filtro antigrasso
15. Tasto On/Off
16. Tasto boost per una zona di cottura e per l'aspirazione
17. Controllo slide (da posizione 0 a posizione 9) per l'impostazione del valore in una zona di cottura e per l'aspirazione

5. INDICAZIONI SUL DISPLAY

Display della zona di cottura

	Livello di potenza; 1 = livello basso / 9 = livello alto.
	Livello boost attivo.
	Nessuna pentola (adatta) sulla zona di cottura (simbolo di rilevamento della pentola).
	Indicatore di calore residuo; il piano cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ogni zona di cottura, che indica quelle ancora calde. Finché la zona di cottura è calda, l'indicatore **"H"** rimane acceso anche se il piano cottura è spento! Evitare di toccare la zona di cottura quando questo indicatore è acceso. **Pericolo! Rischio di ustioni.**
	Blocco di sicurezza per bambini attivo.
	Funzione di riscaldamento automatico attiva.
	Funzione di mantenimento in caldo attiva.
	Funzione di pausa attiva.
	Zone a induzione Multizone collegate attive.

Display dell'unità di aspirazione

	Livello di aspirazione: 1 = livello basso / 8 = livello alto.
	Livelli boost attivi.
	Indicazione della saturazione del filtro antiodori.

Display del timer



Il timer non è stato impostato.



Il timer è stato impostato (1 ora e 25 minuti).

6. SICUREZZA

⚠ Prima dell'uso, leggere le istruzioni di sicurezza.

6.1 Sicurezza termica

Un sensore misura continuamente la temperatura di alcune parti del piano cottura. Ogni zona di cottura è dotata di un sensore che misura la temperatura del fondo della pentola per evitare il rischio di surriscaldamento nel caso in cui una pentola sia asciutta. In caso di temperature troppo elevate, il livello di cottura verrà ridotto automaticamente o il piano cottura si spegnerà automaticamente.

6.2 Limitatore del tempo di cottura

⚠ Il limitatore del tempo di cottura è una funzione di sicurezza dell'apparecchio. Si aziona se si dimentica di spegnere il piano cottura. A seconda del livello di potenza selezionato, il tempo di cottura sarà limitato come segue:

Livello di potenza	**Tempo massimo di funzionamento in ore**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (poi passa di nuovo al livello 9)

6.3 Gestione della potenza

Due zone di cottura, una di fronte all'altra, si influenzano a vicenda. Quando entrambe le zone di cottura sono accese contemporaneamente, la potenza viene automaticamente ripartita tra di esse. Quando si seleziona la funzione boost, l'altra zona di cottura viene impostata su un valore leggermente inferiore. Se una zona di cottura è impostata su boost e si desidera impostare l'altra sul livello 9, la zona di cottura con boost passerà automaticamente a un livello inferiore. La funzione di riscaldamento automatico è disattivata.

7. PRIMA DELLA MESSA IN SERVIZIO

7.1 Utilizzo dei tasti a sfioramento e del controllo slider

Per ottenere i migliori risultati, posizionare la punta del dito su un tasto o sul controllo slide. Non è necessario esercitare alcuna pressione. I tasti a sfioramento reagiscono a una leggera pressione delle dita.
Non toccare i comandi con altri oggetti.

7.2 Rumori di induzione

Un ticchettio
Ciò è dovuto al limitatore di capacità delle zone destra e sinistra. Il ticchettio può verificarsi anche a livelli più bassi.

Le pentole fanno rumore
Le pentole possono emettere un certo rumore durante la cottura. Questo è generato dall'energia che passa dal piano cottura alla

pentola. Ad alti livelli, questo è perfettamente normale per alcune pentole. Questo non danneggia né le pentole né il piano cottura.

La ventola fa rumore
Per prolungare la vita utile dell'elettronica, l'apparecchio è dotato di una ventola. Quando si utilizza l'apparecchio in modo intenso, la ventola si attiva per raffreddare l'apparecchio e si avverte un ronzio. La ventola rimane in funzione per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.

7.3 Pentole adeguate

La cottura a induzione richiede una pentola con un fondo piatto e spesso (minimo 2,25 mm). Utilizzare pentole in materiale magnetico o pentole con fondo a sandwich. Le pentole migliori da utilizzare hanno il marchio di qualità Class Induction. Altre pentole offrono prestazioni inferiori. Le pentole in rame, alluminio o ceramica non sono adatte.

⚠ Utilizzare solo pentole con fondo piatto. Un fondo vuoto o arrotondato può interferire con il funzionamento della protezione di cottura, causando un surriscaldamento dell'apparecchio. Questo potrebbe comportare dei danni. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dall'utilizzo di pentole non adatte o che bollono a secco.

⚠ Le pentole utilizzate su un piano cottura a gas non possono essere utilizzate su un piano a induzione.

⚠ Attenzione alle pentole di acciaio smaltato sottili! Se la pentola è troppo asciutta, lo smalto può danneggiarsi con le alte temperature. L'impostazione di un livello di potenza elevato può causare la deformazione del fondo della pentola.

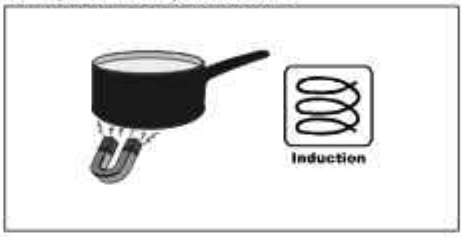
Diametro minimo della pentola
Il diametro minimo della pentola per ogni zona di cottura è il seguente:

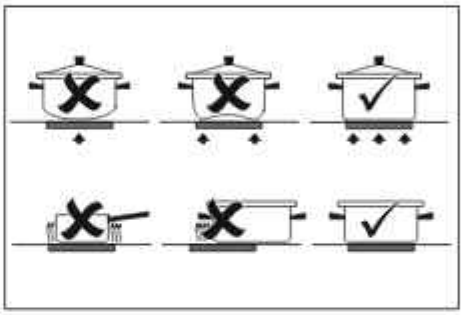
- Ø 160 mm: diametro minimo della pentola 90 mm.
- Ø 200 mm: diametro minimo della pentola 110 mm.
- Zona Octa: diametro minimo della pentola 110 mm.

I risultati migliori si ottengono utilizzando una pentola dello stesso diametro della zona di cottura. Se una pentola è troppo piccola, la zona di cottura non funziona.

Una pentola utilizzata sulle zone di cottura a induzione bridge collegate deve avere un diametro di almeno 230 mm.

⚠ I granelli di sabbia potrebbero causare graffi che non è possibile rimuovere. Mettere sul piano cottura solo pentole con il fondo pulito. Si consiglia di sollevare le pentole e di non spostarle sul piano cottura.





7.4 Sistema di rilevamento della pentola

- Il sistema rileva automaticamente una pentola posizionata su una zona di cottura. Il display di questa zona di cottura si illumina più intensamente e il punto smette di lampeggiare.
- Se il piano cottura non rileva una pentola (ferrosa) dopo averla messa su una zona di cottura, il simbolo lampeggia sul display. Dopo 20 secondi, la zona di cottura si spegne.

7.5 Livelli di cottura

Le zone di cottura hanno 9 livelli e un livello 'boost' (P). Impostare il livello di cottura mediante il tocco e lo scorrimento sul controllo slide. Tramite il controllo slide, si cambia l'impostazione di cottura. Spostandosi verso destra, il livello aumenta, mentre spostandosi verso sinistra diminuisce. Allontanando il dito dal controllo slide, la zona di cottura inizia a funzionare al livello impostato.

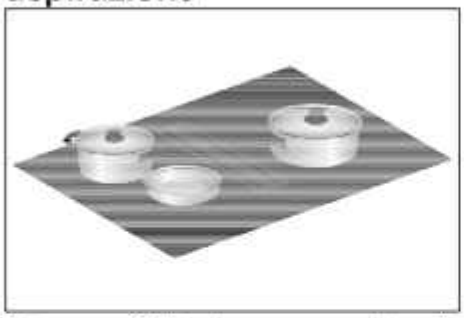
Funzione Boost

- È possibile utilizzare la funzione 'boost' per

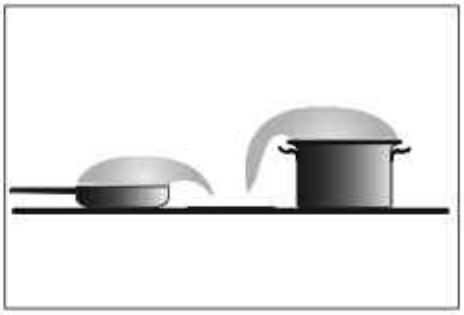
cuocere al massimo livello di cottura per un breve periodo di tempo (massimo 5 minuti). Dopo il tempo massimo boost, la potenza verrà ridotta all'impostazione 9.

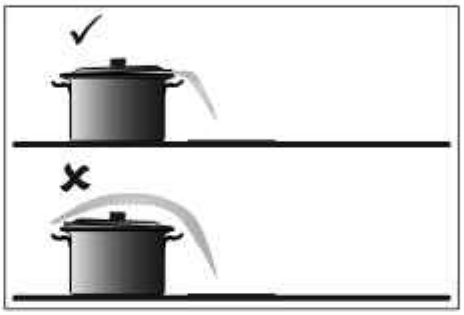
- La funzione boost non è disponibile quando le zone di cottura a induzione bridge sono collegate!

7.6 Utilizzo del sistema di aspirazione



Cucinare preferibilmente con un coperchio sulla pentola, per ridurre sia gli odori di cottura che il consumo di energia. Eventualmente, posizionare il coperchio sulla pentola in modo obliquo, con l'apertura rivolta verso il lato di aspirazione. Questo garantisce un'aspirazione ottimale.





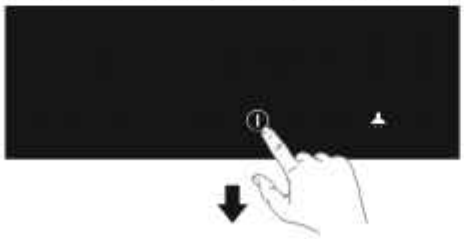
8. FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

⚠ Prima di iniziare a cucinare, leggere attentamente il capitolo 'Prima della messa in servizio'. Questo previene un uso improprio del piano cottura.

8.1 Iniziare a cucinare

1. Toccare il tasto di On/Off finché non si sente un segnale acustico.

- Tutti i display si accendono; il piano cottura a induzione è in modalità stand-by.
- Le zone di cottura e l'unità di aspirazione hanno un livello di potenza pari a zero.





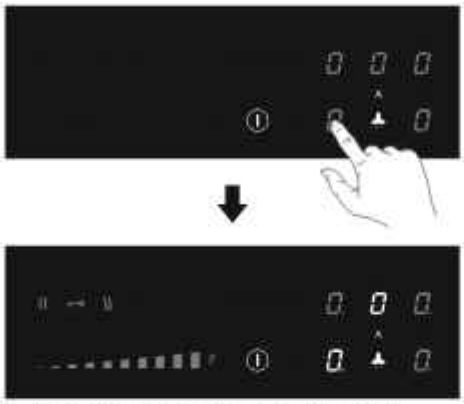
Se il piano cottura non viene utilizzato per 20 secondi, si spegne automaticamente.

2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura.

- La zona di cottura rileva automaticamente la pentola; il display di questa zona di cottura si illumina più intensamente e il punto smette di lampeggiare.

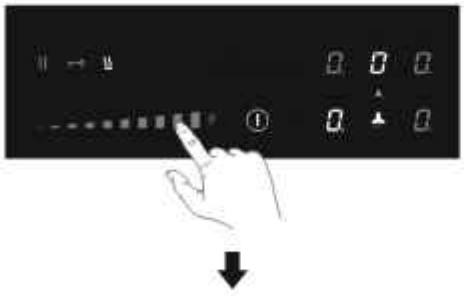
Finché il punto non lampeggia, la zona di cottura è selezionata e si può impostare il livello di potenza.

3. Al termine del tempo di reazione o durante la cottura, è possibile attivare la zona di cottura selezionando manualmente il display della relativa zona di cottura.



4. Entro 10 secondi, impostare il livello di potenza toccando il controllo slide.

- La zona di cottura si avvia al livello impostato.
- L'unità di aspirazione si accende automaticamente dalla posizione 3. L'unità di aspirazione può essere accesa manualmente in posizione 1 e 2.
- L'unità di aspirazione si attiva automaticamente al livello di aspirazione necessario. Per impostazione predefinita, la modalità di aspirazione è attiva.
- Impostare un livello superiore o inferiore con il controllo slide.
- Impostare un livello superiore o inferiore con il controllo slide.
- Toccare il tasto "Modalità di aspirazione automatica" per disattivare questa modalità. A questo punto è possibile impostare manualmente la cappa aspirante. Vedere "Funzionamento dell'unità di aspirazione".
- Dopo 10 secondi il controllo slide si spegne e il timer di cottura viene nascosto.





8.2 Boost

Con la funzione boost è possibile cuocere per un massimo di 5 minuti al livello di cottura più alto. È possibile utilizzare la funzione boost per un massimo di due zone di cottura affiancate contemporaneamente.

1. Toccare il livello di potenza P per selezionare la funzione boost.

- Sul display appare "P".
- Dopo il tempo massimo boost, la potenza verrà ridotta al livello 9.

8.3 Simbolo di rilevamento della pentola

Quando sul display appare il simbolo di rilevamento della pentola:



- la pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.
  La zona di cottura non funziona se la pentola non è adatta.

8.4 Terminare la cottura

1. Impostare il livello di potenza su "0" per spegnere la zona di cottura.
2. Spegnere il piano cottura toccando il tasto On/Off.

⚠ Il simbolo **H** comparirà sul display della zona di cottura troppo calda per essere toccata. Il simbolo scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Può essere utilizzata anche come funzione di risparmio energetico; se si desidera riscaldare altre pentole utilizzando la zona di cottura ancora calda.

8.5 Attivare la funzione di riscaldamento automatico

Questa funzione imposta la zona di cottura al massimo livello per portare rapidamente la

pentola a temperatura richiesta. Dopo un certo intervallo di tempo, il livello di potenza torna al livello stabilito. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1 a 8.

Livello di potenza	Tempo di riscaldamento automatico (secondi)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	non disponibile
P	non disponibile

1. Accendere il piano cottura e selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Toccare il controllo slide per almeno 3 secondi al livello desiderato (da 1 a 8).

- Sul display appare una "A" che si alterna al livello di potenza selezionato. Al termine del tempo di riscaldamento automatico, la zona di cottura passa automaticamente al livello selezionato, che viene visualizzato in modo continuo sul display.

3. Per interrompere la funzione di riscaldamento automatico, selezionare la zona di cottura e toccare il controllo slide.

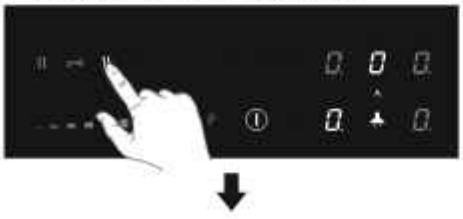
8.6 Attivare la funzione di mantenimento in caldo

1. Accendere il piano cottura e mettere una pentola adatta su una zona di cottura.
2. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.

- Lo "0" della zona di cottura selezionata si illumina in modo evidente e viene emesso un singolo segnale acustico.

3. Toccare il tasto di mantenimento in caldo.

- Sul display appare il simbolo "u" per il mantenimento in caldo. È selezionata la funzione di mantenimento in caldo.





4. Impostare il livello di potenza su "0" o toccare il tasto di mantenimento in caldo per disattivare questa funzione.

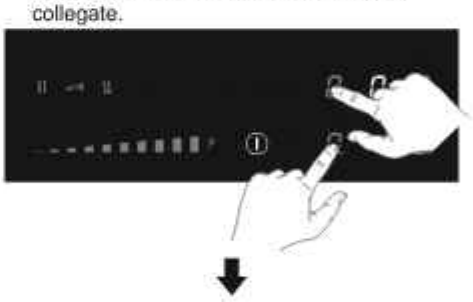
8.7 Connessione delle zone di cottura a induzione Multizone

Possono essere collegate tra loro due zone di cottura a induzione Multizone. In questo modo si crea un'unica grande zona che può essere utilizzata, ad esempio, con una piastra grill o una pentola per il pesce allo stesso livello di potenza.
La pentola deve essere sufficientemente grande da coprire il centro della zona di cottura a induzione Multizone anteriore e posteriore (almeno 23 cm).

Connessione delle zone di cottura a induzione Multizone

1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare contemporaneamente i tasti della zona di cottura a sinistra o a destra.

- Il display della zona di cottura posteriore mostra un simbolo di collegamento per indicare che le due zone di cottura sono collegate.





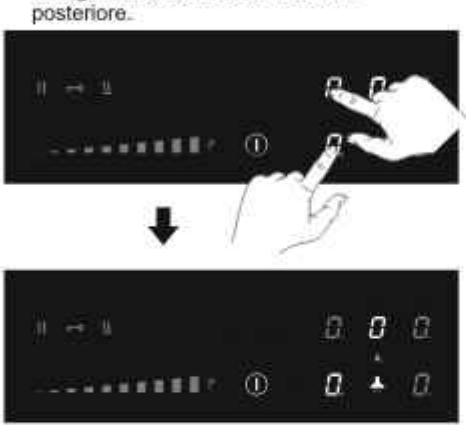
3. Impostare il livello di potenza toccando il controllo slide.

- Il livello di potenza della cottura frontale.

Disconnessione delle zone di cottura a induzione Multizone

1. Toccare contemporaneamente i tasti delle zone di cottura collegate.

- sul display scompare il simbolo di collegamento della zona di cottura posteriore.

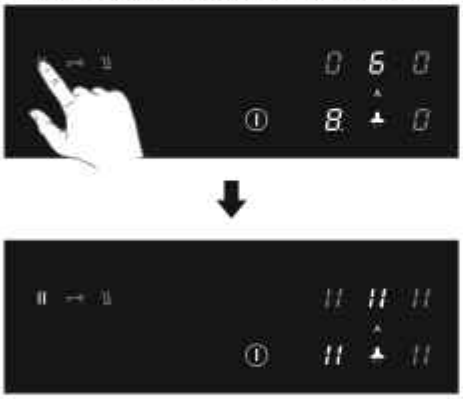


8.8 Pausa di cottura

Questa funzione interrompe temporaneamente l'attività di cottura (massimo 10 minuti); anche i timer vengono messi in pausa.

1. Toccare il tasto di pausa per almeno 1 secondo.

- Tutti i display mostrano il simbolo di pausa.



2. Per continuare la cottura, toccare il tasto di pausa per almeno 1 secondo finché non lampeggia.
3. Toccando un qualsiasi altro tasto entro 10 secondi, il processo di cottura continua.

- Il piano cottura si spegne automaticamente dopo 10 minuti se nel frattempo non viene disattivata la funzione di pausa.

Funzione Recall

Se il piano cottura è stato spento accidentalmente con il tasto On/Off, tutte le impostazioni possono essere ripristinate con la funzione di richiamo.

1. Toccare nuovamente il tasto On/Off, entro 5 secondi.

- Il tasto di pausa lampeggia.

2. Toccare il tasto di pausa entro 6 secondi.

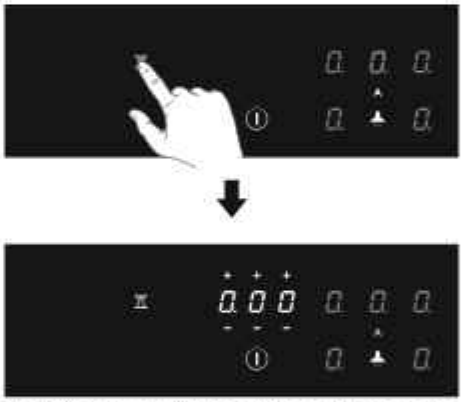
- Le impostazioni precedenti sono nuovamente attive.

8.9 Utilizzo del contatore dei minuti

Il contatore dei minuti non è collegato a una zona di cottura. Il contatore dei minuti non spegne una zona di cottura.
Il piano cottura è acceso e non è stato impostato alcun livello di potenza per nessuna zona di cottura.

1. Toccare il tasto per accendere il contatore dei minuti.

- Il display del timer mostra "0.00".



2. Utilizzare i tasti "+" oppure "-" per impostare l'ora desiderata (da 1 minuto a 9 ore e 59 minuti).

- La posizione sinistra del display del timer indica le ore, le altre posizioni i minuti.
- Quando l'ora è impostata, inizia il conto alla rovescia.
- Il display del timer visualizza il tempo rimanente.
- Gli ultimi 10 minuti vengono visualizzati in minuti e secondi.
- Allo scadere del tempo impostato, il timer lampeggia e l'allarme suona.

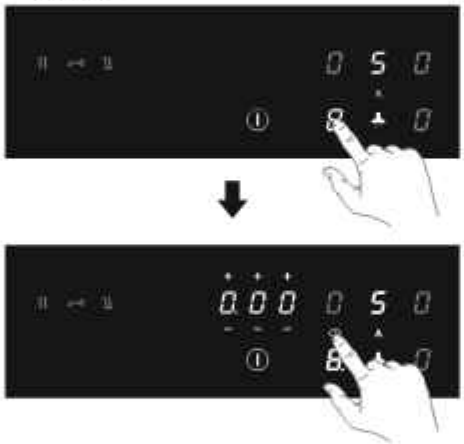
3. Toccare il display del timer per interrompere l'allarme.

- L'allarme si arresta automaticamente dopo 4 minuti.

Toccare il display del timer, quindi toccare il tasto "-" per impostare l'ora su "0.00", in modo da spegnere il contatore dei minuti prima che sia trascorso il tempo.

8.10 Utilizzo del timer di cottura

Il timer di cottura è collegato a una zona di cottura. Al termine del tempo impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente.
Il piano cottura è acceso e per almeno una zona di cottura è stato impostato un livello di potenza.
1. Toccare il tasto della zona di cottura desiderata.
2. Toccare il display del timer.
- Il simbolo del timer attivo si accende in modo evidente.



3. Utilizzare i tasti "+" oppure "-" per impostare l'ora desiderata (da 1 minuto a 9 ore e 59 minuti).
- La posizione sinistra del display del timer indica le ore, le altre posizioni i minuti.
- Quando l'ora è impostata, inizia il conto alla rovescia e il simbolo del timer lampeggia lentamente.
- Il display del timer visualizza il tempo rimanente.
- Gli ultimi 10 minuti vengono visualizzati in minuti e secondi.
- La zona di cottura selezionata si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.
- Allo scadere del tempo impostato, il timer lampeggia e l'allarme suona.

4. Toccare il display del timer per interrompere l'allarme.
- L'allarme si arresta automaticamente dopo 4 minuti.

Tutte le zone di cottura possono avere un timer impostato. Il display mostra sempre il timer della zona di cottura con il tempo rimanente più breve.

Modifica del tempo di cottura preimpostato
Il tempo di cottura può essere modificato anche durante la cottura.
1. Toccare il tasto della zona di cottura in questione.
2. Toccare il display del timer.
3. Utilizzare i tasti "+" oppure "-" per modificare il tempo di cottura.

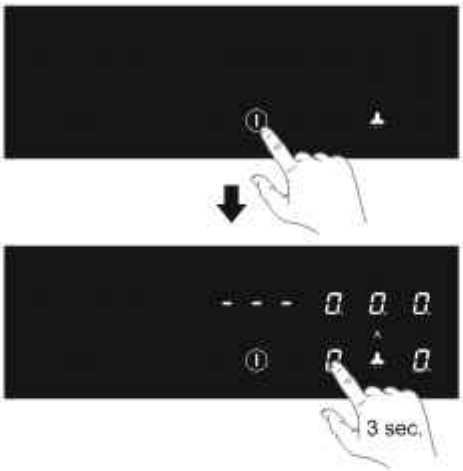
Controllo del tempo di cottura rimanente
1. Toccare il tasto della zona di cottura di cui si intende visualizzare il tempo rimanente.
- La zona collegata al timer è identificata dal simbolo del timer lampeggiante sopra il display della zona di cottura.
- Il timer mostra il tempo rimanente della zona di cottura selezionata.
- Negli ultimi 10 minuti di conto alla rovescia, il tempo rimanente viene indicato in minuti e secondi.

Spegnimento del timer di cottura
Per spegnere il timer di cottura prima del termine del tempo impostato:
1. Toccare il tasto della zona di cottura di cui si desidera disattivare il timer.
- La zona collegata al timer è identificata dal simbolo del timer lampeggiante sopra il display della zona di cottura.

2. Toccare il tasto/i tasti "-" per impostare il tempo su "0.00".
- Il simbolo del timer non è più illuminato.

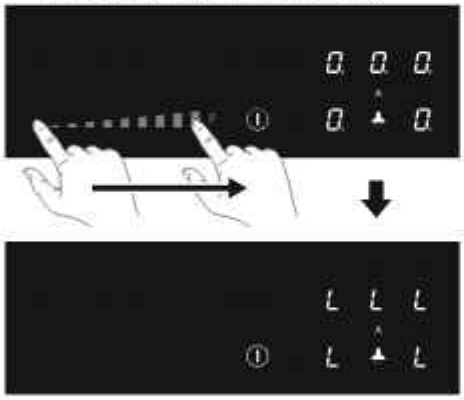
8.11 Blocco di sicurezza per bambini

Per attivare il blocco di sicurezza per bambini, devono essere completate entro 10 secondi, le operazioni descritte.
1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare uno dei tasti della zona di cottura per 3 secondi.



3. Rilasciare e far scorrere il dito da 0 a 9 lungo il controllo slide.

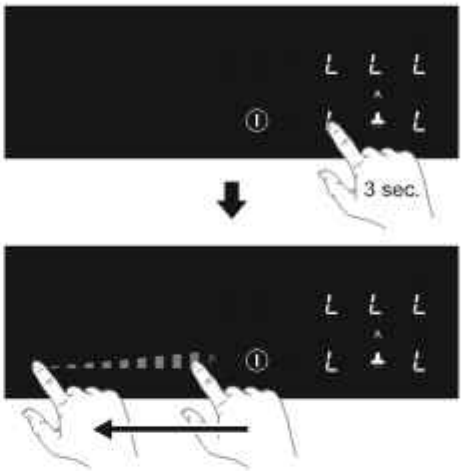
- Tutti i display mostrano il simbolo "L".



Il piano cottura ora è bloccato. Questo impedisce l'accensione accidentale. Dopo 20 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, devono essere completate entro 10 secondi, le operazioni descritte.

1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare uno dei tasti della zona di cottura per 3 secondi.
3. Rilasciare e far scorrere il dito da 9 a 0 lungo il controllo slide.

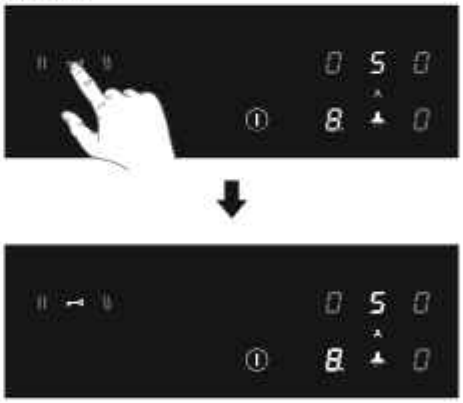


8.12 Funzione di blocco per una rapida pulizia durante la cottura

1. Toccare il tasto di blocco.

- Il tasto di blocco si accende in modo evidente; le impostazioni del piano cottura sono bloccate per consentire una pulizia rapida.

2. Dopo una rapida pulizia, toccare nuovamente il tasto di blocco per disattivare la funzione.



8.13 Tabella di cottura

Livello di potenza	Metodo di cottura	Da usare per
1	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
2	Sciogliere, riscaldare leggermente	Burro, cioccolata, gelatina, salse
3	Portare a temperatura	Riso
4	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
5	Cottura prolungata, addensare, stufare	Verdure, patate, salse, frutta, pesce
6	Cottura prolungata, addensare, brasare	Pasta, minestre, carne brasata
7	Frittura leggera	Rösti (frittelle) di patate, omelette, cibi impanati e fritti, salsiccia
8	Frittura, frittura in immersione	Carne, patatine fritte
9	Frittura rapida ad alta temperatura	Bistecche
P	Riscaldamento veloce	Bollitura acqua

9. FUNZIONAMENTO DELL'UNITÀ DI ASPIRAZIONE

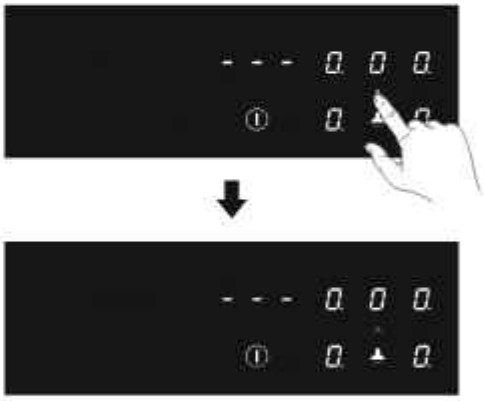
⚠ Per impostazione predefinita, la modalità di aspirazione automatica è attiva; il tasto si illumina più intensamente. In modalità di aspirazione automatica, il livello di aspirazione si adatta automaticamente funzionamento delle zone di cottura.

Funzione Delay:
Se il piano cottura viene spento, la cappa aspirante funziona in modalità follow-up per altri 15 minuti.

9.1 Disattivare la modalità di aspirazione automatica

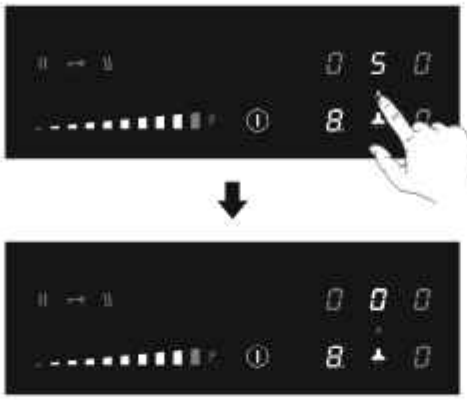
1. Toccare il tasto di On/Off finchè non si sente un segnale acustico.
- Tutti i display si accendono; il piano cottura a induzione è in modalità stand-by.
- Le zone di cottura e l'unità di aspirazione hanno un livello di potenza pari a zero.

2. Toccare il tasto della "Modalità di aspirazione automatica".
- Il tasto della "Modalità di aspirazione automatica" ora è meno illuminato; la modalità automatica è disattivata.



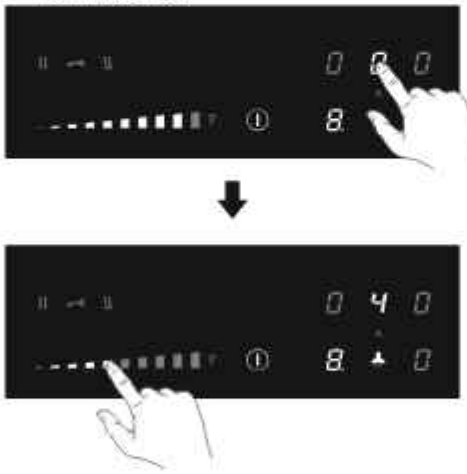
9.2 Disattivare la modalità di aspirazione automatica durante la cottura

È in funzione una zona di cottura (livello 8) ed è attiva la modalità di aspirazione automatica.
1. Toccare il tasto della "Modalità di aspirazione automatica".
- Il tasto "Modalità di aspirazione automatica" ora è meno illuminato. Ora l'unità di aspirazione può essere impostata manualmente.



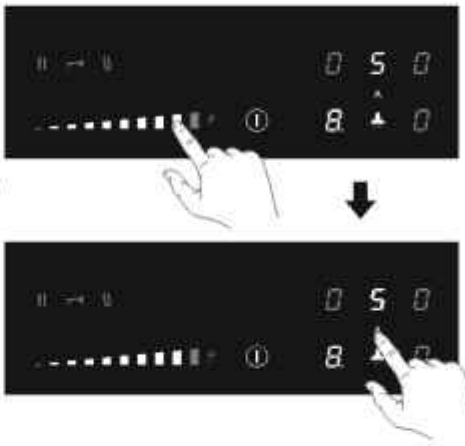
9.3 Attivare manualmente l'unità di aspirazione

1. Toccare il tasto di aspirazione.
- Il display dell'unità di aspirazione si accende.
2. Impostare il livello di aspirazione entro 6 secondi toccando il controllo slide.
- L'unità di aspirazione si accende al livello impostato.
- Impostare un livello superiore o inferiore con il controllo slide.

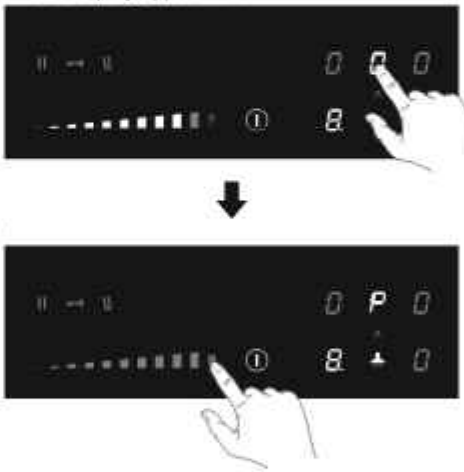


9.4 Boost

1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "Modalità di aspirazione automatica" per disattivare questa modalità.



3. Toccare il tasto di aspirazione.
- Il display dell'unità di aspirazione si accende.
4. Toccare il livello P per selezionare la funzione 'Boost'.
- L'unità di aspirazione si attiva al livello P (boost).
- Sul display appare "P".

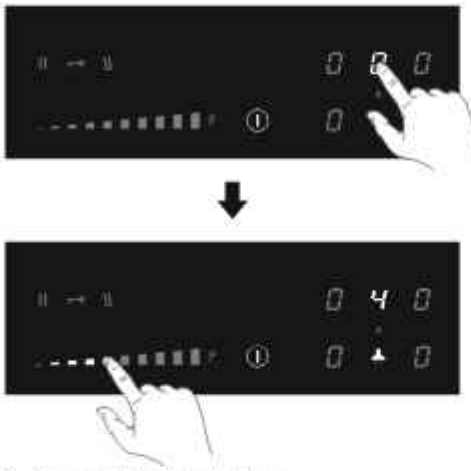


9.5 Impostare il numero dei minuti di ritardo

Questa funzione consente di spegnere l'aspirazione con un determinato tempo di ritardo.

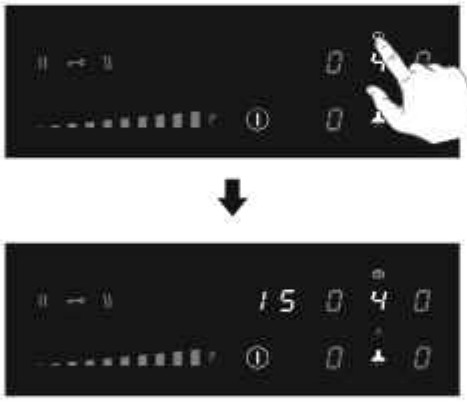
⚠ La modalità di aspirazione automatica deve essere spenta.

1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di aspirazione e impostare un livello di aspirazione.



3. Toccare il display del timer.
- Il simbolo del timer dell'unità di aspirazione si accende in modo evidente.

4. Utilizzare i tasti "+" oppure "-" per selezionare il tempo di ritardo.
- Il conto alla rovescia si avvia automaticamente.
- L'unità di aspirazione si spegne dopo il tempo impostato.



9.6 Saturazione del filtro antigrasso

Dopo 100 ore di funzionamento, si accende il simbolo del filtro antigrasso; è necessario eseguire la manutenzione del filtro (vedere "Manutenzione/pulizia dei filtri"). L'indicazione di saturazione del filtro antigrasso è sempre attiva.

9.7 Saturazione del filtro antiodore

Dopo 200 ore di funzionamento, sul display dell'unità di aspirazione compare una "C" lampeggiante; è necessario eseguire la manutenzione del filtro antiodore.
Per impostazione predefinita, l'indicazione di saturazione del filtro antiodore è disattivata (quando l'aspirazione funziona in modalità canalizzata). Attivare l'indicazione di saturazione del filtro antiodore se l'unità di aspirazione è installata in modalità di ricircolo.

Attivazione dell'indicazione di saturazione del filtro antiodore

1. Toccare il tasto di aspirazione.
2. Toccare di nuovo il tasto di aspirazione per 5 secondi.
- Il segnale del filtro antiodore "C" si accende intensamente per 1 secondo.
- Ora il simbolo "C" apparirà quando è necessario eseguire la manutenzione del filtro antiodore.

Disattivazione dell'indicazione di saturazione del filtro antiodore

1. Toccare il tasto di aspirazione.
2. Toccare di nuovo il tasto di aspirazione per 5 secondi.
- Il simbolo del filtro antiodori "C" lampeggia due volte.

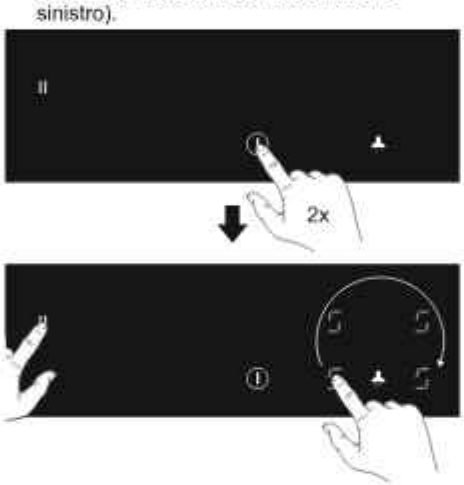
9.8 Reset di memoria per l'indicazione di saturazione del filtro

1. Accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "modalità di aspirazione automatica" per 5 secondi.
- Il simbolo del filtro antigrasso o del filtro antiodore si spegne e la memoria ricomincia il conteggio.

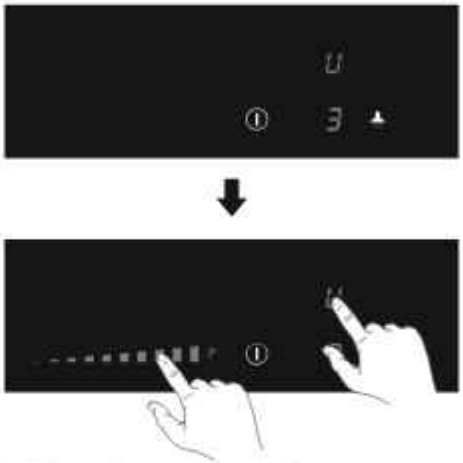
10. MENU UTENTE

Il menu utente consente di impostare i segnali del piano cottura come desiderato. Questo riguarda sia i segnali acustici (tono e volume) che quelli visivi.

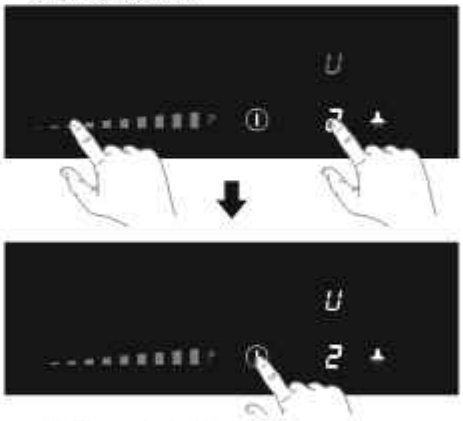
1. Toccare due volte il tasto On/Off, entro tre secondi.
   - Il tasto di pausa lampeggia.
2. Tenere premuto il tasto di pausa.
3. Quindi, toccare ogni tasto della zona di cottura in senso orario (iniziare con il tasto della zona di cottura sul lato anteriore sinistro).



4. Rilasciare il tasto di pausa.
   - La lettera "U" lampeggia insieme con un numero "0" sul display della zona di cottura posteriore sinistra.
   - Il valore della configurazione viene visualizzato sul display della zona di cottura nella parte anteriore sinistra.
5. Toccare il tasto della zona di cottura posteriore sinistra e scegliere il numero corretto del codice menu (vedere la tabella).



6. Toccare il tasto della zona di cottura anteriore sinistra e selezionare il valore corretto (vedere la tabella).
7. Confermare l'impostazione; tenere premuto il tasto On/Off finché non si sente un segnale acustico.



Codice menu	Descrizione	Valore di configurazione
U2	Volume del suono dei tasti	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume del segnale di allarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Livello di illuminazione del display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animazione del conto alla rovescia (attivato o disattivato)	0 - 1
U6	Rilevamento della pentola (attivato o disattivato)	0 - 1
U7	Segnale acustico del timer per il conto alla rovescia	0 - 1 - 2

11. LIMITATORE DI POTENZA

⚠ **L'impostazione del limitatore di potenza deve essere eseguita esclusivamente da un installatore specializzato e autorizzato. Leggere attentamente le norme di sicurezza e le istruzioni di installazione.**

Il piano cottura è dotato di un limitatore di potenza. Se la potenza totale delle zone di cottura in funzione supera la potenza massima disponibile, la potenza viene automaticamente ridotta. Il display della zona di cottura, la cui potenza viene ridotta, lampeggia per la prima volta; il livello viene quindi ridotto automaticamente alla massima potenza disponibile.

- Il limitatore è impostato in fabbrica a 7400W, ma è possibile modificarlo a 2800W, 3500W o 4500W.

Configurazione del limitatore di potenza
Assicuratevi che non ci siano pentole o padelle sul piano cottura prima di iniziare!
1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione principale rimuovendo la spina dalla presa, togliendo il fusibile o disattivando l'interruttore automatico.
2. Ricollegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

- Il tasto di mantenimento in caldo lampeggia.
- **Entro 2 minuti dal ricollegamento del piano cottura all'alimentazione elettrica, eseguire le seguenti operazioni.**
- **Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano spente.**

3. Tenere premuto il tasto di mantenimento in caldo.
4. Quindi, toccare ogni tasto della zona di cottura in senso antiorario (iniziare con il tasto della zona di cottura anteriore destra).



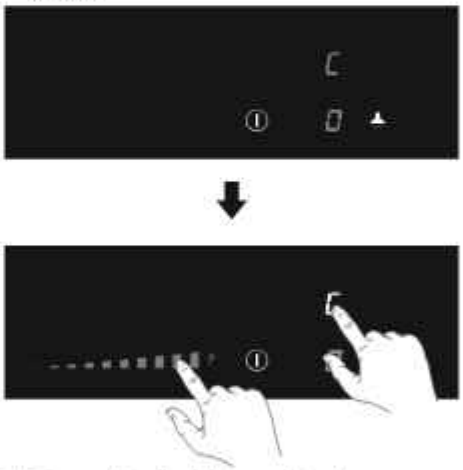


5. Rilasciare il tasto di mantenimento in caldo.

- La lettera "C" lampeggia insieme con "0" sul display della zona di cottura posteriore sinistra.
- Il valore della configurazione viene visualizzato sul display della zona di cottura nella parte anteriore sinistra.

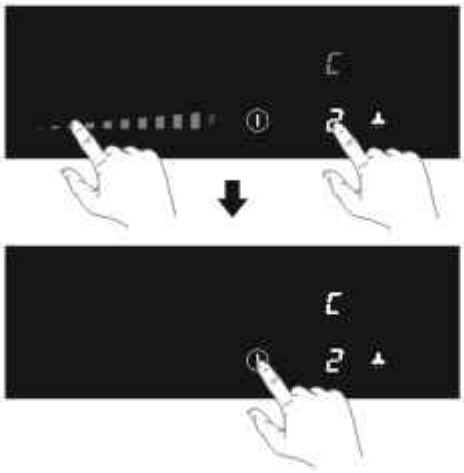
6. Toccare il tasto della zona di cottura posteriore sinistra e selezionare "8" con il controllo slide.

- La lettera "C" lampeggia insieme con "8" sul display della zona di cottura posteriore sinistra.



7. Toccare il tasto della zona di cottura anteriore sinistra e selezionare la limitazione di potenza desiderata con il controllo slide (vedere la tabella).
8. Tenere premuto il tasto On/Off finché tutti i segmenti del display scompaiono.

- Ora il piano cottura è pronto per l'uso con il limitatore.



Impostazione del controllo slide	Impostazione del limitatore di potenza
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. PULIZIA E CURA

12.1 Pulizia

Pulizia giornaliera

- Anche se le macchie di cibo non possono bruciare il vetro, si consiglia comunque di pulire il piano cottura subito dopo l'uso.
- L'ideale per la pulizia quotidiana è un panno umido con un detergente delicato.
- Asciugare con carta da cucina o con un panno asciutto.

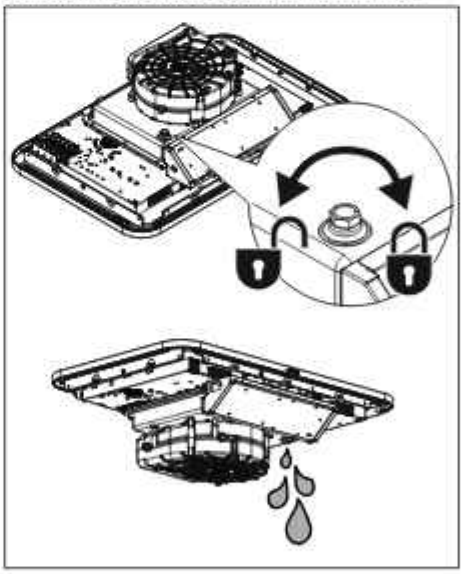
Macchie ostinate

- Le macchie più ostinate possono essere rimosse anche con un detergente delicato come il detersivo per piatti.
- Eliminare le macchie d'acqua e il calcare con l'aceto.
- I segni metallici (causati dallo spostamento delle pentole) potrebbero essere difficili da rimuovere. Sono disponibili agenti speciali.
- Utilizzare un raschietto per vetri per rimuovere il cibo eventualmente fuoriuscito.
- Anche la plastica e lo zucchero fusi si rimuovono meglio con un raschietto per vetri.

⚠ **Non utilizzare mai abrasivi. Lasciano graffi in cui possono accumularsi sporco e calcare. Non utilizzare mai oggetti appuntiti come lana d'acciaio o spatole.**

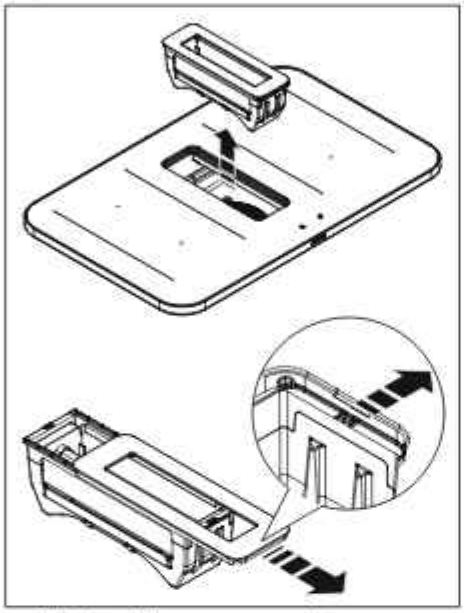
12.2 Collettore dell'acqua

Si consiglia di controllare e svuotare il collettore dell'acqua ogni due settimane.

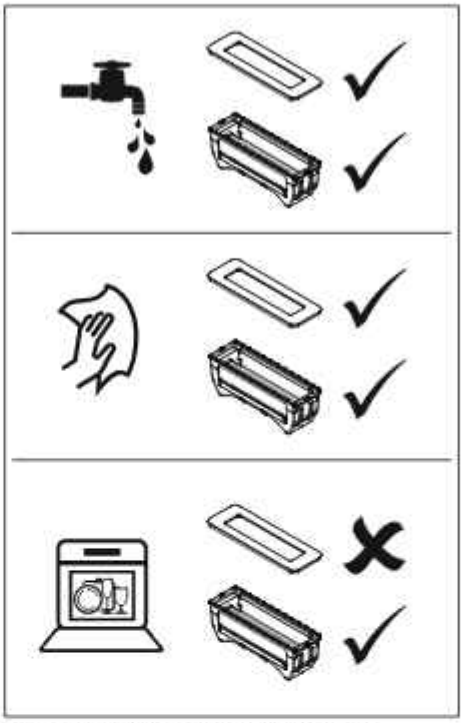


12.3 Pulizia della griglia e dei filtri

1. Rimuovere la griglia dall'ingresso di aspirazione.
2. Estrarre con cautela il filtro antigrasso dalla griglia.



- Pulire la griglia con acqua calda e sapone neutro, senza usare spugne abrasive (non usare detergenti!). Non lavare la griglia nella lavastoviglie.
- Pulire il filtro antigrasso, quando in uso, almeno ogni settimana (o quando il sistema di indicazione ne segnala la necessità). In questo modo si mantiene un buon funzionamento dell'aspirazione e si previene un potenziale rischio di incendio, causato da un eccessivo accumulo di grasso.
- Pulire il filtro con un detergente non aggressivo, preferibilmente a mano o in lavastoviglie, che deve essere impostata a bassa temperatura e con un ciclo breve.



Filtro antiodore (utilizzo in ricircolo)

⚠ AVVERTENZA!

A seconda del tipo, il filtro può o non può essere rigenerato. Fare riferimento all'opuscolo fornito con il filtro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ **ATTENZIONE!**
In caso di crepe nel piano di vetro (anche se piccole), spegnere immediatamente il piano cottura e scollegarlo dalla rete elettrica. Contattare il servizio di assistenza.
Se l'apparecchio non funziona correttamente, non sempre significa che sia difettoso. Cercate di risolvere il problema da soli, controllando la tabella seguente. Per ulteriori informazioni, è possibile consultare il nostro sito web. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display si illumina quando il piano cottura viene attivato per la prima volta.	Questa è la routine di impostazione standard.	Funzionamento normale.
La ventola rimane in funzione per alcuni minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.	Il piano cottura si raffredda.	Funzionamento normale.
Le prime volte che si utilizza il piano cottura si avverte un leggero odore.	Il nuovo apparecchio si sta riscaldando.	Si tratta di un fenomeno normale, che sparirà dopo qualche utilizzo. Ventilare la cucina.
Le pentole fanno rumore durante la cottura.	Questo è generato dall'energia che passa dal piano cottura alla pentola.	Ad alti livelli questo è perfettamente normale per alcune pentole. Questo non danneggia né le pentole né il piano cottura.
È stata attivata una zona di cottura, ma il display mostra **u**.	La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione o ha un diametro troppo piccolo.	Utilizzare una pentola adatta.
Una zona di cottura smette improvvisamente di funzionare e si sente un segnale.	Il tempo impostato per il timer è terminato.	Toccare il tasto sinistro o destro del timer per interrompere l'allarme.
Il piano cottura non funziona e sul display non compare nulla.	L'assenza di alimentazione elettrica è dovuta a un cavo difettoso o a un collegamento errato.	Controllare i fusibili o l'interruttore principale (quando non c'è la spina di collegamento).
Un fusibile scatta non appena il piano cottura viene acceso.	Il piano cottura è stato collegato in modo errato.	Contattare un installatore specializzato.
Sul display appare **L**.	È stato attivato il blocco di sicurezza per bambini.	Vedere il capitolo "Funzionamento del piano cottura/Blocco di sicurezza per bambini".
Sul display dell'unità di aspirazione appare **C**.	Saturazione del filtro antiodore.	È necessario eseguire la manutenzione del filtro antiodore (vedere "Pulizia della griglia e dei filtri").
Codice di errore **ER 03** e segnale acustico continuo.	Sono stati toccati due o più tasti contemporaneamente.	Non toccare più di un tasto per volta.
	Il pannello di controllo è sporco o è bagnato.	Pulire il pannello di controllo.

Codice di errore **ER21**.	Surriscaldamento.	Lasciare raffreddare il piano cottura.
Codice di errore **E2**.	Temperatura eccessiva dell'elemento a induzione. Potrebbero essere state utilizzate pentole vuote.	Non riscaldare pentole vuote.
Codice di errore **E3**.	Pentola sbagliata.	Utilizzare pentole adeguate.
Codice di errore **E8**.	Disfunzione dell'unità di aspirazione. L'unità di aspirazione potrebbe essere bloccata.	Rimuovere le eventuali ostruzioni e pulire l'unità di aspirazione.
Altri codici di errore.		Contattare il servizio di assistenza.

14. SPECIFICHE TECNICHE

14.1 Dati tecnici

Piano cottura			
		Unità	Valore
Tipo di prodotto			Integrato
Dimensioni	Altezza	mm	600/750/830
	Profondità	mm	510/520
	Altezza	mm	230
Tensione/frequenza di alimentazione		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Potenza		W	7620
Peso		Kg	21
Unità di aspirazione			
Flusso d'aria massimo* - Installazione con scarico		m^3/h	450
Rumorosità massima* - Installazione con scarico		dBA	63
Potenza dell'unità di aspirazione		W	220

* Livello massimo (boost escluso)

14.2 Informazioni ai sensi del regolamento (UE) 66/2014

Misurazioni ai sensi della norma EN60350-2

Tipo di piano cottura	Piano cottura a induzione
Numero di zone e/o aree di cottura elettriche	4
Tecnologia di riscaldamento	Zone e aree di cottura a induzione
Per le zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura con riscaldamento elettrico	210 x 190 mm

Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato per kg ($EC_{\text{piano cottura elettrico}}$) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato per kg ($EC_{\text{piano cottura elettrico}}$) in Wh/kg	181

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio e dell'apparecchio

Per la produzione di questo apparecchio sono stati utilizzati materiali durevoli. Assicurarsi di smaltire responsabilmente l'apparecchio alla fine del suo ciclo di vita. Per maggiori informazioni rivolgersi alle autorità competenti.

L'imballaggio dell'apparecchio è riciclabile. Possono essere stati utilizzati i seguenti elementi:

- cartone;
- film di politene (PE);
- polistirene senza CFC (schiuma rigida PS).

Smaltire questi materiali in modo responsabile e in conformità alle normative vigenti.

Per ricordare la necessità di smaltire separatamente gli elettrodomestici, il prodotto è contrassegnato dal simbolo di una pattumiera barrata. Ciò significa che, al termine del suo ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto urbano. Deve essere portato in un centro di raccolta differenziata speciale del comune o presso un rivenditore che fornisce questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico evita le possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute derivanti da uno smaltimento inadeguato e consente di recuperare i materiali costituenti per ottenere un significativo risparmio di energia e di risorse.

Dichiarazione di conformità

CE UK CA

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni, i Regolamenti Europei applicabili, i Regolamenti GB e i requisiti elencati nelle norme citate.

NL 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

⚠ WAARSCHUWING!
LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

1.1 Algemeen

Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is. Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, verkeerde montage of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

⚠ HEET OPPERVLAK!
Dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

⚠ BRANDGEVAAR!

- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

LET OP!
VOORZICHTIG! Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.

⚠ WAARSCHUWING!
Gebruik alleen kookplaat afscherming ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel. Gebruik alleen kookplaat afscherming die in de instructies van de kookplaat door de fabrikant worden beschreven. Het gebruik van ongeschikte kookplaat afscherming kan ongelukken veroorzaken.

- Wanneer onder het apparaat een lade toegestaan is (zie het installatievoorschrift), zonder tussenbodem, mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Gebruik het apparaat niet bij een temperatuur beneden 5 °C.
- Het apparaat mag niet in de buitenlucht geplaatst of gebruikt worden.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Open nooit de behuizing van het toestel.
- In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar.
- Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig

voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

⚠ WAARSCHUWING!
WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

Keramische glasplaat gebroken
- Schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan.
- Gebruik het toestel niet.

⚠ WAARSCHUWING!

Huishoudens met kinderen en mensen met speciale behoeften

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn.
- Laat kinderen niet met het toestel spelen.
- Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het toestel die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones/branders worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

1.2 Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze heet kunnen worden.
- Zodra u de kookpan van een inductiekookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Houd tijdens het gebruik van de inductiekookplaat magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes, diskettes, horloges e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en plaats nooit in aluminium verpakte producten op de kookplaat. Het aluminium zou kunnen smelten en uw toestel onherstelbaar beschadigen.

⚠ WAARSCHUWING!
Levensgevaar, gevaar voor vergiftiging door teruggezogen verbrandingsgassen!

- Gebruik het apparaat nooit met luchtafvoer tegelijk met een kooktoestel dat de lucht in de ruimte verbruikt, indien er niet voor voldoende ventilatie is gezorgd. Kooktoestellen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte van opstelling en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.
- In combinatie met een ingeschakelde afzuigunit wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken - zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk.

Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.

- Zorg altijd voor voldoende ventilatie!
- Bij gelijktijdige werking van de afzuigunit en apparaten die andere energie dan elektriciteit gebruiken, mag de onderdruk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4 × 10-5 bar).
- Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.
- When the extraction unit and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

⚠ ELEKTRISCHE SCHOK!

Vermijd de kans op een elektrische schok; zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het toestel reinigt.

- Gebruik de afzuigunit niet als het vetfilter niet of niet goed gemonteerd is!
- Frituren moet geschieden onder voortdurend toezicht om te voorkomen dat verhit vet in brand raakt.
- Reinig de filters op tijd.
- Volg de instructies van de handleiding voor het reinigen of vervangen van de vetfilters en/of koolstoffilters op!

⚠ BRANDGEVAAR!

- Er kan brand ontstaan als de instructies voor reiniging en vervanging van vetfilters en/of koolstoffilters niet worden uitgevoerd.
- Door vetafzettingen in de metalen vetfilters kan er brand ontstaan. Flambeer nooit op een kookzone met de afzuiging ingeschakeld. Door de hoge vlammen kan er brand ontstaan.
- Het toestel altijd gebruiken met de metalen vetfilters geplaatst.

- Metalen vetfilters regelmatig reinigen.
- Door oververhit vet of olie kan er brand ontstaan. Altijd toezicht houden bij het verhitten van vet en olie. Blus de brand nooit met water; gebruik altijd een branddeken, deksel of bord.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

⚠ **WAARSCHUWING!**
Dit apparaat mag uitsluitend door een erkende monteur wordengeïnstalleerd.

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

- Dit apparaat mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie, voor dat de lokale distributie voorwaarden (spanning, frequentie, gas soort en druk) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, de gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- Afzuigkappen en andere apparaten voor het afzuigen van kookdampen kunnen de veilige werking van apparaten die gas of andere brandstof verbranden (inclusief die in andere kamers) nadelig beïnvloeden door terugstroming van verbrandingsgassen.
- Deze gassen kunnen mogelijk leiden tot koolmonoxidevergiftiging.
- Na installatie van een afzuigkap of een andere afzuiging voor kookdampen, moet de werking van toestellen met rookgasafvoer worden getest door een bevoegd persoon om er zeker van te zijn dat de verbrandingsgassen niet terugstromen.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **ELEKTRISCHE SCHOK!**
Dit apparaat moet worden geaard.

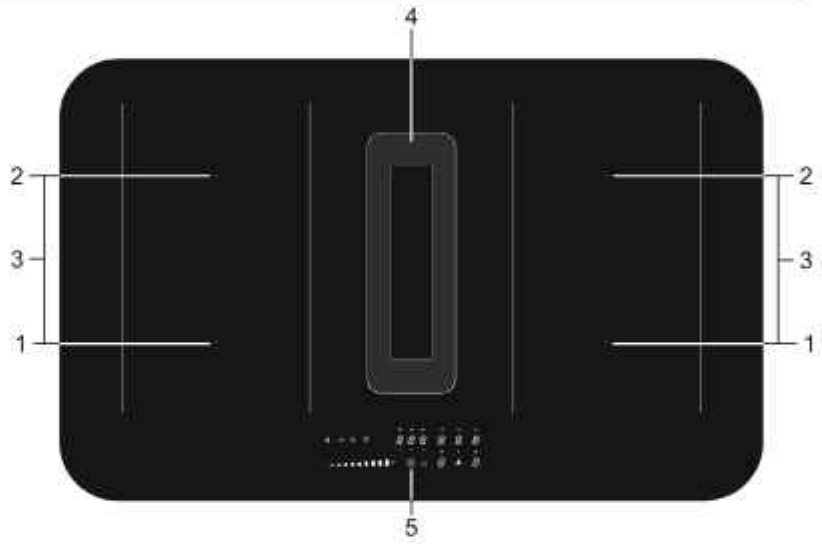
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld apparaat niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op apparaten met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het apparaat. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat wordt aan deze eis voldaan.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn (bijvoorkeur type H05V2V2 of H07V2V2).
- Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het apparaat mag niet via een stekkerdoos

of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het apparaat dan niet langer kan worden gegarandeerd.

- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.

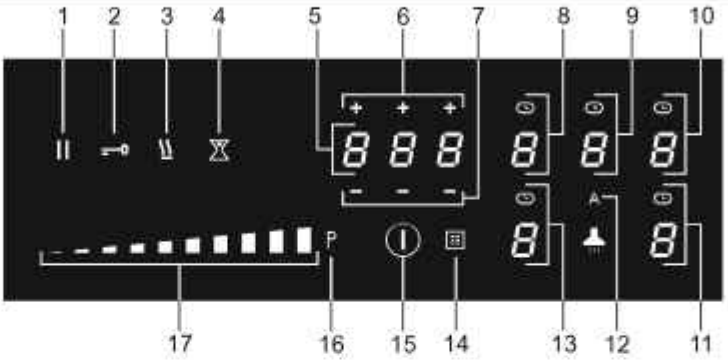
⚠ **WAARSCHUWING!**
Het niet gebruiken van schroeven of bevestigingsmiddelen voor installatie zoals beschreven in het installatievoorschrift kan leiden tot elektrische schok.

3. BESCHRIJVING



1. Kookzone voorzijde 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kookzone achter 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Gekoppelde kookzones 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Afzuigunit
5. Bedieningspaneel

4. BEDIENINGSPANEEL



1. Pauzetoets
2. Vergrendelingstoets
3. Warmhoudtoets
4. Eierwekkertoets
5. Timerdisplay
6. Plus-toets timer
7. Min-toets timer
8. Kookzonetoets links achter (display kookzone) en timersymbool
9. Afzuigtoets (display afzuigunit) en timersymbool
10. Kookzonetoets rechts achter (display kookzone) en timersymbool
11. Kookzonetoets rechts voor (display kookzone) en timersymbool
12. Toets Automatische afzuigmodus
    Standaard is de automatische modus actief. Wanneer een kookzone wordt gekozen en een vermogensniveau (>2) is ingesteld, wordt de afzuigunit automatisch ingeschakeld met de vereiste afzuigsnelheid.
13. Kookzonetoets links voor (display kookzone) en timersymbool
14. Vetfiltersymbool
15. Aan/uit-toets
16. Boost-toets voor een kookzone en voor de afzuiging
17. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:
    het instellen van een waarde voor een kookzone en voor de afzuiging

5. MELDINGEN OP HET DISPLAY

Display kookzone

	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
	Boostniveau actief.
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator '**H**' ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. **Gevaar! Risico op brandwonden.**
	Kinderslot actief.
	Automatische verhitting actief.
	Warmhoudfunctie actief.
	Pauzefunctie actief.
	Gekoppelde Multizone inductie zones actief.

Display afzuigunit

	Afzuigsnelheid: 1 = lage stand / 8 = hoge stand.
	Boostniveau actief.
	Indicatie verzadiging geurfilter.

Display timer



Timer niet ingesteld.



Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten).

6. VEILIGHEID

⚠ Lees de veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

6.1 Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt de kookstand van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

6.2 Kookduurbegrenzer

⚠ De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen. Afhankelijk van het gekozen vermogensniveau wordt de kookduur als volgt begrensd:

Vermogensniveau	**Maximale gebruikstijd (in uren, minuten)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (schakelt dan terug naar stand 9)

6.3 Vermogensregeling

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Wanneer de boostfunctie wordt gekozen, wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan. De automatische opwarmfunctie wordt uitgeschakeld.

7. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

7.1 Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop.
Bedien de toetsen niet met andere objecten.

7.2 Inductiegeluiden

Een tikkend geluid
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones.
Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid
Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij

hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid
Het toestel is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

7.3 Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. De beste pannen om te gebruiken hebben het Class Induction-keurmerk. Andere pannen leveren lagere prestaties.
Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.

⚠ Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

⚠ Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.

⚠ Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

Minimale pandiameter
De minimale pandiameter per zone is als volgt:

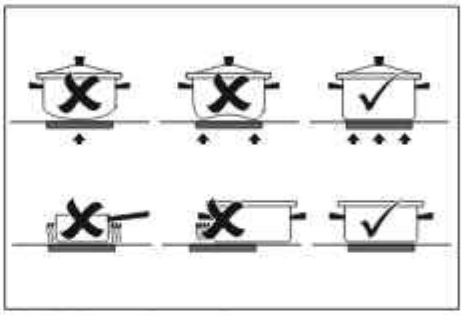
- Ø160 mm: minimale pandiameter 90 mm.
- Ø200 mm: minimale pandiameter 110 mm.
- Octa zone: minimale pandiameter 110 mm.

Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.

Op gekoppelde Bridge inductie kookzones moet de minimale pandiameter 230 mm zijn.

⚠ Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.





7.4 Pandetectie

- Het pandetectiesysteem detecteert automatisch een pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.
- Als de kookplaat, na plaatsing van een pan op een kookzone, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. De kookzone schakelt na 20 seconden uit.

7.5 Vermogensniveaus

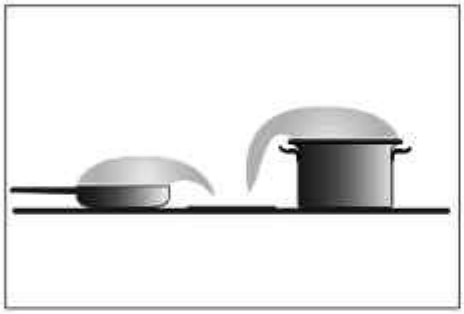
De kookzones hebben 9 niveaus en een boostniveau (P). Stel het vermogensniveau in door de regelaar aan te raken. Door over de regelaar te vegen, verandert u de instelling. De stand wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. De stand wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de regelaar haalt, begint de kookzone op de ingestelde stand te verwarmen.

Boostfunctie

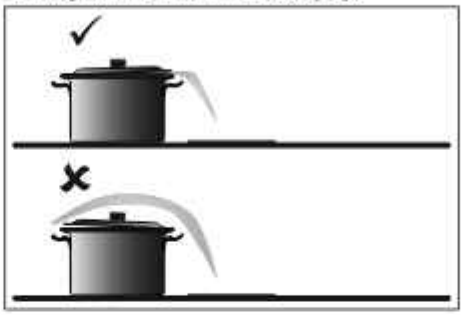
- Met de boostfunctie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 5 minuten) op de hoogste vermogensstand koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
- De boostfunctie is niet beschikbaar wanneer de Bridge inductie kookzones gekoppeld zijn!

7.6 Gebruik van de afzuigunit





Kook bij voorkeur met een deksel op de pan; dit vermindert kookgeuren en energieverbruik. Plaats indien gewenst het deksel in een hoek op de pan met de opening naar de afzuigzijde. Dit zorgt voor een optimale afzuiging.



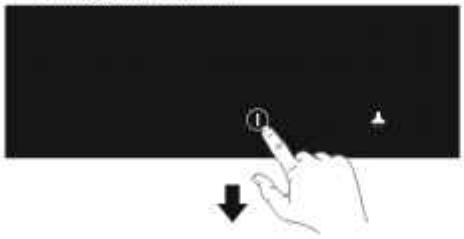
8. BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

⚠ Lees het hoofdstuk «Voor het eerste gebruik» zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

8.1 Bereiding starten

1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.

- De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.
- De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.





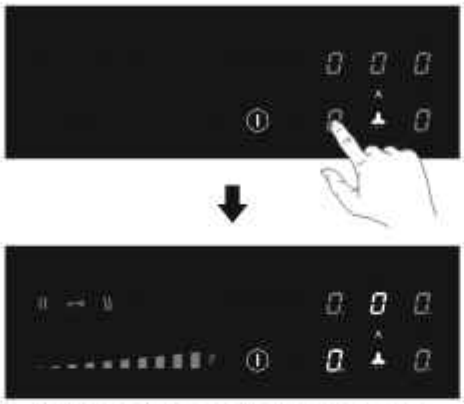
Als de kookplaat 20 seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.

- De kookzone detecteert de pan automatisch; het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.

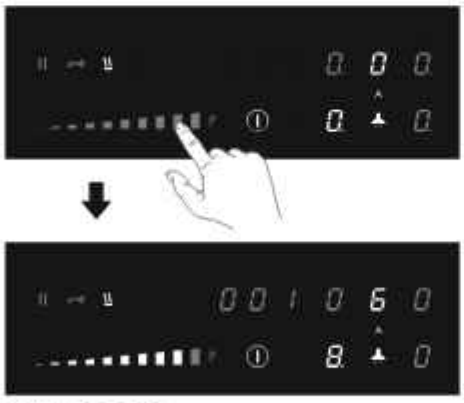
Zolang de punt niet knippert, is de kookzone geselecteerd en kan het vermogensniveau worden in gesteld.

3. Wanneer de response tijd is verstreken, of tijdens het koken, activeert u de kookzone door de display van de gewenste kookzone handmatig te selecteren.



4. Stel binnen 10 seconden het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.

- De kookzone start op het ingestelde niveau.
- De afzuigunit schakelt automatisch in vanaf stand 3. De afzuigunit is op stand 1 en 2 handmatig in te schakelen.
- De afzuigunit schakelt automatisch in met de vereiste afzuigsnelheid. De automatische modus staat standaard op 'actief'.
- Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.
- Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan om de automatische modus uit te schakelen. De afzuigmodus kan nu, indien gewenst, handmatig worden ingesteld. Zie 'Bediening van de afzuigunit'.
- Na 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en de kookduur teller wordt verborgen.



8.2 Boost

U kunt de boostfunctie gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken. De boostfunctie kan voor maximaal twee naast elkaar liggende kookzones tegelijk gebruikt worden.

1. Raak vermogensniveau P aan om de boostfunctie te selecteren.

- 'P' verschijnt op het display.
- Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

8.3 Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:



- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

8.4 Klaar met koken

1. Zet het vermogensniveau op '0' om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door de aan/uit-toets aan te raken.

⚠ Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als deze te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

8.5 De automatische opwarmfunctie inschakelen

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1	48
2	144
3	230

4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan (van 1 t/m 8).

- In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau. Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.

3. Stop de automatische opwarmfunctie door de kookzone te selecteren en de schuifregelaar aan te raken.

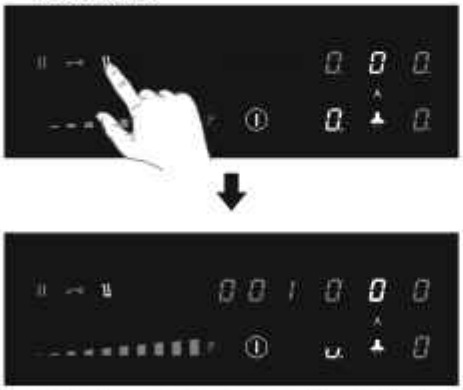
8.6 De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.

- De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele pieptoon.

3. Raak de warmhoudtoets aan.

- Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.



4. Zet het vermogensniveau op '0' of raak de warmhoudtoets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

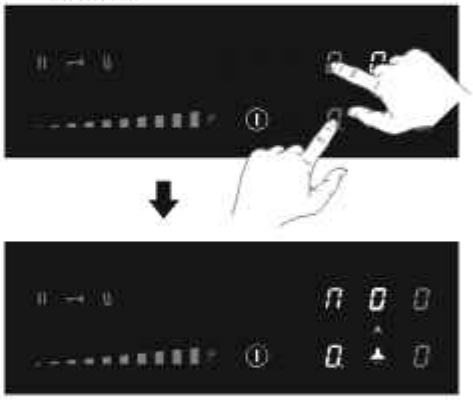
8.7 De Multizone-inductiekookzones koppelen

Twee Multizone-inductiezones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 23 cm).

Koppeling van Multizone-inductiekookzones

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde aan.

- Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.



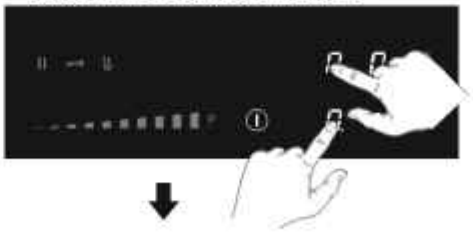
3. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.

- Het display van de voorste kookzone toont het vermogensniveau.

Ontkoppeling van Multizone-inductiekookzones

1. Raak de kookzonetoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.

- Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.





8.8 Koken pauzeren

Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); timers en tellers worden ook gepauzeerd.

1. Raak minstens 1 seconde de pauzetoets aan.

- Alle displays tonen het pauzesymbool.





2. Raak, om door te gaan met koken, minstens 1 seconde de pausetoets aan totdat deze knippert.
3. Raak binnen 10 seconden een willekeurige toets aan en het kookproces wordt vervolgd.

- De kookplaat wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld als de pauzefunctie tussendoor niet wordt beëindigd.

Recall functie

Als de kookplaat met de aan/uit-toets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen alle instellingen worden teruggezet met behulp van de herstelfunctie.

1. Raak binnen 5 seconden opnieuw de aan/uit-toets aan.

- De pauzetoets knippert.

2. Raak binnen 6 seconden de pauzetoets aan.

- De vorige instellingen zijn weer actief.

8.9 De eierwekker gebruiken

De eierwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De eierwekker schakelt de kookzone niet uit.

De kookplaat is ingeschakeld en er is voor geen enkele kookzone vermogen ingesteld.

1. Raak de eierwekkertoets aan om de eierwekker in te schakelen.

- Het display van de timer toont '0.00'.





2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).

- De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.
- Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen.
- Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.
- De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.
- De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

3. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.

- Het alarm stopt automatisch na 4 minuten.

Raak het timerdisplay aan en raak vervolgens de toets '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

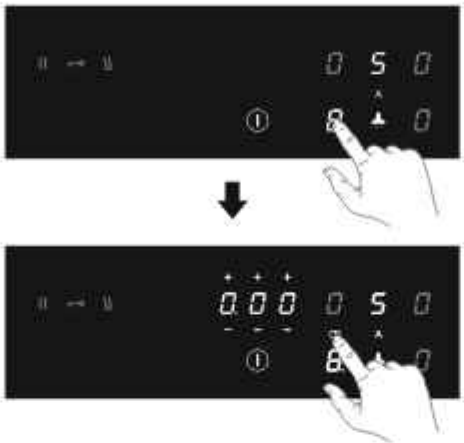
8.10 De timer gebruiken

De timer is gekoppeld aan een kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken schakelt de kookzone automatisch uit.

De kookplaat is ingeschakeld en voor minimaal één kookzone is het vermogen ingesteld.

1. Raak de gewenste kookzonetoets aan.
2. Raak het timerdisplay aan.

- Het timersymbool van de actieve kookwekker licht helder op.



3. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).

- De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.
- Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen en het timersymbool knippert langzaam.
- Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.
- De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.
- De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
- De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

4. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.

- Het alarm stopt automatisch na 4 minuten.

Alle kookzones kunnen een ingestelde timer hebben. Het display toont altijd de tijd van de kookzone met de kortst resterende tijd.

De vooraf ingestelde tijd wijzigen

U kunt de tijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de betreffende kookzonetoets aan.
2. Raak het timerdisplay aan.
3. Gebruik de toets '+' of '-' om de tijd te wijzigen.

De resterende tijd controleren

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.

- Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende timersymbool boven het kookzonedisplay.
- De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.
- Tijdens de laatste 10 minuten van de looptijd wordt de resterende tijd in minuten en seconden weergegeven.

De timer uitschakelen

Om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Raak de kookzonetoets aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.

- Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende timersymbool boven het kookzonedisplay.

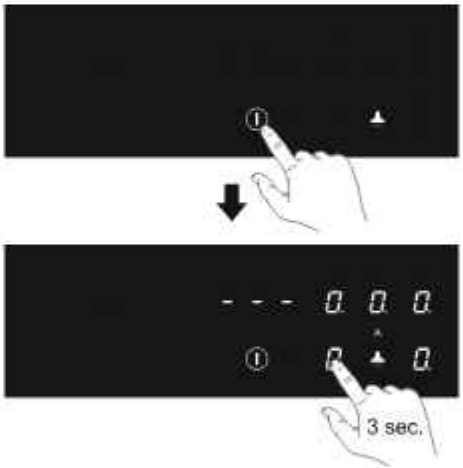
2. Raak de toets(en) '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00'.

- Het timersymbool is nu niet meer helder verlicht.

8.11 Kinderslot

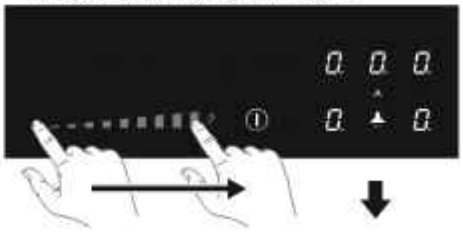
Om het kinderslot in te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.



3. Laat de toets los en schuif van 0 naar 9 over de schuifregelaar.

- Alle displays tonen het symbool 'L'.





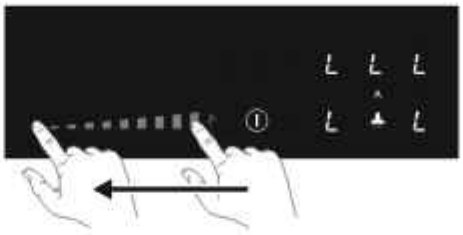
De kookplaat is nu vergrendeld. Onbedoeld inschakelen van het toestel wordt hiermee voorkomen. Na 20 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Om het kinderslot uit te schakelen, moeten de beschreven stappen binnen 10 seconden worden uitgevoerd.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van 9 naar 0 over de schuifregelaar.

- Het symbool 'L' verdwijnt in alle displays; het kinderslot is nu gedeactiveerd.





8.12 Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging tijdens het koken

1. Raak de vergendelingstoets aan.

- De vergrendeltoets licht op; de instellingen van de kookplaat zijn vergrendeld voor een snelle reiniging.

2. Raak de vergendelingstoets weer aan na de snelle reiniging om de functie uit te schakelen.



8.13 Kooktabel

Vermogensstand	Kookmethode	Te gebruiken voor
1	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
2	Smelten, zachtjes opwarmen	Boter, chocolade, gelatine, sauzen
3	Op temperatuur brengen	Rijst
4	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
5	Doorkoken, inkoken, stoven	Groenten, aardappels, sauzen, fruit, vis
6	Doorkoken, smoren	Pasta, soep, gestoofd vlees
7	Zachtjes bakken	Rösti (aardappelkoekjes), omelet, gepaneerde en gebakken gerechten, worst
8	Bakken in hete olie, frituren	Vlees, patat
9	Snel bakken op hoge temperatuur	Biefstuk
P	Snel verwarmen	Water koken

9. BEDIENING VAN DE AFZUIGUNIT

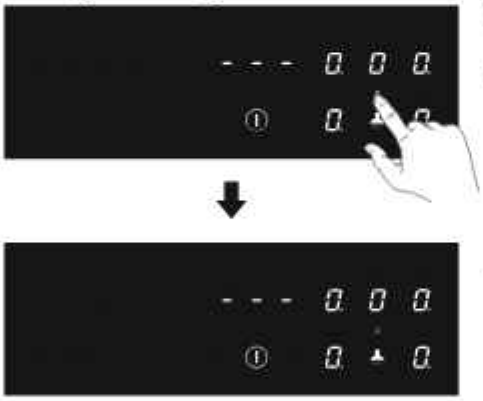
⚠ Standaard is de automatische afzuigmodus actief; de toets is fel verlicht. In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.

Delay functie
Als de kookplaat wordt uitgeschakeld dan werkt de afzuigunit nog 15 minuten in naloopstand.

9.1 De automatische afzuigmodus uitschakelen

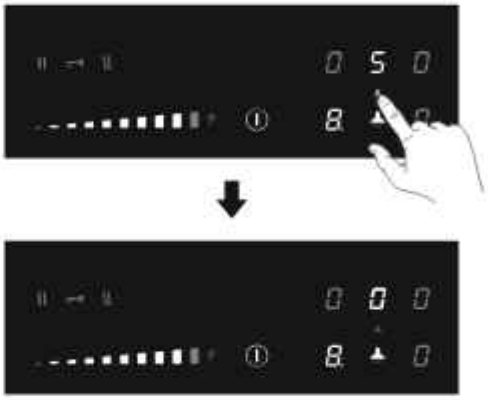
1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
- De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.
- De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.

2. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.
- De toets 'Automatische afzuigmodus' is nu minder fel verlicht; de automatische afzuigmodus is uitgeschakeld.



9.2 De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens het koken

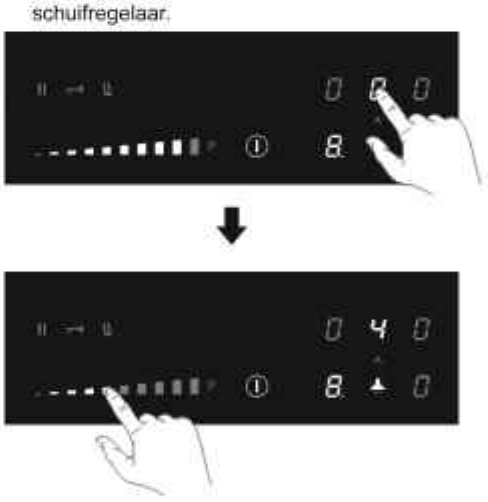
Een kookzone is ingeschakeld (in dit voorbeeld stand 8) en de automatische afzuigmodus is actief.
1. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.
- De toets 'Automatische afzuigmodus' is nu minder fel verlicht. De afzuigunit is nu handmatig in te stellen.



9.3 Handmatig de afzuigunit inschakelen

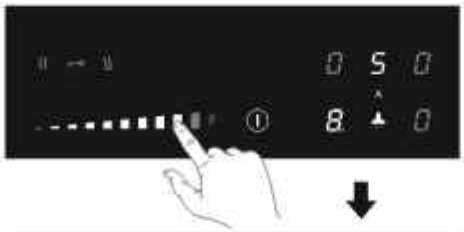
1. Raak de afzuigtoets aan.
- Het display van de afzuigunit licht op.

2. Stel binnen 6 seconden de afzuigsnelheid in door de schuifregelaar aan te raken.
- De afzuigunit schakelt in op het ingestelde niveau.
- Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.



9.4 Boost

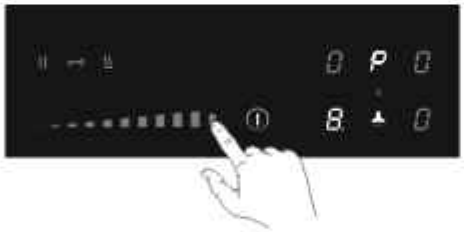
1. Schakel de kookplaat.
2. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan om de automatische afzuigmodus uit te schakelen.





3. Raak de afzuigtoets aan.
- Het display van de afzuigunit licht op.
4. Raak niveau P aan om 'Boost' te selecteren.
- De afzuigunit schakelt in op niveau P (Boost).
- 'P' verschijnt op het display.





9.5 Instellen van een aantal minuten vertragingstijd

Gebruik deze functie om de afzuigunit met een vertraging van een aantal minuten uit te schakelen.

⚠ De automatische afzuigmodus moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de afzuigtoets aan en stel een afzuigsnelheid in.





3. Raak het timerdisplay aan.
- Het timersymbool van de afzuigunit licht helder op.
4. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste vertragingstijd in te stellen.
- De tijd begint automatisch af te tellen.
- De afzuigunit wordt na de ingestelde tijd uitgeschakeld.





9.6 Verzadiging van het vetfilter ⊞

Na 100 bedrijfsuren wordt het vetfiltersymbool verlicht; onderhoud van het vetfilter is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Filters reinigen'). De indicatie voor verzadiging van het vetfilter is altijd ingeschakeld.

9.7 Verzadiging van het geurfilter

Na 200 bedrijfsuren verschijnt een knipperende 'C' in het display van de afzuigunit; onderhoud van het geurfilter is noodzakelijk.
De indicatie voor verzadiging van het geurfilter is standaard uitgeschakeld (wanneer de afzuigunit wordt gebruikt met uitblaas naar buiten). Activeer de indicatie van het geurfilter als de afzuigunit is geïnstalleerd als recirculatie toepassing.

Indicatie verzadiging van het geurfilter activeren

1. Raak de afzuigtoets aan.
2. Raak vervolgens gedurende 5 seconden nogmaals de afzuigtoets aan.

- Het geurfiltersymbool 'C' licht gedurende 1 seconde op.
- Wanneer onderhoud van het geurfilter noodzakelijk is, zal het symbool 'C' gaan branden in de display.

Indicatie verzadiging van het geurfilter deactiveren

1. Raak de afzuigtoets aan.
2. Raak vervolgens gedurende 5 seconden nogmaals de afzuigtoets aan.

- Het geurfiltersymbool 'C' knippert twee maal.

9.8 Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging

Reset het geheugen na het terugplaatsen van het vetfilter en/of het geurfilter.
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak gedurende 5 seconden de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.

- Het symbool van het vetfilter of geurfilter gaat uit en het geheugen start opnieuw met tellen.

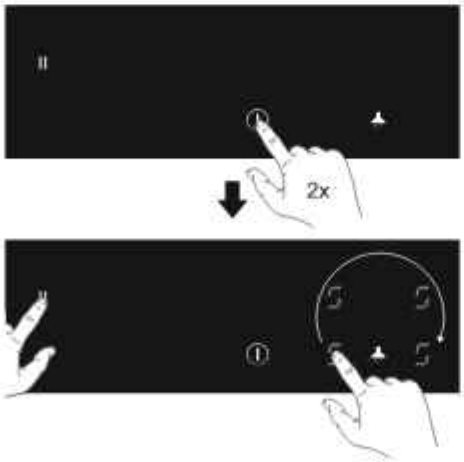
10. GEBRUIKERSMENU

In het gebruikersmenu kan de gebruiker de signaleringen van de kookplaat naar wens instellen. Het gaat hierbij om zowel akoestische (toon en volume) als visuele signaleringen.

1. Raak binnen drie seconden de aan/uit-toets twee keer aan.

- De pauzetoets knippert.

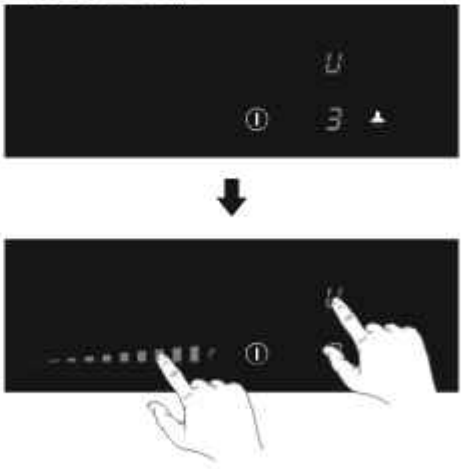
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).



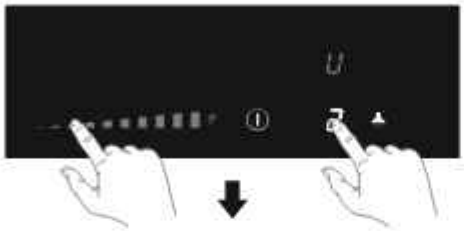
4. Laat de pauzetoets los.

- 'U' knippert afwisselend met een nummer '0' op het display van de kookzone links achter.
- De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.

5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).



6. Raak de kookzonetoets van de kookzone links voor aan en kies de juiste waarde (zie tabel).
7. Bevestig de instelling door de aan/uit-toets aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort.





Menucode	Beschrijving	Configuratiewaarde
U2	Volume geluidssignaal toetsen	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume geluidssignaal alarm	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lichtsterkte display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Aftelanimatie (aan of uit)	0 - 1
U6	Pandetectie (aan of uit)	0 - 1
U7	Geluidssignaal na aftellen timer	0 - 1 - 2

11. VERMOGENSBEGRENZER

⚠ **Het instellen van de vermogensbegrenzer mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.**

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

- De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 2800W, 3500W of 4500W.

Configuratie van de vermogensbegrenzer
Controleer voordat u begint of er geen pannen op de kookplaat staan.
1. Koppel het toestel los van de hoofdvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
2. Sluit het toestel weer aan op de stroomvoorziening.
- De warmhoudtoets knippert.
- **Voer, binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
- **Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.**

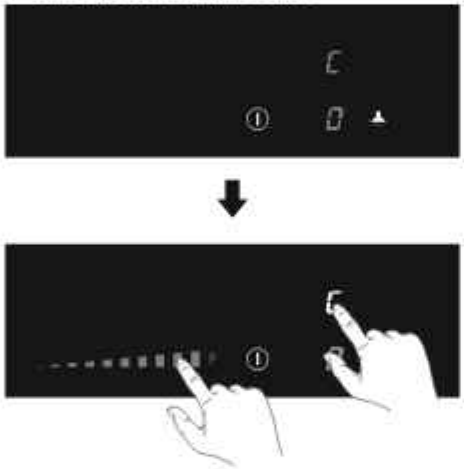
3. Raak de warmhoudtoets aan en houd deze vast.
4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets rechts voor).



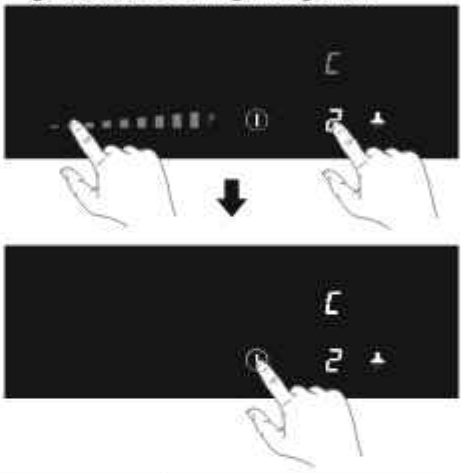


5. Laat de warmhoudtoets los.
- 'C' knippert afwisselend met '0' op het display van de kookzone links achter.
- De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.

6. Raak de kookzonetoets links achter aan en kies '8' met behulp van de schuifregelaar.
- 'C' knippert afwisselend met '8' in het display van de kookzone links achter.



7. Raak de kookzonetoets links voor aan en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met de schuifregelaar (zie tabel).
8. Raak vervolgens de aan/uit-toets aan en houd vast totdat alle segmenten van het display zijn verdwenen.
- De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.



Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. ONDERHOUD EN REINIGING

12.1 Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.

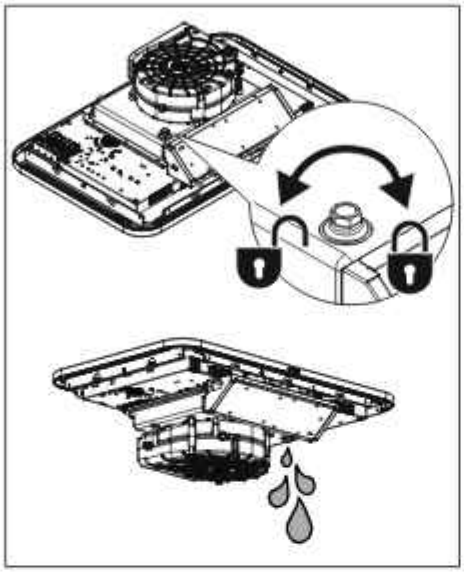
Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn te verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (veroorzaakt door het schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen.
  Hiervoor zijn speciale producten verkrijgbaar.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u het beste verwijderen met een glasschraper.

⚠ **Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze laten krassen achter waarin vuil en kalkaanslag zich kunnen ophopen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen als staalwol of schuursponsjes.**

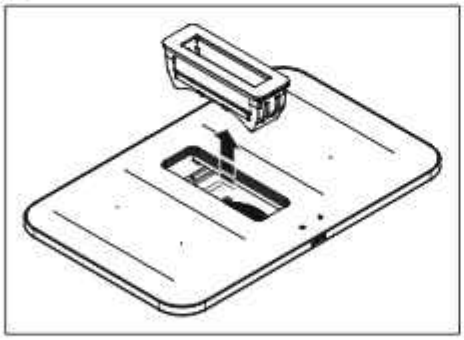
12.2 Waterreservoir

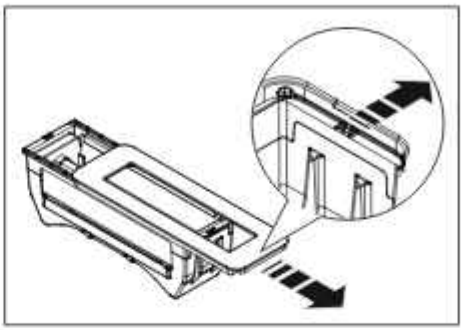
Aanbevolen wordt om het waterreservoir elke twee weken te controleren en leeg te maken.



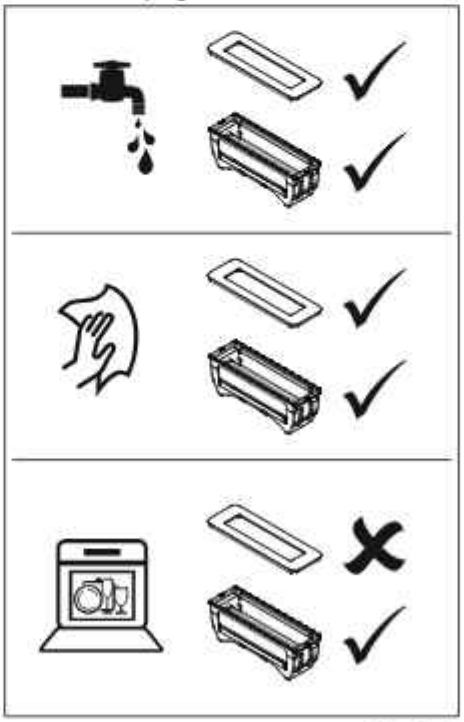
12.3 Rooster en filters reinigen

1. Verwijder het rooster met filter uit de afzuiginlaat.
2. Schuif het filter voorzichtig van het rooster af.





- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!). Reinig het rooster niet in een vaatwasser.
- Reinig het vetfilter, indien in gebruik, minimaal eenmaal per week (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is). Dit zorgt ervoor dat de afzuigunit goed blijft werken en voorkomt mogelijk brandgevaar door ophoping van vet.
- Reinig het vetfilter met een niet-agressief reinigingsmiddel, bij voorkeur met de hand of in de vaatwasser. De vaatwasser moet worden ingesteld op een lage temperatuur en een kort programma.



Koolstoffilters (recirculatiegebruik)

⚠ **WAARSCHUWING!**

Afhankelijk van het type kan het filter wel of niet opnieuw worden gegenereerd. Raadpleeg de bijsluiter bij het filter.

13. PROBLEMEN OPLOSSEN

⚠ **Let op**

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit en koppelt u deze los van het elektriciteitsnet. Neem contact op met de serviceafdeling.

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande tabel te raadplegen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem blijft bestaan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont **u**.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een geluidssignaal.	De ingestelde tijd van de timer is verstreken.	Raak de linker of rechter timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen netvoeding vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker wordt gebruikt).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een zekering door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Neem contact op met een installateur.
L verschijnt op het display.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie hoofdstuk 'Bediening van de kookplaat/Kinderslot'.
C verschijnt op het display van de afzuigunit.	Verzadiging van het geurfilter.	Onderhoud van het geurfilter is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Rooster en filters reinigen').

Foutcode **ER03** en ononderbroken pieptoon.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode **ER21.**	Oververhitting.	Laat de kookplaat afkoelen.
Foutcode **E2.**	Oververhitting van de sensor van de kookzone. Mogelijk is er een lege pan gebruikt.	Geen lege pannen verwarmen.
Foutcode **E3.**	Verkeerde pan.	Gebruik een geschikte pan.
Foutcode **E8.**	Defect van de afzuigunit, de afzuigunit kan verstopt zijn.	Eventuele verstoppingen verwijderen en de afzuigunit reinigen.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de serviceafdeling.

14. TECHNISCHE SPECIFICATIES

14.1 Technische gegevens

Kookplaat			
		Unit	Waarde
Producttype			Ingebouwd
Afmetingen	Breedte	mm	600/750/830
	Diepte	mm	510/520
	Hoogte	mm	230
Spanning/frequentie		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Vermogen		W	7620
Gewicht		Kg	21
Afzuigunit			
Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitlaat		m³/h	450
Geluidsniveau max* - Installatie met luchtuitlaat		dBA	63
Vermogen afzuigunit		W	220

* Maximale snelheid (zonder boost)

14.2 Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm	210 x 190 mm

Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	181

15. MILIEUBESCHERMING

Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.

Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

Het apart inleveren van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid, en zorgt ervoor dat de materialen in deze apparaten kunnen worden teruggewonnen, waardoor in aanzienlijke mate kan worden bespaard op energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit

CE UK CA

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten en GB-verordeningen in de normen waarnaar wordt verwezen.

PT 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ AVISO!
LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO E GUARDE-O PARA REFERÊNCIA FUTURA

1.1 Informações de carácter geral

O fabricante não assume qualquer tipo de responsabilidade por qualquer dano resultante da inobservância das instruções de segurança e dos avisos.
Os danos provocados pela ligação e montagem incorrectas, bem como pela utilização indevida não estão cobertos pela garantia.

⚠ SUPERFÍCIE QUENTE!
Este aparelho e as partes acessíveis aquecem durante a sua utilização. Não toque nas superfícies quentes.
Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças com menos de 8 anos, a não ser que estejam permanentemente vigiadas.

⚠ PERIGO DE INCÊNDIO!

- AVISO: Perigo de incêndio: não coloque objectos sobre as superfícies de confecção.
- AVISO: Cozinhar alimentos com gorduras ou óleos sem vigilância pode ser perigoso e dar origem a um incêndio.
- NUNCA tente apagar um incêndio com água. Deve sim desligar o aparelho e depois cobrir a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.

NOTA!
CUIDADO! O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ AVISO!
Utilize apenas as protecções concebidas ou indicadas pelo fabricante da placa de indução nas instruções de utilização,

ou ainda as protecções instaladas no aparelho. A utilização de protecções inapropriadas pode provocar acidentes.

- Se for permitida a instalação de uma gaveta por baixo do aparelho (consulte as instruções de instalação), não a utilize para guardar objectos ou materiais altamente inflamáveis se não existir uma distância mínima de segurança.
  Certifique-se de que existe uma distância mínima de alguns centímetros entre a parte inferior da placa e os objectos guardados na gaveta.
- A placa só deve ser utilizada para a preparação de alimentos.
- Este electrodoméstico destina-se unicamente a ser utilizado em ambiente doméstico.
- Não aqueça latas fechadas na placa. O aumento da pressão fará com que as latas rebentem. Pode provocar ferimentos ou queimaduras.
- Nunca cubra o electrodoméstico com um pano ou qualquer outra coisa semelhante. Se o aparelho ainda estiver quente ou ligado, existe o perigo de incêndio.
- Não utilize o electrodoméstico como superfície de trabalho. O aparelho pode ser ligado acidentalmente ou ainda estar quente, o que significa que os objectos podem derreter, aquecer ou incendiar.
- Não utilize o electrodoméstico com temperaturas inferiores a 5°C.
- O electrodoméstico não deve ser colocado nem utilizado no exterior.
- Quando utilizar a placa pela primeira vez, notará um cheiro a novo. Não se preocupe, é normal. Se a cozinha estiver bem ventilada, o cheiro desaparece rapidamente.
- O electrodoméstico não se destina a ser ligado a partir de um temporizador externo nem a partir de um sistema de comando à distância separado.
- Nunca abra a caixa do electrodoméstico.
- Relativamente à segurança eléctrica, o aparelho não deve

ser limpo com máquinas a vapor ou de alta pressão.

- Não obstante a superfície de cerâmica ser extremamente resistente, não é inquebrável. A superfície pode partir se, por exemplo, cair um frasco de especiarias ou um utensílio pontiagudo.
- Se decidir não utilizar o electrodoméstico devido a uma anomalia, retire a ficha da tomada e depois o cabo. Entregue o electrodoméstico no local destinado à deposição de resíduos do seu município para ser eliminado.

⚠ AVISO!
AVISO: se a superfície estiver rachada, desligar o eletrodoméstico para evitar choques elétricos.

Placa de vitrocerâmica partida

- Desligue imediatamente todos os focos e os elementos de aquecimento eléctrico e desligue o electrodoméstico da corrente.
- Não toque na superfície do aparelho.
- Não utilize o aparelho.

⚠ AVISO!

Casas com crianças e pessoas com necessidades especiais.

Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas limitadas ou com falta de experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.

- Não permita que as crianças brinquem com o electrodoméstico.
- Não permita que as crianças limpem ou façam a manutenção do electrodoméstico se não forem vigiadas.
- Não guarde objectos que possam despertar o interesse das crianças nos armários que se encontram por cima ou atrás do electrodoméstico.

- As zonas de cozedura/focos aquecem durante a utilização e mantêm-se quentes durante algum tempo. Mantenha as crianças pequenas afastadas da placa durante e logo a seguir à confecção.

1.2 Placa de indução com exaustor integrado

- Não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas na superfície da placa de cozedura porque podem ficar quentes.
- Quando retira o recipiente da placa, o processo de cozedura pára automaticamente. Adquira o hábito de desligar a zona de cozedura ou a placa manualmente para não ligar o aparelho inadvertidamente.
- Depois de utilizar o aparelho, desligue o foco da placa com o controlo e não confie apenas no detector de recipiente.
- Lembre-se que se utilizar uma potência alta, o tempo de aquecimento é muito rápido. Não deixe a placa sem vigilância quando está a utilizar um foco com uma potência alta.
- Enquanto a placa de indução estiver ligada, mantenha osobjectos magnetizáveis afastados da placa (cartões bancários, CD, relógios, etc.). Para as pessoas portadoras de pacemakers, é aconselhável consultarem primeiro o cardiologista.
- Nunca utilize papel de alumínio para cozinhar e nunca coloque produtos embalados em alumínio na placa. O alumínio derreteria e danificaria irreparavelmente o seu electrodoméstico.

⚠ AVISO!
Perigo de vida ou intoxicação/envenenamento provocada pelo retorno dos gases de combustão!

- Nunca utilize o exaustor se estiver a usar um aparelho de combustão aberta no mesmo espaço, a não ser que este esteja suficientemente ventilado. Electrodomésticos que extraem o ar do espaço (tais como, aparelhos de

aquecimento a gás, óleo, madeira ou carvão, esquentadores, caldeiras) extraem o ar de combustão do espaço e conduzem os gases de escape através de um sistema de escape (por exemplo, chaminé). Juntamente com o exaustor ligado, o ar é extraído da cozinha e das divisões que lhe são contíguas. Isto cria uma pressão negativa se o caudal de ar for insuficiente. Os gases de combustão nocivos da chaminé ou da conduta de saída voltam para a habitação.

- Providenciar sempre ventilação adequada!
- Quando o exaustor e os electrodomésticos alimentados por energia que não a electricidade estiverem a funcionar em simultâneo, a pressão negativa na sala não deve exceder 4 Pa (4 x10^{-5} bar).
- Cumprir os regulamentos locais em matéria de descarga do ar para o exterior.

⚠ CHOQUE ELÉCTRICO!

Evite o risco de choque eléctrico; certifique-se de que o electrodoméstico está desligado antes de o limpar.

- Não utilize o exaustor se o filtro de gorduras não tiver sido instalado correctamente!
- O óleo e a gordura sobreaquecidos podem inflamar e incendiaro exaustor; por isso, vigie sempre a fritura dos alimentos.
- Mantenha os filtros limpos.
- Siga as instruções do manual para limpar ou substituir os filtros de-gorduras e/ou os filtros de carvão!

⚠ PERIGO DE INCÊNDIO!

- Existe o risco de incêndio se não forem seguidas as instruções de limpeza ou de substituição dos filtros de gorduras e/ou os filtros de carvão.
- A acumulação de gordura nos filtros metálicos pode provocar um incêndio. Não pode flamejar numa zona de cozedura com o exaustor ligado. O exaustor ligado aspira as chamas e pode dar origem a um incêndio. Utilize

sempre o electrodoméstico com o filtro de gorduras metálico. Limpe o filtro de gorduras regularmente.

- Óleos e gorduras sobreaquecidos podem desencadear um incêndio. Vigie sempre a cozedura de alimentos com gorduras e óleos. Nunca apague um incêndio com água; utilize sempre uma manta antifogo, uma tampa ou um prato.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

⚠ **AVISO!**

Este electrodoméstico só deve ser ligado por um técnico devidamente qualificado.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos decorrentes da inobservância das instruções de segurança e dos avisos.

- Este electrodoméstico só deve ser ligado por um técnico devidamente qualificado.
- Antes da instalação, certifique-se de que o fornecimento de energia eléctrica local (tensão, frequência, tipo e pressão do gás) e os dados do electrodoméstico são compatíveis.
- Os dados sobre a tensão, frequência, potência, tipo de gás e país para o qual o electrodoméstico foi concebido estão indicados na respectiva placa de identificação.
- Verifique o electrodoméstico para se certificar de que não apresenta nenhum dado provocado pelo transporte. Não ligue um electrodoméstico danificado.
- As paredes e a bancada que rodeiam o aparelho devem ser resistentes ao calor até, pelo menos, 105°C.
- A bancada na qual a placa está instalada deve ser plana.
- Exaustores e outros aparelhos que aspiram os vapores da cozedura podem afectar a segurança de funcionamento dos aparelhos que queimam gás ou outro combustível (incluindo os que se encontram noutras salas) através do refluxo de gases de combustão. Estes gases podem conduzir à intoxicação por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor de vapor e de fumos, o funcionamento dos aparelhos de combustão deve ser testado por um técnico qualificado, de modo a garantir que não existe refluxo dos gases de combustão.

2.2 Ligação eléctrica

⚠ **CHOQUE ELÉCTRICO!**

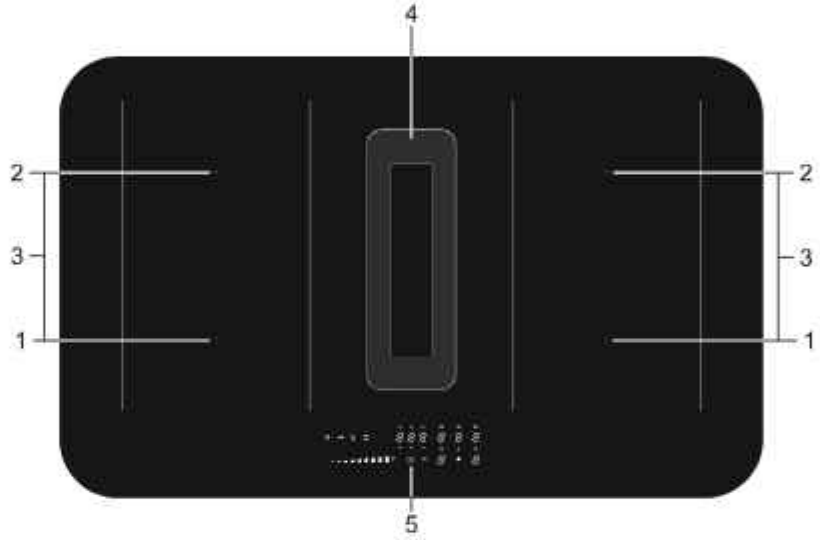
Este electrodoméstico tem de ser ligado à terra.

- A ligação eléctrica deve estar em conformidade com os regulamentos nacionais e locais.
- Para equipamentos de classe I, verifique se a instalação eléctrica da sua casa está ligada à terra.
- A tomada e a ficha devem estar sempre acessíveis.
- Se um electrodoméstico fixo não possuir um cabo de alimentação e uma ficha ou outras formas para o desligar da corrente eléctrica em todos os pólos através de dispositivos separadores em situações de sobretensãopara equipamentos de categoria III, o dispositivo de corte tem de estar integrado na cablagem fixa, de acordo com as normas de segurança eléctrica aplicáveis à cablagem e às ligações eléctricas.
- Isto também se aplica aos electrodomésticos que possuem um cabo de alimentação e uma ficha quando esta não pode ser acedida depois da instalação do aparelho. A utilização de um interruptor de corte geral omnipolar instalado na cablagem fixa, com uma distância de contacto mínima de 3 mm, cumprirá este requisito.
- O cabo de alimentação deve ficar pendurado e solto e não deve passar por uma gaveta.
- Para proceder à ligação, utilize um cabo aprovado de diâmetro apropriado. O revestimento do cabo deve ser de borracha (tipo H05V2V2 ou H07V2V2, de preferência).
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de

que a tensão indicada na placa de identificação está em conformidade com a tensão da rede eléctrica.

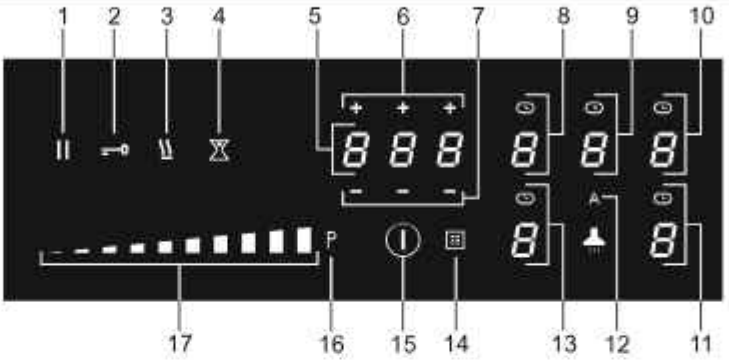
- A ligação deve ser ajustada à corrente e aos fusíveis.
- Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores para ligar o electrodoméstico à corrente, uma vez que a utilização segura do aparelho não está garantida.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- ⚠ **AVISO!**
  A não utilização de parafusos ou de fixadores, tal como descrito nas instruções de instalação, pode resultar em choque eléctrico.

3. DESCRIÇÃO



1. Zona de cozedura da frente 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zona de cozedura de trás 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zonas de cozedura interligadas 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Exaustor
5. Painel de comandos

4. PAINEL DE COMANDOS



1. Tecla de pausa
2. Tecla de bloqueio
3. Tecla manter quente
4. Tecla indicador do temporizador
5. Temporizador
6. Tecla + do temporizador
7. Tecla - do temporizador
8. Tecla da zona de cozedura de trás, lado esquerdo (visor da zona de cozedura) e símbolo do temporizador
9. Tecla do exaustor (visor do exaustor) e símbolo do temporizador
10. Tecla da zona de cozedura de trás, lado direito (visor da zona de cozedura) e símbolo do temporizador
11. Tecla da zona de cozedura da frente, lado direito (visor da zona de cozedura) e símbolo do temporizador
12. Tecla modo automático de exaustão
    Por defeito, o modo automático é activado. Quando é seleccionada uma zona de cozedura e é definido um nível de potência (>2), o exaustor liga automaticamente e define o nível de exaustão necessário.
13. Tecla da zona de cozedura da frente, lado esquerdo (visor da zona de cozedura) e símbolo do temporizador
14. Símbolo do filtro de gorduras
15. Tecla On/Off
16. Tecla Boost para uma zona de cozedura e para a exaustão
17. Barra deslizante táctil (de 0 a 9) para:
    definir um valor para uma zona de cozedura e para a exaustão

5. INDICADORES

Zona de cozedura

	Nível de potência; 1 = baixa / 9 = alta.
	Boost activado.
	Sem recipiente (adequado) na zona de cozedura (símbolo de detecção de recipiente).
	Indicador de calor residual; A placa possui um indicador de calor residual para cada zona de cozedura para indicar as que continuam quentes. Ainda que a placa esteja desligada, o indicador **'H'** continua aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente! Não toque enquanto este indicador estiver aceso. **Perigo! Queimaduras.**
	Bloqueio de segurança para crianças activado.
	Função de aquecimento automático activada.
	Função Manter Quente activada.
	Função Pausa activada.
	Função Multizone de aquecimento activada.

Exaustor

	Nível de velocidade do exaustor: 1 = baixo/ 8 = alto.
	Níveis de Boost activados.
	Indicação de saturação do filtro de odores.

Temporizador



O temporizador não foi definido.



O temporizador foi definido (1 hora e 25 minutos).

6. SEGURANÇA

⚠ Ler as instruções de segurança antes de utilizar.

6.1 Segurança da temperatura

Existe um sensor que mede permanentemente a temperatura de certas zonas da placa. Cada zona de cozedura possui um sensor que mede a temperatura do fundo da panela para evitar o risco de sobreaquecimento quando a panela está vazia. No caso de temperaturas muito altas, o nível de aquecimento reduz automaticamente ou a placa desliga-se automaticamente.

6.2 Limitador de tempo de cozedura

⚠ O limitador de tempo de cozedura é uma função de segurança. Entra em funcionamento se se esquecer de desligar a placa. Consoante o nível de potência escolhido, o tempo de cozedura será limitado da seguinte forma:

Nível de potência	**Tempo máximo de funcionamento (em horas, minutos)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (depois volta para o nível 9)

6.3 Gestão da energia

Duas zonas de cozedura, uma à frente da outra, influenciam-se mutuamente. Quando as duas zonas de cozedura são ligadas ao mesmo tempo, a energia é automaticamente partilhada entre elas. Quando a função Boost está seleccionada, a outra zona de cozedura será ajustada para um nível um pouco mais baixo. Se uma zona de cozedura estiver definida como boost e pretender definir a outra como nível 9, a zona de cozedura com boost irá automaticamente para um nível mais baixo. A função de aquecimento automático é desactivada.

7. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

7.1 Utilização das teclas e da barra deslizante táctil

Coloque a ponta do dedo numa tecla ou na barra deslizante táctil para alcançar os melhores resultados. Não tem de exercer nenhuma pressão. As teclas tácteis só respondem a uma leve pressão da ponta do dedo.

Não toque nos comandos com outros objectos.

7.2 Ruídos da placa de indução

Tique-taque

Este ruído é emitido pelo limitador de capacidade nas zonas da esquerda e da direita. O tique-taque também pode ser

produzido pelos níveis mais baixos de cozedura.

Ruído emitido pelos recipientes
Os recipientes podem fazer algum barulho durante a confecção dos alimentos. Este ruído é provocado pela energia que passa da placa para o recipiente. É normal acontecer com alguns recipientes quando os níveis de potência são elevados. Nem os recipientes nem a placa ficam danificados.

Ruído emitido pelo ventilador
Para aumentar a vida útil dos componentes electrónicos, o aparelho está equipado com um ventilador. Se utilizar a placa consecutivamente, o ventilador de arrefecimento liga e emite um zumbido. O ventilador funciona durante vários minutos após a placa ter sido desligada.

7.3 Recipientes apropriados

A cozedura com aquecimento por indução requer um recipiente cujo fundo seja o mais plano espesso possível (mínimo 2,25 mm). Utilize recipientes com fundo magnético ou com fundo multicamada. Os melhores recipientes possuem o rótulo de qualidade Classe de Indução. Qualquer outro tipo de recipiente proporciona um desempenho inferior. Os recipientes de cobre, alumínio ou cerâmica não são apropriados.

⚠ Utilize apenas recipientes com fundo plano. Um fundo côncavo ou arredondado pode interferir com o funcionamento da protecção de sobreaquecimento se o recipiente estiver vazio. Neste caso, o electrodoméstico pode ficar danificado. Excluem-se da garantia, os danos decorrentes da utilização de recipientes que não são adequados ou cuja água transbordou durante a fervura.

⚠ Os recipientes utilizados numa placa a gás não podem ser utilizados numa placa de indução.

⚠ Tenha cuidado com os recipientes de base fina e de aço esmaltado! O esmalte pode ficar danificado quando se utilizam níveis de potência elevados em recipientes com pouca água. Os níveis de potência elevados podem deformar o fundo do recipiente.

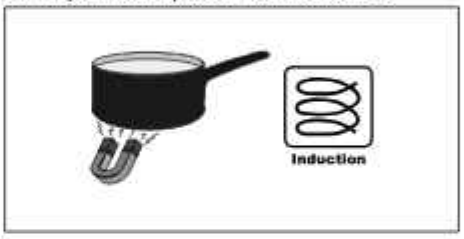
Diâmetro mínimo do recipiente
Diâmetro mínimo do recipiente por zona:

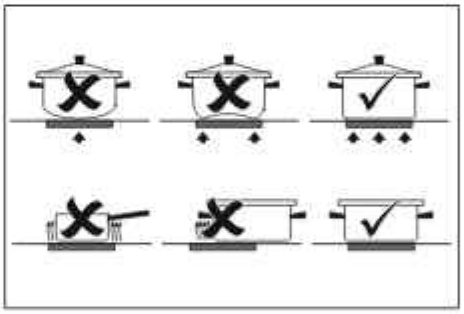
- Ø 160 mm: diâmetro mínimo do recipiente 90 mm.
- Ø 200 mm: diâmetro mínimo do recipiente 110 mm
- Zona Octa: diâmetro mínimo do recipiente 110 mm.

Os resultados da confecção serão melhores se utilizar um recipiente com o mesmo diâmetro da zona de cozedura. Se um recipiente for muito pequeno, a zona de cozedura não funcionará.

A base de um recipiente colocado na ponte das zonas de aquecimento interligadas deve ter um diâmetro de pelo menos 230 mm.

⚠ Grãos de areia podem provocar riscos impossíveis de eliminar. Coloque apenas recipientes com a base limpa na placa. Levante os recipientes da placa e não os deslize.





7.4 Detecção do recipiente

- Esta função detecta automaticamente um recipiente colocado numa zona de cozedura. O visor desta zona de cozedura acende de forma mais intensa e o indicador deixa de piscar.
- Se a placa não detectar um recipiente (ferro) colocado numa zona de cozedura, o símbolo de detecção de recipiente começa a piscar. Após 20 segundos, a zona de cozedura desliga.

7.5 Níveis de potência

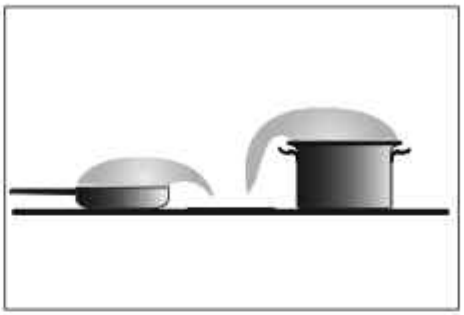
As zonas de cozedura têm 9 níveis e uma função 'Boost' (P). Defina o nível de potência tocando e deslizando a barra deslizante táctil.

Desta forma, o nível de potência é alterado. Se deslizar a barra para a direita, a potência aumenta, se deslizar a barra para a esquerda, a potência diminui. Quando retira o dedo da barra deslizante táctil, a zona de cozedura começa a funcionar na potência definida.

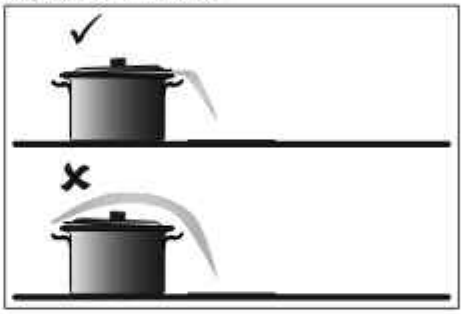
Função BOOST

- Pode utilizar a função "BOOST" para seleccionar a função de aquecimento rápido (máx. 5 minutos). Terminado o tempo, a potência passa para o nível 9.
- A função Boost não está disponível quando a ponte das zonas de aquecimento estão interligadas!

7.6 Utilização do sistema de ventilação da placa



De preferência, cubra o recipiente com uma tampa para reduzir os odores e o consumo de energia. Se pretender, coloque a tampa no recipiente pretendido de lado, com a abertura para a zona de tiragem. Desta forma, a exaustão é optimizada.



8. FUNCIONAMENTO DA PLACA

⚠ Leia com atenção o capítulo "Antes da primeira utilização" antes de começar a cozinhar.
Esse capítulo pretende evitar a utilização incorrecta da placa.

8.1 Começar a cozinhar

1. Toque e mantenha o dedo na tecla liga/desliga até ouvir um sinal sonoro.

- Todos os visores acendem; a placa de indução está no modo de espera.
- O nível de potência das zonas de cozedura e do exaustor está no zero.





Se a placa não for utilizada no espaço de 20 segundos, desliga automaticamente.

2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura.

- A zona de cozedura detecta automaticamente o recipiente; o visor desta zona de cozedura acende de forma mais intensa e o indicador deixa de piscar.

Enquanto o indicador não estiver a piscar, seleccione a zona de cozedura e o nível de potência.

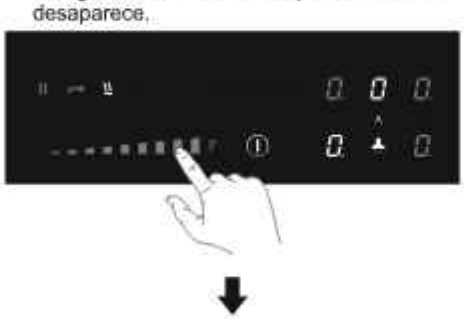
3. Terminado o tempo de resposta ou durante a cozedura, pode ligar a zona de cozedura

seleccionando manualmente o visor da zona de cozedura pretendida.



4. No prazo de 10 segundos, defina o nível de potência tocando na barra deslizante táctil.

- A zona de cozedura começa a funcionar no nível definido.
- O exaustor liga automaticamente na posição 3. Pode ligar o nível de exaustão manualmente nas posições 1 e 2.
- O exaustor liga automaticamente com a velocidade de exaustão necessária. Por defeito, o modo de exaustão automática é activado.
- Defina um nível superior ou inferior com a barra deslizante táctil.
- Toque na tecla 'Modo de exaustão automática' para desligar o modo de exaustão automática.
  Se pretender, já pode definir manualmente o nível de exaustão. Ver 'Funcionamento do exaustor'.
- Após 10 segundos, a barra deslizante táctil desliga e o contador do tempo de cozedura desaparece.





8.2 Boost

Pode utilizar a função "Boost" para cozinhar no modo rápido (5 minutos no máximo). Pode utilizar a função Boost para, no máximo, duas zonas de cozedura interligadas ao mesmo tempo.

1. Toque no nível de potência P para seleccionar a função Boost.

- A letra 'P' surge no visor.
- Decorrido o tempo máximo de boost, a potência reduz para o nível 9.

8.3 Símbolo de detecção do recipiente

Quando o símbolo de detecção do recipiente surge no visor:



- não colocou um recipiente na zona de cozedura correcta ou;
- o recipiente que está a utilizar não é próprio para uma placa de indução ou;
- o diâmetro da base do recipiente é demasiado pequeno ou não está devidamente centrado na zona de cozedura. A zona de cozedura não funciona se não for utilizado um recipiente adequado.

8.4 Terminar a confecção

1. Defina o nível de potência '0' para desligar a zona de cozedura.
2. Desligue a placa de indução tocando na tecla Ligar/Desligar.

⚠ O símbolo **H** surgirá no visor da zona de cozedura para indicar que está demasiado quente para ser tocada. O indicador desaparece depois da superfície ter arrefecido o suficiente. Esta função também pode ser utilizada para poupar energia, dado que pode aquecer outros recipientes porque a zona de cozedura ainda está quente.

8.5 Ligar a função de aquecimento automático

Esta função permite colocar a zona de cozedura no nível de potência mais elevado, de modo a que o recipiente atinja rapidamente a temperatura necessária. Após um determinado tempo, o nível de potência volta ao nível definido. Esta função está disponível para os níveis de potência de 1 a 8.

Nível de potência	Tempo de aquecimento automático (segundos)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	não disponível
P	não disponível

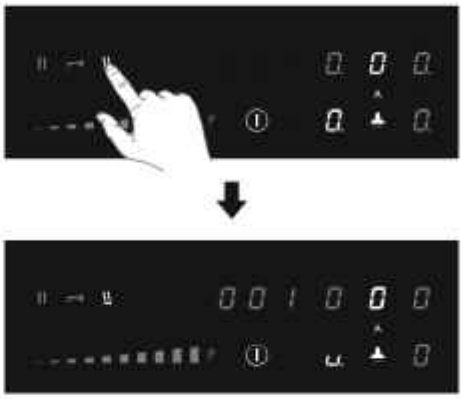
1. Ligue a placa e seleccione a zona de cozedura pretendida.
2. Toque e mantenha o dedo na barra deslizante táctil pelo menos 3 segundos no nível de potência pretendido (de 1 a 8).
- A letra 'A' e o nível de potência seleccionado surgem no visor. Terminado o tempo de aquecimento automático, a zona de cozedura muda automaticamente para o nível seleccionado, que será visualizado no visor.

3. Para parar a função de aquecimento automático, seleccione a zona de cozedura e toque na barra deslizante táctil.

8.6 Ligar a função Manter Quente

1. Ligue a placa e coloque um recipiente adequado numa zona de cozedura.
2. Toque na tecla da zona de cozedura pretendida.
- O '0' da zona de cozedura seleccionada acende e é emitido um bip.

3. Toque na tecla Manter Quente.
- O símbolo Manter Quente 'u' surge no visor. A função Manter Quente está seleccionada.



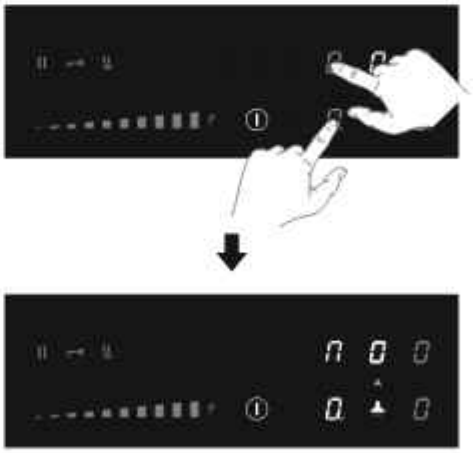
4. Defina o nível de potência '0' ou toque na tecla Manter Quente para desligar esta função.

8.7 Ligar a Multizone de cozedura

Podem ser interligadas duas zonas de cozedura. Isto permite criar uma grande zona de confecção com o mesmo nível de potência, que pode ser utilizada com um grelhador ou com uma frigideira.
O diâmetro da base do recipiente deve ser suficientemente grande para cobrir os focos das zonas de cozedura da frente e de trás que estão interligadas (pelo menos 23 cm).

Ligar a Multizone de cozedura

1. Ligue a placa.
2. Toque ao mesmo tempo nas teclas das zonas de cozedura da direita e da esquerda.
- No visor da zona de cozedura de trás surge o símbolo de ligação para indicar que as duas zonas de cozedura estão interligadas.



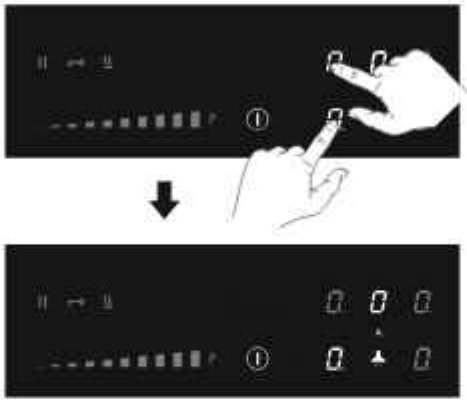
3. Defina o nível de potência tocando na barra deslizante táctil.

- O visor da zona de cozedura da frente indica o nível de potência.

Desligar a Multizone de cozedura

1. Toque ao mesmo tempo nas teclas das zonas de cozedura interligadas.

- O símbolo de ligação desaparece no visor da zona de cozedura de trás.

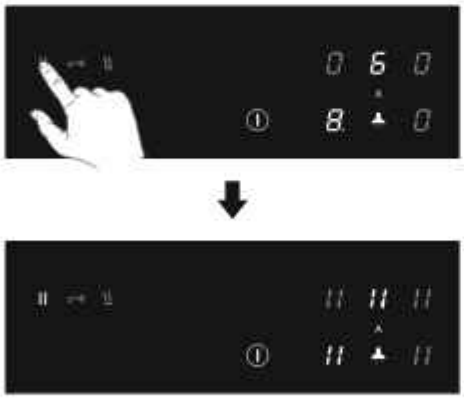


8.8 Colocar a confecção em standby

Esta função interrompe temporariamente a cozedura (máx. 10 minutos); os temporizadores também ficam em standby.

1. Toque na tecla Pausa pelo menos 1 segundo.

- Todos os visores apresentam o símbolo de Pausa.



2. Para continuar a cozinhar, toque na tecla Pausa durante pelo menos 1 segundo até começar a piscar.
3. Toque em qualquer outra tecla nos 10 segundos que seguem para o processo de cozedura continuar.

- A placa desliga-se automaticamente ao fim de 10 minutos se a função Pausa não tiver sido desligada entretanto.

Função Recall

Se a placa tiver sido desligada acidentalmente com a tecla ligar/desligar, todas as configurações podem ser repostas utilizando a função Recall.

1. Toque novamente na tecla ligar/desligar nos próximos 5 segundos.

- A tecla Pausa pisca.

2. Toque na tecla Pausa nos próximos 6 segundos.

- As definições anteriores estão novamente activadas.

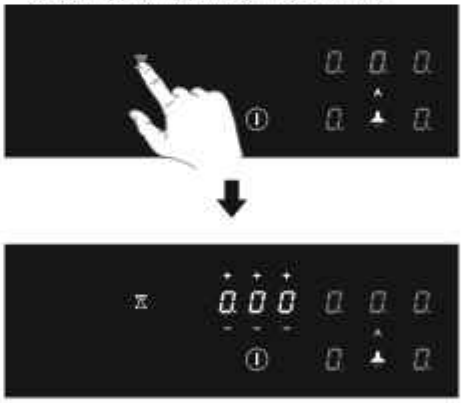
8.9 Utilizar o temporizador

O temporizador não está ligado a uma zona de cozedura. O temporizador não desliga uma zona de cozedura.

A placa está ligada e o nível de potência não foi definido para nenhuma zona de cozedura.

1. Toque na tecla Temporizador para o ligar.

- O visor do temporizador indica '0.00'.



2. Utilize a tecla '+' ou '-' para definir o tempo pretendido (de 1 minuto a 9 horas e 59 minutos).

- No visor do temporizador, surge a indicação das horas e dos minutos.
- Depois de definir o tempo, tem início a contagem decrescente.
- O visor do temporizador apresenta o tempo que falta.

- Os últimos 10 minutos são apresentados em minutos e segundos.
- Terminado o tempo definido, o temporizador pisca e o alarme emite um bip.

3. Toque no visor do temporizador para parar o alarme.

- O alarme pára automaticamente 4 minutos depois.

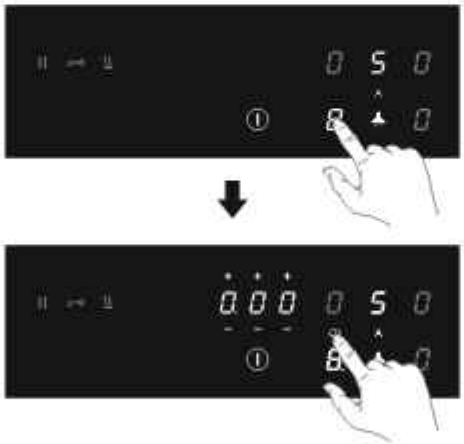
Toque no visor do temporizador e depois na tecla '-' até colocar o tempo em '0,00' para desligar o temporizador antes de o tempo ter terminado.

8.10 Utilizar o temporizador de confecção

O temporizador de confecção está ligado a uma zona de cozedura. Decorrido o tempo definido, a zona de cozedura desliga automaticamente.
A placa está ligada e o nível de potência foi definido para pelo menos uma z ona de cozedura.

1. Toque na tecla da zona de cozedura pretendida.
2. Toque no visor do temporizador.

- O símbolo do temporizador acende de forma mais intensa.



3. Utilize a tecla '+' ou '-' para definir o tempo pretendido (de 1 minuto a 9 horas e 59 minutos).

- No visor do temporizador, surge a indicação das horas e dos minutos.
- Depois de definir o tempo, tem início a contagem decrescente e o símbolo do temporizador pisca lentamente.
- O visor do temporizador apresenta o tempo que falta.
- Os últimos 10 minutos são apresentados em minutos e segundos.
- Decorrido o tempo definido, a zona de cozedura desliga automaticamente.
- Terminado o tempo definido, o temporizador pisca e o alarme emite um bip.

4. Toque no visor do temporizador para parar o alarme.

- O alarme pára automaticamente 4 minutos depois.

Todas as zonas de cozedura podem ter um temporizador definido. O visor apresenta o tempo que falta para terminar a confecção na zona de cozedura.

Alterar o tempo de cozedura pré-definido
O tempo de cozedura pode ser alterado a qualquer momento durante a confecção.

1. Toque na tecla da respectiva zona de cozedura.
2. Toque no visor do temporizador.
3. Utilize a tecla '+' ou '-' para alterar o tempo.

Verificar o tempo que falta para terminar a confecção

1. Toque na tecla da zona de cozedura para seleccionar a zona onde pretende ver o tempo que falta.

- Uma zona ligada ao temporizador de cozedura é identificada por um símbolo de temporizador intermitente situado acima do visor da zona de cozedura.
- O temporizador apresenta o tempo que falta para a zona de cozedura seleccionada.
- Os últimos 10 minutos são apresentados em minutos e segundos.

Desligar o temporizador de cozedura
Se pretender desligar o temporizador de cozedura antes do fim do tempo pré-definido:

1. Toque na tecla da zona de cozedura para seleccionar a zona onde pretende desligar o temporizador de cozedura.

- Uma zona ligada ao temporizador de cozedura é identificada por um símbolo de temporizador intermitente situado acima do visor da zona de cozedura.

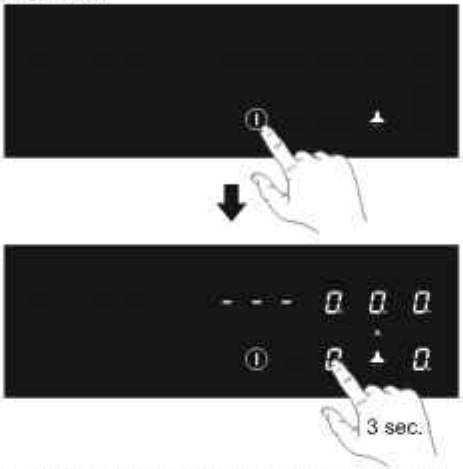
2. Toque na (s) tecla(s) '-' para colocar o tempo em '0.00'.

- O símbolo do temporizador apaga.

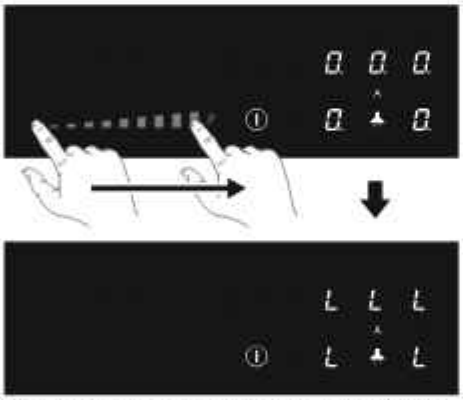
8.11 Bloqueio de segurança para crianças

Para activar o bloqueio de segurança para crianças, os passos que se seguem devem

ser efectuados no espaço de 10 segundos.
1. Ligue a placa.
2. Toque e mantenha o dedo em qualquer uma das teclas da zona de cozedura durante 3 segundos.

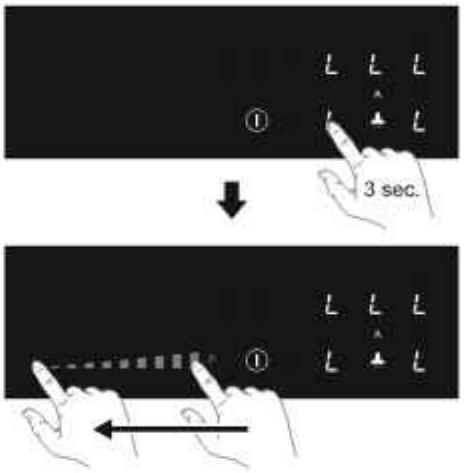


3. Solte e deslize o dedo na barra táctil de 0 a 9.
- Todos os visores apresentam o símbolo 'L'.



A placa já está bloqueada. Esta acção impede a ligação involuntária da placa. A placa desliga automaticamente 20 segundos depois.

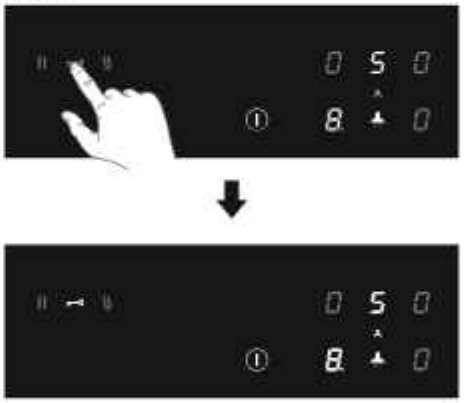
Para desactivar o bloqueio de segurança para crianças, os passos que se seguem devem ser efectuados no espaço de 10 segundos.
1. Ligue a placa.
2. Toque e mantenha o dedo em qualquer uma das teclas da zona de cozedura durante 3 segundos.
3. Solte e deslize o dedo na barra táctil de 0 a 9.



8.12 Função de bloqueio para limpeza rápida durante a confecção

1. Toque na tecla de bloqueio.
- A tecla de bloqueio acende de forma intensa; as definições da placa ficam bloqueadas para permitir uma limpeza rápida.

2. Depois de efectuada a limpeza, toque novamente na tecla de bloqueio para desligar a função.



8.13 Tabela de cozedura

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

9. FUNCIONAMENTO DO EXAUSTOR

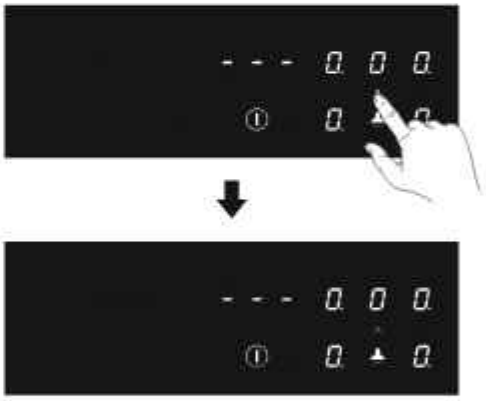
⚠ Por defeito, o modo de exaustão automática é activado; a tecla acende mais intensamente. No modo de exaustão automática, o nível de tiragem ajusta-se automaticamente ao tipo de utilização das zonas de cozedura.

Função Delay
Se a placa estiver desligada, o exaustor funcionará no modo de monitorização durante mais 15 minutos.

9.1 Desligar o modo de exaustão automática

1. Toque e mantenha o dedo na tecla liga/desliga até ouvir um sinal sonoro.
- Todos os visores acendem; a placa de indução está no modo de espera.
- O nível de potência das zonas de cozedura e do exaustor está no zero.

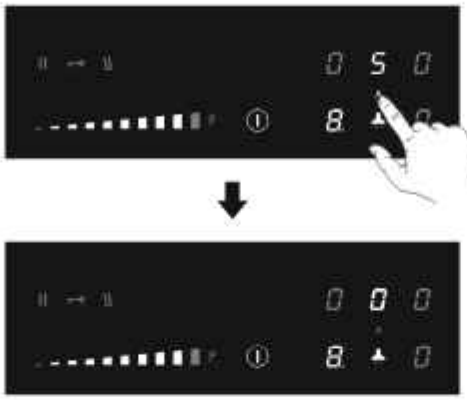
2. Toque na tecla 'Modo de exaustão automática'.
- A tecla 'Modo de exaustão automática' agora está menos iluminada; o modo de exaustão automática está desligado.



9.2 Desligar o modo de exaustão automática durante a cozedura

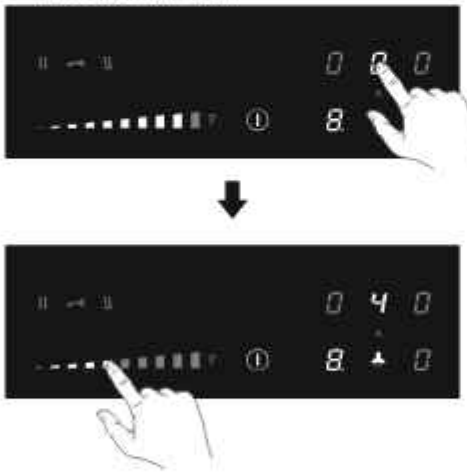
Está a funcionar uma zona de cozedura (nível 8) e o modo de exaustão automática está activado.

1. Toque na tecla 'Modo de exaustão automática'.
- A tecla 'Modo de exaustão automática' está menos iluminada. O exaustor já pode ser regulado manualmente.



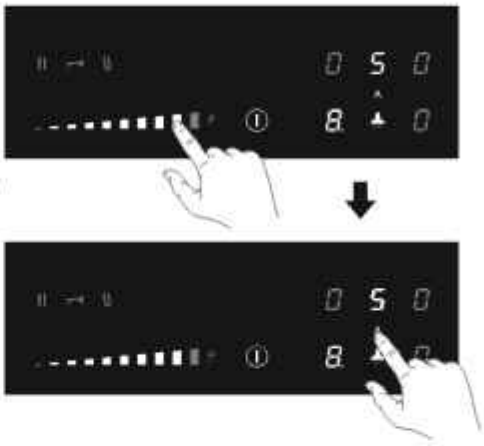
9.3 Ligar manualmente o exaustor

1. Toque na tecla de exaustão.
- O visor do exaustor acende.
2. Regule a velocidade do exaustor no espaço de 6 segundos na barra deslizante táctil.
- O exaustor liga com a velocidade de exaustão definida.
- Defina um nível superior ou inferior com a barra deslizante táctil.

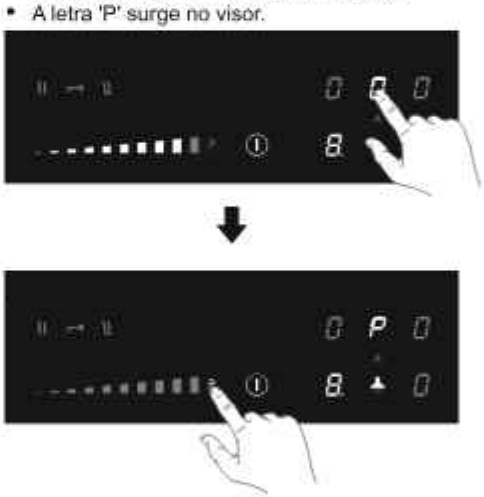


9.4 Boost

1. Ligue a placa.
2. Toque na tecla 'Modo de exaustão automática' para desligar esta função.



3. Toque na tecla de exaustão.
- O visor do exaustor acende.
4. Toque no nível P para selecionar "Boost".
- O exaustor liga à velocidade P (Boost).
- A letra 'P' surge no visor.

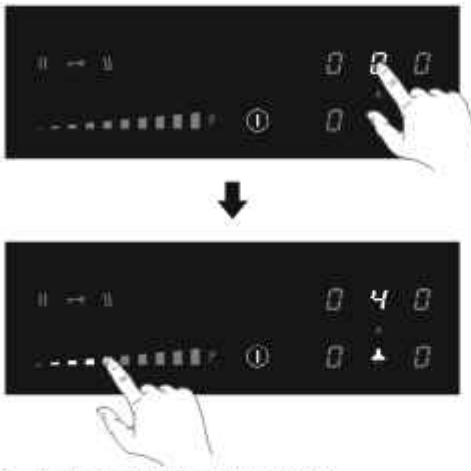


9.5 Definir os minutos de atraso

Utilize esta função para desligar o exaustor com um atraso de alguns minutos.

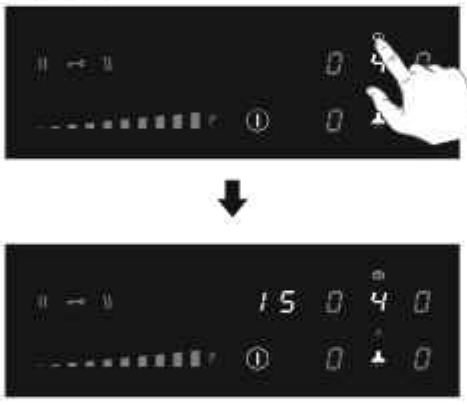
⚠ O modo de exaustão automática deve estar desligado.

1. Ligue a placa.
2. Toque na tecla de exaustão e defina o nível de velocidade do exaustor.



3. Toque no visor do temporizador.
- O símbolo do temporizador do exaustor acende de forma mais intensa.

4. Utilize a tecla '+' ou '-' para definir o tempo de atraso pretendido.
- A contagem decrescente é automaticamente iniciada.
- Terminado o tempo definido, o exaustor desliga.



9.6 Saturação do filtro de gorduras

Após 100 horas de funcionamento, o símbolo do filtro de gorduras acende: é necessário efectuar a manutenção do filtro (ver 'Manutenção/Limpeza dos filtros'). O indicador de saturação do filtro de gorduras está sempre activado.

9.7 Saturação do filtro de odores

Após 200 horas de funcionamento, surge um 'C' intermitente no visor do exaustor, o que significa que é necessário proceder à manutenção do filtro de odores.
Por defeito, o indicador de saturação do filtro de odores está desactivado (quando a exaustão está a funcionar no modo de conduta). Active a indicador de saturação do filtro de odores se o exaustor estiver a funcionar no modo de recirculação.

Activar o indicador de saturação do filtro de odores

1. Toque na tecla de exaustão.
2. Toque mais uma vez, sem soltar, na tecla de exaustão durante 5 segundos.
- O sinal do filtro de odores 'C' acende de forma intensa durante 1 segundo.
- Neste momento, o símbolo 'C' surge quando é necessário proceder à manutenção do filtro de odores.

Desactivar o indicador de saturação do filtro de odores

1. Toque na tecla de exaustão.
2. Toque mais uma vez, sem soltar, na tecla de exaustão durante 5 segundos.
- O símbolo do filtro de odores 'C' pisca duas vezes.

9.8 Colocar a zero a memória da indicação de saturação do filtro

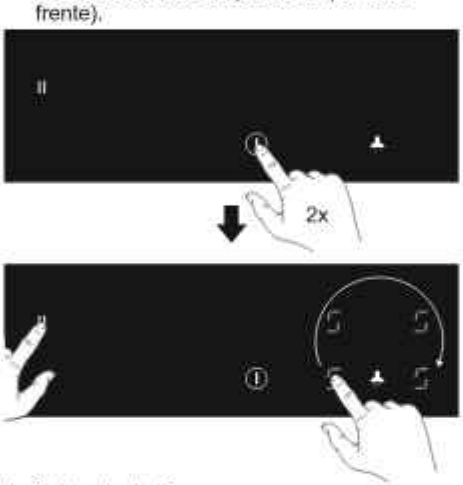
Coloque a zero a memória depois de substituir o filtro de gorduras e/ou o filtro de odores.

1. Ligue a placa.
2. Toque e mantenha o dedo na tecla 'Modo de exaustão automática' durante 5 segundos.
- O símbolo do filtro de gorduras ou o símbolo do filtro de odores apaga e a memória recomeça a contagem.

10. MENU DO UTILIZADOR

O menu do utilizador permite configurar os indicadores da placa. Trata-se de configurar os indicadores sonoros (som e volume) e visuais.

1. Toque na tecla ligar/desligar duas vezes no espaço de três segundos.
- A tecla Pausa pisca.
2. Toque e mantenha o dedo na tecla Pausa.
3. Depois, toque em cada uma das teclas da zona de cozedura no sentido dos ponteiros do relógio (comece pela tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente).



4. Solte a tecla Pausa.
- O símbolo 'U' pisca alternadamente com o número '0' no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás.
- O valor configurado surge no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente.
5. Toque na tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás e seleccione o número correcto do código do menu (ver Quadro).



6. Toque na tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente e seleccione o valor correcto (ver tabela).
7. Confirme a configuração; toque e mantenha o dedo na tecla liga/desliga até ouvir um sinal sonoro.

Código do menu	Descrição	Valor de configuração
U2	Tecla volume do som	0 - 1 - 2 - 3
U3	Sinal de alarme de volume	0 - 1 - 2 - 3
U4	Visor do nível de iluminação	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animação de contagem decrescente (ligada ou desligada)	0 - 1
U6	Detecção do recipiente (ligada ou desligada)	0 - 1
U7	Sinal sonoro temporizador de contagem decrescente	0 - 1 - 2

11. LIMITADOR DE POTÊNCIA

⚠ **A configuração do limitador de potência só deve ser efectuada por um técnico de instalação qualificado. Leia com atenção as normas de segurança e as instruções de instalação.**

A placa está equipada com um limitador de potência. Se a potência total das zonas de cozedura em funcionamento exceder a potência máxima disponível, a potência diminui automaticamente. O visor da zona de cozedura onde a potência está a ser reduzida pisca primeiro; a potência reduz automaticamente para o nível mais elevado disponível.

- A configuração de fábrica do limitador é de 7400 W, sendo, no entanto, possível alterá-la para 2800 W, 3500 W ou 4500 W.

Configurar o limitador de potência
Certifique-se de que não existem recipientes na placa antes de começar!
1. Retire o cabo de alimentação da tomada, retire o fusível ou desligue o disjuntor para desligar o aparelho da corrente eléctrica.
2. Volte a ligar o cabo de alimentação.
- A tecla Manter Quente pisca.
- **Nos 2 minutos que se seguem à ligação da placa à corrente eléctrica, proceda da seguinte forma.**
- **Certifique-se de que todas as zonas de cozedura estão desligadas.**

3. Toque e mantenha o dedo na tecla Manter Quente.
4. Toque depois em cada uma das teclas da zona de cozedura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (comece pela tecla da zona de cozedura do lado direito da parte da frente).





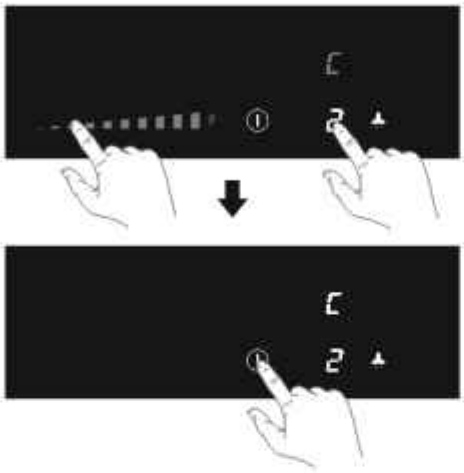
5. Solte a tecla Manter Quente.
- O símbolo 'C' pisca alternadamente com o número '0' no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás.
- O valor configurado surge no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente.

6. Toque na tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás e seleccione '8' utilizando a barra deslizante táctil.
- O símbolo 'C' pisca alternadamente com o número '8' no visor da zona de cozedura do lado esquerdo da parte de trás.





7. Toque na tecla da zona de cozedura do lado esquerdo da parte da frente e seleccione o limite de potência pretendido com a barra deslizante táctil (ver tabela).
8. Toque e mantenha o dedo na tecla On/OFF até todos os LED apagarem.
- A placa está pronta a ser utilizada com o limitador de potência seleccionado activado.



Configuração da barra deslizante táctil	Configuração do limitador de potência
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

12.1 Limpeza

Limpeza diária

- Muito embora os derrames de líquidos não se incendeiem, a placa deve ser limpa imediatamente depois de ser utilizada.
- Limpe com um pano húmido e um agente de limpeza suave.
- Seque com papel de cozinha ou com um pano macio seco.

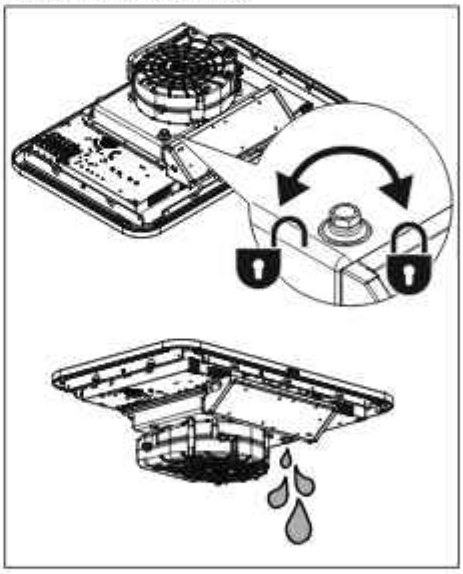
Manchas persistentes

- As manchas persistentes também podem ser limpas com um agente de limpeza suave, como detergente para lavagem manual da louça.
- Limpe as manchas de água e os resíduos de calcário com vinagre.
- As manchas de alumínio (provocadas pela deslocação dos recipientes) podem ser difíceis de remover. Estão disponíveis agentes de limpeza específicos.
- Utilize um raspador para limpar os salpicos.
- Utilize também um raspador para remover plástico derretido e açúcar.

⚠ **Nunca utilize produtos abrasivos. Esses produtos deixam riscos onde a sujidade e o calcário se podem acumular. Nunca utilize palha de aço nem esfregões.**

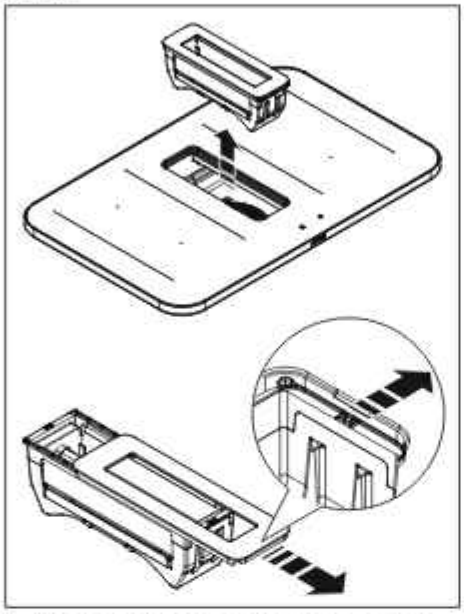
12.2 Colector de água

Verifique e despeje o colector de água de duas em duas semanas.

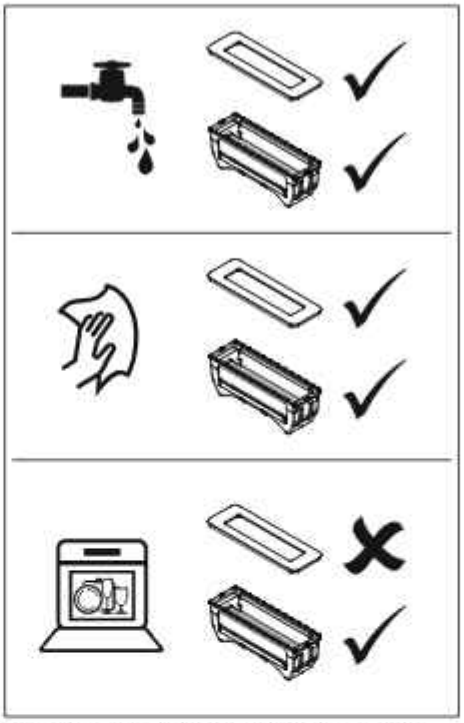


12.3 Limpeza da grelha e dos filtros

1. Retire a grelha da entrada de exaustão.
2. Retire com cuidado o filtro de gorduras da grelha.



- Limpe a grelha com água quente e sabão neutro, sem usar esponjas abrasivas (não utilize detergentes!). Não lave a grelha na máquina de lavar louça.
- Limpe o filtro de gorduras pelo menos todas as semanas (ou quando o indicador de saturação do filtro o indicar). A limpeza do filtro assegura o bom funcionamento do exaustor e evita o risco potencial de incêndio provocado pela acumulação excessiva de gordura.
- Limpe o filtro com detergentes suaves, de preferência à mão ou na máquina de lavar louça, seleccionando um ciclo de lavagem curto a uma temperatura baixa.



Filtro de odores (funcionamento no modo de recirculação)

⚠ **AVISO!**

Dependendo do tipo, o filtro pode ser ou não regenerado. Consulte o folheto fornecido com o filtro.

13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ **AVISO!**
Se vir uma fissura na superfície do vidro (por mais pequena que seja), desligue imediatamente a placa da corrente eléctrica. Contacte o serviço de assistência.
Se o aparelho não funcionar correctamente, nem sempre significa que está com um defeito. Tente resolver o problema consultando o quadro que se segue. Para mais informações, também pode visitar o nosso site. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência.

Problema	Causas possíveis	Solução
O visor acende quando a placa é ligada pela primeira vez.	Trata-se de uma rotina de instalação normal.	Funcionamento normal.
O ventilador funciona durante vários minutos após a placa ter sido desligada.	A placa está a arrefecer.	Funcionamento normal.
Nas primeiras vezes de utilização, a placa emana um ligeiro cheiro.	A nova placa está a aquecer.	O cheiro é normal e desaparecerá à medida que vai sendo utilizada. Areje a cozinha.
Os recipientes fazem barulho durante a confecção.	Este ruído é provocado pela energia que passa da placa para o recipiente.	É normal acontecer com alguns recipientes quando os níveis de potência são elevados. Nem os recipientes nem a placa ficam danificados.
Ligou uma zona de cozedura, mas no visor surge um **u**.	O recipiente que está a utilizar não é indicado para a placa de indução ou o diâmetro da base é pequeno.	Utilize um recipiente adequado.
Uma zona de cozedura pára de funcionar de repente e ouve-se um sinal.	O tempo definido no temporizador terminou.	Toque na tecla da esquerda ou da direita do temporizador para parar o alarme.
A placa não está a funcionar e não aparece nada no visor.	Não há corrente eléctrica devido a um cabo com defeito ou a ligação eléctrica não foi efectuada correctamente.	Verifique os fusíveis ou o interruptor elétrico (na ausência de uma ficha).
Um fusível dispara quando se liga a placa.	A placa foi incorrectamente ligada.	Contacte um técnico de instalação qualificado.
L surge no visor.	O bloqueio de segurança para crianças está activado.	Consulte o capítulo 'Funcionamento da placa/Bloqueio de segurança para crianças'.
C surge no visor do exaustor.	Saturação do filtro de odores.	Proceda à manutenção do filtro de odores (ver «Limpeza da grelha e dos filtros»).
Código de erro **ER 03** e bip contínuo.	Premiu duas ou mais teclas ao mesmo tempo..	Toque apenas numa tecla de cada vez.
	O painel de controlo está sujo ou com água.	Limpe o painel de controlo.
Código de erro **ER21.**	Sobreaquecimento.	Deixe a placa arrefecer.
Código de erro **E2**.	Temperatura excessiva do elemento de indução. Podem ter sido utilizados recipientes vazios.	Não aqueça recipientes vazios.

Código de erro **E3.**	Recipiente inadequado.	Utilize recipientes apropriados.
Código de erro **E8**.	Anomalia de funcionamento do exaustor. O exaustor pode estar obstruído.	Retire eventuais obstruções e limpe o exaustor.
Outros códigos de erro.		Contacte o serviço de assistência.

14. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

14.1 Dados técnicos

Placa			
		Unidade	Valor
Tipo de electrodoméstico			Encastrado
Dimensões	Largura	mm	600/750/830
	Profundidade	mm	510/520
	Altura	mm	230
Tensão/frequência de alimentação		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Potência		W	7620
Peso		Kg	21
Exaustor			
Débito máximo de ar* - Instalação do exaustor		m^3/h	450
Ruído máximo* - Instalação do exaustor		dBA	63
Potência do exaustor		W	220

* Velocidade máxima (sem boost)

14.2 Informações segundo o Regulamento (UE) 66/2014

Medições segundo a norma EN 60350-2

Tipo de placa	Placa de indução
Número de zonas e/ou áreas de cozedura aquecidas electricamente	4
Tecnologia de aquecimento	Zonas e áreas de cozedura por indução
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura aquecida electricamente	210 x 190 mm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg ($EC_{\text{placa de cozedura eléctrica}}$) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg ($EC_{\text{placa eléctrica}}$) em Wh/kg	181

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Eliminação da embalagem e do electrodoméstico

No fabrico deste electrodoméstico foram utilizados materiais duráveis. Elimine este aparelho de forma responsável no fim da sua vida útil. Para mais informações, informe-se junto das autoridades competentes.

Todo o material da embalagem é reciclável. Podem ter sido utilizados os seguintes materiais:

- cartão;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno sem CFC (espuma rígida PS).

Elimine estes materiais de forma responsável e de acordo com a legislação em vigor.

O electrodoméstico está marcado com um símbolo indicativo da necessidade de recolha separada, constituído por um contentor do lixo barrado com uma cruz. Isto significa que o produto não deve ser eliminado como resíduo sólido urbano no fim da sua vida útil. Deve ser entregue num centro de recolha selectiva de uma entidade gestora de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos ou numa empresa que preste este serviço.

A eliminação adequada de um electrodoméstico evita possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana e permite que os materiais que o constituem sejam valorizados, com vista a uma poupança considerável de energia e de recursos.

Declaração de Conformidade

CE UK CA

Declaramos que os nossos produtos cumprem os requisitos das Directivas, Decisões e Regulamentos da UE aplicáveis, os requisitos enumerados e os Regulamentos GB nas normas referenciadas.

PL 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠OSTRZEŻENIE!
UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!

1.1 Informacje ogólne

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa i ostrzeżeń.
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem, nieprawidłowym montażem lub nieprawidłowym użytkowaniem.

⚠ GORĄCA POWIERZCHNIA!
Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykać gorących elementów. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych żadnych przedmiotów.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez zachowania należytej ostrożności może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomienie, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

POUCZENIE!
UWAGA: Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany. Krótkotrwałe gotowanie musi być nadzorowane w sposób ciągły.

⚠ OSTRZEŻENIE!
Należy używać wyłącznie osłon płyty grzewczej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako

odpowiednie, lub osłon wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

- Jeśli pod urządzeniem znajduje się szuflada bez dna pośredniego (patrz
- instrukcja montażu), nie wolno jej używać do przechowywania łatwopalnych
- przedmiotów/materiałów. Należy upewnić się, że pomiędzy dnem płyty grzewczej a zawartością szuflad znajduje się odpowiedni, kilkucentymetrowy prześwit.
- Płyta może być używana wyłącznie do przygotowywania żywności.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie należy podgrzewać zamkniętych puszek na płycie. Może dojść do wzrostu ciśnienia, które spowoduje eksplozję puszek. Może to spowodować obrażenia i oparzenia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub podobnym materiałem. Jeśli urządzenie jest nadal gorące lub włączone, istnieje ryzyko pożaru.
- Nie używaj urządzenia jako blatu roboczego. Urządzenie może zostać
- przypadkowo włączone lub nadal być gorące, co oznacza, że przedmioty mogą się stopić, rozgrzać lub zapalić.
- Nie używaj urządzenia w temperaturach poniżej 5°C.
- Urządzenia nie należy umieszczać ani używać na zewnątrz.
- Podczas korzystania z płyty po raz pierwszy wyczuwalny jest „zapach nowości". Jest to normalne zjawisko, którym nie należy się przejmować. Jeśli kuchnia jest dobrze wentylowana, zapach wkrótce zniknie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.

- Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne urządzenia nie należy czyścić myjkami wysokociśnieniowymi ani parowymi.
- Płyta ceramiczna jest bardzo wytrzymała, ale nie jest nietłukąca. Na przykład upadek słoika z przyprawami lub ostrego naczynia może spowodować jej pęknięcie.
- W przypadku podjęcia decyzji o zaprzestaniu korzystania z urządzenia z powodu uszkodzenia, zaleca się przecięcie kabla po wyjęciu wtyczki z gniazdka. Dostarczyć urządzenie do punktu utylizacji odpadów w danej gminie.

⚠ OSTRZEŻENIE!
OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
Pęknięcie płyty szklano-ceramicznej
- Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i wszelkie elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nie dotykać powierzchni urządzenia.
- Nie używać urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!
Gospodarstwa domowe z dziećmi i osobami o specjalnych potrzebach
To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane i poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Nie zezwalać dzieciom na czyszczenie lub konserwację urządzenia bez nadzoru.
- W szafkach nad lub za urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci.

- Pola grzejne/palniki nagrzewają się podczas użytkowania i pozostają gorące przez jakiś czas po zakończeniu gotowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od płyty podczas gotowania i bezpośrednio po jego zakończeniu.

1.2 Płyta indukcyjna ze zintegrowanym wyciągiem

- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki; mogą się one nagrzać.
- Po zdjęciu garnka z płyty proces gotowania zatrzyma się automatycznie. Należy wyrobić w sobie nawyk ręcznego wyłączania pola grzejnego lub płyty, aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.
- Po użyciu wyłącz płytę za pomocą elementów sterujących i nie polegaj wyłącznie na czujniku garnka.
- Należy pamiętać, że jeśli płyta jest używana na wysokim ustawieniu, czas nagrzewania będzie bardzo krótki. Nie należy pozostawiać płyty bez nadzoru, jeśli używasz strefy na wysokim ustawieniu.
- Podczas używania płyty indukcyjnej, przedmioty wrażliwe na pola magnetyczne (karty kredytowe, karty bankowe, płyty, zegarki i podobne przedmioty) należy trzymać z dala od płyty. Osobom z rozrusznikiem serca zalecamy wcześniejszą konsultację z kardiologiem.
- Nigdy nie należy używać folii aluminiowej do gotowania i nigdy nie kłaść produktów zapakowanych w aluminium bezpośrednio na płycie. Aluminium mogłoby się stopić i nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

⚠ OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie życia, niebezpieczeństwo zatrucia na skutek wstecznego ciągu gazów spalinowych!

- Nigdy nie używaj urządzenia do odciągu powietrza podczas korzystania z płyty, która zużywa powietrze z pomieszczenia, chyba że pomieszczenie jest wystarczająco wentylowane. Urządzenia kuchenne zużywające powietrze w pomieszczeniu (takie jak urządzenia gazowe, olejowe, na drewno lub węgiel,

gejzery, urządzenia do gorącej wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia i odprowadzają te gazy na zewnątrz przez wylot (np. komin). W połączeniu z włączonym okapem wyciągowym powietrze jest zasysane z kuchni i sąsiednich pomieszczeń. Powoduje to powstanie podciśnienia w przypadku niewystarczającego dopływu powietrza. Trujące gazy wydostające się z komina lub wyciągu są następnie zasysane z powrotem do pomieszczeń mieszkalnych.

- Należy zawsze należy zapewnić odpowiednią wentylację!
- Gdy urządzenie wyciągowe i urządzenia zasilane energią inną niż elektryczna działają jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 x 10-5 bar).
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

⚠ PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!
Unikać ryzyka porażenia prądem elektrycznym. Przed czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

- Nie używaj wyciągu, jeśli filtr przeciwtłuszczowy nie został prawidłowo zamontowany!
- Aby zapobiec zapaleniu się gorącego tłuszczu, należy smażyć na głębokim tłuszczu wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Należy regularnie czyścić filtry.
- Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia lub wymiany filtrów przeciwtłuszczowych i/lub filtrów węglowych!

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- W przypadku nieprzestrzegania instrukcji czyszczenia lub wymiany filtrów przeciwtłuszczowych i/lub węglowych istnieje ryzyko pożaru.
- Osady tłuszczu w metalowych filtrach mogą spowodować pożar. Nigdy nie flambirować na polu grzejnym przy włączonym wyciągu oparów. Wysokie płomienie mogą spowodować pożar. Zawsze używaj urządzenia

z metalowym filtrem przeciwtłuszczowym. Należy regularnie czyścić filtr przeciwtłuszczowy.

- Przegrzany tłuszcz lub olej spowodować pożar. Należy zawsze nadzorować podgrzewanie tłuszczu i oleju. Nigdy nie należy gasić ognia wodą. Zawsze używaj koca gaśniczego, pokrywki lub talerza.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może być podłączane wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora.
W przypadku nieprzestrzegania instrukcji i ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody.

- Urządzenie może być podłączane wyłącznie przez wykwalifikowanego instalatora.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie, częstotliwość, rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z ustawieniami urządzenia.
- Napięcie, częstotliwość, moc, rodzaj gazu i kraj, dla którego urządzenie zostało zaprojektowane, są podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie wolno podłączać uszkodzonego urządzenia.
- Ściany i blat roboczy wokół urządzenia muszą być odporne na temperaturę co najmniej 105°C.
- Blat, w którym montowana jest płyta, musi być płaski.
- Okapy i inne urządzenia odprowadzające opary kuchenne mogą wpływać na bezpieczne działanie urządzeń spalających gaz lub inne paliwo (w tym znajdujących się w innych pomieszczeniach) z powodu cofania się gazów spalinowych. Gazy te mogą spowodować zatrucie tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu wyciągowego lub innego pochłaniacza oparów, działanie urządzeń z wyciągiem spalin musi zostać sprawdzone przez kompetentną osobę, aby upewnić się, że gazy spalinowe nie cofają się..

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ **PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

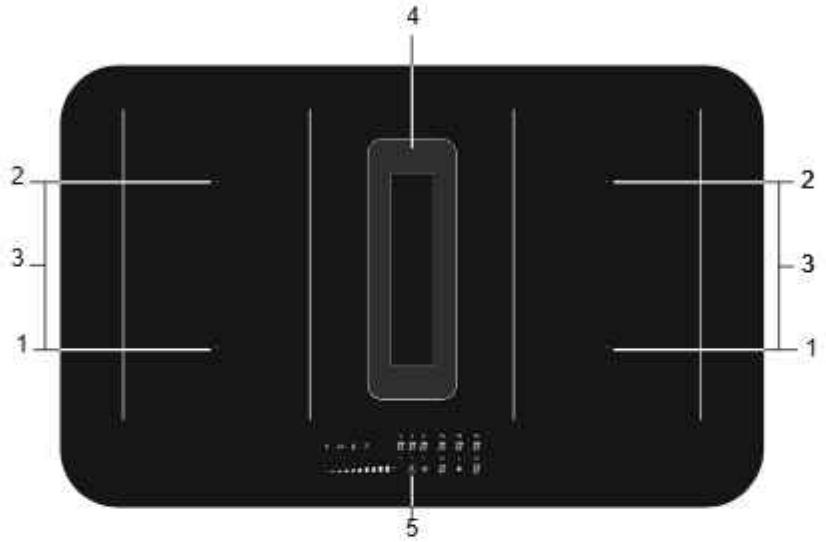
Urządzenie musi być uziemione.

- Podłączenie elektryczne musi być zgodne z przepisami krajowymi i lokalnymi.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna zapewnia prawidłowe uziemienie.
- Gniazdko i wtyczka muszą być zawsze łatwo dostępne.
- Jeśli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub inne urządzenia odłączające z separacją wszystkich biegunów umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, urządzenia odłączające muszą być zintegrowane ze stałym okablowaniem zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania. Dotyczy to również urządzeń z przewodem zasilającym i wtyczką, gdy wtyczka nie jest dostępna po zainstalowaniu urządzenia. Aby spełnić ten wymóg, należy użyć przełącznika wielobiegunowego z separacją styków wynoszącą co najmniej 3 mm, zamontowanego w okablowaniu stałym.
- Przewód zasilający musi zwisać swobodnie i nie powinien być prowadzony przez szufladę.
- Do podłączenia należy użyć zatwierdzonego kabla o średnicy odpowiedniej dla danego połączenia. Płaszcz kabla powinien być wykonany z gumy (najlepiej typu H05V2V2 lub H07V2V2).
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Podłączenie musi być dostosowane do natężenia prądu i bezpieczników.
- Urządzenia nie należy podłączać do sieci za pomocą adaptera wielowtykowego lub przedłużacza, w przeciwnym razie nie można

zagwarantować bezpiecznego użytkowania.
- Po instalacji należy zabezpieczyć przed kontaktem części przewodzące prąd i izolowane.

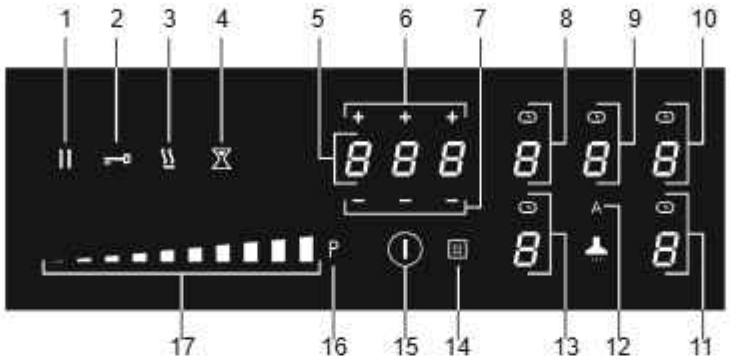
⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Niezastosowanie śrub lub elementów mocujących opisanych w instrukcji instalacji może skutkować prądem elektrycznym.

3. OPIS



1. Przednia strefa gotowania 210 x 190 mm / 2,1 kW (funkcja boost 3.0 kW)
2. Tylna strefa gotowania 210 x 190 mm / 2,1 kW (funkcja boost 3.0 kW)
3. Połączone strefy gotowania 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Wyciąg
5. Panel sterowania

4. PANEL STEROWANIA



1. Przycisk pauzy
2. Przycisk blokady
3. Przycisk grzania
4. Przycisk minutnika
5. Wyświetlacz timera
6. Przycisk plus timera
7. Przycisk minus timera
8. Przycisk strefy gotowania z tyłu po lewej stronie (wyświetlacz strefy gotowania) i symbol timera
9. Przycisk wyciągu (wyświetlacz wyciągu) i symbol timera
10. Przycisk strefy gotowania z tyłu po prawej stronie (wyświetlacz strefy gotowania) i symbol timera
11. Przycisk strefy gotowania z przodu po prawej stronie (wyświetlacz strefy gotowania) i symbol timera
12. Przycisk Automatycznego pochłaniania Domyślnie aktywny jest tryb automatyczny. Po wybraniu strefy gotowania i ustawieniu poziomu mocy (>2) wyciąg włącza się automatycznie i ustawia wymagany poziom pochłaniania.
13. Przycisk strefy gotowania z przodu po lewej stronie (wyświetlacz strefy gotowania) i symbol timera
14. Symbol filtra przeciwtłuszczowego
15. Przycisk włączania/wyłączania
16. Przycisk Boost dla strefy gotowania i wyciągu
17. Suwak (od pozycji 0 do pozycji 9) do ustawiania wartości dla strefy gotowania i wyciągu

5. WSKAŹNIKI NA WYŚWIETLACZU

Wyświetlacz pól grzejnych

	Poziom mocy: 1 = niski poziom / 9 = wysoki poziom.
	Aktywna funkcja Boost dla strefy grzejnej.
	Brak (odpowiedniego) naczynia na polu grzejnym (symbol wykrywania naczynia).
	Wskaźnik ciepła resztkowego. Płyta wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego, wskazujący te, które są nadal gorące. Pomimo wyłączenia płyty, wskaźnik „H" pozostanie włączony tak długo, jak długo pole grzejne będzie gorące! Należy unikać dotykania pola grzejnego, gdy świeci się ten wskaźnik. **Niebezpieczeństwo! Ryzyko poparzenia.**
	Aktywne zabezpieczenie przed dziećmi.
	Aktywna funkcja automatycznego nagrzewania.
	Aktywna funkcja utrzymywania ciepła.
	Aktywna funkcja pauzy.
	Połączone strefy indukcyjne Multizone aktywne.

Wyświetlacz wyciągu

	Poziom pochłaniania: 1 = niski poziom / 8 = wysoki poziom.
	Aktywne poziomy Boost.
	Wskaźnik nasycenia filtra antyzapachowego.

Wyświetlacz timera



Timer nie został ustawiony.



Timer został ustawiony (1 godzina 25 minut)

6. BEZPIECZEŃSTWO

⚠ Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

6.1 Zabezpieczenie termiczne

Czujnik stale mierzy temperaturę niektórych części płyty. Każda strefa grzejna jest wyposażona w czujnik, który mierzy temperaturę dna garnka, aby uniknąć ryzyka przegrzania, gdy naczynie jest puste. W przypadku zbyt dużego wzrostu temperatury moc jest automatycznie zmniejszana lub płyta wyłącza się automatycznie.

6.2 Ogranicznik czasu gotowania

⚠ Ogranicznik czasu gotowania to funkcja bezpieczeństwa, w którą wyposażone jest urządzenie. Zadziała, jeśli zapomnisz wyłączyć płytę. W zależności od ustawień mocy, czas gotowania będzie wynosił:

Poziom mocy	Maksymalny czas pracy (w godz.)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (następnie przełącza się z powrotem na poziom 9)

6.3 Zarządzanie energią

Dwa pola grzejne znajdujące się naprzeciwko siebie wpływają na siebie nawzajem. Gdy oba pola grzejne są włączone w tym samym czasie, moc jest automatycznie dzielona między nimi. Po wybraniu funkcji Boost drugie pole grzejne zostanie ustawione na nieco niższą wartość. Jeśli pole grzejne jest ustawione na funkcję Boost i chcesz ustawić drugie pole grzejne na poziomie 9, pole grzejne z funkcją Boost automatycznie przełączy się na niższy poziom. Funkcja automatycznego podgrzewania jest wyłączona.

7. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

7.1 Obsługa przycisków dotykowych i suwaka

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy umieścić opuszek palca na przycisku lub suwaku. Nacisk
nie jest konieczny. Przyciski dotykowe reagują na lekki nacisk palca.
Nie należy dotykać elementów sterujących innymi przedmiotami.

7.2 Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

Odgłos tykania
Jest spowodowany przez ogranicznik mocy w lewej i prawej strefie. Tykanie może również wystąpić przy niższych poziomach mocy.
Odgłosy wydawane przez garnki
Podczas gotowania garnki mogą wydawać pewne dźwięki. Jest to spowodowane energią

przepływającą w ich kierunku z płyty. Przy wysokich poziomach mocy jest to zupełnie normalne zjawisko w przypadku niektórych rodzajów naczyń. Nie grozi to uszkodzeniem ani garnków, ani płyty grzewczej.

Odgłosy dobiegające z wentylatora

W celu wydłużenia żywotności układów elektronicznych, płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator. Gdy urządzenie jest intensywnie używane, wentylator włącza się w celu schłodzenia urządzenia i słychać brzęczenie. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty.

7.3 Odpowiednie naczynia kuchenne

Gotowanie indukcyjne wymaga garnków z płaskim, grubym dnem (minimum 2,25 mm). Należy używać ganków wykonanych z materiału magnetycznego lub garnków z dnem typu sandwich. Najlepsze garnki posiadają znak jakości Class Induction. Inne garnki oferują gorszą wydajność. Garnki wykonane z miedzi, aluminium lub ceramiki nie są odpowiednie.

⚠ Należy używać wyłącznie garnków z płaskim dnem. Wklęsłe lub zaokrąglone dno może zakłócać działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, powodując przegrzanie urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Uszkodzenia powstałe w wyniku używania nieodpowiednich naczyń lub gotowania „na sucho" są wyłączone z gwarancji.

⚠ Garnki używane na płycie gazowej nie mogą być używane na płycie indukcyjnej.

⚠ Należy uważać na garnki z cienkiej stali emaliowanej! Jeśli garnek jest zbyt suchy, emalia może ulec uszkodzeniu w wysokich temperaturach. Ustawienie wysokiego poziomu mocy może spowodować odkształcenie dna garnka.

Minimalna średnica garnka

Minimalna średnica garnka dla każdej strefy gotowania jest następująca:

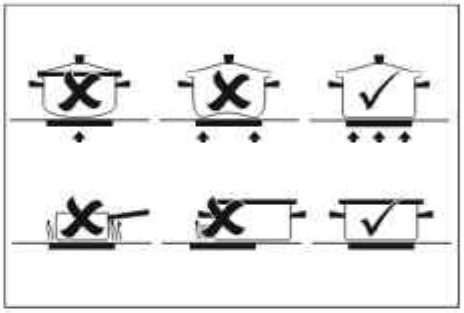
- Ø 160 mm: minimalna średnica garnka 90 mm.
- Ø 200 mm: minimalna średnica garnka 110 mm.
- Strefa Octa: minimalna średnica garnka 110 mm.

Najlepsze wyniki uzyskuje się, używając garnka o tej samej średnicy co pole grzejne. Jeśli garnek
jest zbyt mały, strefa nie będzie działać.

Garnek używany na połączonych mostkiem indukcyjnym polach grzejnych musi mieć średnicę co najmniej 230 mm.

⚠ Ziarenka piasku mogą spowodować zarysowania, których nie da się usunąć. Na płycie należy umieszczać wyłącznie garnki z czystym dnem. Zaleca się podnoszenie garnków i nie przesuwanie ich po płycie.





7.4 System wykrywania garnków

- System automatycznie wykrywa garnek umieszczony na polu grzejnym. Wyświetlacz tego pola grzejnego zaświeci się jaśniej, a kropka przestanie migać.
- Jeśli płyta nie wykryje garnka (żelaznego) po umieszczeniu go na polu grzejnym, na wyświetlaczu zacznie migać symbol . Po 20 sekundach pole grzejne wyłączy się.

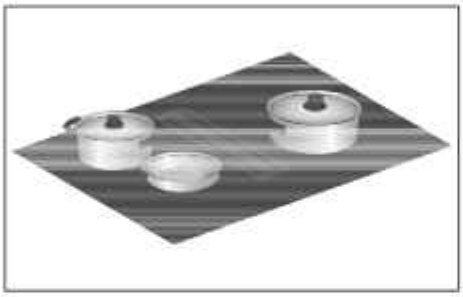
7.5 Poziomy gotowania

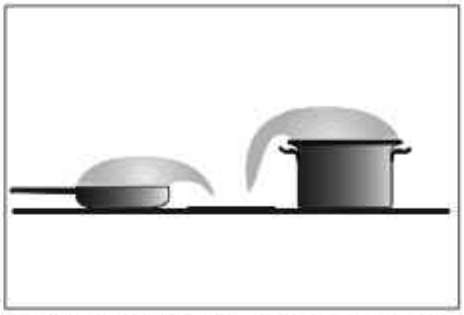
Pola grzejne mają 9 poziomów i poziom „boost" (P). Poziom gotowania można ustawić dotykając i przesuwając suwak. Przesunięcie suwaka powoduje zmianę ustawienia gotowania. Przesunięcie w prawo zwiększa poziom, a przesunięcie w lewo zmniejsza poziom. Odsunięcie palca od suwaka powoduje uruchomienie pola grzejnego na ustawionym poziomie.

Funkcja Boost

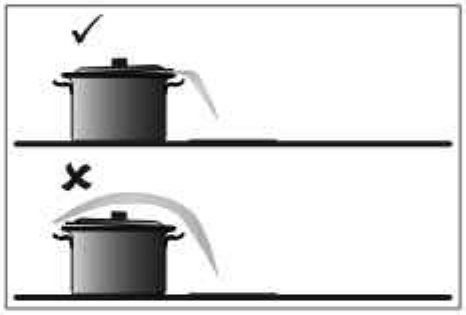
- Funkcja „Boost" umożliwia gotowanie na najwyższym poziomie przez krótki czas (maks. 5 minut). Po upływie maksymalnego czasu, moc zostanie zmniejszona do poziomu 9.
- Funkcja Boost nie jest dostępna w trybie połączonych mostkowo stref!

7.6 Use of the downdraft





Najlepiej gotować pod przykryciem. Zmniejsza to nieprzyjemne zapachy i zużycie energii. W razie konieczności, nałóż pokrywkę na garnek pod kątem pozostawiając szparę po stronie wyciągu. Zapewnia to maksymalną wydajność wyciągu.



8. OBSŁUGA PŁYTY GRZEWCZEJ

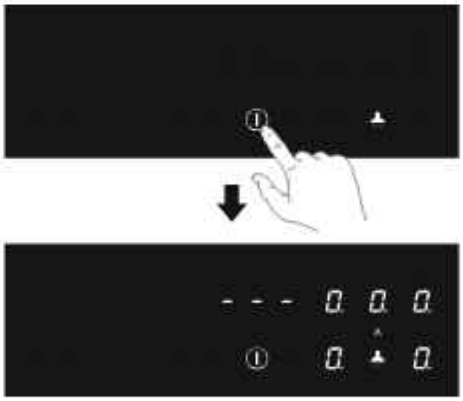
⚠ Przed rozpoczęciem gotowania przeczytaj uważnie rozdział „Przed pierwszym użyciem".

Zapobiega to niewłaściwemu użytkowaniu płyty.

8.1 Rozpoczęcie gotowania

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/ wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

- Wszystkie wskaźniki zaświecą się; płyta indukcyjna znajduje się w trybie gotowości.
- Strefy grzejne i wyciąg mają poziom mocy równy zero..



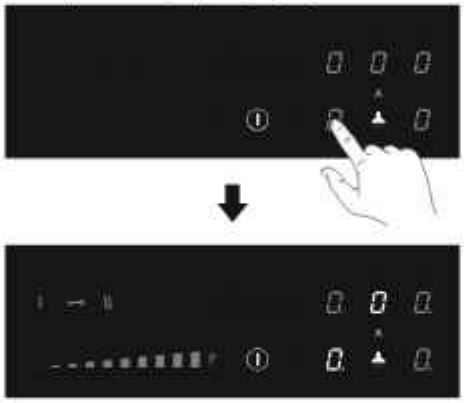
Jeżeli płyta nie będzie używana przez 20 sekund, wyłączy się automatycznie.

2. Umieść odpowiedni garnek na polu grzejnym.

- Strefa grzejna automatycznie wykryje garnek. Wyświetlacz tego pola grzejnego zaświeci się jaśniej, a kropka przestanie migać.

Dopóki kropka nie miga, pole grzejne jest wybrane i można ustawić poziom mocy.

3. Pod koniec czasu reakcji lub w trakcie gotowania można ręcznie aktywować pole grzejne, wybierając wyświetlacz odpowiedniego pola grzejnego.



4. W ciągu 10 sekund ustaw poziom mocy, dotykając suwaka.

- Pole grzejne uruchomi się na ustawionym poziomie.
- Wyciąg włącza się automatycznie od pozycji 3. Wyciąg można uruchomić ręcznie w pozycji 1 i 2.
- Wyciąg włącza się automatycznie z odpowiednią prędkością zasysania. Domyślnie aktywny jest tryb automatycznego pochłaniania.
- Ustaw wyższy lub niższy poziom za pomocą suwaka.
- Dotknij przycisku „Automatyczny tryb pochłaniania", aby wyłączyć ten tryb.

W tym momencie można ręcznie ustawić wyciąg. Patrz „Obsługa wyciągu".

- Po 10 sekundach suwak zostanie wyłączony, a timer gotowania zniknie.





8.2 Funkcja BOOST

Funkcja boost pozwala na gotowanie na najwyższym poziomie mocy do 5 minut. Funkcji Boost można używać jednocześnie dla maksymalnie dwóch pól grzejnych obok siebie.

1. Dotknij poziomu mocy P, aby wybrać funkcję Boost.

- Na wyświetlaczu pojawi się „P".
- Po upływie maksymalnego czasu, moc zostanie zmniejszona do poziomu 9.

8.3 Symbol wykrywania garnka

Gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol wykrycia garnka:



- garnek nie został umieszczony na właściwym polu grzejnym;
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego;
- garnek jest zbyt mały lub nie jest prawidłowo wyśrodkowany na polu grzejnym.

Pole grzejne nie będzie działać, jeśli garnek nie jest odpowiedni.

8.4 Kończenie gotowania

1. Ustaw poziom mocy na „0", aby wyłączyć strefę grzejną.
2. Wyłącz płytę grzewczą, naciskając przycisk włączania/wyłączania.

⚠ Symbol **H** pojawi się na wyświetlaczu pola grzejnego, które jest zbyt gorące, aby go dotknąć. Symbol znika, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również używać jako funkcji oszczędzanie energii; jeśli chcesz podgrzewać inne garnki, używając jeszcze gorącej strefy grzejnej.

8.5 Włączanie funkcji automatycznego podgrzewania

Funkcja ta ustawia strefę gotowania na najwyższym poziomie, aby szybko nagrzać garnek do wymaganej temperatury. Po upływie określonego czasu poziom mocy powraca do ustawionego poziomu. Funkcja ta jest dostępna dla poziomów mocy od 1 do 8.

Poziom mocy	Czas automatycznego nagrzewania (sekundy)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

1. Włącz płytę grzewczą i wybierz żądane pole grzejne.
2. Dotknij i przytrzymaj suwak przez co najmniej 3 sekundy na żądanym poziomie (od 1 do 8).

• Na wyświetlaczu pojawia się „A" naprzemiennie z wybranym poziomem mocy. Po upływie czasu automatycznego nagrzewania pole grzejne automatycznie przełączy się na wybrany poziom, który będzie stale wyświetlany na wyświetlaczu.

3. Aby zatrzymać funkcję automatycznego nagrzewania, wybierz pole grzejne i dotknij suwaka.

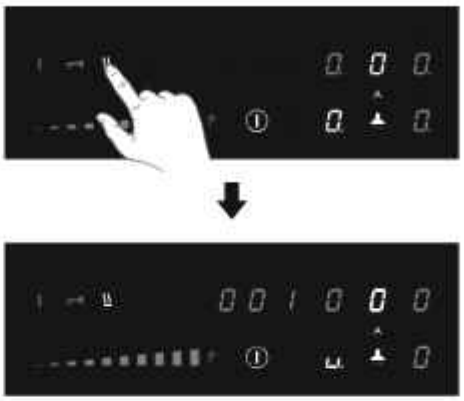
8.6 Włączanie funkcji utrzymywania ciepła

1. Włącz płytę grzewczą i umieść odpowiedni garnek na polu grzejnym.
2. Dotknij przycisk żądanego pola grzejnego.

• Symbol „0" wybranego pola grzejnego podświetli się i wyemitowany zostanie pojedynczy sygnał dźwiękowy.

3. Dotknij przycisk utrzymywania ciepła.

• Na wyświetlaczu pojawi się symbol podtrzymywania ciepła „u". Wybrana została funkcja podtrzymywania ciepła.



4. Aby wyłączyć tę funkcję, ustaw poziom mocy na „0" lub dotknij przycisku utrzymywania ciepła.

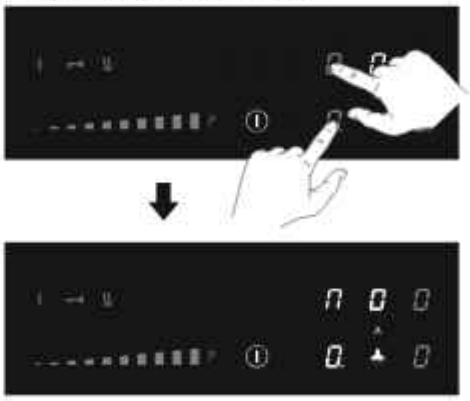
8.7 Łączenie indukcyjnych pól grzejnych Multizone

Dwa indukcyjne pola grzejne można połączyć ze sobą. W ten sposób powstaje jedna duża strefa,
która może być używana na przykład z płytą grillową lub patelnią do ryb na tym samym poziomie mocy. Naczynie musi być wystarczająco duże, aby zakryć środek przedniej i tylnej indukcyjnej strefy grzejnej (co najmniej 23 cm).

Łączenie indukcyjnych pól grzejnych

1. Włącz płytę grzewczą.
2. . Dotknij jednocześnie przycisków lewego lub prawego pola grzejnego.

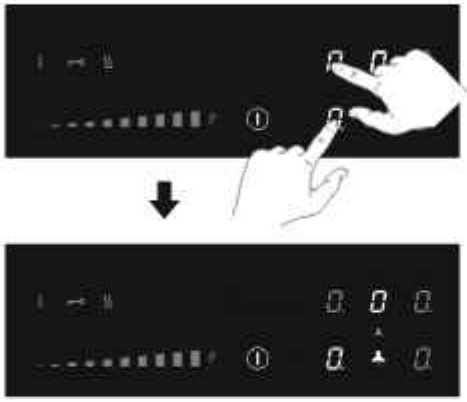
• Na wyświetlaczu tylnego pola grzejnego pojawi się symbol połączenia wskazujący, że oba pola grzejne są połączone.



3. Ustaw poziom mocy, dotykając suwaka.
• Na wyświetlaczu przedniego pola grzejnego pojawi się poziom mocy.

Odłączanie indukcyjnych pól grzejnych

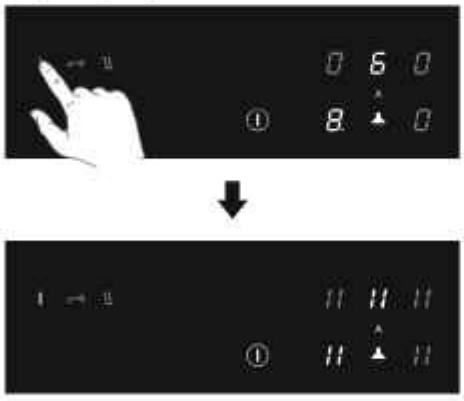
1. Dotknij jednocześnie przycisków podłączonych pól grzejnych.
• Symbol połączenia tylnego pola grzejnego zniknie z wyświetlacza.



8.8 Wstrzymanie gotowania

Ta funkcja tymczasowo przerywa gotowanie (maks. 10 minut); timery również zostają wstrzymane.

1. Naciśnij przycisk pauzy przez co najmniej 1 sekundę.
• Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol pauzy.



2. Aby kontynuować gotowanie, dotknij przycisku pauzy przez co najmniej 1 sekundę, aż zacznie migać.
3. Jeśli w ciągu 10 sekund dotkniesz innego przycisku, proces gotowania będzie kontynuowany.
• Płyta wyłączy się automatycznie po 10 minutach, jeśli w międzyczasie nie zostanie wyłączona funkcja pauzy.

Funkcja przywracania

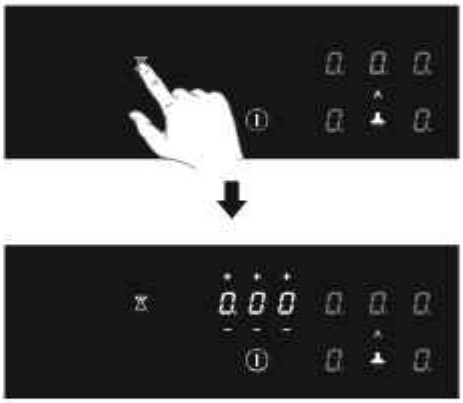
Jeśli płyta grzewcza została przypadkowo wyłączona za pomocą przycisku włączania/wyłączania, wszystkie ustawienia można przywrócić za pomocą funkcji przywracania.

1. Ponownie dotknij przycisku włączania/wyłączania w ciągu 5 sekund.
• Przycisk pauzy zacznie migać.
2. Dotknij przycisku pauzy w ciągu 6 sekund.
• Poprzednie ustawienia są ponownie aktywne.

8.9 Obsługa minutnika

Minutnik nie jest podłączony do pola grzejnego. Minutnik nie
wyłącza pola grzejnego.
Płyta jest włączona, ale nie ustawiono żadnego poziomu mocy dla żadnej strefy grzejnej.

1. Dotknij przycisku minutnika, aby włączyć minutnik.
• Na wyświetlaczu minutnika pojawi się „0.00".



2. Za pomocą przycisków „+" lub „-" ustaw żądany czas (od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut).
• Lewa pozycja wyświetlacza timera pokazuje godziny, a pozostałe pozycje - minuty.
• Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie.
• Wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas.
• Ostatnie 10 minut jest wyświetlane w minutach i sekundach.
• Po upływie ustawionego czasu zegar zacznie

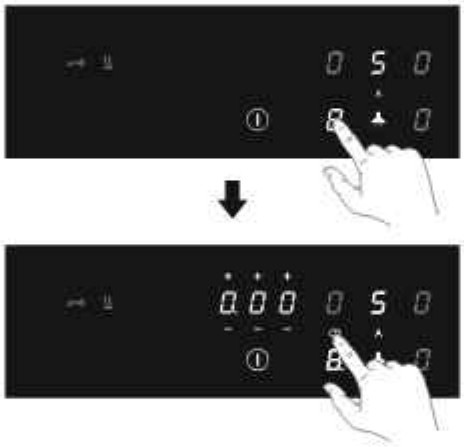
migać i włączy się alarm dźwiękowy.
3. Dotknij wyświetlacza timera, aby zatrzymać alarm.
- Alarm wyłączy się automatycznie po 4 minutach.

Dotknij wyświetlacza timera, a następnie dotknij przycisku „-", aby ustawić czas na „0.00" w celu wyłączenia timera przed upływem czasu.

8.10 Programowanie czasu gotowania

Timer gotowania jest podłączony do pola grzejnego. Po upływie ustawionego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.
Płyta jest włączona i ustawiono poziom mocy dla co najmniej jednego pola grzejnego.

1. Dotknij przycisku żądanego pola grzejnego.
2. Dotknij wyświetlacza timera.
- Symbol aktywnego timera zaświeci się.



3. Za pomocą przycisków „+" lub „-" ustaw żądany czas (od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut).
- Lewa pozycja wyświetlacza timera pokazuje godziny, a pozostałe pozycje - minuty.
- Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie, a symbol timera miga powoli.
- Wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas.
- Ostatnie 10 minut jest wyświetlane w minutach i sekundach.
- Po upływie ustawionego czasu wybrane pole grzejne wyłączy się automatycznie.
- Po upływie ustawionego czasu zegar zacznie migać i włączy się alarm dźwiękowy.
4. Dotknij wyświetlacza timera, aby zatrzymać alarm.
- Alarm wyłączy się automatycznie po 4 minutach.

Wszystkie pola grzejne mogą mieć ustawiony timer gotowania. Na wyświetlaczu zawsze pokazywany jest timer pola grzejnego z najkrótszym pozostałym czasem.

Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania

Czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

1. Dotknij przycisku danego pola grzejnego.
2. Dotknij wyświetlacza timera.
3. Użyj przycisków „+" lub „-", aby zmienić czas.

Sprawdzanie pozostałego czasu gotowania

1. Dotknij przycisku pola grzejnego, aby wybrać pole, dla którego zamierzasz wyświetlić pozostały czas.
- Strefa połączona z timerem jest oznaczona migającym symbolem timera nad wyświetlaczem pola grzejnego.
- Timer wyświetli pozostały czas wybranego pola grzejnego.
- Podczas ostatnich 10 minut odliczania pozostały czas będzie wyświetlany w minutach i sekundach.

Wyłączanie timera gotowania

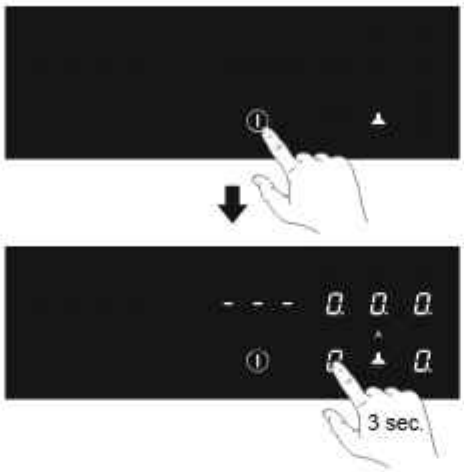
Aby wyłączyć timer przed upływem ustawionego czasu:

1. Dotknij przycisku pola grzejnego, aby wybrać strefę, w której chcesz wyłączyć timer.
- Strefa połączona z timerem jest oznaczona migającym symbolem timera nad wyświetlaczem pola grzejnego.
2. Dotknij przycisku „-", aby ustawić czas na „0.00".
- Symbol timera przestanie świecić.

8.11 Zabezpieczenie przed dziećmi

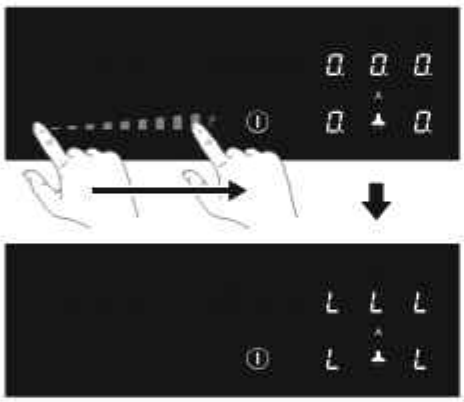
Aby aktywować blokadę przed dziećmi, należy wykonać opisane czynności w ciągu 10 sekund.

1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy dowolny przycisk pola grzejnego.



3. Zwolnij i przesuń palcem od 0 do 9 wzdłuż suwaka.

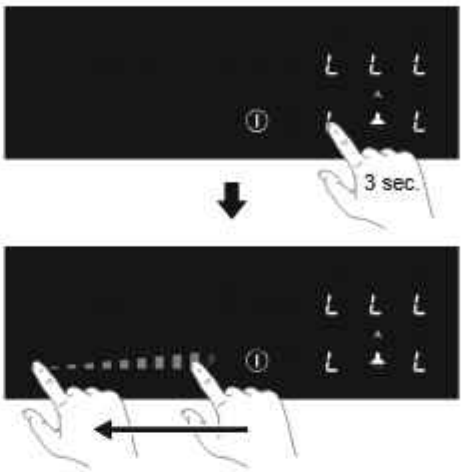
- Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol „L".



Płyta jest teraz zablokowana. Zapobiega to przypadkowemu włączeniu. Po 20 sekundach płyta wyłączy się automatycznie.

Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi, należy wykonać opisane czynności w ciągu 10 sekund.

1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy dowolny przycisk pola grzejnego.
3. Zwolnij i przesuń palcem od 9 do 0 wzdłuż suwaka.

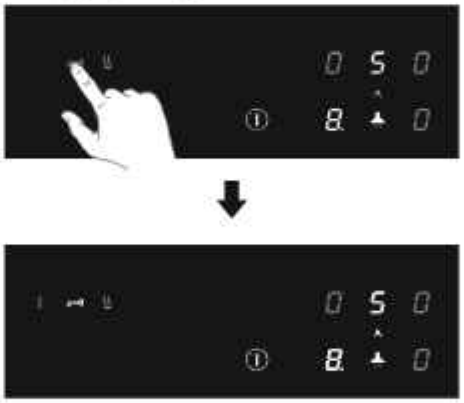


8.12 Funkcja blokowania umożliwiająca szybkie czyszczenie podczas gotowania

1. Dotknij przycisku blokady.

- Przycisk blokady zaświeci się jasnym światłem; ustawienia płyty zostaną zablokowane, aby umożliwić szybkie czyszczenie.

2. Po zakończeniu szybkiego czyszczenia ponownie dotknij przycisku blokady, aby wyłączyć funkcję.



8.13 Tabela gotowania

Poziom mocy	Metoda gotowania	Cel
1	**Roztapianie, lekkie podgrzewanie**	**Masło, czekolada, żelatyna, sosy**
2	Roztapianie, lekkie podgrzewanie	Masło, czekolada, żelatyna, sosy
3	Podgrzewanie	Ryz
4	Dłuższe gotowanie, zagęszczanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
5	Dłuższe gotowanie, zagęszczanie, duszenie	Warzywa, ziemniaki, sosy, owoce, ryby
6	Dłuższe gotowanie, zagęszczanie, duszenie	Makarony, zupy, duszone mięso
7	Lekkie smażenie	Rösti (placki ziemniaczane), omlety, panierowane i smażone potrawy, kiełbasa
8	Smażenie, smażenie na głębokim tłuszczu	Mięso, frytki
9	Szybkie smażenie w wysokiej temperaturze	Steki
P	Szybkie podgrzewanie	Doprowadzenie do wrzenia

9. DZIAŁANIE WYCIĄGU

⚠ Domyślnie włączony jest tryb automatycznego pochłaniania; przycisk świeci jaśniej. W trybie automatycznego pochłaniania, siła zasysania automatycznie dostosowuje się do pracy pól grzejnych.

Funkcja opóźnienia:
Jeśli płyta grzewcza zostanie wyłączona, wyciąg pracuje w trybie podtrzymania przez kolejne 15 minut.

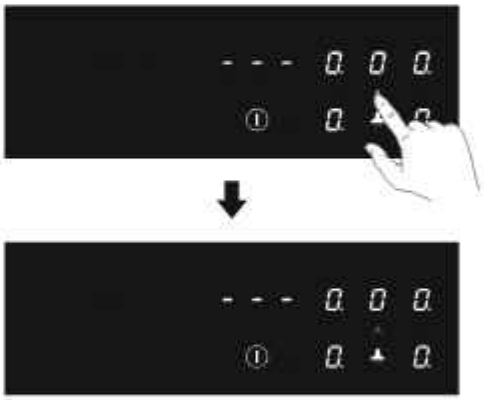
9.1 Wyłączanie automatycznego trybu pochłaniania

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/ wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

- Wszystkie wskaźniki zaświecą się; płyta indukcyjna znajduje się w trybie gotowości.
- Pola grzejne i wyciąg mają poziom mocy równy zero.

2. Dotknij przycisku „Tryb automatycznego pochłaniania".

- Przycisk „trybu automatycznego pochłaniania" jest teraz słabiej podświetlony; tryb automatyczny jest wyłączony.

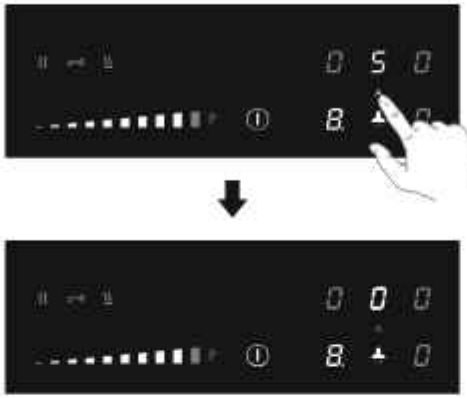


9.2 Wyłączanie automatycznego trybu pochłaniania podczas gotowania

Pole grzejne działa (poziom 8) i włączony jest automatyczny tryb pochłaniania.

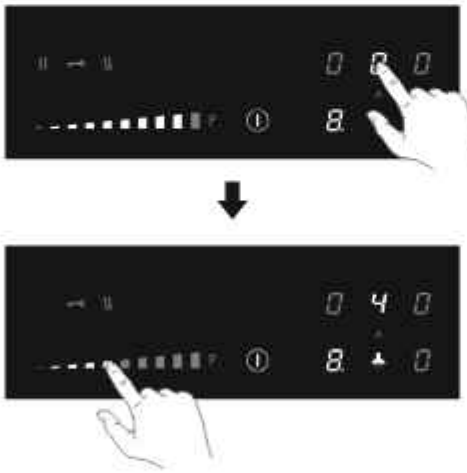
1. Dotknij przycisku „Automatyczny tryb pochłaniania".

• Przycisk „trybu automatycznego pochłaniania" jest teraz słabiej podświetlony. Wyciąg można teraz ustawić ręcznie.



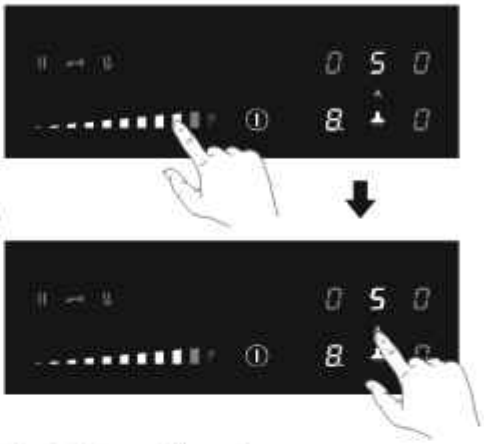
9.3 Ręczne włączanie wyciągu

1. Dotknij przycisku wyciągu.
• Wyświetlacz wyciągu zaświeci się.
2. Ustaw poziom prędkości pochłaniania w ciągu 6 sekund, dotykając suwaka.
• Wyciąg włączy się z ustawioną prędkością pochłaniania.
• Ustaw wyższy lub niższy poziom za pomocą suwaka.

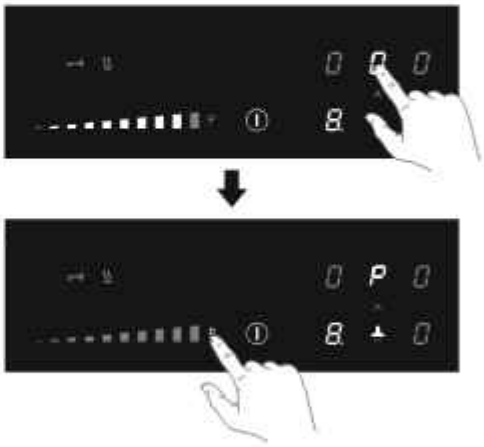


9.4 Funkcja BOOST

1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij przycisku „Automatyczny tryb pochłaniania", aby wyłączyć tryb automatycznego pochłaniania.



3. Dotknij przycisku wyciągu.
• Wyświetlacz wyciągu zaświeci się.
4. Dotknij poziomu P, aby wybrać funkcję Boost.
• Wyciąg włączy się na poziomie prędkości P (Boost).
• Na wyświetlaczu pojawi się „P".

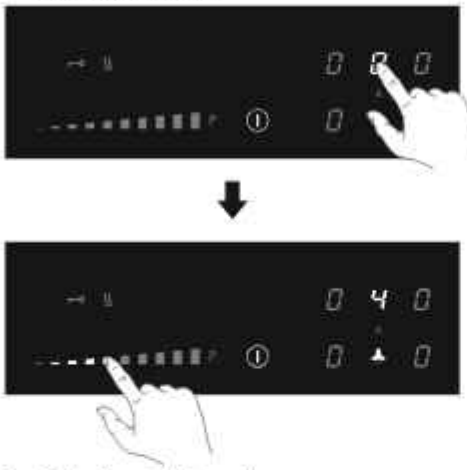


9.5 Ustawianie liczby minut opóźnienia

Ta funkcja umożliwia wyłączenie wyciągu po upłynięciu ustawionego czasu opóźnienia. Automatyczny tryb pochłaniania musi być wyłączony.

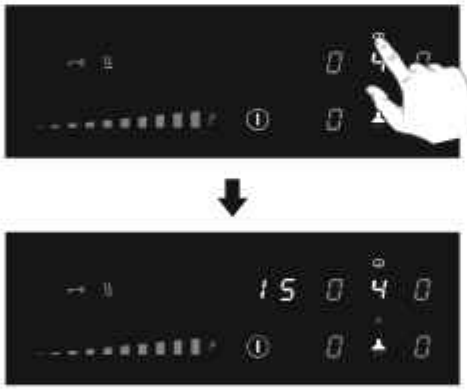
1. Włącz płytę grzewczą.

2. Dotknij przycisku wyciągu i ustaw poziom prędkości wyciągu.



3. Dotknij wyświetlacza timera.
- Symbol timera wyciągu zaświeci się jasno.

4. Użyj przycisków „+" lub „-", aby wybrać czas opóźnienia.
- Odliczanie rozpocznie się automatycznie.
- Wyciąg wyłączy się po upływie ustawionego czasu.



9.6 Nasycenie filtra przeciwtłuszczowego

Po 100 godzinach pracy zaświeci się symbol filtra przeciwtłuszczowego.
Należy przeprowadzać konserwację filtra przeciwtłuszczowego (patrz „Konserwacja/ Czyszczenie filtrów"). Wskaźnik nasycenia filtra przeciwtłuszczowego jest zawsze włączony.

9.7 Nasycenie filtra antyzapachowego

Po 200 godzinach pracy na wyświetlaczu wyciągu pojawi się migające „C". Należy przeprowadzać konserwację filtra antyzapachowego.
Domyślnie wskaźnik nasycenia filtra antyzapachowego jest wyłączony (gdy wyciąg pracuje w trybie kanałowym). Wskaźnik nasycenia filtra antyzapachowego należy włączyć, jeśli wyciąg jest zainstalowany w trybie recyrkulacji.

Aktywacja wskaźnika nasycenia filtra antyzapachowego

1. Dotknij przycisku wyciągu.
2. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk wyciągu przez 5 sekund.
- Sygnał filtra antyzapachowego „C" świeci jasno przez 1 sekundę.
- Symbol „C" pojawi się, gdy filtr antyzapachowy będzie wymagał serwisowania.

Wyłączanie wskaźnika nasycenia filtra antyzapachowego

1. Dotknij przycisku wyciągu.
2. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk wyciągu przez 5 sekund.
- Symbol filtra antyzapachowego „C" mignie dwukrotnie.

9.8 Resetowanie pamięci wskaźnika nasycenia filtra

Pamięć należy zresetować po wymianie filtra przeciwtłuszczowego i/lub filtra antyzapachowego.

1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk „Automatycznego trybu pochłaniania".
- Symbol filtra przeciwtłuszczowego lub symbol filtra antyzapachowego zgaśnie, a pamięć zacznie liczyć od nowa.

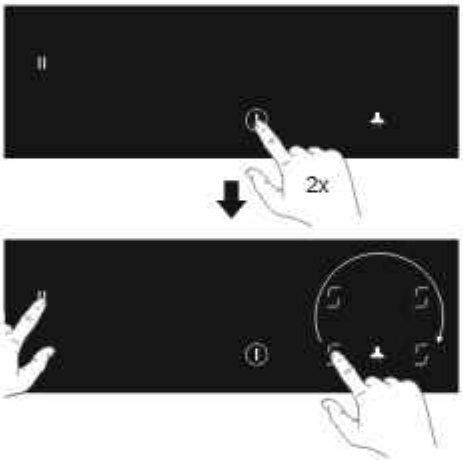
10. MENU UŻYTKOWNIKA

Menu użytkownika umożliwia ustawienie sygnałów na płycie grzejnej według własnych potrzeb. Dotyczy to zarówno sygnałów akustycznych (tonu i głośności), jak i sygnałów wizualnych.

1. Dotknij dwukrotnie przycisk włączania/ wyłączania w ciągu trzech sekund.

• Przycisk pauzy zacznie migać.

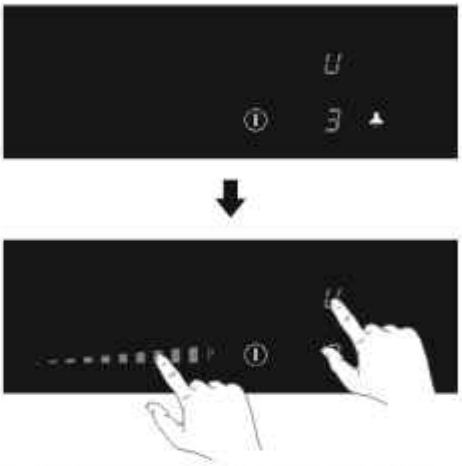
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk pauzy.
3. Następnie dotknij przycisku każdego pola grzejnego zgodnie z ruchem wskazówek zegara (zacznij od przycisku pola grzejnego z przodu, po lewej stronie).



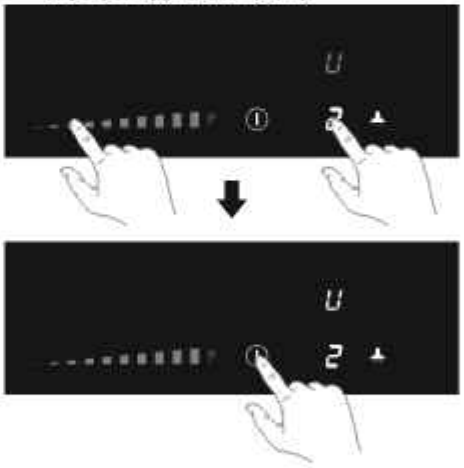
4. Zwolnij przycisk pauzy.

• Na wyświetlaczu tylnego lewego pola grzejnego naprzemiennie miga litera „U" i numer „0".
• Wartość konfiguracji wyświetlana jest na wyświetlaczu pola grzejnego z przodu po lewej stronie.

5. Dotknij przycisku lewego tylnego pola grzejnego i wybierz właściwy numer kodu menu (patrz tabela).



6. Dotknij przycisku pola grzejnego z przodu po lewej stronie i wybierz odpowiednią wartość (patrz tabela).
7. Potwierdź ustawienie. Dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.



Kod menu	Opis	Wartość konfiguracji
U2	Głośność dźwięku przycisku	0 - 1 - 2 - 3
U3	Głośność sygnału alarmowego	0 - 1 - 2 - 3
U4	Poziom podświetlenia wyświetlacza	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animacja odliczania (włączona lub wyłączona)	0 - 1
U6	Wykrywanie garnka (włączone lub wyłączony)	0 - 1
U7	Sygnał dźwiękowy odliczania	0 - 1 - 2

11. OGRANICZNIK MOCY

Ustawienie ogranicznika mocy może być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowanego i autoryzowanego instalatora. Należy dokładnie zapoznać się z przepisami bezpieczeństwa i instrukcją instalacji.

Płyta jest wyposażona w ogranicznik mocy. Jeśli łączna moc działających pół grzejnych przekroczy
maksymalną dostępną moc, moc zostanie automatycznie zmniejszona. Wyświetlacz pola grzejnego, którego moc jest zmniejszana, najpierw; następnie moc jest automatycznie zmniejszana do maksymalnej dostępnej mocy.

- Ogranicznik jest fabrycznie ustawiony na 7400 W, ale można go zmienić na 2800 W, 3500 W lub 4500 W.

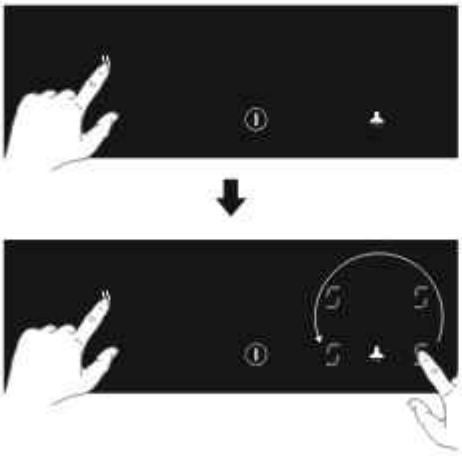
Konfiguracja ogranicznika mocy

Przed rozpoczęciem upewnij się, że na płycie nie ma garnków ani patelni!

1. Odłącz urządzenie od głównego zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka, wyjmując bezpiecznik lub wyłączając wyłącznik obwodu.
2. Ponownie podłącz urządzenie do zasilania.

- Przycisk utrzymywania ciepła miga.
- W ciągu 2 minut po ponownym podłączeniu płyty do zasilania należy wykonać następujące czynności.
- Upewnij się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.

3. Dotknij i przytrzymaj przycisk utrzymywania ciepła.
4. Następnie dotknij każdego przycisku pola grzejnego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (zacznij od przycisku pola grzejnego z przodu po prawej stronie).

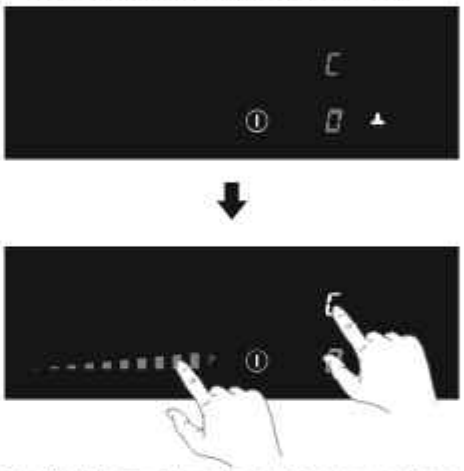


5. Zwolnij przycisk utrzymywania ciepła.

- 'Na wyświetlaczu tylnego lewego pola grzejnego naprzemiennie miga „C" i „0".
- Wartość konfiguracji wyświetlana jest na wyświetlaczu pola grzejnego z przodu po lewej stronie.

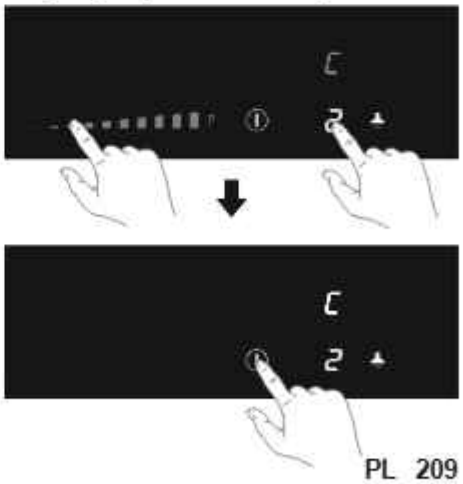
6. Dotknąć przycisku strefy grzejnej z tyłu po lewej stronie i wybrać „8" za pomocą suwaka.

- 'Na wyświetlaczu tylnego lewego pola grzejnego naprzemiennie miga „C" i „8".



7. Dotknij przycisku pola grzejnego z przodu po lewej stronie i wybierz żądane ograniczenie mocy za pomocą suwaka (patrz tabela).
8. Następnie dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż wszystkie segmenty wyświetlacza znikną.

- Płyta jest teraz gotowa do użycia z aktywnym wybranym ogranicznikiem mocy..



Ustawianie suwaka	Ustawianie ogranicznika mocy
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

12.1 Czyszczenie

Codzienne czyszczenie

- Chociaż rozlane jedzenie nie może wtapiać się w szklaną płytę, zalecamy jednak czyszczenie płyty natychmiast po użyciu.
- Do codziennego czyszczenia najlepiej używać wilgotnej ściereczki z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Osuszyć papierem kuchennym lub suchą ściereczką.

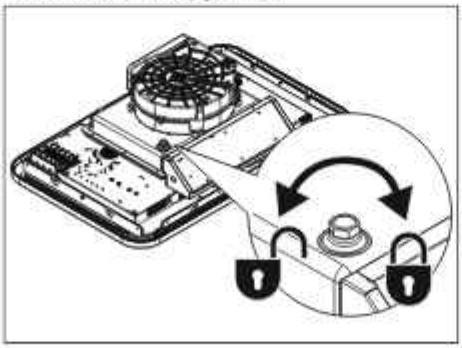
Uporczywe zabrudzenia

- Uporczywe plamy można również usunąć łagodnym środkiem czyszczącym, takim jak płyn do mycia naczyń.
- Plamy po wodzie i kamień można usunąć za pomocą octu.
- Ślady metalu (spowodowane przesuwaniem się garnków) mogą być trudne do usunięcia. Dostępne są specjalne środki czyszczące.
- Użyj skrobaka do szkła, aby usunąć rozlane jedzenie. Roztopiony plastik i cukier najlepiej usuwać za pomocą skrobaczki do szkła

⚠ **Nigdy nie używaj materiałów ściernych. Pozostawiają one rysy, w których może gromadzić się brud i kamień. Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów, takich jak wełna stalowa lub druciaki.**

12.2 Zbiornik na wodę

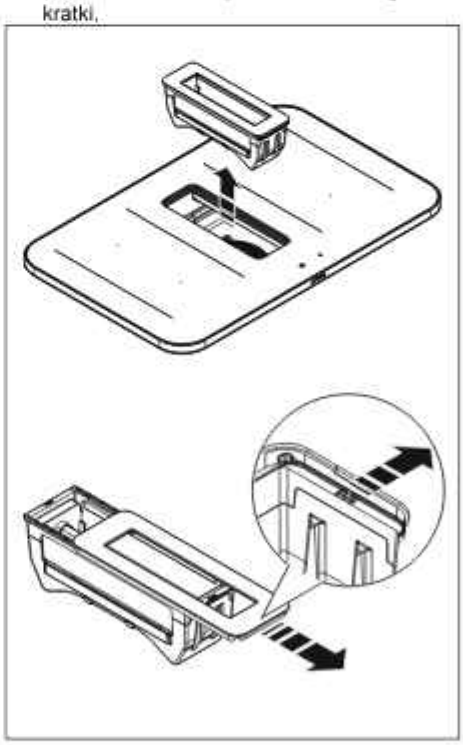
Zaleca się sprawdzanie i opróżnianie zbiornika co dwa tygodnie.



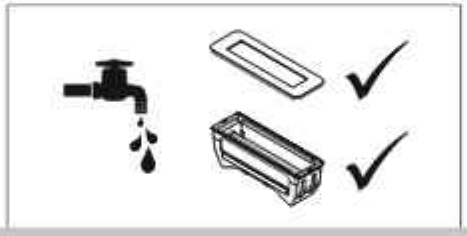


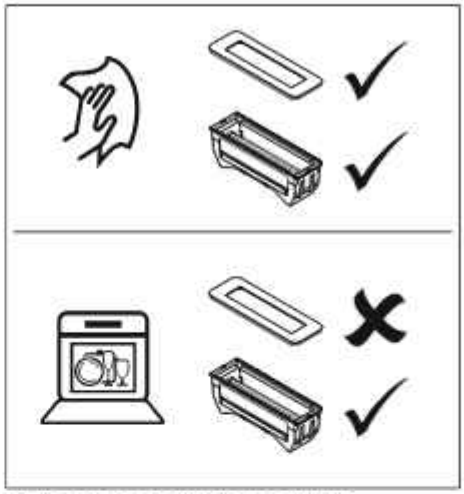
12.3 Czyszczenie kratki i filtrów

1. Zdejmij kratkę z otworu wlotowego wyciągu.
2. Ostrożnie zsuń filtr przeciwtłuszczowy z kratki.



- Kratkę należy czyścić gorącą wodą i neutralnym mydłem, bez użycia gąbek ściernych (nie używać detergentów!). Nie myć kratki w zmywarce do naczyń.
- Filtr przeciwtłuszczowy należy czyścić, gdy jest używany, co najmniej raz w tygodniu (lub gdy system wskazujący nasycenie filtra zasygnalizuje taką konieczność). Pozwoli to zapewnić prawidłowe działanie wyciągu i i zapobiega potencjalnemu ryzyku pożaru, które mogłoby powstać wskutek nadmiernego nagromadzenia się tłuszczu.
- Filtr należy czyścić nieagresywnymi detergentami, najlepiej ręcznie lub w zmywarce do naczyń, którą należy ustawić na niską temperaturę i krótki cykl.





Filtr antyzapachowy (zastosowanie recyrkulacyjne)

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
W zależności od typu, filtr może być regenerowany lub nie. Więcej informacji można znaleźć w broszurze dołączonej do filtra.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
W przypadku zauważenia pęknięcia szklanego blatu (nawet niewielkiego), należy natychmiast wyłączyć płytę i odłączyć ją od zasilania. Skontaktuj się z działem serwisowym. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, nie zawsze oznacza to, że jest uszkodzone. Spróbuj najpierw rozwiązać problem samodzielnie, korzystając z poniższej tabeli. Więcej informacji znajdziesz również na naszej stronie internetowej. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz zapala się, gdy płyta jest uruchamiana po raz pierwszy.	Jest to standardowa procedura konfiguracji.	Normalne działanie.
Wentylator pracuje przez kilka minut po wyłączeniu płyty.	Płyta chłodzi się.	Normalne działanie.
Przy pierwszych kilku użyciach płyty jest wyczuwalny delikatny zapach.	Nowe urządzenie nagrzewa się.	Jest to normalne zjawisko, które ustąpi po kilkukrotnym użyciu. Przewietrzyć kuchnię.
Naczynia emitują dźwięki podczas gotowania.	Jest to spowodowane przepływem energii z płyty do garnka.	Przy wysokich ustawieniach mocy jest to zupełnie normalne w przypadku niektórych naczyń. Nie spowoduje to uszkodzenia garnków ani płyty grzewczej.
Włączono pole grzejne, ale na wyświetlaczu widoczny jest symbol u.	Używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub ma zbyt małą średnicę.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Pole grzejne nagle przestaje działać i słychać sygnał dźwiękowy.	Czas ustawiony dla timera upłynął.	Dotknij lewego lub prawego przycisku timera, aby wyłączyć alarm.

Płyta nie działa i nic nie pojawia się na wyświetlaczu.	Brak zasilania z powodu wadliwego kabla lub nieprawidłowego podłączenia.	Sprawdź bezpieczniki lub wyłącznik główny (jeśli nie ma wtyczki).
Bezpiecznik przepala się natychmiast po włączeniu płyty.	Płyta została nieprawidłowo podłączona.	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym instalatorem.
Na wyświetlaczu pojawi się **L**.	Zabezpieczenie przed dziećmi zostało włączone.	Patrz rozdział „Obsługa płyty grzewczej/ Zabezpieczenie przed dziećmi".
Na wyświetlaczu wyciągu pojawia się symbol **C.**	Nasycenie filtra antyzapachowego.	Należy przeprowadzić konserwację filtra antyzapachowego. (patrz „Czyszczenie kratki i filtrów").
Kod błędu **ER 03** oraz ciągły sygnał dźwiękowy.	Naciśnięto dwa lub więcej przycisków jednocześnie.	Nie należy naciskać więcej niż jednego przycisku jednocześnie.
	Panel sterowania jest brudny lub znajduje się na nim woda.	Wyczyść panel sterowania.
Kod błędu **ER21.**	Przegrzanie.	Poczekaj, aż płyta ostygnie.
Kod błędu **E2**.	Zbyt wysoka temperatura elementu indukcyjnego. Mogło zostać użyte puste naczynie.	Nie podgrzewaj pustych naczyń.
Kod błędu **E3**.	Niewłaściwe naczynie.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Kod błędu **E8**.	Nieprawidłowe działanie wyciągu. Wyciąg może być zablokowany.	Usuń wszelkie zatory i wyczyść zespół wyciągu.
Inne kody błędów.		Skontaktuj się z działem serwisowym.

14. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

14.1 Parametry techniczne

Płyta grzewcza			
		Jednostka	Wartość
Rodzaj produktu			Zintegrowany
Wymiary	Szerokość	mm	600/750/830
	Głębokość	mm	510/520
	Wysokość	mm	230
Napięcie/częstotliwość zasilania		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Moc		W	7620
Waga		Kg	21
Wyciąg oparów			
Maksymalny przepływ powietrza* - Instalacja z wyciągiem		m^3/h	450
Maksymalny poziom hałasu* - Instalacja z wyciągiem		dBA	63
Moc wyciągu oparów		W	220

Maksymalna prędkość (bez funkcji boost)

14.2 Informacje zgodnie z rozporządzeniem (UE) 66/2014

Pomiary zgodnie z normą EN60350-2

Rodzaj płyty	Płyta indukcyjna
Liczba elektrycznych pól grzejnych i/lub stref	4
Technologia grzewcza	Indukcyjne pola grzejne i strefy gotowania
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów grzewczych: długość i szerokość powierzchni użytkowej na strefę grzewczą lub obszar podgrzewany elektrycznie	210 x 190 mm
Zużycie energii na strefę grzewczą lub obszar w przeliczeniu na obliczone na kg ($EC_{\text{płyta elektryczna}}$) w Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Zużycie energii dla płyty w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{płyta elektryczna}}$) w Wh/kg	181

15. KWESTIE ŚRODOWISKOWE

Utylizacja opakowania i urządzenia

Do produkcji tego urządzenia użyto trwałych materiałów. Upewnij się, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia zostanie ono poddane odpowiedzialnej utylizacji. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat należy skontaktować się z odpowiednimi władzami. Opakowanie urządzenia nadaje się do recyklingu. Mogły zostać użyte następujące materiały:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- Polistyren wolny od CFC (twarda pianka PS).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Aby przypomnieć o konieczności oddzielnej utylizacji urządzeń gospodarstwa domowego, produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci. Oznacza to, że po zakończeniu okresu eksploatacji produkt nie może być wyrzucany jako odpad komunalny. Należy go dostarczyć do specjalnego punktu zbiórki odpadów komunalnych lub do punktu sprzedaży detalicznej świadczącego taką usługę.

Oddzielna utylizacja urządzeń gospodarstwa domowego pozwala uniknąć ewentualnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia wynikających z niewłaściwej utylizacji oraz umożliwia odzysk materiałów składowych w celu uzyskania znacznych oszczędności energii i zasobów.

Deklaracja zgodności

CE UK CA

Oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z obowiązującymi Dyrektywami Europejskimi, Decyzjami, Rozporządzeniami, Przepisami GB oraz wymogami zawartymi w cytowanych normach.

RU 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

1.1 Общие сведения

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкций и предупреждений по технике безопасности.
Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением, неправильной установкой или неправильным использованием.

⚠ ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!
Во время использования данный прибор и его доступные части нагреваются. Не прикасайтесь к горячим частям. Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и не оставляйте детей без постоянного присмотра возле прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

- ОСТОРОЖНО! Опасность возгорания! Не храните предметы на варочных поверхностях.
- ОСТОРОЖНО! Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Вместо этого выключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ!
ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи должен проходить под наблюдением. Даже кратковременный процесс приготовления пищи должен проходить под постоянным контролем.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!
Используйте только оригинальные защитные элементы варочной панели, разработанные производителем

прибора, или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или же защитные элементы варочной панели, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных устройств может привести к несчастным случаям.

- Если допускается установка ящика под прибором (см. инструкцию по установке), без промежуточного дна, то его нельзя использовать для хранения легковоспламеняющихся предметов/материалов. Убедитесь, что между дном варочной панели и содержимым выдвижных ящиков имеется достаточный промежуток в несколько сантиметров.
- Варочная панель предназначена только для приготовления пищи.
- Прибор предназначен только для бытового использования.
- Не разогревайте на варочной панели закрытые консервные банки. Возникнет
- давление, которое может привести к взрыву банок. Вы можете получить травму или ожог.
- Никогда не накрывайте прибор тканью или чем-то подобным. Если прибор еще горячий или включен, существует опасность возгорания.
- Не используйте прибор в качестве столешницы. Прибор может быть случайно включен или оставаться горячим, в результате чего предметы могут расплавиться, нагреться или загореться.
- Не используйте прибор при температуре ниже 5 °C.
- Прибор не должен находиться или использоваться на открытом воздухе.
- При первом использовании варочной панели вы можете почувствовать «новый и странный запах». Не волнуйтесь, это является нормальным явлением. Если кухня хорошо проветривается, то запах вскоре исчезнет.
- Прибор не предназначен для управления с

помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Никогда не открывайте самостоятельно корпус прибора.
- В связи с требованиями электробезопасности прибор нельзя чистить с помощью очистителей высокого давления или пароочистителей.
- Керамическая столешница очень прочная, но не является небьющейся. Например, упавшая на нее банка со специями или острая посуда, могут повредить изделие или привести к его поломке.
- Если вы решили прекратить использование прибора из-за его неисправности, рекомендуем вам отсоединить кабель, вынув вилку из розетки. Отнесите прибор на городскую площадку для переработки отходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: Если на поверхности панели образовалась трещина, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Стеклокерамическая плита разбилась
- Немедленно выключите все конфорки и любой электрический нагревательный элемент и отключите прибор от электросети.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора.
- Не используйте прибор!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

Использование прибора детьми и людьми с особыми потребностями

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсомоторными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром и проинструктированы о безопасном

использовании прибора и понимают связанные с ним опасности.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не позволяйте детям чистить или обслуживать прибор без присмотра.
- Не храните предметы, которые могут
- показаться детям интересными, в шкафах над или за прибором.
- Варочные поверхности/конфорки нагреваются во время работы и остаются горячими некоторое время после окончания работы. Не подпускайте маленьких детей к варочной панели во время и сразу после завершения приготовления пищи.

1.2 Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели — они могут нагреться.
- Как только вы снимите кастрюлю с варочной поверхности, процесс приготовления автоматически прекратится. Чтобы избежать непреднамеренного включения прибора, приобретите привычку выключать варочную панель или конфорку вручную.
- После использования выключите варочный элемент с помощью регуляторов и не полагайтесь только на детектор распознавания кастрюль.
- Помните, что при использовании варочной панели на высоких температурах, время нагрева будет очень коротким. Не оставляйте варочную панель без присмотра, если вы используете варочную зону с высоким режимом приготовления.
- При использовании индукционной варочной панели держите предметы, чувствительные к магнитным полям (кредитные карты, банковские карты, диски, часы и подобные предметы) в стороне от варочной

панели. Всем, у кого есть кардиостимулятор, мы советуем сначала проконсультироваться с кардиологом.

- Не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи и никогда не ставьте на варочную панель продукты, упакованные в алюминий. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый вред вашему устройству.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!
Опасность отравления продуктами сгорания из дымоходов и газовых приборов при образовании обратной тяги!

- Никогда не используйте прибор для вытяжки воздуха во время работы с плитой, потребляющей воздух из помещения, при отсутствии достаточной вентиляции. Кухонные приборы, потребляющие воздух в помещении (например, оборудование, работающее на газе, масле, дровах или угле, газовые колонки, приборы горячего водоснабжения), забирают воздух для горения из помещения и выводят эти газы наружу через выходное отверстие (например, дымоход). В сочетании с активированной вытяжкой воздух забирается из кухни и смежных помещений. Это создает отрицательное давление при недостаточном притоке воздуха, и ядовитые газы из дымохода или выпускного канала/шахты попадают обратно в жилое помещение.
- Всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию!
- При одновременной работе вытяжного устройства и приборов, питающихся не от электричества, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 4 x 10-5 бар).
- Необходимо соблюдать действующие правила, касающиеся выброса воздуха.

⚠ ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!
Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь, что прибор выключен, прежде чем приступать к его очистке.

- Не используйте вытяжку, если жировой фильтр не установлен должным образом!
- Во избежание возгорания горячего жира, жарить во фритюре следует только соблюдая правила и под постоянным наблюдением процесса жарки.
- Своевременно очищайте фильтры.
- Соблюдайте указания руководства по очистке или замене жироулавливающих и/или угольных фильтров!

⚠ ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

- При несоблюдении инструкций по очистке или замене жировых фильтров и/или угольных фильтров существует опасность возгорания.
- Отложения жира в металлических жировых фильтрах могут стать причиной пожара. Никогда не делайте фламбирование на варочной зоне при включенной вытяжке. Сильное пламя может вызвать пожар. Всегда используйте прибор с металлическим жироулавливающим фильтром. Регулярно очищайте жировой фильтр.
- Сильно нагретый жир или масло могут стать причиной пожара. Всегда следите за процессом нагревания жира и масла. Никогда не тушите огонь водой. Всегда используйте противопожарное одеяло, крышку или тарелку.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!**

Подключение данного прибора должно производиться только сертифицированным специалистом.
В случае несоблюдения инструкций по безопасности и предупреждений, производитель не несет ответственности за возможный ущерб.

- Подключение прибора должно осуществляться только сертифицированным специалистом.
- Перед установкой убедитесь, что условия местной электросети, а также напряжение, частота, характер и давление газа и другие необходимые параметры/настройки совместимы с характеристиками прибора.

- Напряжение, частота, мощность, тип газа и страна, для которой предназначен прибор,
- указаны на табличке с техническими характеристиками прибора.
- Проверьте прибор на наличие повреждений при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор.
- Стены и рабочая поверхность вокруг прибора должны быть термостойкими не менее чем до 105 °C.
- Рабочая поверхность, на которую устанавливается варочная панель, должна быть плоской.
- Вытяжки и другие приборы, отводящие пары при приготовлении пищи, могут повлиять на безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе в других помещениях), из-за процесса обратной тяги и возврата в помещение продуктов сгорания. Данные вещества могут привести к отравлению угарным газом. После установки вытяжки или другого устройства для удаления паров, работа приборов с отводом дымовых газов должна быть проверена компетентным лицом, чтобы убедиться, что продукты сгорания не поступают обратно в помещение.

2.2 Электрическое подключение

⚠ **УДАР ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

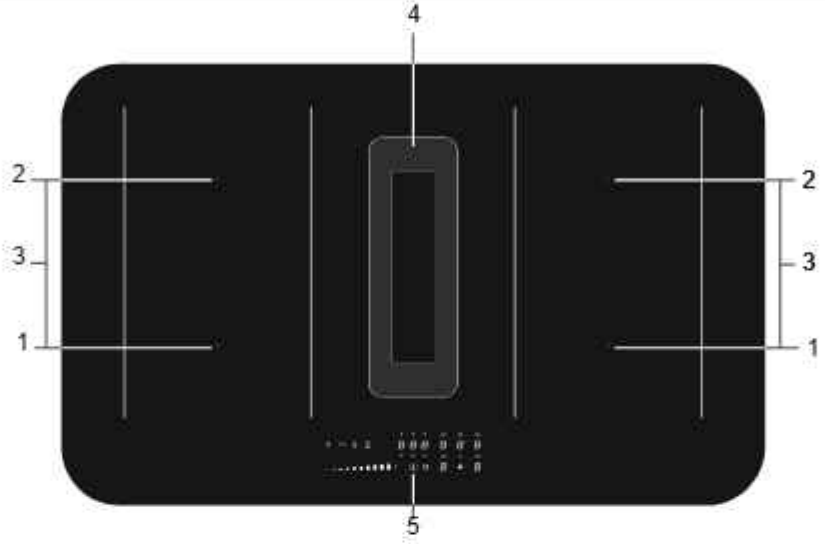
Данный прибор должен быть заземлен.

- Электрическое подключение должно соответствовать национальным и местным
- нормам.
- Для приборов класса I убедитесь, что электрическая система вашего дома обеспечивает надлежащее заземление.
- Розетка и вилка должны быть всегда под рукой.
- Если стационарный прибор не оснащен шнуром питания и вилкой или другими средствами отключения от сети питания с зазором между контактами на всех полюсах, обеспечивающим полное отключение в условиях перенапряжения категории III, средства отключения должны быть включены в стационарную проводку в соответствии с правилами электропроводки. Это также применимо к приборам с шнуром питания и вилкой, когда вилка недоступна после установки прибора. Этому требованию соответствует использование многополюсного выключателя с расстоянием между контактами не менее 3 мм, установленного в стационарной проводке.
- Шнур питания должен свободно свисать и не должен быть пропущен через ящик.
- Для подключения используйте сертифицированный кабель с соответствующими диаметрами, подходящими для данного соединения. Оболочка кабеля должна быть изготовлена из резины (предпочтительно типа H05V2V2 или H07V2V2).
- При подключении прибора убедитесь,что напряжение, указанное на фирменной табличке, соответствует напряжению в вашей электросети.
- Подключение должно быть выполнено с учетом силы тока и предохранителей.
- Прибор не следует подключать к сети через многорозеточный адаптер или
- удлинительный кабель, так как в этом случае не гарантируется безопасное использование оборудования.
- После установки части, проводящие электрический ток, и изолированные части должны быть защищены от прикосновений и контактов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!**

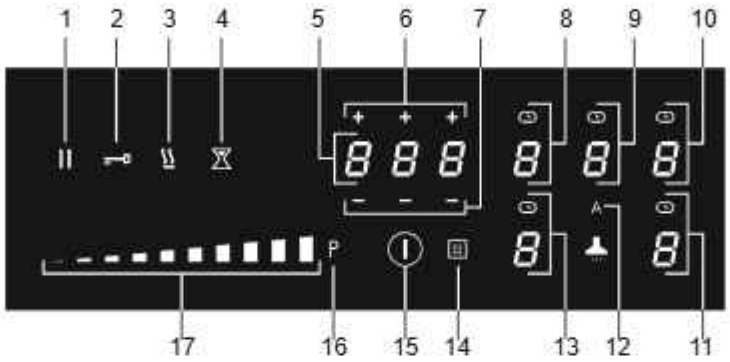
Неправильное использование/ неиспользование винтов или крепежных элементов для установки, как описано в инструкции по установке, может привести к поражению электрическим током.

3. ОПИСАНИЕ



1. Передняя варочная зона 210 x 190 мм / 2,1 кВт (усиление нагрева/boost 3,0 кВт)
2. Задняя варочная зона 210 x 190 мм / 2,1 кВт (усиление нагрева/boost 3,0 кВт)
3. Соединяемые варочные зоны 210 x 390 мм / 3,7 кВт
4. Вытяжка
5. Панель управления

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка паузы
2. Кнопка блокировки
3. Кнопка поддержания тепла
4. Кнопка таймера
5. Дисплей таймера
6. Кнопка «плюс» таймера
7. Кнопка «минус» таймера
8. Кнопка зоны приготовления сзади слева (индикация зоны приготовления) и символ таймера
9. Кнопка вытяжки (дисплей вытяжного блока) и символ таймера
10. Кнопка зоны приготовления сзади справа (дисплей зоны приготовления) и символ таймера
11. Кнопка зоны приготовления спереди справа (дисплей зоны приготовления) и символ таймера
12. Кнопка «Автоматический режим Вытяжки».
    По умолчанию активен автоматический режим. Если выбрана зона приготовления и установлен уровень мощности (>2), вытяжка автоматически включается и устанавливает необходимый уровень аспирации.
13. Кнопка зоны приготовления спереди слева (индикация зоны приготовления) и символ таймера
14. Символ жирового фильтра
15. Кнопка включения/выключения
16. Кнопка усиления Boost для варочной зоны и вытяжки
17. Ползунковый регулятор (от положения 0 до положения 9) для установки значения для варочной зоны и вытяжки

5. ИНДИКАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ

Дисплей зоны приготовления

	1-9 Уровень мощности: 1 = низкий уровень / 9 = высокий уровень.
	Уровень Boost активен.
	Отсутствие (соответствующей) кастрюли на варочной зоне (символ обнаружения кастрюли).
	Индикатор остаточного тепла. Варочная панель оснащена индикатором остаточного тепла для каждой варочной зоны, чтобы показать, какие зоны еще горячие. Несмотря на то, что варочная панель выключена, индикатор „**H**" будет гореть до тех пор, пока варочная зона будет горячей! Не прикасайтесь к ним, когда горит этот индикатор. **Опасность! Риск ожогов!**
	Включена блокировка от детей.
	Функция автоматического подогрева активна.
	Функция поддержания тепла активна.
	Функция паузы активна.
	Подключенные индукционные зоны Multizone активны.

Дисплей вытяжки

	Уровень скорости вытяжки: 1 = низкий уровень / 8 = высокий уровень.
	Активны уровни усиления Boost.
	Индикация насыщенности фильтра запахов.

Дисплей таймера



Таймер не установлен.



Таймер установлен (1 час 25 минут).

6. БЕЗОПАСНОСТЬ

⚠ Перед использованием ознакомьтесь с инструкциями по безопасности.

6.1 Температурная безопасность

Датчик постоянно измеряет температуру определенных частей варочной панели. Каждая варочная зона оснащена датчиком, который измеряет температуру дна кастрюли, чтобы избежать риска перегрева, когда содержимое кастрюли выкипает полностью. Если температура поднимается слишком высоко, уровень приготовления автоматически снижается, или варочная панель автоматически отключается.

6.2 Ограничитель времени приготовления

⚠ Ограничитель времени приготовления — это функция безопасности вашего кухонного прибора. Она срабатывает, если вы забыли выключить варочную панель. В зависимости от выбранного уровня мощности время приготовления будет ограничено следующим образом:

Уровень мощности	Максимальное время работы (в часах, минутах)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 минут (затем снова переключается на уровень 9)

6.3 Управление мощностью

Две варочные зоны, расположенные одна напротив другой, влияют друг на друга. При одновременном включении обеих конфорок мощность автоматически распределяется между ними. Если выбрана функция Boost, для другой варочной зоны устанавливается несколько меньшая мощность. Если для одной из варочных зон установлена функция Boost, а для другой вы хотите установить значение 9, варочная зона с функцией Boost автоматически
перейдет на более низкое значение. Функция автоматического разогрева отключена.

7. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

7.1 Использование сенсорных клавиш и ползункового регулятора

Для достижения наилучших результатов прикоснитесь кончиком пальца к клавише или ползунковому регулятору. При этом не нужно оказывать никакого давления. Сенсорные клавиши реагируют только на легкое нажатие кончиком пальца. Не используйте другие предметы для управления.

7.2 Шумы индукции

Тикающий звук

Причина появления подобных звуков – ограничитель мощности на левой и правой зонах. Тиканье может возникать и на более низких уровнях приготовления.

Кастрюли шумят

Кастрюли могут издавать шум во время приготовления. Это происходит из-за энергии, поступающей от варочной панели к кастрюле. На высоких уровнях приготовления - это совершенно нормально для некоторых типов кастрюль, но не вредит ни кастрюлям, ни варочной панели.

Вентилятор шумит

Для увеличения срока службы электроники прибор оснащен вентилятором. При интенсивном использовании прибора вентилятор включается, чтобы охладить прибор, и вы слышите жужжание. Вентилятор работает в течение нескольких минут после выключения варочной панели.

7.3 Подходящие сковороды

Для индукционных плит требуется сковорода с толстым плоским дном (минимум 2,25 мм). Используйте сковороды из магнитного материала или сковороды с многослойным дном. Лучшие сковороды для использования имеют знак качества Class Induction. Другие сковороды имеют более низкую производительность.
Сковороды из меди, алюминия или керамики непригодны для использования.

⚠ Для приготовления пищи используйте кастрюли с плоским дном. Полое или округлое дно может помешать работе устройства и привести к перегреву прибора. Такие действия могут привести к повреждениям оборудования. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные использованием неподходящих кастрюль или полному выкипанию жидкости.

⚠ Посуда, которая использовались на газовой варочной панели, не может быть использована на индукционной варочной панели.

⚠ Будьте осторожны с тонкими эмалированными кастрюлями из листовой стали! Эмаль может повредиться при высоких настройках, если кастрюля слишком сухая. Настройки высокого уровня мощности могут привести к деформации дна кастрюли.

Минимальный диаметр сковороды

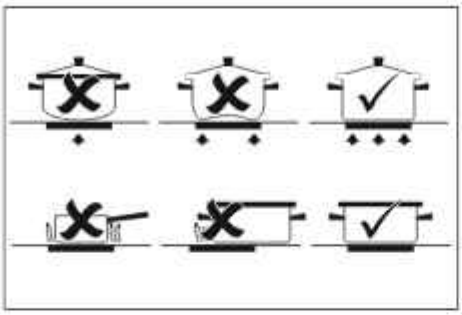
Минимальный диаметр сковороды для каждой зоны следующий:

- Ø 160 мм: минимальный диаметр сковороды 90 мм.
- Ø 200 мм: минимальный диаметр сковороды 110 мм.
- Octa zone: минимальный диаметр сковороды 110 мм.

Наилучшие результаты достигаются при использовании кастрюли того же диаметра, что и зона нагрева. Если кастрюля слишком мала, зона приготовления не будет работать. Диаметр посуды, используемой на индукционных варочных зонах Bridge, должен быть не менее 230 мм.

⚠ Песчинки могут оставить на поверхности изделия царапины, которые невозможно удалить. Ставьте на варочную панель только кастрюли с чистым дном. Мы рекомендуем вам поднимать кастрюли, а не двигать их по варочной панели.





7.4 Обнаружение кастрюли

- Система автоматически обнаруживает кастрюлю, которая ставится на варочную зону. Дисплей этой варочной зоны загорается интенсивнее, а точка перестает мигать.
- Если варочная панель не обнаруживает (железную) кастрюлю после того, как кастрюля была поставлена на варочную зону, на дисплее мигает символ обнаружения кастрюли. Через 20 секунд варочная зона отключается.

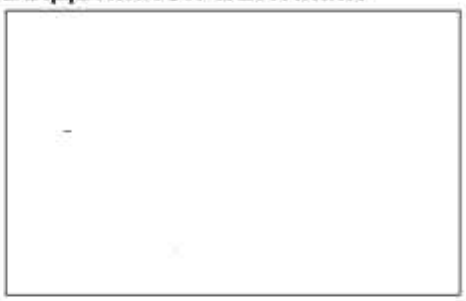
7.5 Уровни приготовления

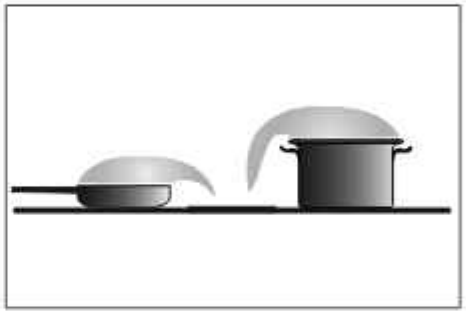
Конфорки имеют 9 уровней и уровень усиления приготовления «Boost» (P). Установите уровень приготовления касанием и проведите пальцем по ползунку. Проведя пальцем по ползунку, можно изменить настройку приготовления. При движении вправо уровень увеличивается, а при движении влево уровень уменьшается. Когда вы убираете палец с ползунка, конфорка начинает работать на установленном уровне.

Функция Boost

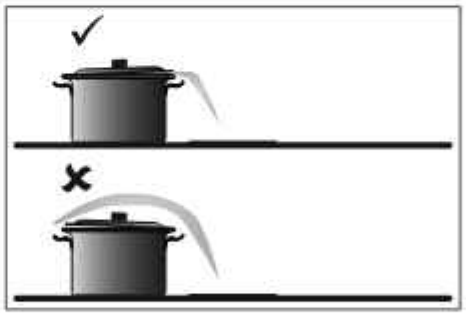
- Вы можете использовать функцию «Boost» для приготовления в течение короткого периода времени (макс. 5 минут). По истечении максимального времени использования функции, мощность будет снижена до настройки 9.
- Функция Boost недоступна при подключении индукционных варочных зон Bridge!

7.6 Использование выдвижной вытяжки





Предпочтительно готовить с крышкой на кастрюле: это уменьшает запахи от готовки и потребление энергии. Поместите крышку на кастрюлю под углом, отверстием к стороне вытяжки. Это обеспечивает оптимальный отвод воздуха.



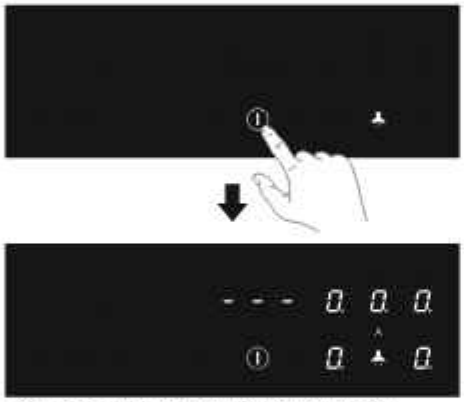
8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

⚠ Пожалуйста, внимательно прочтите главу «Перед первым использованием» перед тем, как начать готовить. Это предотвратит неправильное использование варочной панели.

8.1 Начало приготовления

1. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, пока не услышите звуковой сигнал.

- Все показатели дисплея загораются; индукционная варочная панель находится в режиме ожидания.
- Конфорки и вытяжной блок имеют нулевой уровень мощности.



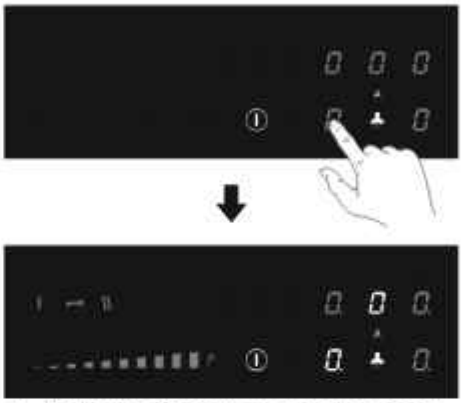
Если варочная панель не используется в течение 20 секунд, она автоматически отключается.

2. Поставьте подходящую кастрюлю на зону готовки.

- Зона готовки автоматически распознает кастрюлю. Показатель данной зоны готовки загорается ярче, а точка перестает мигать.

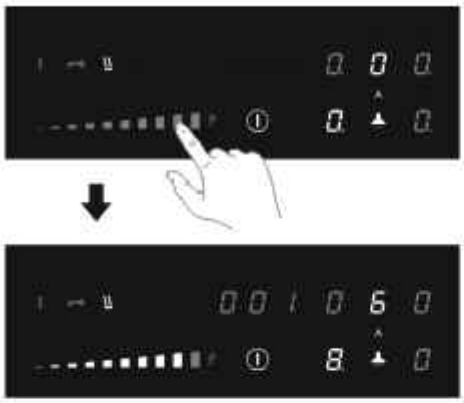
Когда точка не мигает, зона готовки выбрана и можно установить уровень мощности.

3. По истечении времени ответа или во время приготовления пищи, вы можете активировать зону готовки, вручную выбрав на дисплее нужную зону готовки.



4. В течение 10 секунд установите уровень мощности, коснувшись ползунка управления.

- Конфорка запускается на установленном уровне.
- Вытяжка включается автоматически из положения 3. Вытяжку можно включить вручную в положениях 1 и 2.
- Вытяжной блок автоматически включается с необходимой скоростью вытяжки. По умолчанию активен режим автоматической вытяжки.
- Установите более высокий или низкий уровень с помощью ползункового регулятора.
- Нажмите клавишу «Автоматический режим вытяжки», чтобы отключить режим автоматической вытяжки.Теперь, если необходимо, вытяжку можно настроить вручную. См. «Эксплуатация вытяжного устройства».
- Через 10 секунд ползунковый регулятор выключится, а счетчик времени приготовления будет скрыт.



8.2 Функция Boost

Вы можете использовать функцию Boost для приготовления пищи в течение макс. 5 минут на самом высоком уровне приготовления. Вы можете использовать функцию Boost для максимум двух зон приготовления пищи рядом друг с другом одновременно.

1. Коснитесь уровня мощности «P», чтобы выбрать функцию Boost.

- На дисплее отобразится символ «P».
- После максимального времени использования функции Boost, мощность будет снижена до уровня 9.

8.3 Символ обнаружения кастрюли

Если на дисплее появляется символ обнаружения кастрюли:



- вы не поставили кастрюлю на нужную зону приготовления пищи;
- используемая вами кастрюля не подходит для индукционной готовки;
- сковорода слишком мала или не расположена должным образом по центру зоны приготовления пищи.

Зона приготовления не будет работать, если на ней не будет подходящей .

8.4 Завершение приготовления

1. Установите уровень мощности на «0», чтобы выключить зону приготовления.
2. Выключите индукционную варочную панель, нажав кнопкувключения/ выключения.

⚠ Символ «H» отражается на дисплее, указывая зону приготовления, которая является слишком горячей, чтобы к ней прикасаться. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Еще горячие зоны приготовления можно использовать в целях энергосбережения: вы можете подогреть другие кастрюли, используя остаточное тепло данных зон.

8.5 Включите функцию автоматического нагрева

Данная функция устанавливает зону приготовления на самый высокий уровень, чтобы быстро довести вашу кастрюлю до необходимой температуры. По истечении заданного интервала времени уровень мощности возвращается к установленному уровню. Эта функция доступна для уровней мощности 1–8.

Уровень мощности	Автоматическое время нагрева (секунды)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	недоступно
P	недоступно

1. Включите варочную панель и выберите нужную зону приготовления. .
2. Нажмите и удерживайте ползунок управления не менее 3 секунд на нужном уровне (от 1 до 8).

- На дисплее появляется буква «A», чередующаяся с выбранным уровнем мощности. По истечении времени автоматического нагрева зона приготовления автоматически переключится на выбранный уровень.

который будет постоянно отображаться на дисплее.

3. Чтобы остановить функцию автоматического нагрева, выберите зону приготовления и нажмите ползунок управления.

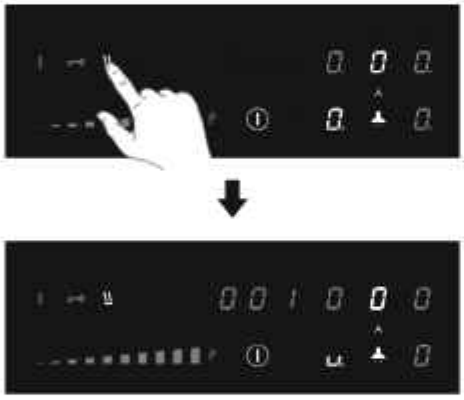
8.6 Включение функции поддержания тепла

1. Включите варочную панель и поставьте подходящую кастрюлю на варочную поверхность
2. Коснитесь кнопки нужной варочной зоны.

• На выбранной варочной зоне загорится символ „0" и прозвучит один звуковой сигнал.

3.Коснитесь кнопки поддержания тепла.

• На дисплее появляется символ «u». Выбрана функция поддержания тепла.



4. Установите уровень мощности на «0» или коснитесь кнопки поддержания тепла, чтобы отключить функцию поддержания тепла.

8.7 Подключение индукционных варочных зон Multizone

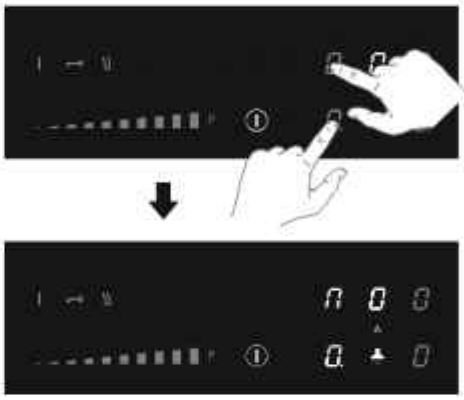
Две индукционные варочные зоны Multizone можно соединить друг с другом. При этом образуется одна большая зона, которую можно использовать со сковородой для гриля или рыбы на том же уровне мощности. Сковорода должна быть достаточно большой, чтобы покрыть центры передней и задней индукционных варочных зон Multizone (не менее 23 см).

Подключение индукционных варочных панелей Multizone

1.Включите варочную панель.

2.Одновременно нажмите кнопки левой или правой варочной зоны.

• На дисплее задней варочной зоны появится символ соединения, указывающий на то, что две варочные зоны соединены.



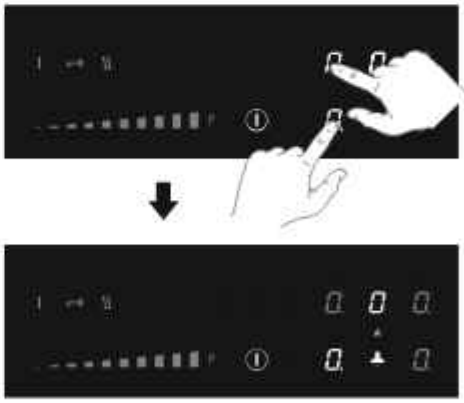
3. Установите уровень мощности, коснувшись ползункового регулятора.

• На дисплее передней варочной зоны отобразится уровень мощности.

Отключение индукционных варочных зон Multizone

1. Одновременно коснитесь кнопок подключенных варочных зон.

• На дисплее задней варочной зоны исчезнет символ подключения.

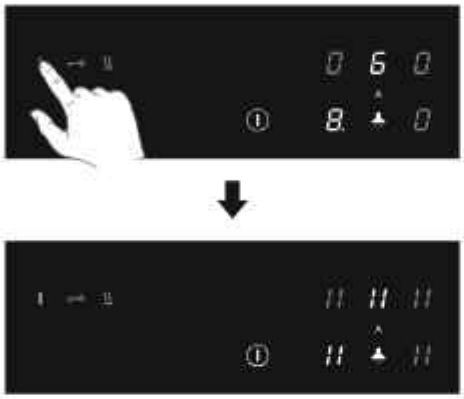


8.8 Приостановка приготовления

Данная функция временно (максимум на 10 минут) останавливает процесс приготовления. Все таймеры также приостанавливаются.

1. Нажмите кнопку паузы и удерживайте ее не менее 1 секунды.

• всех дисплеях появится символ паузы.



2. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку паузы и удерживайте ее не менее 1 секунды, пока она не начнет мигать.
3. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд, и процесс приготовления продолжится.

• Варочная панель автоматически выключится через 10 минут, если за это время не будет выключена функция паузы.

Установка предыдущих настроек (функция Recall)

Если варочная панель была случайно выключена с помощью кнопки включения/выключения, все настройки можно восстановить с помощью функции Recall.

1. В течение 5 секунд снова коснитесь кнопки включения/выключения.

• Клавиша паузы мигает.

2. Нажмите кнопку паузы в течение 6 секунд.

• Предыдущие настройки снова становятся активными.

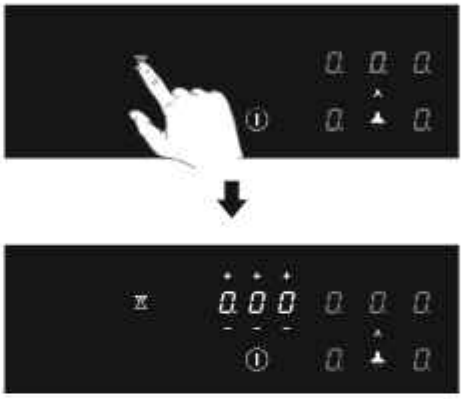
8.9 Использование таймера

Таймер не подключен к варочной зоне.

Таймер не отключает варочную зону. Варочная панель включена, но ни для одной из конфорок не установлен уровень мощности.

1. Нажмите кнопку таймера, чтобы включить его.

• На дисплее таймера отобразится «0.00».



2. С помощью кнопок «+» или «-» установите желаемое время (от 1 минуты до 9 часов 59 минут).

• В левой позиции дисплея таймера отображаются часы, а в другой позиции – минуты.
• Когда время установлено, начнется обратный отсчет.
• На дисплее таймера будет отображаться оставшееся время.
• Последние 10 минут будут отображаться в минутах и секундах.
• По истечении установленного временитаймер мигает, и раздается звуковой сигнал.

3. Коснитесь дисплея таймера, чтобы остановить сигнал.

• Сигнал автоматически отключается через 4 минуты.

Коснитесь дисплея таймера, затем коснитесь кнопки «-», чтобы установить время на«0.00» для отключения таймера до истечения времени.

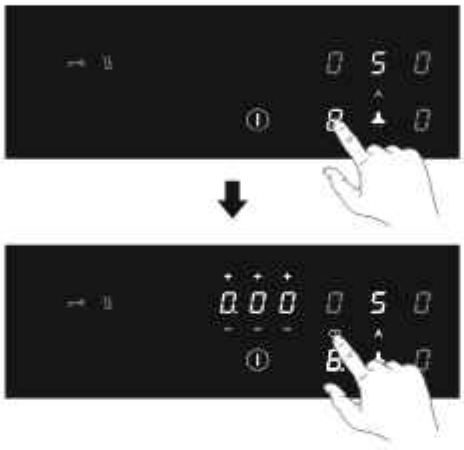
8.10 Использование таймера для приготовления

Таймер приготовления подключен к варочной зоне. По истечении заданного времени

варочная зона автоматически выключится. Варочная панель включена, и по крайней мере для одной варочной зоны установлен уровень мощности.

1. Коснитесь кнопки нужной варочной зоны.
2. Коснитесь дисплея таймера.

• Символ таймера активной варочной зоны загорится ярким светом.



3. С помощью кнопок «+» или «-» установите желаемое время (от 1 минуты до 9 часов 59 минут).

• В левой позиции дисплея таймера отображаются часы, а в другой позиции – минуты.
• Когда время установлено, начнется обратный отсчет, и символ таймера начнет медленно мигать.
• На дисплее таймера отобразится оставшееся время.
• The последние 10 минут будут отображаться в минутах и секундах.
• Выбранная зона приготовления отключится автоматически по истечении установленного времени.
• По истечении установленного времени мигает таймер и раздается звуковой сигнал.

4. Коснитесь дисплея таймера, чтобы остановить сигнал.

• Сигнал автоматически отключается через 4 минуты.

На всех варочных зонах может быть установлен таймер приготовления. На дисплее всегда будет отображаться время приготовления в той зоне, где осталось меньше всего времени.

Изменение заданного времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент во время работы прибора.

1. Коснитесь кнопки соответствующей зоны приготовления.
2. Коснитесь дисплея таймера.
3. С помощью кнопок «+» или «-» измените время.

Проверка оставшегося времени приготовления

1. Коснитесь кнопки зоны приготовления, чтобы выбрать зону, для которой вы хотите посмотреть оставшееся время.

• Зона, подключенная к таймеру приготовления, обозначается мигающим символом таймера над дисплеем зоны приготовления.
• Таймер отобразит оставшееся время выбранной зоны приготовления.
• Последние 10 минут обратного отсчета, оставшееся время будет отображаться в минутах и секундах.

Выключение таймера приготовления

Если вы хотите выключить таймер приготовления до окончания заданного времени:

1. Коснитесь кнопки зоны приготовления, чтобы выбрать зону, для которой вы хотите выключить таймер приготовления.

• Зона, подключенная к таймеру приготовления, обозначается мигающим символом таймера над дисплеем зоны приготовления.

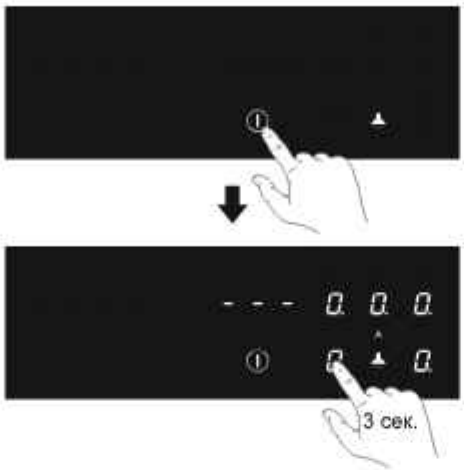
2. Нажмите кнопку(и) «-», чтобы установить время на „0.00".

• Символ таймера больше не горит ярко.

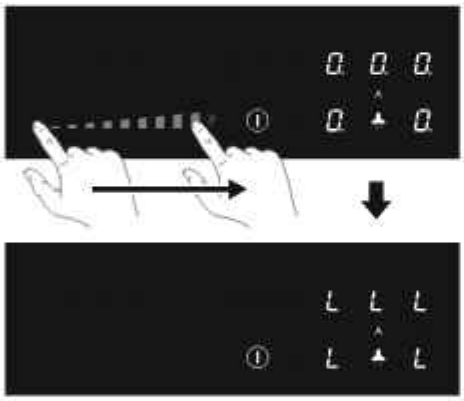
8.11 Замок безопасности для детей

Чтобы активировать замок безопасности для детей, необходимо выполнить описанные действия в течение 10 секунд.

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте в течение 3 (трех) секунд любую из кнопок варочной зоны.

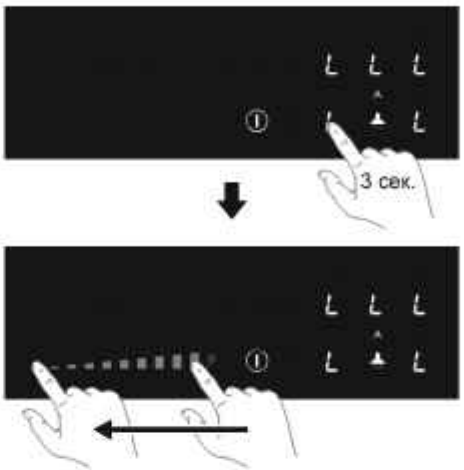


3. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 по регулятору.
- На всех дисплеях появится символ «L».



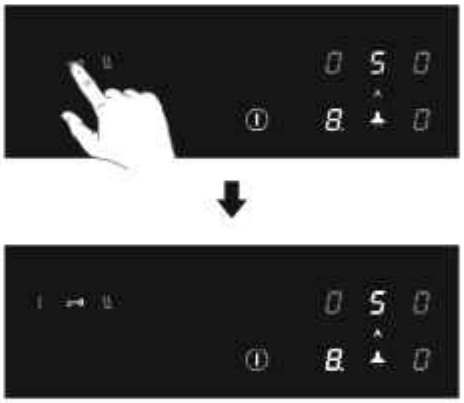
Варочная панель теперь заблокирована. Это предотвращает непреднамеренное включение. Через 20 секунд варочная панель автоматически выключится.
Чтобы отключить блокировку замка безопасности для детей, описанные действия необходимо выполнить в течение 10 сек.

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте в течение 3 сек. любую из кнопок варочной зоны.
3. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 по ползунковому регулятору.



8.12 Функция блокировки для быстрой очистки во время приготовления

1. Коснитесь кнопки блокировки.
- Кнопка блокировки загорается ярким светом; настройки варочной панели блокируются, чтобы обеспечить быструю очистку.
2. После быстрой очистки снова коснитесь кнопки блокировки, чтобы выключить функцию.



8.13 Таблица приготовления

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	**Растапливание, мягкий нагрев**	**Масла, шоколада, желатина, соусов**
2	Растапливание, мягкий нагрев	Масла, шоколада, желатина, соусов
3	Разогрев	Риса
4	Длительная варка, загустение, кипячение	Овощей, картофеля, соусов, фруктов, рыбы
5	Длительная варка, загустение, кипячение	Овощей, картофеля, соусов, фруктов, рыбы
6	Длительная варка, тушение	Макаронных изделий, супов, тушеного мяса
7	Легкое обжаривание	Рёшти (жареного картофеля), омлетов, панированных и жареных продуктов, сосисок
8	Жарка, жарка во фритюре	Мяса, чипсов
9	Быстрое обжаривание при высокой температуре	Стейков
P	Быстрое нагревание	Кипятка

9. РАБОТА ВЫТЯЖНОГО УСТРОЙСТВА

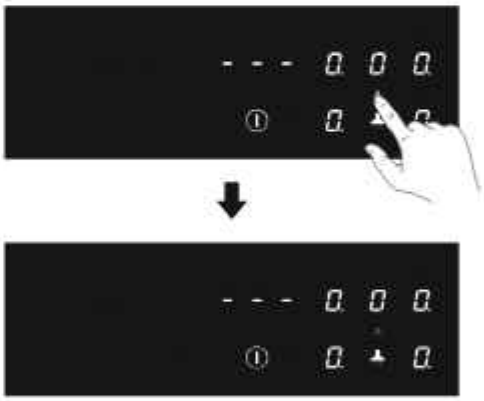
⚠ По умолчанию активен режим автоматической вытяжки; кнопка горит более интенсивно. В режиме автоматической вытяжки уровень вытяжки автоматически регулируется в зависимости от использования варочных зон.

Функция задержки:
Если варочная панель выключена, вытяжка будет работать в последующем режиме еще 15 минут.

9.1 Выключение режима автоматической аспирации

1. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, пока не услышите звуковой сигнал.
- Все индикаторы на дисплее загораются;индукционная варочная панель находится в режиме ожидания.
- Варочные зоны и вытяжка имеют нулевой уровень мощности.

2. Коснитесь кнопки «Автоматический режим вытяжки».
- Кнопка «Автоматический режим вытяжки» теперь светится менее ярко; автоматический режим вытяжки выключен.

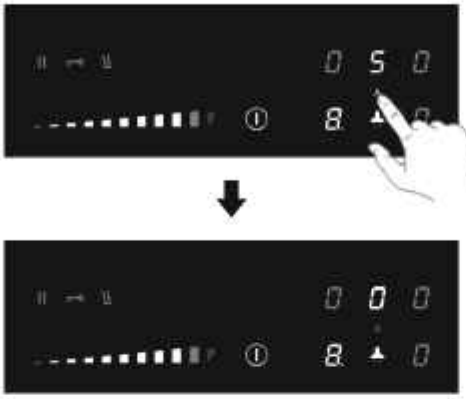


9.2 Выключение режима автоматической вытяжки во время приготовления

Работает варочная зона (уровень 8) и активен режим автоматической вытяжки.

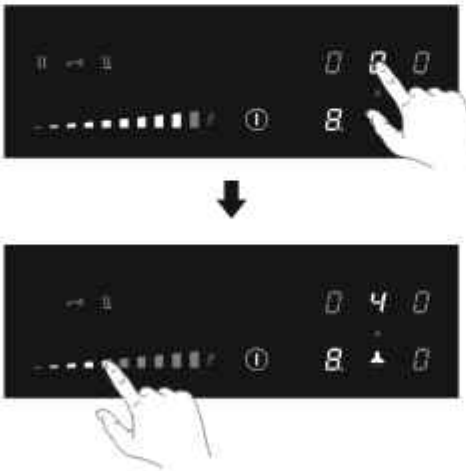
1. Коснитесь клавиши «Автоматический режим вытяжки».

• Кнопка «Автоматический режим вытяжки» теперь светится менее ярко. Теперь вытяжку можно настроить вручную.



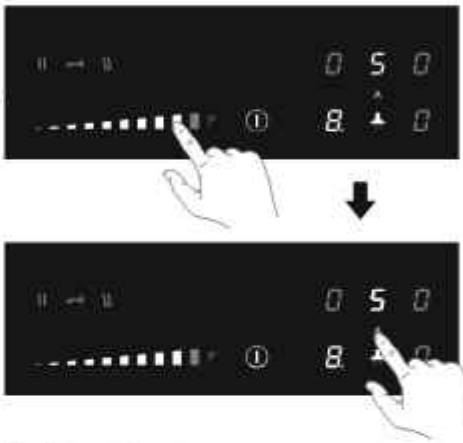
9.3 Ручное включение вытяжного устройства

1. Коснитесь кнопки вытяжки.
• Загорится индикатор вытяжки.
2. В течение 6 секунд установите уровень скорости аспирации, коснувшись ползункового регулятора.
• Вытяжка включится с установленной скоростью аспирации.
• Установите более высокий или низкий уровень с помощью ползункового регулятора.

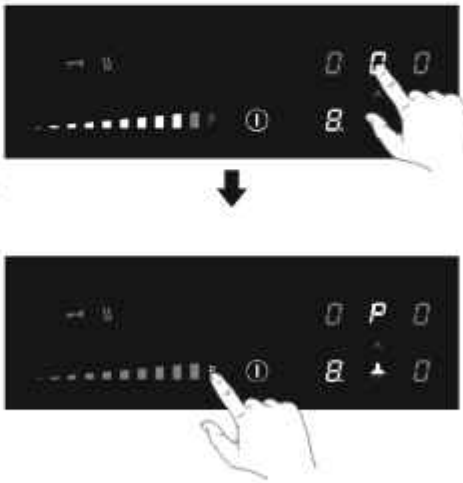


9.4 Boost

1. Включите варочную панель.
2. Коснитесь кнопки «Режим автоматической вытяжки», чтобы выключить режим автоматической аспирации.



3. Коснитесь кнопки вытяжки.
• Загорится индикатор вытяжки.
4. Коснитесь уровня «P», чтобы выбрать «Boost».
• Вытяжной блок включается на уровне скорости P (Boost).
• На дисплее отображается символ «P»

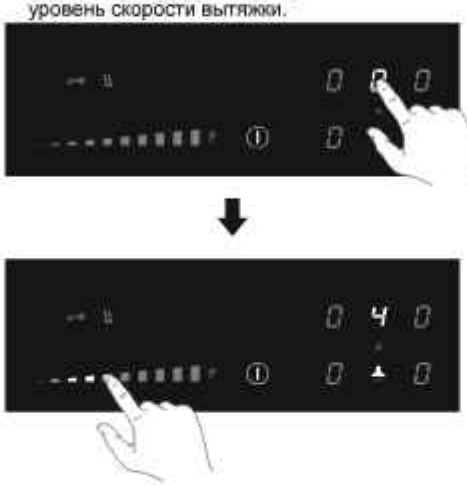


9.5 Установка времени задержки на несколько минут

⚠ Используйте эту функцию для выключения вытяжного устройства с задержкой на несколько минут.

- Автоматический режим вытяжки должен быть выключен.

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите кнопку вытяжки и установите уровень скорости вытяжки.

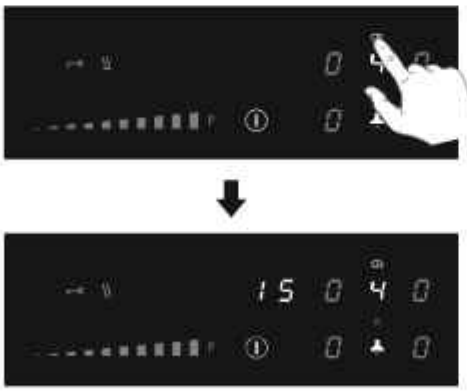


3. Коснитесь дисплея таймера.

- Символ таймера вытяжки загорится ярким светом.

4. С помощью кнопок «+» или «-» установите желаемое время задержки.

- Обратный отсчет запускается автоматически.
- Вытяжка выключится через установленное время.



9.6 Насыщение жирового фильтра

После 100 часов работы загорается символ жирового фильтра; необходимо провести техническое обслуживание жирового фильтра (см. «Техническое обслуживание/ Очистка фильтров»). Индикация насыщения жирового фильтра всегда включена.

9.7 Насыщение запахового фильтра

После 200 часов работы на дисплее вытяжного устройства появится мигающий символ «C»; необходимо провести техническое обслуживание запахового фильтра.

По умолчанию индикатор насыщения запахового фильтра отключен (когда вытяжка работает в режиме отвода воздуха). Активируйте индикацию насыщенности запахового фильтра, если вытяжка установлена в режиме рециркуляции.

Активация индикации насыщенности запахового фильтра

1. Коснитесь кнопки вытяжки.
2. Снова нажмите и удерживайте кнопку вытяжки в течение 5 секунд.

- Сигнал запахового фильтра «C» интенсивно горит в течение 1 секунды.
- Символ «C» появляется, когда необходимо провести техническое обслуживание фильтра запахов.

Отключение индикации насыщенности запахового фильтра

1. Коснитесь кнопки вытяжки.
2. Снова нажмите и удерживайте кнопкувытяжки в течение 5 секунд.

- Символ запахового фильтра «C» мигает два раза.

9.8 Сброс памяти индикации насыщенности фильтра

Сброс памяти после замены жирового фильтра и/или фильтра запаха.

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Автоматический режим вытяжки» в течение 5 секунд.

- Символ жирового фильтра или запаховогофильтра погаснет, и память начнет отсчет заново.

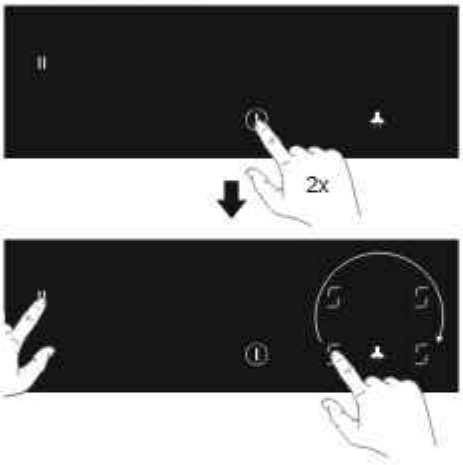
10. МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Меню пользователя позволяет настроить сигналы на варочной панели по своему усмотрению. Это касается как звуковых (тон и громкость), так и визуальных сигналов.

1. Нажмите кнопку включения/выключения дважды в течение трех секунд.

• Мигает клавиша паузы.

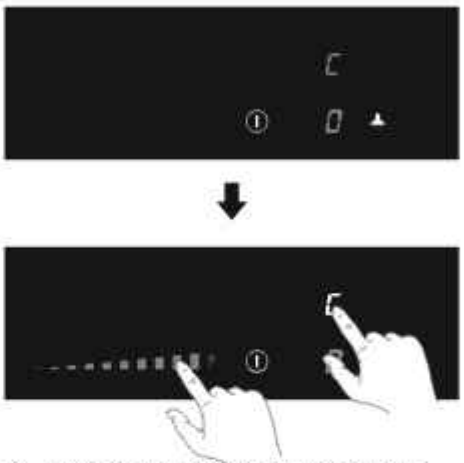
2. Нажмите и удерживайте клавишу паузы.
3. Затем коснитесь каждой кнопки варочной зоны по часовой стрелке (начните с кнопки варочной зоны, расположенной спереди слева).



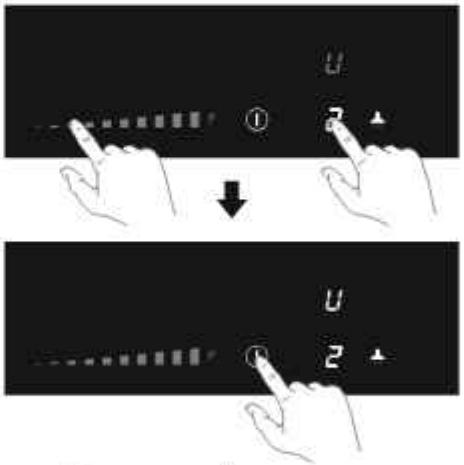
4.Отпустите кнопку паузы.

• На дисплее варочной зоны сзади слева попеременно мигает «U» и цифра «0».
• Значение конфигурации появляется на дисплее варочной зоны спереди слева.

5. Нажмите кнопку варочной зоны сзади слева и выберите правильный номер кода меню (см. таблицу).



6. Коснитесь кнопки зоны приготовления на передней левой панели и выберите ужное значение (см. таблицу).
7. Подтвердите настройку; нажмите и удерживайте кнопку включения/ выключения, пока не услышите звуковой сигнал.



Код меню	Описание	Значение конфигурации
U2	Уровень звуковой индикации	0 - 1 - 2 - 3
U3	Уровень аварийного сигнала	0 - 1 - 2 - 3
U4	Индикация уровня освещенности	Макс. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Мин.
U5	Анимация обратного отсчета (вкл. или выкл.)	0 - 1
U6	Обнаружение посуды (вкл. или выкл.)	0 - 1
U7	Аудиосигнал таймера обратного отсчета	0 - 1 - 2

11. ОГРАНИЧИТЕЛЬ МОЩНОСТИ

⚠**Установка ограничителя мощности должна выполняться только сертифицированным и квалифицированным специалистом. Внимательно ознакомьтесь с правилами безопасности и инструкциями по установке.**
Варочная панель оснащена ограничителем мощности. Если суммарная мощность работающих варочных зон превышает максимально возможную, мощность автоматически снижается. Сначала мигает дисплей варочной зоны, мощность которой снижается; затем уровень автоматически снижается до максимальной доступной мощности.

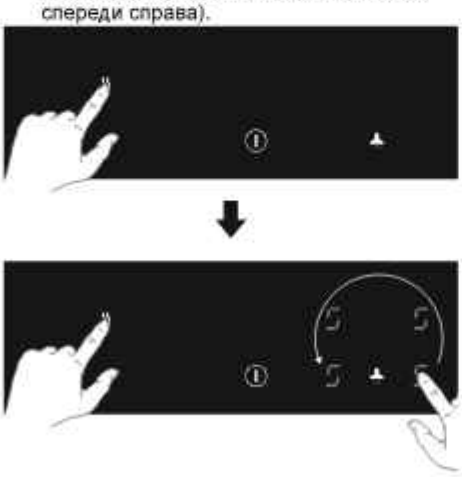
- Ограничитель мощности установлен на заводе на 7400 Вт, но его значение можно изменить на 2800 Вт, 3500 Вт или 4500 Вт.

Конфигурация ограничителя мощности
Перед началом работы убедитесь, что на варочной панели нет кастрюль и сковородок!

1. Отключите прибор от электросети, вынув разъем питания из розетки, вынув вилку питания из розетки или выключив автоматический выключатель.
2. Снова подключите прибор к электросети.

- Кнопка поддержания тепла мигает.
- **В течение 2 минут после повторного подключения варочной панели к электросети выполните следующие действия.**
- **Убедитесь, что все варочные зоны выключены.**

3. Нажмите и удерживайте кнопку поддержания тепла.
4. Затем коснитесь каждой кнопки варочной зоны против часовой стрелки (начните с кнопки варочной зоны, расположенной спереди справа).

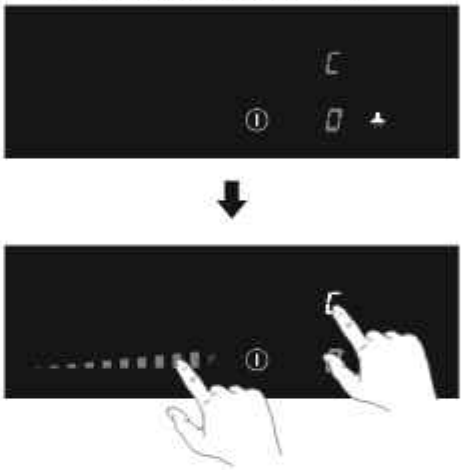


5. Отпустите кнопку поддержания тепла.

- На дисплее варочной зоны в задней левой части попеременно мигают символы «C» и «0».
- Значение конфигурации появляется на дисплее варочной зоны спереди слева.

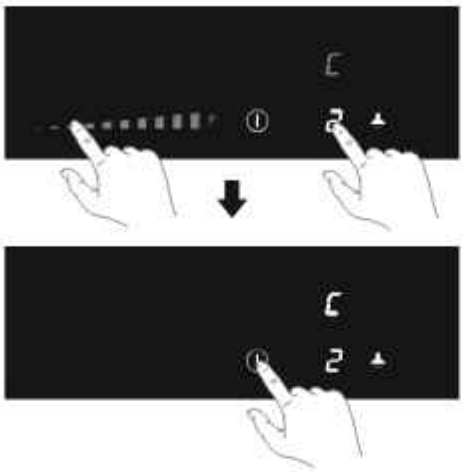
6. Нажмите кнопку варочной зоны в задней левой части и выберите «8» с помощью ползункового регулятора.

- На дисплее варочной зоны в задней левой части попеременно мигает «C» и «8».



7. Коснитесь кнопки варочной зоны на передней левой панели и выберите нужное ограничение мощности с помощью ползункового регулятора(см. таблицу).
8. Затем нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, пока все сегменты дисплея не исчезнут.

- Варочная панель готова к использованию с выбранным ограничителем мощности.



Настройка ползункового управления	Настройка ограничителя мощности
0	7400Вт
1	4500Вт
2	3500Вт
3	2800Вт

12. УХОД И ОЧИСТКА

12.1 Очистка

Ежедневная очистка

- Пролитая пища не может впитаться в стекло, тем не менее, мы рекомендуем очищать варочную панель сразу после использования.
- Для ежедневной очистки используйте влажную ткань с деликатным чистящим средством.
- Вытрите и осушите панель кухонной бумагой или сухой салфеткой.

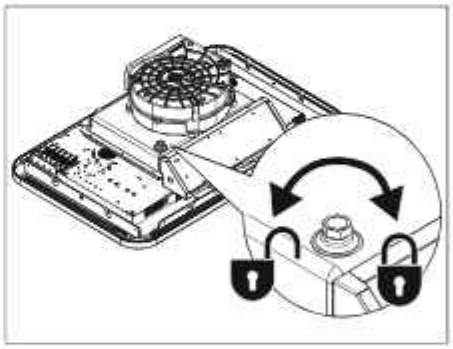
Стойкие пятна

- Стойкие пятна также можно удалить с помощью мягкого чистящего средства, например, средства для мытья посуды.
- Удаляйте водяные знаки и известковый налет с помощью уксуса.
- Следы от металлов, вызванные скольжением сковороды, могут быть трудноудаляемыми. Существуют специальные средства для очистки.
- Используйте специальный скребок для стекла для удаления остатков пищи. Расплавленный пластик и сахар также лучше всего удалять скребком для стекла. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

⚠ **Никогда не используйте абразивные материалы. Они оставляют царапины, в которых может скапливаться грязь и известковый налет. Никогда не используйте острые предметы, такие как стальная вата или агрессивные чистящие средства.**

12.2 Сборник жидкости

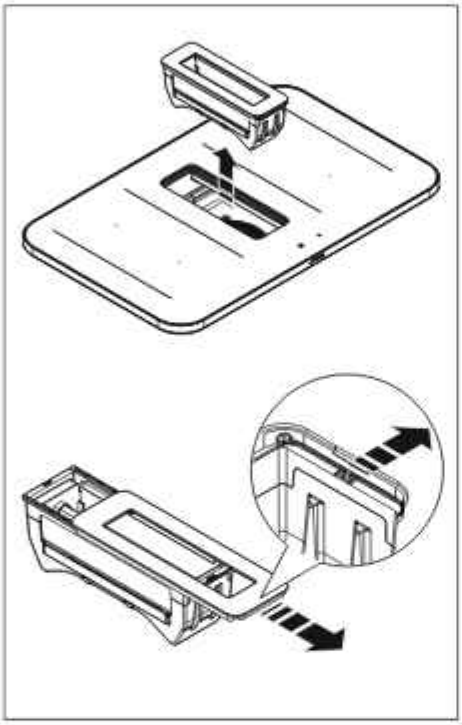
Рекомендуется проверять и опорожнять сборник жидкости каждые две недели.



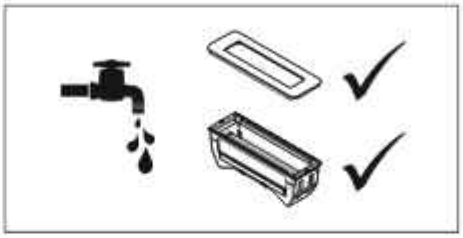


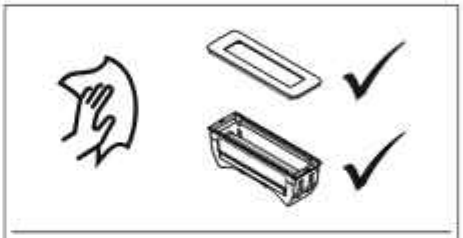
12.3 Очистка решетки и фильтров

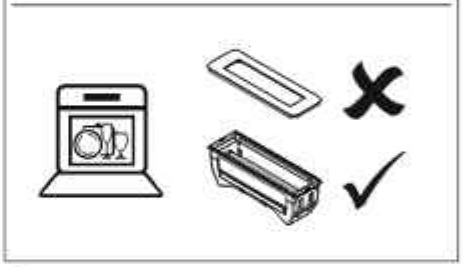
1. Снимите решетку с входного отверстия вытяжки.
2. Осторожно сдвиньте жировой фильтр с решетки.



- Промойте решетку горячей водой с нейтральным мылом, без использования абразивных губок (не используйте моющие средства!). Не мойте решетку в посудомоечной машине.
- Промывайте жироулавливающий фильтр, если он используется, по крайней мере, каждую неделю (или когда система индикации насыщенности фильтра указывает на необходимость этого). Это обеспечит хорошую работу вытяжки и предотвратит потенциальную опасность пожара, вызванную чрезмерным скоплением жира.
- Промывайте фильтр неагрессивными моющими средствами, предпочтительно вручную или в посудомоечной машине, которая должна быть установлена на низкую температуру и короткий цикл.







Фильтр для удаления запахов (использование при рециркуляции)

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!**
В зависимости от типа фильтра, его можно или нельзя регенерировать. Обратитесь к брошюре, прилагаемой к фильтру.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!**
Если вы заметили трещину на стеклянной столешнице (пусть даже небольшую), немедленно выключите варочную панель и отсоедините ее от сети. Обратитесь в сервисную службу.

Если прибор не работает должным образом, это не всегда означает, что он неисправен. Попробуйте сначала самостоятельно разобраться с проблемой, изучив приведенную ниже таблицу. Вы также можете найти дополнительную информацию на нашем сайте. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
При первом включении варочной панели загорается дисплей.	Это стандартная процедура настройки.	Нормальная работа.
Вентилятор работает в течение нескольких минут после того, как варочная панель была .	Варочная панель охлаждается.	Нормальная работа.
При первом использовании варочной панели ощущается легкий запах.	Новый прибор нагревается.	Это нормальное явление, которое исчезнет после нескольких раз использования. Проветрите кухню.
Кастрюли шумят во время приготовления.	Это происходит за счет энергии, поступающей от варочной панели к кастрюле.	На высоких уровнях это совершенно нормально для некоторых кастрюль. Это не повредит ни сковороде, ни варочной панели.
Вы включили варочную зону, но на дисплее отображается символ «u».	Используемая сковорода не подходит для индукционных плит или имеет слишком маленький диаметр.	Используйте подходящую кастрюлю.
Варочная зона внезапно перестает работать, и вы слышите сигнал.	Время, установленное для таймера, истекло.	Коснитесь левой или правой кнопки таймера, чтобы остановить сигнал.

Варочная панель не работает, на дисплее ничего не отображается.	Питание отсутствует из-за неисправного кабеля или неправильного подключения.	Проверьте предохранители или электрический выключатель (если вилки нет).
При включении варочной панели перегорает предохранитель.	Варочная панель была подключена неправильно.	Обратитесь к профессиональному установщику.
На дисплее отображается «L».	Замок безопасности для детей активирован.	См. главу «Эксплуатация варочной панели/Защита от детей».
На дисплее блока вытяжки отображается «C».	Насыщение фильтра от запахов.	Необходимо провести техническое обслуживание фильтра для удаления запахов (см. «Очистка решетки и фильтров»).

Код ошибки ER 03 и непрерывный звуковой сигнал.	Вы нажали две или более кнопок одновременно.	Не нажимайте одновременно более одной клавиши.
	Панель управления загрязнена или имеет вода, лежащая на нем.	Очистите панель управления.
Код ошибки ER21.	Перегрев.	Дайте варочной панели остыть.
Код ошибки E2.	Превышение температуры индукционного элемента. Возможно, использовалась пустая посуда.	Не нагревайте пустую посуду.
Код ошибки E3.	Неправильная кастрюля.	Используйте подходящие кастрюли.
Код ошибки E8.	Неисправность вытяжного устройства. Вытяжное устройство может быть заблокировано.	Устраните любые загрязнения и очистите вытяжку.
Другие коды ошибок		Обратитесь в сервисный отдел.

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

14.1 Технические данные

Варочная панель			
		Устройство	Характеристики
Тип продукта			Встроенный
Размеры	Ширина	мм	600/750/830
	Глубина	мм	510/520
	Высота	мм	230
Напряжение/частота электропитания		В/Гц	220-240V~50/60Гц 380-415V2N~50/60Гц 220-240V 3~
Мощность		Вт	7620
Вес		Кг	21
Вытяжной блок			
Расход воздуха макс.* - Вытяжная установка		$м^3/ч$	450
Шум макс.* - Вытяжная установка		дБА	63
Мощность вытяжного блока		Вт	220

* Максимальная скорость (без учета ускорения)

14.2 Информация согласно регламенту (ЕС) 66/2014

Измерения согласно EN60350-2

Тип варочной панели	Индукционная варочная панель
Количество электрических зон и/или областей приготовления пищи	4
Технология нагрева	Индукционные зоны и зоны приготовления
Для некруглых зон или областей приготовления пищи: длина и ширина полезной поверхности на электрическую зону или область приготовления пищи	210 x 190 мм
Потребление энергии на зону или площадь приготовления пищи в расчете на кг ($_{\text{электрическая варочная панель}}$ ЕС) в Вт·ч/кг	210x190 мм: 192.0 Вт·ч/кг Ø210 мм: 160.3 Вт·ч/кг Ø160 мм: 181.0 Вт·ч/кг
Потребление энергии на варочную панель в расчете на кг ($_{\text{электрическая варочная панель}}$ ЕС) в Вт·ч/кг	181

15. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

15.1 Утилизация упаковки и прибора

При изготовлении этого прибора использовались материалы с длительным сроком эксплуатации. Обязательно утилизируйте это оборудование ответственно в конце его жизненного цикла. Запросите у представителей местного управления дополнительную информацию по этому вопросу.

- Упаковка прибора подлежит вторичной переработке. Возможно, использовались: картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);
- полистирол без содержания ХФУ (жесткий пенопласт ПС).

Утилизируйте эти материалы ответственным образом, и в соответствии с государственными постановлениями.

В качестве напоминания о необходимости раздельной утилизации бытовой техники изделие маркировано символом перечеркнутого мусорного бака на колесах. Это означает, что по окончании срока службы изделие нельзя утилизировать как городские отходы. Его необходимо сдать в специальный центр дифференцированного сбора отходов, обратившись к представителям местных органов власти, или к дилеру, предоставляющему данную услугу.Раздельная утилизация бытовых приборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, возникающих из-за неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать входящие в состав изделий материалы, что значительно экономит энергию и ресурсы. savings in energy and resources.

Декларация соответствия

CE UK CA

Мы заявляем, что наша продукция соответствует применимым европейским директивам, решениям и постановлениям, а также постановлениям Великобритании, и удовлетворяет всем требованиям, перечисленным в указанных стандартах.



06068824_0525

Brugsvejledning
Emhætte kogeplade

Käyttöohjeet
Höyrynpoistolla keittotaso

Bruksveiledning
Platetoppen ventilator

Bruksanvisning
Fläkthäll



DA	Brugsvejledning	3
FI	Käyttöohjeet	28
NO	Bruksveiledning	54
SV	Bruksanvisning	79

DA 1. ⚠ OM SIKKERHED

⚠ ADVARSEL!
LÆS OMHYGGELIGT OG GEM DEN TIL FREMTIDIG REFERENCE!

1.1 Generelt

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne.
Skade på grund af forkert tilslutning, ukorrekt indbygning eller forkert brug dækkes ikke af garantien.

⚠ VARM OVERFLADE!
Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

⚠ BRANDFARE!

- ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke brand med vand. Sluk for apparatet og dæk flammerne med f.eks. et låg eller brandtæppe.

BEMÆRK!
FORSIGTIG! Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

⚠ ADVARSEL!
Der må kun benyttes kogepladeafskærmninger, som er designet af kogeapparatets producent eller anbefalet af apparatets producent i brugsanvisningen, eller kogeplade-afskærmninger, som er indbygget i selve apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan forårsager ulykker.

- Hvis der er tilladt af have en skuffe under apparatet (se monteringsvejledning) uden en mellemliggende bund, må denne skuffe ikke anvendes til at opbevare letantændelige genstande/materialer. Sørg for nogle centimeters afstand mellem undersiden af kogepladen og indholdet i en skuffe.
- Kogepladen må kun anvendes til tilberedning af mad.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
- Opvarm ikke lukkede konservesdåser på kogepladen. Der opstår et overtryk, som vil få konservesdåsen til at eksplodere. Du kan blive skadet eller skoldet.
- Dæk aldrig apparatet med en klud eller noget lignende. Hvis apparatet stadig er varmt eller er tændt, der er risiko for brand.
- Brug ikke apparatet som køkkenbord. Apparatet kan utilsigtet blive tændt eller stadig være varm, hvilket betyder, at genstande kan smelte, blive varme eller blive antændt.
- Apparatet må ikke bruges, hvis temperaturen er under 5 °C.
- Apparatet bør ikke placeres eller bruges udendørs.
- De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt. Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes.
- Brug aldrig en damprenser til rengøring af apparatet. Rengør kun apparatet, når det er slukket. Dampen fra en damprenser kan muligvis nå strømførende dele og medføre en kortslutning.
- Den glaskeramiske plade er meget stærk, men den kan gå i stykker. Hvis der for eksempel falder en flaske med krydderi eller en spids genstand ned på pladen, kan den revne.
- Hvis du beslutter at ophøre med at bruge apparatet pga. en defekt, anbefaler vi at du afskærer kablet efter du har

fjernet stikket fra soklen. Medbring det udtjente apparat på din kommunes genbrugsstation.

⚠ ADVARSEL!
ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.
Den keramiske glasplade er knækket
- Sluk straks alle brændere og elektriske varmelegemer og afbryd strømmen til apparatet.
- Rør ikke ved apparatets overflade
- Brug ikke apparatet.

⚠ WARNING!
Husstande med børn og personer med særlige behov
Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- Opbevar ikke genstande, der kunne interessere børn, i skabet over eller bag apparatet.
- Kogezonerne/brænderne bliver meget varme og er stadig varme efter brug. Hold små børn væk, mens kogezonerne er tændte og lige efter.

1.2 Induktionskogeplade med integreret emhætte
- Læg ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Så snart gryden tages af kogepladen, stopper kogeaktiviteten automatisk. Gør det til en vane at slukke kogezonen eller kogepladen manuelt for at undgå utilsigtet tænding af apparatet.
- Stol ikke kun på gryde-detektoren, men sluk for kogezonen efter brug med knapperne.
- Vær opmærksom på en meget hurtig opvarmningstid, når kogepladen er skruet helt op. Bliv altid i nærheden, hvis en af kogezonerne er skruet helt op.

- Når induktionskogepladen er i brug, skal du holde objekter, der kan påvirkes af magnetiske felter (kreditkort, bankkort, cd'er/dvd'er, ure og lignende), væk fra pladen. Vi anbefaler, at alle med indopereret pacemaker spørger en hjertespecialist til råds.
- Brug aldrig aluminiumfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket i aluminium på kogepladen. Aluminiumet vill esmelte og gøre uoprettelig skade på enheden.

⚠ ADVARSEL!
Livstruende; fare for forgiftning ved modtræk af forbrændingsgasser!
- Brug aldrig apparatet til at udtrække luft, mens du bruger et
- komfur, som forbruger luft i rummet, medmindre rummet er tilstrækkeligt ventileret. Apparater til madlavning, der forbruger luft i rummet (såsom udstyr, der opvarmer ved brug af gas, olie, træ eller kul, gejsere, varmt vand-apparater) trækker forbrændingsluften ud af rummet og bærer disse gasser udenfor via udløbet (f.eks skorsten). I kombination med et tændt emhætte trækkes luften fra køkkenet og de tilstødende rum. Dette skaber undertryk, hvis der ikke er tilstrækkelig lufttilførsel. Giftige gasser fra skorstenen eller udløbskanalen suges så tilbage til huset/lejligheden.
- Sørg altid for passende ventilation!
- Når emhætten og apparater, der forsynes med energi, der ikke er elektricitet, er i drift samtidigt, må det negative tryk i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Lokale regler vedrørende udledning af luft skal opfyldes.

⚠ ELEKTRISK STØD!
Undgå risiko for elektrisk stød, og sørg for, at apparatet er slukket, før apparatet rengøres.
- Brug ikke emhætten, hvis fedtfilteret ikke er installeret korrekt!
- For at forhindre, at varmt fedtstof antændes, bør du kun dybstege under konstant opsyn.

- Rengør filtrene i tide.
- Følg instruktionerne i manualen til rensning eller udskiftning af fedtfiltre og/eller kulfiltre!

⚠ BRANDFARE!

- Fedtaflejringer i metalfedtfiltrene kan forårsage brand. Flambér aldrig på en kogeplade, når emhætten er tændt. De høje flammer kan forårsage brand. Brug altid emhætten med metalfedtfilteret. Rengør fedtfilteret regelmæssigt.
- Overophedet fedt eller olie kan starte en brand. Overvåg altid opvarmning af fedt og olie. Sluk aldrig ild med vand; brug altid et brandtæppe, et låg eller en tallerken.

2. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ **ADVARSEL!**

Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Hvis sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne ikke følges, kan producenten ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader.

- Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Før installation skal du sikre dig, at de lokale forsyningsforhold (spænding, frekvens, gassens art og gastryk) og justeringen af apparatet er kompatible.
- Spænding, frekvens, effekt, gastype og det land, som apparatet er designet til, er anført på apparatets typeskilt.
- Kontroller apparatet for transportskader. Tilslut ikke et beskadiget apparat.
- Væggene og bordpladen omkring apparatet skal være varmebestandige op til mindst 105 °C.
- Bordpladen, som kogepladen monteres i, skal være flad.
- Emhætter og andre apparater, der suger kogedampe ud, kan påvirke sikker drift af apparater, der brænder gas eller andet brændstof (inklusive dem i andre rum) pga. tilbagestrømning af forbrændingsgasser. Disse gasser kan potentielt føre til kulilteforgiftning. Efter montering af emhætte eller anden dampudsugning skal driften af apparater med røggasudsugning testes af en kompetent person for at sikre, at forbrændingsgasserne ikke strømmer tilbage.

2.2 Elektrisk tilslutning

⚠ **ELEKTRISK STØD!**

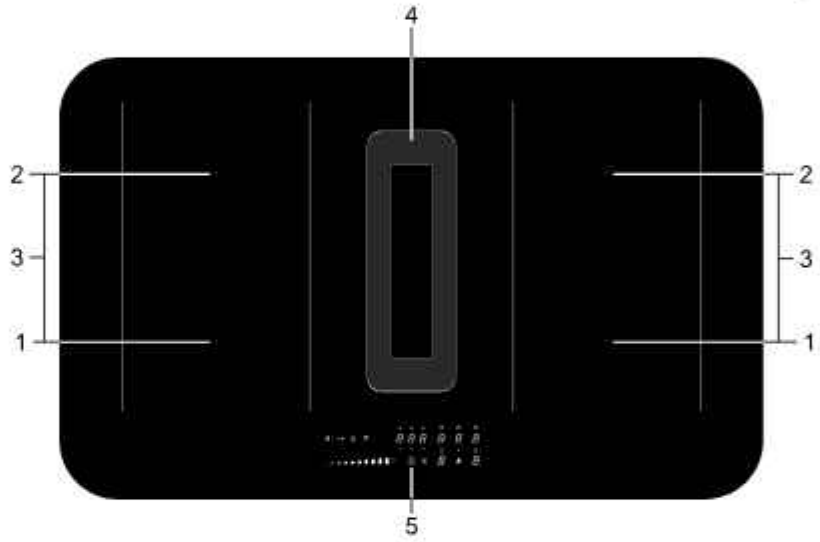
Dette apparat skal være forbundet til jord.

- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale regler.
- For klasse I-apparater skal du kontrollere, at dit hjems elektriske system har den korrekte jordforbindelse.
- Stikkontakten og stikket skal altid være tilgængelige.
- Hvis et stationært apparat ikke er udstyret med en ledning og et stik, eller med andre midler til afbrydelse af forsyningsnettet med en kontaktadskillelse i alle poler, skal du sørge for fuld afbrydelse under overspændingskategori III-forhold, midlerne til frakobling skal være indbygget i det faste ledningsnet i overensstemmelse med ledningsreglerne. Dette gælder også for apparater med netledning og stik, når stikket ikke er tilgængeligt efter installation af apparatet. Anvendelse af en omnipolær afbryder med en kontaktadskillelse på mindst 3 mm monteret i det faste ledningsnet vil opfylde dette krav.
- Forsyningsledningen skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Til tilslutning skal du bruge et godkendt kabel med de korrekte kabeldiametre, der passer til tilslutningen. Kabelhuset skal være lavet af gummi (helst af typen H05V2V2 eller

H07V2V2).

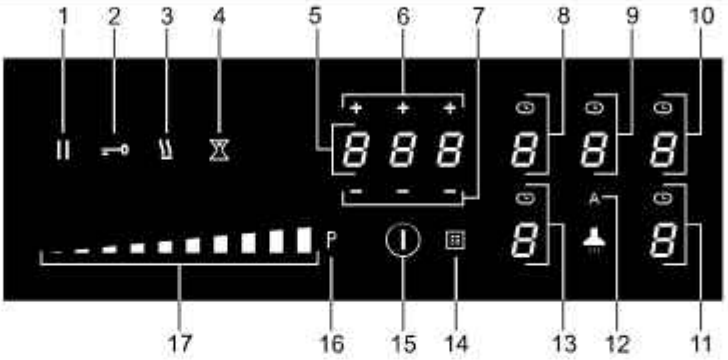
- Før du tilslutter apparatet, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på mærkepladen, stemmer overens med spændingen i dit lysnet.
- Tilslutningen bør tilpasses til strøm og sikringer.
- Apparatet bør ikke tilsluttes lysnettet med en multi-stik adapter eller en forlængerledning, da sikker brug af udstyret ikke kan garanteres.
- Efter installationen skal de elektriske strømførende dele og isolerede dele beskyttes mod kontakt.
- ⚠ **ADVARSEL!**
  Undladelse af at bruge skruer eller fastgørelsesanordninger til installation som beskrevet i installationsvejledningen kan resultere i elektrisk stød.

3. BESKRIVELSE



1. Kogezone foran 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kogezone bag 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Tilsluttede kogezoner 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Emhætte
5. Kontrolpanel

4. KONTROLPANEL



1. Pausetast
2. Låsetast
3. Hold varm-tast
4. Minuturs-tast
5. Timerdisplay
6. Plus-tast til timer
7. Minus-tast til timer
8. Kogezonetast bagest til venstre (kogezonedisplay) og timersymbol
9. Emhættetast (display for emhætteenhed) og timersymbol
10. Kogezonetast bagest til højre (kogezonedisplay) og timersymbol
11. Kogezonetast forrest til højre (kogezonedisplay) og timersymbol
12. Tasten 'Automatisk udsugningstilstand'
    Som standard er den automatiske tilstand aktiv. Når der vælges en kogezone, og der er indstillet et effektniveau (>2), tændes emhætten automatisk og indstiller det nødvendige udsugningsniveau.
13. Kogezonetast forrest til venstre (kogezonedisplay) og timersymbol
14. Fedtfiltersymbol
15. Tænd/sluk-tast
16. Boost-tast til en kogezone og til udsugningen
17. Skyderegulering (fra position 0 til position 9) til:
    indstilling af en værdi for en kogezone og for udsugningen

5. INDIKATIONER I DISPLAYET

Kogezone-display

	Effektniveau: 1 = lavt niveau / 9 = højt niveau.
	Boost-niveau aktivt.
	Ingen (egnet) gryde på kogezonen (symbol for registrering af gryde).
	Restvarmeindikator: Kogepladen har en restvarmeindikator for hver kogezone, der viser, hvilke kogezoner der er varme, efter at kogezonen er slukket. Selvom kogezonen er slukket, forbliver indikatoren tændt, så længe kogezonen er varm! Undgå at røre ved disse kogezoner, når denne indikator lyser. **Fare! Risiko for forbrændinger.**
	Børnesikringen er aktiveret.
	Den automatiske opvarmningsfunktion er aktiv.
	Hold varm-funktionen er aktiv.
	Pausefunktionen er aktiv.
	Tilsluttede Multizone Induction zoner er aktive.

Display for udsugningsenhed

	Niveau for udsugningshastighed: 1 = lavt niveau / 8 = højt niveau.
	Boost-niveau aktivt.
	Indikator for lugtfiltermætning.

Timerdisplay



Timeren er ikke blevet indstillet.



Timeren er blevet indstillet (1 time og 25 minutter).

6. SIKKERHED

⚠ Læs sikkerhedsinstruktionerne før brug.

6.1 Temperatursikkerhed

Kogepladen er udstyret med en køleventilator, som køler de elektroniske komponenter under madlavningen. Ventilatoren kan køre i et stykke tid, selv efter endt madlavning.
Induktionskogepladen er også udstyret med en beskyttelse mod overophedning, som beskytter de elektroniske komponenter mod skader. Beskyttelsen fungerer på flere måder. Når kogezonetemperaturen bliver meget høj, reduceres tilberedningseffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, fortsætter kogezonens effekt med at falde, indtil sikkerhedsmekanismerne slukker helt for kogezonen. Når kogepladen er kølet af, vil dens samlede effekt være tilgængelig igen.

6.2 Begrænsning af tændt tid

⚠ Begrænsning af tilberedningstid er en sikkerhedsfunktion på kogeapparatet. Den vil reagere, hvis du glemmer at slukke for kogepladen. Afhængig af den indstillede effekt begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

Strømniveau	Maksimal driftstid (i timer, minutter)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (skifter derefter tilbage til niveau 9)

6.3 Strømstyring

To kogezoner, hvor den ene er foran den anden, påvirker hinanden. Når begge disse kogezoner er tændt på samme tid, deles strømmen automatisk mellem dem. Når boost-funktionen er valgt, indstilles den anden kogezone til en noget lavere indstilling. Hvis en kogezone er indstillet til Boost, og du vil indstille den anden til indstilling 9, vil kogezonen med Boost automatisk gå til en lavere indstilling. Den automatiske opvarmningsfunktion deaktiveres.

7. FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

7.1 Betjening af berøringstasterne og glideknapperne

Placer fingerspidsen fladt på betjeningspanelet for at opnå de bedste resultater.
Berøringssensorerne reagerer kun på det lette tryk af en fingerspids. Betjen ikke kontrolpanelet med andre genstande.

7.2 Lyde ved induktion

En tikkende lyd
Denne lyd kan være forårsaget af en lavere indstilling af effektniveau eller af den automatiske gryderegistrering.

Gryder laver lyde
Pander kan lave noget støj under tilberedningen. Dette er forårsaget af den energi, der strømmer fra kogepladen til panden.

Ved høje indstillinger er dette helt normalt for nogle pander. Det vil ikke beskadige hverken pander eller kogepladen.

Ventilatoren laver lyde
For at øge elektronikkens levetid og ydeevne er apparatet udstyret med ventilatorer. Under kraftig brug af apparatet aktiveres ventilatoren til at køle apparatet af, og du vil høre en summende lyd. Ventilatoren kører stadig, i flere minutter efter at kogepladen er slukket.

7.3 Gryder til induktionskogeplader

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.
Gryder, som har været brugt på en gaskogeplade, kan ikke længere bruges på en induktionskogeplade.
Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:

- en tyk bund på minimum 2,25 mm;
- en flad bund.

⚠ Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål! Emaljen kan flage (emaljen løsner fra stålet), hvis du tænder kogepladen ved en høj indstilling, når gryden er (for) tør. Grydens bund kan slå sig – for eksempel: På grund af overophedning.

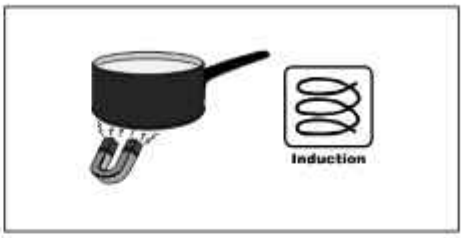
⚠ Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad, kan sætte overophedningssikringen ud af funktion og medføre, at apparatet overophedes. Glaspladen kan revne, og grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder eller tørkogning dækkes ikke af garantien.

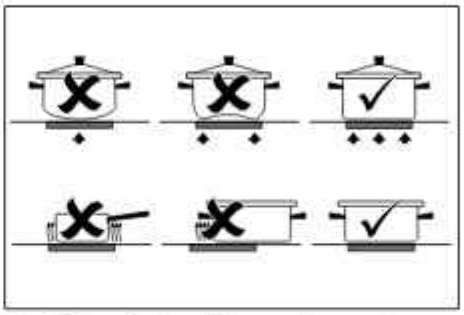
Kogegrejdiameter
Mindste grydediameter pr. zone er som følger:

- Ø 160 mm: minimum grydediameter 90 mm.
- Ø 200 mm: minimum grydediameter 110 mm.
- Bridge Induction zone: mindste grydediameter 110 mm.

Du opnår de bedste resultater ved at bruge en gryde eller pande med samme diameter som zonen. Hvis en gryde er for lille, fungerer zonen ikke.

En gryde, der anvendes på tilsluttede Bridge Induction kogezoner, skal have en diameter på mindst 230 mm.





7.4 Registrering af gryde

- Gryderegistreringssystemet registrerer automatisk, når der sættes en gryde eller pande på en kogezone. Displayet for denne kogezone lyser mere intenst, og prikken holder op med at blinke.
- Hvis kogepladen ikke registrerer en (jernholdig) gryde, når der er blevet sat en gryde på en kogezone, blinker gryderegistreringssymbolet i displayet. Efter 20 sekunder slukkes kogezonen.

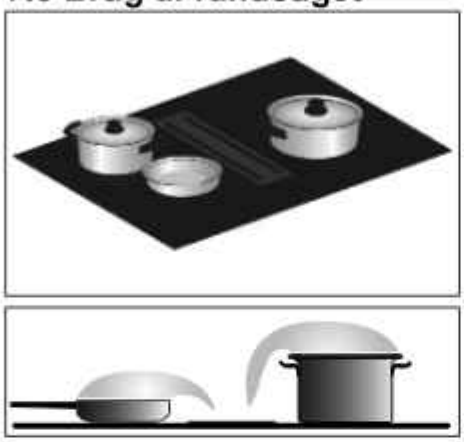
7.5 Tilberedningsniveauer

Kogezonerne har 9 niveauer og et 'boost'-niveau (P). Indstil tilberedningsniveauet ved at røre ved og skubbe skydekontrollen. Ved at skubbe skydekontrollen ændres tilberedningsindstillingen. Ved at flytte til højre øges niveauet, og ved at flytte til venstre mindskes niveauet. Når du flytter fingeren væk fra skydekontrollen, begynder kogezonen på det indstillede niveau.

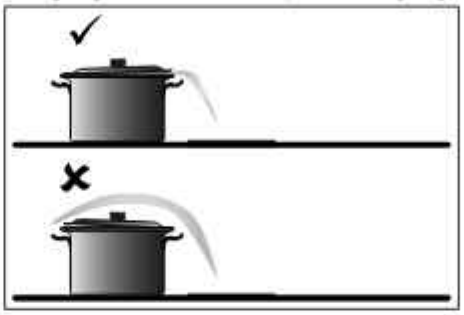
Boost-funktion

- Du kan bruge 'boost'-funktionen til at lave mad på højeste tilberedningsniveau i en kort periode (maks. 5 minutter). Efter den maksimale boost-tid vil effekten blive reduceret til indstilling 9.
- Boost-funktionen er ikke tilgængelig, når Bridge Induction kogezoner er tilsluttet!

7.6 Brug af randsuget



Tilbered helst med låg på gryden. Det nedbringer madlavningslugten og energiforbruget. Anbring eventuelt låget på gryden i en vinkel, så åbningen vender mod udsugningssiden. Det sikrer optimal udsugning.

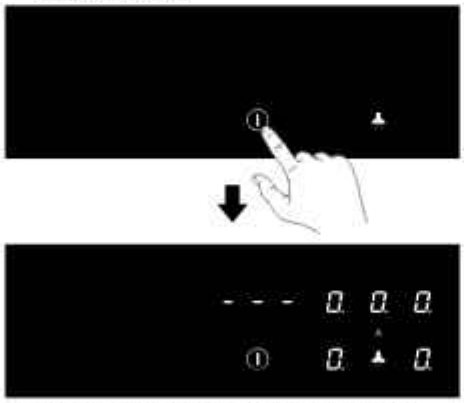


8. BETJENING AF KOGEPLADEN

⚠ Læs kapitlet 'Før første brug' meget omhyggeligt, før du begynder at lave mad. Det forhindrer forkert brug af kogepladen.

8.1 Start med at forberede

1. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.
- Alle displays lyser; induktionskogepladen er i standbytilstand.
- Kogezonerne og udsugningsenheden har effektniveau nul.

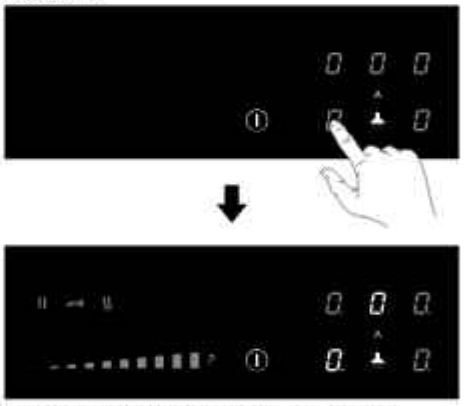


Hvis kogepladen ikke bruges i 20 sekunder, slukkes den automatisk.

2. Anbring en passende gryde på kogezonen.
- Kogezonen registrerer automatisk gryden, displayet for kogezonen lyser mere intenst, og prikken holder op med at blinke.

Så længe prikken ikke blinker, er kogezonen valgt, og effektniveauet kan indstilles.

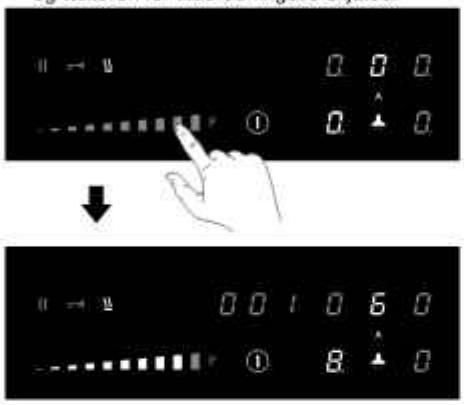
3. Når responstiden er udløbet, eller under tilberedningen, kan du aktivere kogezonen ved manuelt at vælge displayet for den ønskede kogezone.



4. Inden for 10 sekunder skal du indstille effektniveauet ved at trykke på skydekontrollen.
- Kogezonen starter på det niveau, der er indstillet.
- Udsugningsenheden tændes automatisk fra position 3. Udsugningsenheden kan tændes manuelt i position 1 og 2.
- Udsugningsenheden tænder automatisk med den nødvendige udsugningshastighed. Som

standard er den automatiske udsugningstilstand aktiv.

- Indstil et højere eller lavere niveau med skydekontrollen.
- Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand' for at deaktivere automatisk udsugningstilstand. Udsugningen kan nu indstilles manuelt, hvis det ønskes. Se 'Betjening af udsugningsmodulet'.
- Efter 10 sekunder slukkes skydekontrollen, og tælleren for tilberedningstid skjules.



8.2 Boost

Du kan bruge boost-funktionen til at lave mad i maks. 5 minutter ved højeste tilberedningsniveau. Du kan bruge boost-funktionen til maksimalt to kogezoner ved siden af hinanden på samme tid.

1. Tryk på effektniveau P for at vælge boost-funktionen.

- 'P' vises på displayet.
- Efter den maksimale boost-tid vil effekten blive reduceret til effektniveau 9.

8.3 Gryderegistreringssymbol

Når symbolet til registrering af gryder vises i displayet:



- du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogezone;
- den gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionstilberedning;
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezonen.

Kogezonen fungerer ikke, medmindre der er en passende gryde på kogezonen.

8.4 Afslut tilberedningen

1. Indstil effektniveauet til '0' for at slukke for kogezonen.
2. Sluk for induktionskogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten.

⚠ Symbolet **H** vises i displayet på den kogezone, der er for varm til at røre ved. Symbolet forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion. Hvis du vil opvarme andre gryder, skal du bruge den kogezone, der stadig er varm.

8.5 Tænd for den automatiske opvarmningsfunktion

Denne funktion indstiller kogezonen på det højeste niveau for hurtigt at bringe gryden op på den ønskede temperatur. Efter et givet tidsinterval vender effektniveauet tilbage til det etablerede niveau. Denne funktion er tilgængelig for effektniveau 1 til 8.

Effektniveau	Opvarmningstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ikke tilgængelig
P	ikke tilgængelig

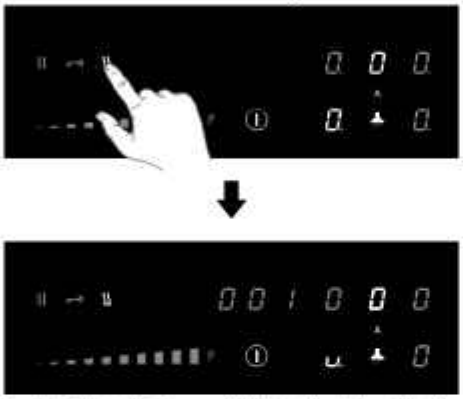
1. Tænd for kogepladen, og vælg den ønskede kogezone.
2. Tryk på og hold skydekontrollen nede i mindst 3 sekunder på det ønskede niveau (fra 1 til 8).

- Et 'A' vises i displayet skiftevis med det valgte effektniveau. Når den automatiske opvarmningstid er udløbet, skifter kogezonen automatisk til det valgte niveau, som vises permanent på displayet.

3. For at stoppe den automatiske opvarmningsfunktion skal du vælge kogezonen og trykke på skydekontrollen.

8.6 Tænd for hold varm-funktionen

1. Tænd for kogepladen, og sæt en passende gryde på en kogezone.
2. Tryk på kogezonetasten for den ønskede kogezone.
- '0' for den valgte kogezone lyser tydeligt op, og der lyder et enkelt bip.
3. Tryk på hold varm-tasten.
- Hold varm-symbolet 'u' vises i displayet. Hold varm-funktionen er valgt.



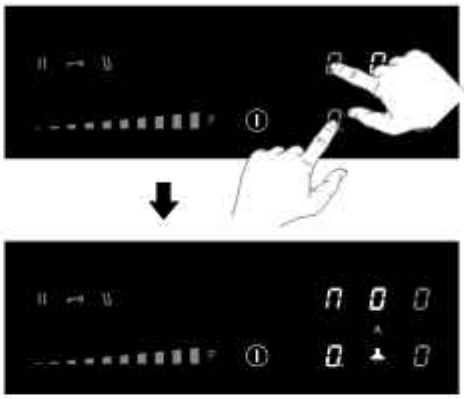
4. Indstil effektniveauet til '0', eller tryk på hold varm-tasten for at deaktivere hold varm-funktionen.

8.7 Forbindelse af Multizone induktionskogezonerne

To Multizone Induction kogezoner kan forbindes med hinanden. Det skaber én stor zone, der for eksempel kan bruges med en grillplade eller en fiskepande på samme effektniveau. Gryden skal være stor nok til at dække midten af den forreste og bageste kogezone (mindst 23 cm).

Forbindelse af Multizone-induktionskogezoner

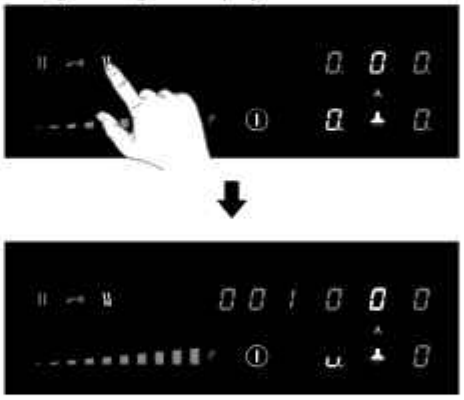
1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk samtidigt på tasterne for kogezonen i venstre side.
- Det bageste kogezonedisplay viser et forbindelsessymbol, der angiver, at de to kogezoner er forbundet.



3. Indstil effektniveauet ved at trykke på skydekontrollen.
- Det forreste kogezonedisplay viser effektniveauet.

Frakobling af Multizone-induktionskogezoner

1. Tryk på kogezonetasterne for de forbundne kogezoner på samme tid.
- Forbindelsessymbolet forsvinder på det bageste kogezondisplay.



8.8 Sæt tilberedningen på pause

Denne funktion stopper tilberedningsaktiviteten midlertidigt (maks. 10 minutter). Timere sættes også på pause.

1. Tryk på pausetasten i mindst 1 sekund.
- Alle displays viser pausesymbolet.





2. For at fortsætte tilberedningen skal du trykke på pausetasten i mindst 1 sekund, indtil den blinker.
3. Tryk på en anden vilkårlig tast inden for 10 sekunder, hvorefter tilberedningsprocessen fortsætter.

- Kogepladen slukker automatisk efter 10 minutter, hvis pausefunktionen ikke slukkes i mellemtiden.

Recall funktion
Hvis kogepladen ved et uheld blev slukket med tænd/sluk-tasten, kan alle indstillinger gendannes ved hjælp af genkaldsfunktionen.
1. Tryk på tænd/sluk-tasten igen inden for 5 sekunder.

- Pausetasten blinker.

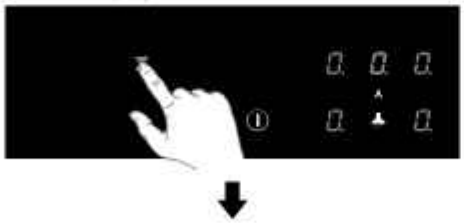
2. Tryk på pausetasten inden for 6 sekunder.

- De tidligere indstillinger er aktive igen.

8.9 Brug af minuturet

Minuturet er ikke knyttet til en kogezone.
Minuturet slukker ikke for en kogezone.
Kogepladen er tændt, og der er ikke indstillet noget effektniveau for nogen kogezone.
1. Tryk på minuturstasten for at tænde minuturet.

- Timerdisplayet viser '0,00'.





2. 2. Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede tid (fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter).

- Den venstre position på timerdisplayet viser timerne, de andre positioner minutterne.
- Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen.
- Timerdisplayet viser den resterende tid.
- De sidste 10 minutter vises i minutter og sekunder.
- Timeren blinker, og alarmen bipper, når den indstillede tid er gået.

3. Tryk på timerdisplayet for at stoppe alarmen.

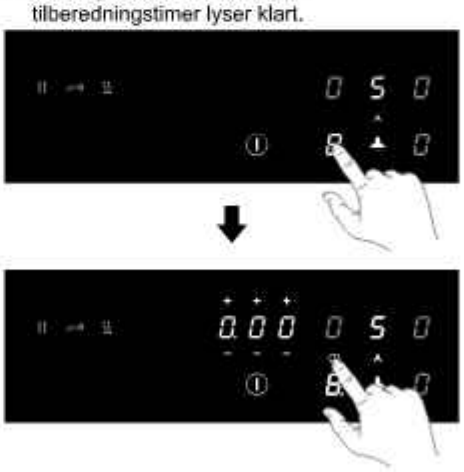
- Alarmen stopper automatisk efter 2 minutter.

Tryk på timerdisplayet, og tryk derefter på tasten '-' for at indstille tiden til '0.00' og slukke minuturet, før tiden er gået.

8.10 Brug af tilberedningstimeren

Tilberedningstimeren er knyttet til en kogezone.
Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogezonen automatisk.
Kogepladen er tændt, og der er indstillet et effektniveau for mindst én kogezone.
1. Tryk på kogezonetasten for den ønskede kogezone.
2. Tryk på timerdisplayet.

- Timersymbolet for den aktive tilberedningstimer lyser klart.



3. Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede tid (fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter).

- Den venstre position på timerdisplayet viser timerne, de andre positioner minutterne.
- Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned, og timersymbolet blinker langsomt.
- Timerdisplayet viser den resterende tid.
- De sidste 10 minutter vises i minutter og sekunder.
- Den valgte kogezone slukkes automatisk, når den indstillede tid er udløbet.
- Timeren blinker, og alarmen bipper, når den indstillede tid er gået.

4. Tryk på timerdisplayet for at stoppe alarmen.

- Alarmen stopper automatisk efter 2 minutter.

Alle kogezoner kan have en tilberedningstimer, der er indstillet. Displayet viser altid tiden for kogezonen med den korteste resterende tid.

Ændring af den forudindstillede tilberedningstid

Tilberedningstiden kan ændres når som helst under driften.

1. Tryk på den relevante kogezonetast.
2. Tryk på timerdisplayet.
3. Brug tasten '+' eller '-' til at ændre tiden.

Kontrol af den resterende tilberedningstid

1. Tryk på kogezonetasten for at vælge den zone, som du vil se den resterende tid for.

- En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med et blinkende timersymbol over kogezonens display.
- Timeren viser den resterende tid for den valgte kogezone.
- Under de sidste 10 minutters nedtælling vises den resterende tid i minutter og sekunder.

Slukning af tilberedningstimeren

Hvis du vil slukke for tilberedningstimeren, før den forudindstillede tid er udløbet:

1. Tryk på kogezonetasten for at vælge den zone, som du vil slukke tilberedningstimeren for.

- En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med et blinkende timersymbol over kogezonens display.

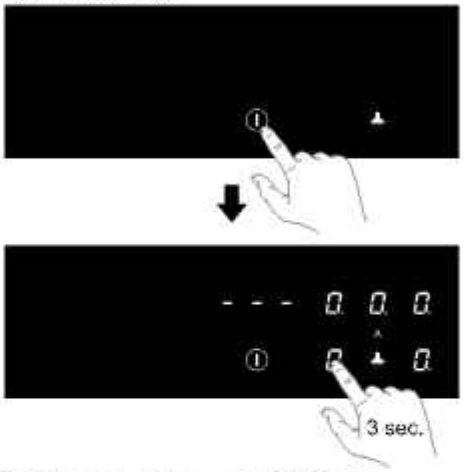
2. Tryk på tasten/tasterne '-' for at indstille tiden til '0.00'.

- Timersymbolet lyser ikke længere klart.

8.11 Børnesikring

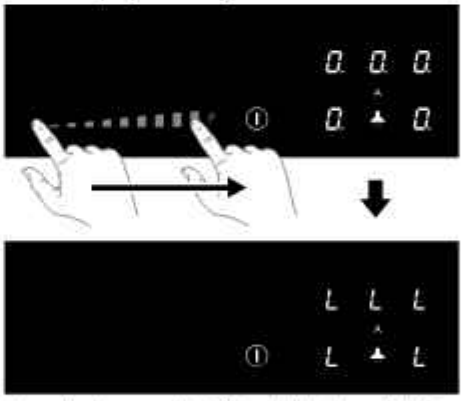
For at aktivere børnesikringen skal de beskrevne trin udføres inden for 10 sekunder.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på og hold en af tasterne til kogezonen nede i 3 sekunder.



3. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs skydekontrollen.

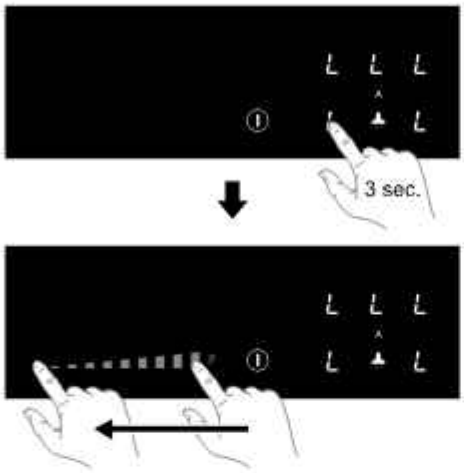
- Alle displays viser symbolet 'L'.



Kogepladen er nu låst. Den forhindrer utilsigtet tænding. Efter 20 sekunder slukkes kogepladen automatisk.

For at deaktivere børnesikringen skal de beskrevne trin udføres inden for 10 sekunder.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på og hold en af tasterne til kogezonen nede i 3 sekunder.
3. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs skydekontrollen.

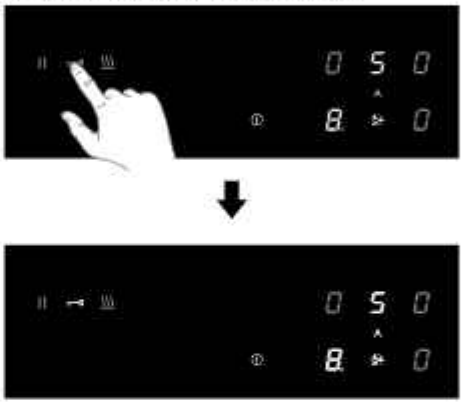


8.12 Låsefunktion til hurtig rengøring under madlavning

1. Tryk på låsetasten.

- Låsetasten lyser klart. Kogepladens indstillinger er låst, så den kan rengøres hurtigt.

2. Tryk på låsetasten igen efter den hurtige rengøring for at slukke for funktionen.



8.13 Tilberedningstabel

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrösti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steak
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

9. BETJENING AF UDSUGNINGSMODULET

⚠ Som standard er den automatiske udsugningstilstand aktiv. Tasten lyser mere intenst. I automatisk udsugningstilstand tilpasser udsugningsniveauet sig automatisk til brugen af kogezonerne.

Delay funktion
Hvis kogepladen er slukket og stadig er varm (symbolet H er synligt), vil udsugningsenheden køre i opfølgningstilstand i yderligere 15 minutter.

9.1 Sluk for automatisk udsugning

1. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.
- Alle displays lyser; induktionskogepladen er i standbytilstand.
- Kogezonerne og udsugningsenheden har effektniveau nul.

2. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand'.
- Tasten 'Automatisk udsugningstilstand' lyser nu mindre klart; den automatiske udsugning er slået fra.





9.2 Sluk for den automatiske udsugning under madlavning

En kogezone er i drift (i dette eksempel niveau 8), og den automatiske udsugningstilstand er aktiv (niveau 5).

1. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand'.
- Tasten 'Automatisk udsugningstilstand' lyser nu mindre klart. Udsugningsenheden kan nu indstilles manuelt.





9.3 Tænd udsugningsenheden manuelt

1. Tryk på udsugningstasten.
- Displayet for udsugningsenheden lyser.

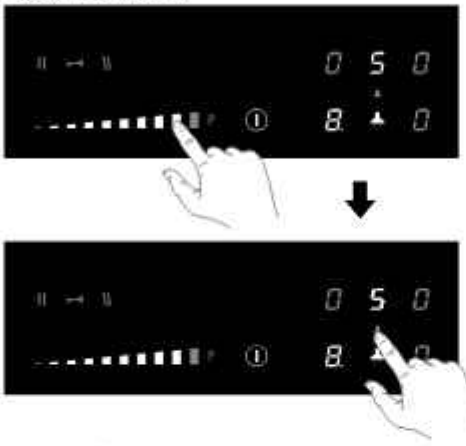
2. Indstil udsugningens hastighedsniveau inden for 3 sekunder ved at røre ved skydekontrollen (1 til 9).
- Udsugningsenheden tændes med den indstillede udsugningshastighed.
- Indstil et højere eller lavere niveau med skydekontrollen.



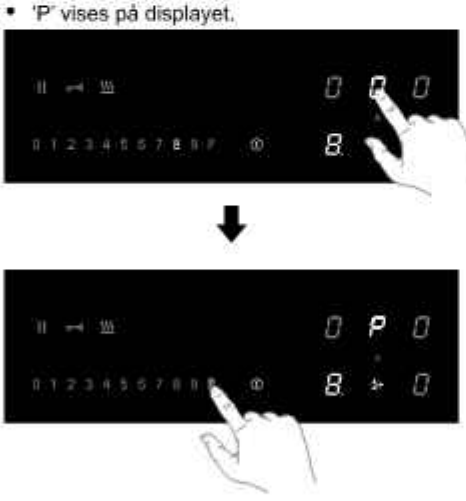


9.4 Boost

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand' for at slukke for automatisk udsugningstilstand.



3. Tryk på udsugningstasten.
- Displayet for udsugningsenheden lyser.
4. Tryk på niveau P for at vælge boost'.
- Udsugningsenheden tændes ved hastighedsniveau P (boost).
- 'P' vises på displayet.

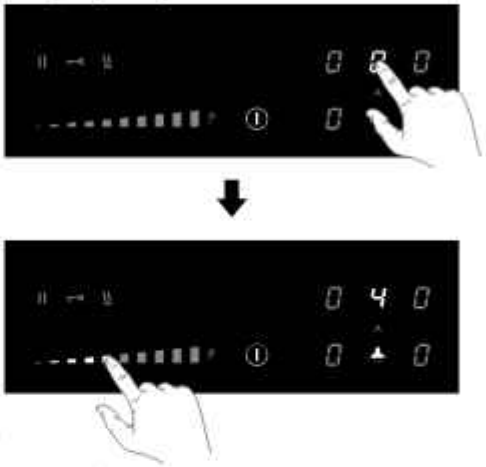


9.5 Indstil et antal minutters forsinkelse

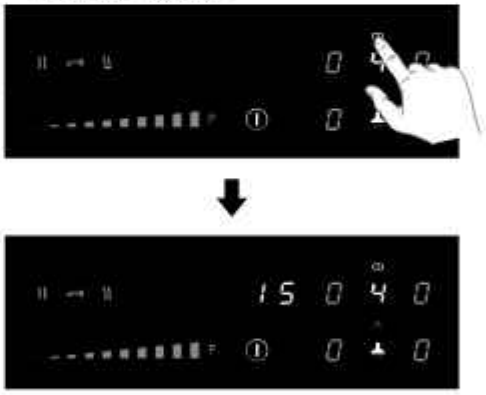
Brug denne funktion til at slukke for udsugningsenheden med en forsinkelse på nogle minutter.

⚠ Den automatiske udsugningstilstand skal være slået fra.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på udsugningstasten, og indstil et udsugningshastighedsniveau.



3. Tryk på timerdisplayet.
- Timersymbolet for udsugningsenheden lyser klart.
4. Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede forsinkelsestid.
- Nedtællingen starter automatisk.
- Udsugningsenheden slukker efter det indstillede tidspunkt.



9.6 Mætning af fedtfilteret

Efter 100 driftstimer lyser fedtfiltersymbolet. Det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af fedtfilteret (se 'Vedligeholdelse/rengøring af gitter og filtre'). Indikatoren for fedtfiltermætning er altid aktiveret.

9.7 Mætning af lugtfilteret

Som standard deaktiveres indikatoren for lugtfiltermætning (når udsugningen kører i kanaltilstand).
Aktivér indikatoren for lugtfiltermætning, hvis udsugningsenheden er installeret som recirkulationsanvendelse.
Efter 200 driftstimer vises et blinkende 'C' på udsugningsenhedens display. Det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af lugtfilteret.

Aktivering af indikatoren for lugtfiltermætning

1. Tryk på udsugningstasten.
2. Tryk igen på udsugningstasten, og hold den nede i 5 sekunder.

- Lugtfiltersymbolet 'C' lyser intenst i 1 sekund.
- Nu lyser symbolet 'C' på displayet, når det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af lugtfilteret.

Deaktivering af indikatoren for lugtfiltermætning

1. Tryk på udsugningstasten.
2. Tryk igen på udsugningstasten, og hold den nede i 5 sekunder.

- Lugtfiltersymbolet 'C' blinker to gange.

9.8 Nulstil hukommelsen for indikatoren for filtermætning

Nulstil hukommelsen efter udskiftning af fedtfilteret og/eller lugtfilteret.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand', og hold den nede i 5 sekunder.

- Fedtfiltersymbolet eller lugtfiltersymbolet slukkes, og hukommelsen begynder at tælle igen.

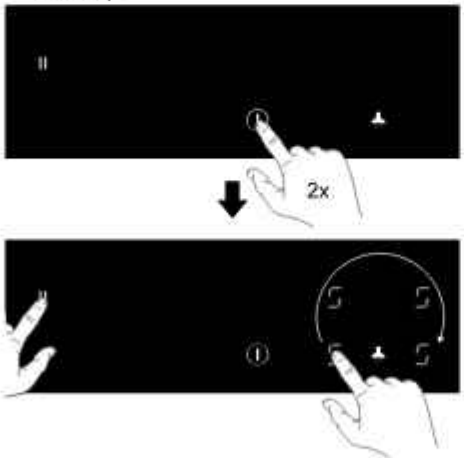
10. BRUGERMENU

Brugermenuen gør det muligt for brugeren at indstille signalerne på kogepladen efter behov. Dette gælder både lyd (tone og lydstyrke) og visuelle signaler.

1. Tryk på tænd/sluk-tasten to gange inden for tre sekunder.

- Pausetasten blinker.

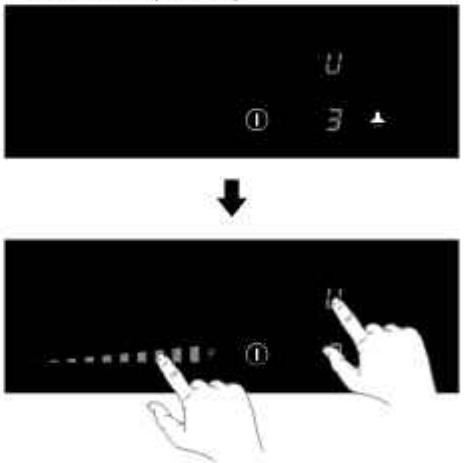
2. Tryk på pausetasten, og hold den nede.
3. Tryk derefter på hver kogezonetast i urets retning (start med kogezonetasten forrest til venstre).



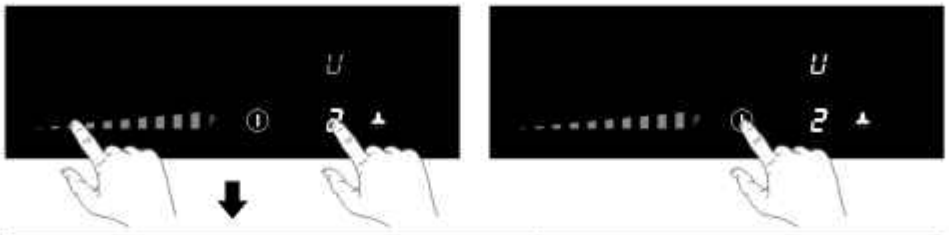
4. Slip pausetasten.

- 'U' blinker skiftevis med et tal mellem '0' på kogezonens display bagest til venstre.
- Konfigurationsværdien vises på kogezonens display foran til venstre.

5. Tryk på kogezonetasten bagest til venstre, og vælg det korrekte nummer på menukoden (se tabel).



6. Tryk på kogezonetasten forrest til venstre, og vælg den korrekte værdi (se tabel).
7. Bekræftelse Indstillingen. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.



Menukode	Beskrivelse	Konfigurationsværdi
U2	Lydstyrketastlyd	0 - 1 - 2 - 3
U3	Lydstyrkealarmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Display for belysningsniveau	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedtællingsanimation (til eller fra)	0 - 1
U6	Gryderegistrering (til eller fra)	0 - 1
U7	Timer til nedtælling af lydsignal	0 - 1 - 2

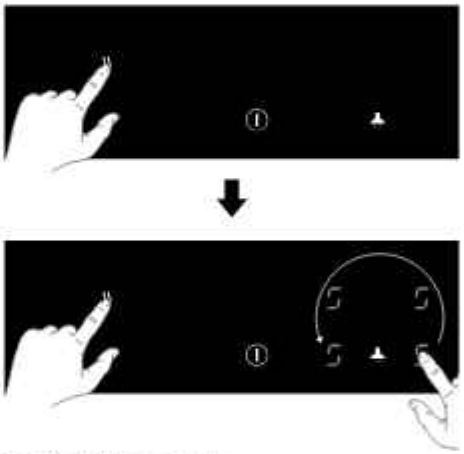
11. EFFEKTBEGRÆNSER

⚠ Indstilling af effektbegrænseren må kun udføres af en autoriseret og kvalificeret installatør. Læs sikkerhedsforskrifterne og installationsvejledningen omhyggeligt.

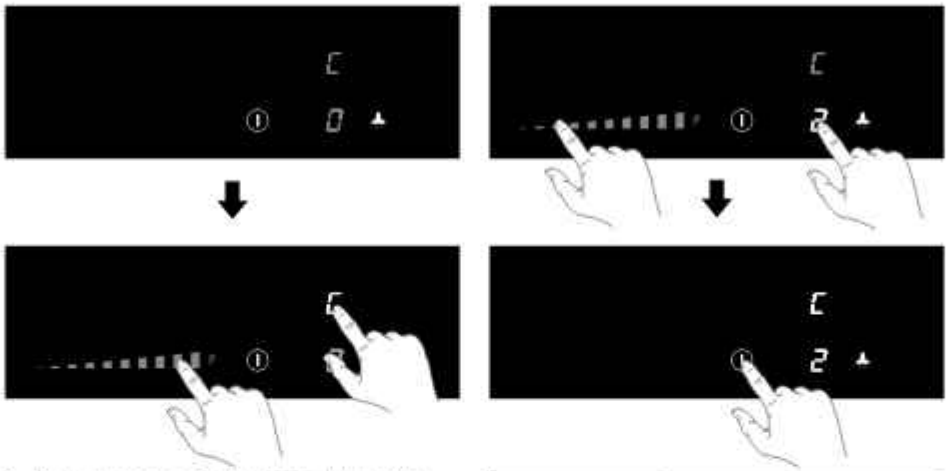
Kogepladen er udstyret med en effektbegrænser. Hvis den samlede mængde strøm til betjening af kogezoner overstiger den maksimalt tilgængelige mængde strøm, reduceres effekten automatisk. Displayet for den kogezone, der reduceres i effekt, blinker først. Niveauet reduceres derefter automatisk til den højest tilgængelige effekt.

- Begrænseren er indstillet til 7400W fra fabrikken, men det kan ændres til 2800W, 3500W eller 4500W.

Konfiguration af effektbegrænser
Sørg for, at der ikke er gryder eller pander på kogepladen, før du starter.
1. Tag apparatet ud af hovedstrømforsyningen ved at tage stikket ud af stikkontakten, fjerne sikringen
eller slukke for strømafbryderen.
2. Tilslut apparatet til strømforsyningen igen.
- Hold varm-tasten blinker.
- **Udfør følgende trin inden for 2 minutter efter, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen igen.**
- **Sørg for, at alle kogezoner er slukket.**
3. Tryk på hold varm-tasten, og hold den nede.
4. Tryk derefter på hver kogezonetast modsat urets retning (start med kogezonetasten forrest til højre).



5. Slip hold varm-tasten.
- 'C' blinker skiftevis med '0' på kogezonens display bagest til venstre.
- Konfigurationsværdien vises på kogezonens display foran til venstre.
6. Tryk på kogezonetasten bagest til venstre, og vælg '8' ved hjælp af skydekontrollen.
- 'C' blinker skiftevis med '8' på kogezonens display bagest til venstre.



7. Tryk på kogezonetasten forrest til venstre, og vælg den ønskede effektbegrænsning med skydekontrollen (se tabel).
8. Tryk derefter på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil alle displaysegmenter forsvinder.

- Kogepladen er nu klar til brug med den valgte effektbegrænser aktiv.

Indstilling af skydekontrollen	Indstilling af effektbegrænseren
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

12.1 Rengøring

Daglig rengøring

- Selvom noget er kogt over, kan det ikke brænde fast, men det anbefales at rengøre kogepladen straks efter brug.
- Til den daglige rengøring er det bedst at bruge et mildt rengøringsmiddel og en fugtig klud.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.

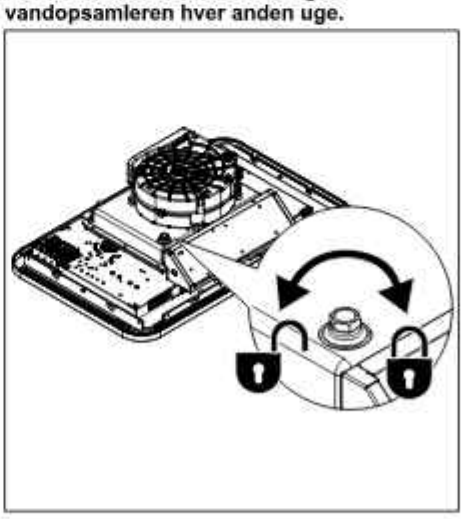
Genstridige pletter

- Hårdnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandringe og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalspor (opstår når gryder skubbes hen over pladen) er ofte vanskelige at fjerne. Der kan bruges særlige midler til dette.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Smeltet plastik og sukker fjernes også bedst med en glasskraber.

⚠ Brug aldrig skuremidler. De laver ridser, hvor der kan samle sig kalk og snavs. Brug ikke skarpe genstande, for eksempel ståluld og skuresvampe.

12.2 Vandbeholder

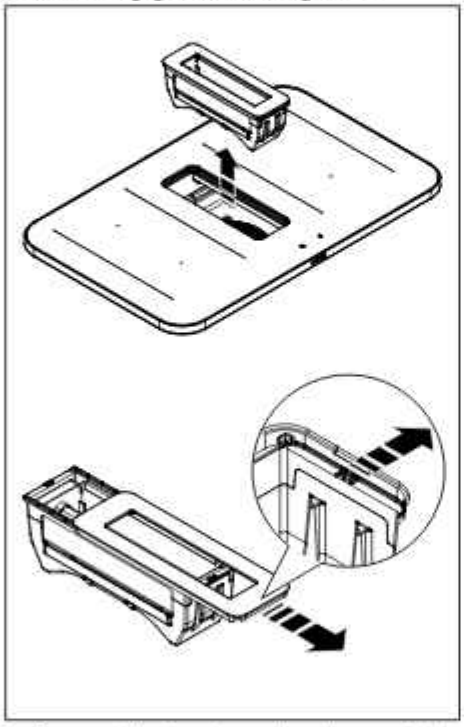
Det anbefales at kontrollere og tømme vandopsamleren hver anden uge.



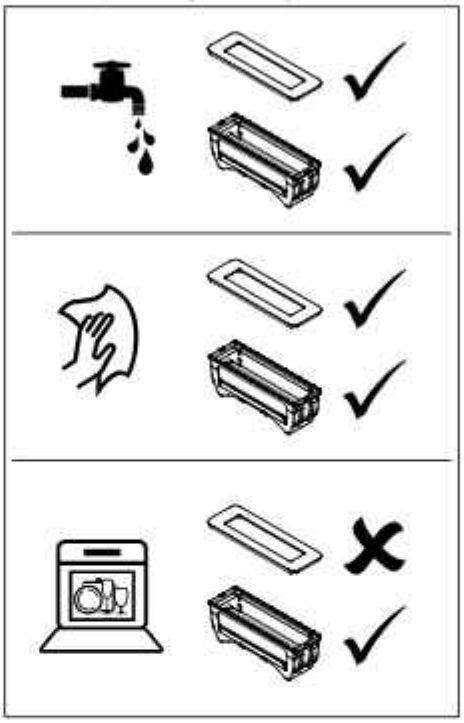


12.3 Rengøring af gitter og filtre

1. Fjern gitteret med filteret fra udsugningsindtaget.
2. Skub forsigtigt fedtfilteret af gitteret.



- Rengør gitteret med varmt vand og neutral sæbe uden at bruge slibesvampe (brug ikke rengøringsmidler!). Støbejernsristen må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Rengør fedtfilteret, når det er i brug, mindst en gang om ugen (eller når systemet til angivelse af filtermætning angiver, at det er nødvendigt). Dette vil opretholde en god ydeevne af udsugningen og forhindre en potentiel brandfare forårsaget af for stor ophobning af fedt.
- Rengør fedtfilteret med milde rengøringsmidler, helst i hånden eller i opvaskemaskinen, som skal indstilles til en lav temperatur og en kort cyklus.



Lugtfilter (brug recirkulation)

⚠ **ADVARSEL!**

Filteret kan eller kan ikke regenereres afhængigt af typen. Se den folder, der fulgte med filteret.

13. FEJLFINDING

⚠ **ADVARSEL!**
Bemærker man en revne i glaspladen (uanset hvor lille), skal man straks slukke for kogepladen og afbryde strømforsyningen (tag stikket ud af stikkontakten). Kontakt derefter serviceafdelingen.

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenunder, eller besøg hjemmeside for yderligere oplysninger.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet lyser, når kogepladen aktiveres første gang.	Dette er en standard-opstartsrutine.	Normal funktion.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Afkøling af kogepladen.	Normal funktion.
De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt.	Opvarmning af nyt apparat.	Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
Gryder laver lyde ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.	Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.
Du har tændt for en kogezone, men displayet viser **u**.	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade eller har en for lille diameter.	Brug passende gryder.
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Tryk på venstre eller højre timertast for at stoppe alarmen.
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontrollér sikringen eller afbryderen i hfi-relæet (ved apparat uden stik).
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Kogepladen er blevet forkert tilsluttet.	Kontrollér den elektriske tilslutning.
Der vises et **L** på displayet.	Børnesikringen er aktiveret.	Se kapitlet 'Betjening af kogepladen/børnelåsen'.
C vises på udsugningsenhedens display.	Mætning af lugtfilteret.	Det er nødvendigt at udføre vedligeholdelse af lugtfilteret (se 'Vedligeholdelse/rengøring af gitter og filtre').
Displayet viser **Er03.**	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
	Du har trykket på to eller flere taster samtidigt.	Betjen ikke mere end én tast ad gangen.
ER21 vises på displayet.	Overophedning.	Lad kogepladen køle af.
Displayet viser **E2.**	Overtemperatur på induktionselementet. Der kan være blevet brugt tomt køkkengrej.	Opvarm ikke tomt køkkengrej.
E3 vises på displayet.	Forkert gryde.	Brug passende gryder.

Displayet viser **E8.**	Fejl i udsugningsenheden. Udsugningsenheden kan være blokeret.	Fjern eventuelle tilstopninger, og rengør udsugningsenheden.
Andre fejlkoder		Kontakt serviceafdelingen.

14. TEKNISKE OPLYSNINGER

14.1 Tekniske data

Kogeplade			
		Enhed	Værdi
Produkttype			Indbygget
Dimensioner	Bredde	mm	600/750/830
	Dybde	mm	510/520
	Højde	mm	230
Spænding/frekvens		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Effekt		W	7620
Vægt		Kg	21
Emhætte			
Luftstrøm maks.* – installation af udsugning		m^3/h	450
Støj maks.* – installation af udsugning		dBA	63
Udsugningsenhedens effekt		W	220

* Maksimal hastighed (boost undtaget)

14.2 Oplysninger i henhold (EU) 66/2014

Mål iflg EN60350-2

Kogepladetype	Induktions-kogefelt
Antallet af kogezoner og/eller -områder	4
Opvarmningsteknologi	Induktionskogezoner og -kogeområder
For ikke-cirkulære kogezoner eller -områder: længde og bredde af nyttigt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område i mm	210 x 190 mm
Energiforbrug per elkogezone eller -område beregnet per kg ($EC_{elkogning}$) i Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug, beregnet pr. kg ($EC_{elektrisk\ kogeplade}$) i Wh/kg	181

15. MILJØHENSYN

Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt bæredygtige materialer til fremstilling af dette apparat. Dette apparat skal bortskaffes på en ansvarlig måde, når det ikke længere kan bruges. Rådfør dig med de lokale myndigheder for yderlige oplysninger om, hvordan dette gøres.

Apparatets emballage kan genbruges. Følgende materialer er blevet anvendt:

- karton;
- polyætylen film (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårdt skum).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.

Dette produkt er mærket med en overkrydset skraldespandsymbol for at minde dig om forpligtigelsen til at bortskaffe husholdningselapparater separat. Det betyder, at apparatet ikke må smides ud med køkkenaffaldet, når det ikke længere kan bruges. Apparatet skal bringes til en særlig kommunal indsamlingsfacilitet eller til en forhandler, der yder denne service.

Separat behandling af husholdningsapparater forhindrer eventuel negativ påvirkning af miljø og folkesundhed, der ellers kunne opstå som følge af ukorrekt bortskafning. Det sikrer, at de materialer, som apparatet består af, kan genindvindes for at opnå betydelige besparelser inden for energi og råmaterialer.

Overensstemmelseserklæring

CE UK CA

Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, ordrer og vedtægter, såvel som de krav, og GB regler der er angivet i de refererede standarder.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

⚠ VAROITUS!
LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ SE TULEVAA TARKISTA VARTEN!

1.1 Yleistä

Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat turvallisuusohjeiden ja varoitusten laiminlyönnistä. Virheellisistä liitännöistä, asennuksesta tai käytöstä aiheutuvat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

⚠ KUUMA PINTA!
Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulisi pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ PALOVAARA!

- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.
- VAROITUS: rasvan tai öljyn paistaminen keittolevyllä ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä. Kytke sen sijaan laite pois päältä ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

HUOM!
VAROITUS! Ruoanvalmistusprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä ruoanvalmistusprosessia täytyy valvoa koko ajan.

⚠ VAROITUS!
Käytä vain liesisuojia, jotka ovat laitteen valmistajan suunnittelemia tai laitteen valmistajan ohjeistuksen mukaisia tai jotka ovat integroituna laitteeseen. Sopimattomien liesisuojien käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.

- Jos laitteen alapuolella on kaappi (katso asennusohjeita) eikä välipohjaa ole asennettu, kaapissa ei saa säilyttää helposti syttyviä esineitä/materiaaleja. Varmista, että

keittotason alaosan ja laatikon sisällön välissä on riittävä muutaman senttimetrin mittainen väli.

- Keittolevy on tarkoitettu vain ruoan valmistamiseen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä keittotasolla. Muutoin tölkit räjähtävät kerääntyvän paineen vuoksi. Tämä voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai palovammoja.
- Älä koskaan peitä laitetta kankaalla tai muulla peitteellä. Jos laite on edelleen kuuma tai toiminnassa, on olemassa tulipalovaara.
- Älä käytä laitetta työtasona. Laite voi kytkeytyä tahattomasti päälle tai olla edelleen kuuma, jolloin esineet voivat sulaa, kuumentua tai syttyä tuleen.
- Älä käytä laitetta alle 5 °C lämpötiloissa.
- Laitetta ei saa sijoittaa tai käyttää ulkotiloissa.
- Keittotason ensimmäisen käyttökerran aikana siitä lähtee "uutuuden hajua".
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Älä koskaan avaa laitteen ulkokuorta.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen. Puhdista laite vain sammutettuna. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.
- Keraaminen taso on erittäin vahva, mutta ei rikkoutumaton. Se voi rikkoutua esimerkiksi silloin, jos sen päälle putoaa maustepurkki tai jokin terävä työväline.
- Jos poistat vikaantuneen laitteen käytöstä, suosittelemme katkaisemaan virtajohdon sen jälkeen, kun olet irrottanut sen pistorasiasta. Vie laite asianmukaiseen kierrätyspisteeseen.

⚠ VAROITUS!
VAROITUS: Jos pinta on haljennut, katkaise laitteesta virta sähköiskun välttämiseksi.
Keraaminen lasilevy on rikki

- Sulje kaikki polttimet ja sähköiset lämmityselementit välittömästi ja eristä laite virransyötöstä.
- Älä koske laitteen pintaa.
- Älä käytä laitetta.

⚠ VAROITUS!
Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvalliseksi käyttämiseksi ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen yllä tai takana olevissa kaapeissa.
- Keittoalueet/poltinkupit kuumenevat käytön aikana ja jäävät kuumiksi joksikin aikaa pois päältä kytkennän jälkeen. Pidä pienet lapset kaukana keittotasosta käytön aikana ja välittömästi sen jälkeen.

1.2 Induktioliesi integroidulla liesituulettimella

- Älä aseta metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumeta.
- Keittoprosessi kytkeytyy automaattisesti pois päältä, heti kun keittoastia siirretään pois keittotasolta. Ota tavaksi kytkeä keittoalue tai keittotaso käsin pois päältä, jotta vältät laitteen tahattoman päällekytkeytymisen.
- Kytke keittoelementti pois päältä säätimillä, äläkä luota astiatunnistimeen.
- Huomaa, että jos keittotasoa käytetään korkealla tehotasolla, kuumennusaika on erittäin lyhyt. Älä jätä keittotasoa ilman valvontaa, jos käytät korkeaa tehotasoa.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä esineet, jotka ovat herkkiä magneettikentille (luottokortit, pankkikortit, levyt, kellot jne.) etäällä liedestä. Sydämentahdistimella varustetun henkilön on suositeltavaa ensin ottaa yhteyttä

lääkäriin.

- Älä koskaan käytä alumiinifoliota kypsennykseen äläkä koskaan aseta alumiiniin pakattuja tuotteita keittotasolle. Alumiini sulaisi ja vahingoittaisi laitetta peruuttamattomasti.

⚠ VAROITUS!
Hengenvaara; myrkyttymisvaara palokaasujen imeytymisestä takaisin.

- Älä koskaan käytä laitetta ilmapoistoon käyttäessäsi liettä, joka kuluttaa huoneen ilmaa, ellei huoneen tuuletus ole riittävä. Keittolaitteet, jotka kuluttavat huoneen ilmaa (Kuten kaasulla, öljyllä, puulla tai).
- Järjestä aina riittävä tuuletus!
- Kun höyrynpoistoa käytetään samanaikaisesti muulla kuin sähköenergialla käytettävien laitteiden kanssa, huoneen alipaine ei saa olla yli 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Paikallisia ilmanpoistoa koskevia määräyksiä on noudatettava.

⚠ SÄHKÖISKU!
Vältä sähköiskun vaara; varmista, että laite on sammutettu ennen laitteen puhdistamista.

- Älä käytä höyrynpoistoa, jos rasvasuodatinta ei ole asennettu oikein!
- Jos uppopaistat ruokaa öljyssä, valvo kypsentämistä jatkuvasti estääksesi kuuman rasvan syttymisen.
- Puhdista suodattimet ajoissa.
- Noudata käyttöohjeessa olevia rasva- ja/tai hiilisuodattimien puhdistus- ja vaihto-ohjeita.

⚠ PALOVAARA!

- Metallisien rasvasuodattimien rasvapinttymät voivat aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan liekitä kypsennysalueella, kun höyrynpoisto kytketty päälle. Korkeat liekit voivat aiheuttaa tulipalon. Käytä laitetta aina metallisen rasvasuodattimen kanssa. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti.

- Ylikuumentunut rasva tai öljy voi sytyttää tulipalon. Valvo aina rasvan tai öljyn kuumentamista. Älä koskaan yritä sammuttaa liekkejä vedellä, vaan käytä aina sammutuspeitettä, kantta tai peltiä.

2. TURVAOHJEET

2.1 Asennus

⚠ **VAROITUS!**

Tämän laitteen saa kytkeä vain rekisteröity asentaja.

Jos turvaohjeita ja varoituksia ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa aiheutuneista vahingoista.

- Tämän laitteen saa kytkeä vain rekisteröity asentaja.
- Varmista ennen asennusta, että paikalliset jakeluolosuhteet (jännite, taajuus, kaasun laatu ja kaasun paine) ja laitteen säätö ovat yhteensopivat.
- Jännite, taajuus, teho, kaasutyyppi ja maa, johon laite on suunniteltu, on ilmoitettu laitteen tyyppikilvessä.
- Tarkista laite kuljetusvaurioiden varalta. Vaurioitunutta laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan.
- Laitetta ympäröivien seinien ja työtason on oltava lämmönkestäviä vähintään 105 °C:n lämpötilaan asti.
- Työtason, johon keittotaso asennetaan, on oltava tasainen.
- Liesituulettimet ja muut ruoanvalmistuksessa syntyviä höyryjä poistavat laitteet voivat vaikuttaa kaasua tai muuta polttoainetta polttavien laitteiden (myös muissa huoneissa olevien) turvalliseen toimintaan palamiskaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat mahdollisesti aiheuttaa hiilimonoksidimyrkytyksen. Kun liesituuletin tai muu höyrynpoistin on asennettu, pätevän henkilön on testattava savukaasujen poistolla varustettujen laitteiden toiminta sen varmistamiseksi, että palamiskaasut eivät virtaa takaisin.

2.2 Sähköliitäntä

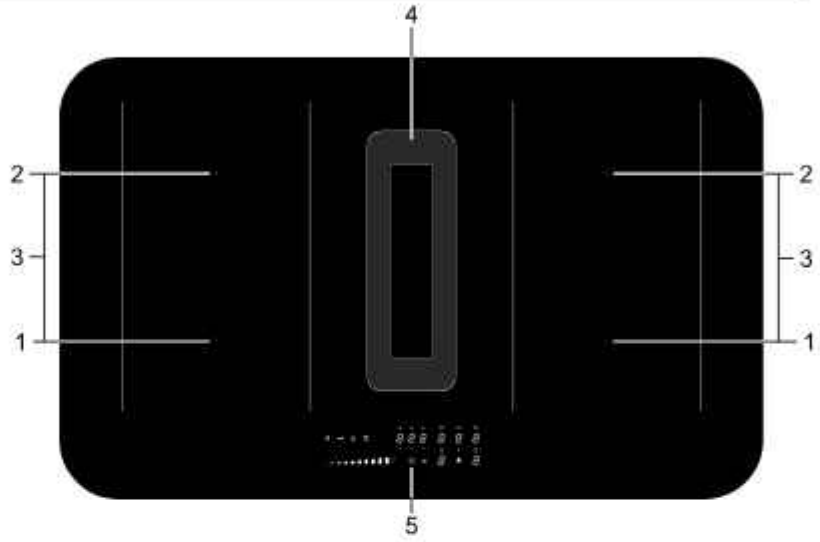
⚠ **SÄHKÖISKU!**

Tämä laite on maadoitettava.

- Sähköliitännän on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen.
- Tarkista I-luokan laitteiden osalta, että kotisi sähköjärjestelmässä on asianmukainen maadoitus.
- Pistorasian ja pistokkeen on oltava aina saatavilla.
- Jos kiinteää laitetta ei ole varustettu syöttöjohdolla ja pistotulpalla tai muulla irrotuslaitteella sähköverkosta, jonka kaikki navat on erotettu kosketuksesta ja joka mahdollistaa täydellisen irrotuksen ylijännitekategorian III olosuhteissa, irrotuslaite on liitettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti. Tämä koskee myös laitteita, joissa on syöttöjohto ja pistotulppa, kun pistotulppaan ei pääse käsiksi laitteen asennuksen jälkeen. Tämä vaatimus täyttyy käyttämällä kiinteään johdotukseen asennettua moninapaista kytkintä, jonka koskettimien väli on vähintään 3 mm.
- Syöttöjohdon on roikutettava vapaasti, eikä sitä saa viedä laatikon läpi.
- Käytä liitäntää varten hyväksyttyä kaapelia, jonka kaapelin halkaisija on liitäntään sopiva. Kaapelikotelon on oltava kumia (mieluiten tyyppiä H05V2V2 tai H07V2V2).
- Varmista ennen laitteen kytkemistä, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkkosi jännitettä.
- Liitäntä on sovitettava virran ja sulakkeiden mukaan.
- Laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan monipistokesovittimen tai jatkojohdon kautta, koska laitteen turvallista käyttöä ei voida taata.
- Asennuksen jälkeen sähkövirtaa johtavat osat ja eristetyt osat on suojattava kosketukselta.
- ⚠ **VAROITUS!**

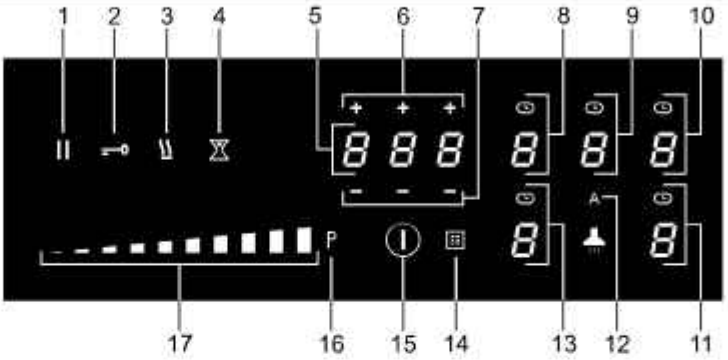
  Jos asennuksessa ei käytetä ruuveja tai kiinnikkeitä asennusohjeissa kuvatulla tavalla, seurauksena voi olla sähköisku.

3. KUVAUS



1. Keittoalueet edessä 210 x 190 mm / 2.1 kW (tehotoiminto 3.0 kW)
2. Keittoalueet takana 210 x 190 mm / 2.1 kW (tehotoiminto 3.0 kW)
3. Yhdistetyt keittoalueet 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Höyrynpoisto
5. Ohjauspaneeli

4. OHJAUSPANEELI



1. Keskeytyspainike
2. Lukkonäppäin
3. Lämpimänäpitotoiminnon näppäin
4. Minuuttimuistutinnäppäin
5. Ajastinnäyttö
6. Ajastimen plusnäppäin
7. Ajastimen miinusnäppäin
8. Vasemman takakeittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
9. Höyrynpoistonäppäin (höyrynpoistoyksikön näyttö) ja ajastinsymboli
10. Oikean takakeittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
11. Oikean etukeittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
12. Automaattisen höyrynpoistotilan näppäin
    Automaattinen tila on oletusarvoisesti käytössä. Kun jokin keittoalue on valittu ja jokin tehotaso (> 2) on asetettu, höyrynpoisto käynnistyy automaattisesti ja asettaa tarvittavan höyrynpoistotason.
13. Vasemman etukeittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
14. Rasvasuodattimen symboli
15. Virtanäppäin
16. Keittoalueen ja höyrynpoiston tehotoiminnon näppäin
17. Liukusäädin (asennot 0–9):
    keittoalueen ja höyrynpoiston arvon asettamista varten

5. NÄYTÖSSÄ NÄKYVÄT MERKINNÄT

Keittoalueen näyttö

	Tehotaso: 1 = alhainen taso / 9 = korkea taso.
	Tehotoiminto käytössä.
	Keittoalueella ei ole (sopivaa) keittoastiaa (keittoastian tunnistuksen symboli).
	Jälkilämmön merkkivalo: Keittotason jokaiselle keittoalueelle on jälkilämmön merkkivalo, Niiden avulla näytetään, mitkä keittoalueet ovat kuumia keittoalueen sammuttamisen jälkeen. Vaikka keittotaso on sammutettu, merkkivalo palaa niin kauan kuin keittoalue on kuuma! Älä koske kyseisiä keittoalueita, kun tämä merkkivalo palaa. **Vaara! Palovammojen riski.**
	Lapsilukko on käytössä.
	Automaattinen lämmitystoiminto käytössä.
	Lämpimänäpitotoiminto käytössä.
	Taukotoiminto käytössä.
	Yhdistetyt Multizone Induction -keittoalueet käytössä.

Höyrynpoistoyksikön näyttö

	Höyrynpoiston nopeustaso: 1 = alhainen taso / 8 = korkea taso.
	Tehotoiminto käytössä.
	Hajusuodattimen likaisuuden ilmaisin.

Ajastinnäyttö



Ajastinta ei ole asetettu.



Ajastin on asetettu (1 tunti ja 25 minuuttia).

6. TURVALLISUUTTA

⚠ Lue turvallisuusohjeet ennen käyttöä.

6.1 Turvallinen lämpötila

Keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka jäähdyttää elektronisia komponentteja ruoanvalmistuksen aikana. Puhallin voi olla päällä jonkin aikaa vielä ruoanvalmistuksen päättymisen jälkeen. Induktiokeittotasossa on myös ylikuumenemissuoja, joka suojaa elektronisia komponentteja vaurioilta. Suoja toimii useilla tavoilla. Kun keittoalueen lämpötila nousee hyvin korkeaksi, tehoa vähennetään automaattisesti. Jos tämä ei riitä, keittoalueen tehoa vähennetään edelleen, kunnes turvamekanismit sammuttavat keittoalueen kokonaan. Kun keittotaso on jäähtynyt, sen kokonaisteho on jälleen käytettävissä.

6.2 Keittoajan rajoitin

⚠ Ruoanvalmistusajan rajoitin on keittotason turvatoiminto. Se aktivoituu, jos keittotaso jää päälle. Valitusta asetuksesta riippuen ruoanlaittoaikaa rajoitetaan seuraavasti:

Tehotaso	Suurin käyttöaika (tunteina, minuutteina)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (tehotoiminto)	5 min (vaihtuu sitten takaisin tasolle 9)

6.3 Tehonhallinta

Kaksi peräkkäin olevaa keittoaluetta vaikuttavat toisiinsa. Kun molemmat keittoalueet ovat käytössä samaan aikaan, teho jakautuu automaattisesti niiden välille. Kun tehotoiminto on valittu, toisen keittoalueen asetus laskee hieman. Jos toisen keittoalueen tehoasetus on käytössä ja haluat asettaa toisen keittoalueen asetukselle 9, tehotoimintoa käyttävän keittoalueen asetus laskee automaattisesti. Automaattinen lämmitystoiminto poistuu käytöstä.

7. ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

7.1 Kosketusnäppäinten ja liukusäätimien käyttö

Aseta sormenpää tasaisesti säätimen päälle parhaiden tulosten saavuttamiseksi. Kosketusanturit reagoivat vain kevyeen painallukseen sormenpäällä. Älä paina painikkeita muilla esineillä.

7.2 Induktion äänet

Tikitys

Tämä ääni voi johtua alemmasta tehotasosta tai automaattisesta keittoastian tunnistuksesta.

Keittoastiat pitävät ääntä

Keittoastiat saattavat pitää hieman ääntä ruoanlaiton aikana. Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastiaan virtaava energia. Tämä on normaalia tiettyjen keittoastioiden

osalta, etenkin korkeilla asetuksilla. Tämä ei vahingoita keittoastioita eikä keittotasoa.

Tuuletin pitää ääntä
Elektroniikan käyttöiän ja suorituskyvyn parantamiseksi laitteessa on puhaltimet. Laitteen käytön aikana puhallin jäähdyttää laitetta ja siitä kuuluu hurisevaa ääntä. Puhallin on päällä vielä useita minuutteja sen jälkeen, kun keittotaso on sammutettu.

7.3 Induktiokeittotasolle tarkoitetut keittoastiat

Induktiokeittotaso vaatii laadultaan erityiset keittoastiat.
Kaasukeittotasolla käytettyjä keittoastioita ei voi enää käyttää induktiokeittotasolla.
Käytä ainoastaan keittoastioita, jotka sopivat sähkö- ja induktiokeittotasolle ja joissa on:

- vähintään 2,25 mm paksu pohja;
- tasainen pohja.

⚠ Ole varovainen emalisten teräspannujen kanssa! Emali voi lohjeta (emali irtoaa teräksestä), jos käynnistät keittotason käyttämällä suurta asetusta keittoastian ollessa (liian) kuiva. Keittoastian pohja voi lämmin, esimerkiksi ylikuumenemisen vuoksi. Kuumenna emaloidut astiat hitaasti.

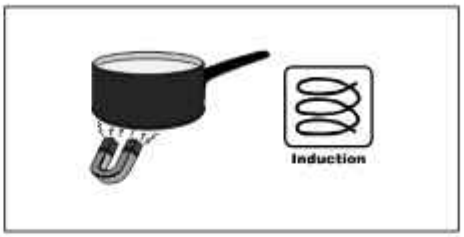
⚠ Älä koskaan käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen. Ontto tai pyöreä pohja voi vaikuttaa ylikuumenemissuojan toimintaan ja aiheuttaa laitteen liiallisen kuumenemisen. Tämä voi johtaa lasipinnan halkeamiseen ja keittoastian pohjan sulamiseen. Sopimattomien keittoastioiden käytöstä tai kuivaksi keittämisestä aiheutuvat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

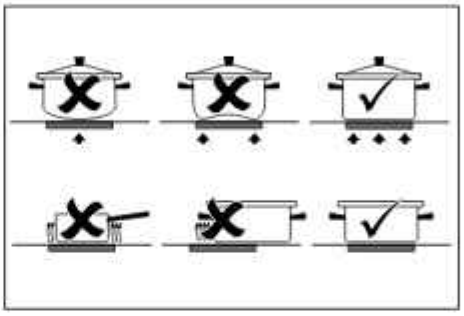
Astian halkaisija
Keittoastian vähimmäishalkaisija keittoaluetta kohden on:

- Ø 160 mm: astian vähimmäishalkaisija 90 mm.
- Ø 200 mm: astian vähimmäishalkaisija 110 mm.
- Bridge Induction -keittoalue: keittoastian vähimmäishalkaisija 110 mm.

Parhaat tulokset saadaan käyttämällä keittoastiaa, jonka halkaisija on sama kuin keittoalueen. Jos keittoastia on liian pieni, alue ei toimi.

Yhdistetyillä Bridge Induction -keittoalueilla käytettävän keittoastian halkaisijan on oltava vähintään 230 mm.





7.4 Keittoastian tunnistus

- Keittoastian havaitseva järjestelmä havaitsee automaattisesti keittoalueelle asetetun keittoastian.
  Tämän keittoalueen näytön valo palaa voimakkaampana ja piste lakkaa vilkkumasta.
- Jos keittotaso ei havaitse (rautapitoista) keittoastiaa sen jälkeen, kun keittoastia on asetettu keittoalueelle, keittoastian havaitsemisen symboli vilkkuu näytössä. 20 sekunnin kuluttua keittoalueen virta katkeaa.

7.5 Tehotasot

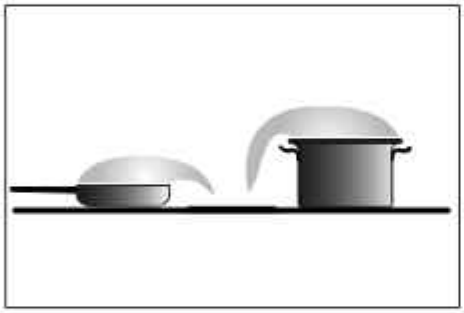
Keittoalueilla on 9 tasoa sekä tehotoimintotaso (P). Aseta tehotaso koskettamalla liukusäädintä sormella ja liu'uttamalla sormea liukusäätimen päällä. Kun liu'utat sormea liukusäätimen päällä, tehotason asetus vaihtuu. Kun siirrät sormea oikealle, taso nousee. Kun siirrät sormea vasemmalle, taso laskee. Kun otat sormen pois liukusäätimeltä, keittoalue alkaa toimia asetetulla tasolla.

Tehotoiminto

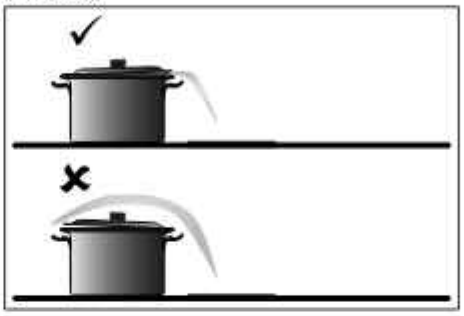
- Tehotoimintoa käyttämällä voit valmistaa ruokaa korkeimmalla tehotasoilla lyhyen aikaa (enintään 5 minuuttia). Tehotoiminnon enimmäiskäyttöajan jälkeen tehotaso laskee asetukseen 9.
- Tehotoiminto ei ole käytettävissä, kun Bridge Induction -keittoalueet on yhdistetty!

7.6 Downdraft-liesituuletintoiminnon käyttö





Keittoastian päällä kannattaa pitää kansi ruoanlaiton aikana hajujen vähentämiseksi ja energiankulutuksen alentamiseksi. Halutessasi voit parhaan mahdollisen höyrynpoiston varmistamiseksi asettaa kannen keittoastian päälle kulmassa niin, että höyrynpoistopuolella on aukko.

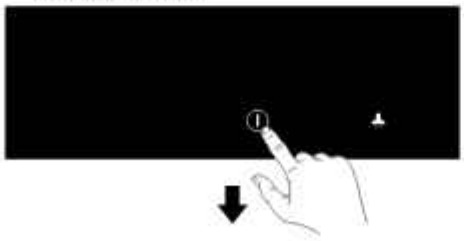


8. KEITTOTASON KÄYTTÖ

⚠ Lue luku "Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa" erittäin huolellisesti ennen ruoanlaiton aloittamista keittotason väärän käytön estämiseksi.

8.1 Käytön valmistelu

1. Kosketa virtanäppäintä ja pidä sitä painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.
- Kaikki näytöt syttyvät ja induktiokeittotaso on valmiustilassa.
- Keittoalueiden ja höyrynpoistoyksikön tehotaso on nolla.



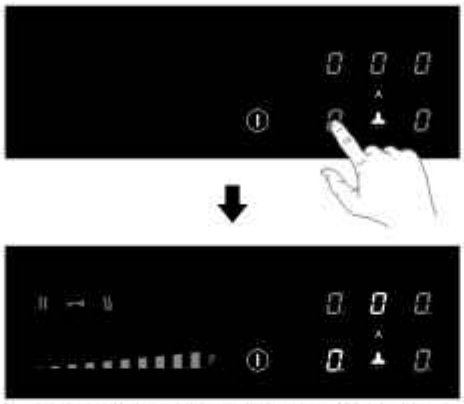


Jos keittotasoa ei käytetä 20 sekunnin sisällä, sen virta katkeaa automaattisesti.

2. Aseta keittoalueelle sopiva keittoastia.
- Keittoalue havaitsee keittoastian automaattisesti. Tämän keittoalueen näytön valo palaa voimakkaampana ja piste lakkaa vilkkumasta.

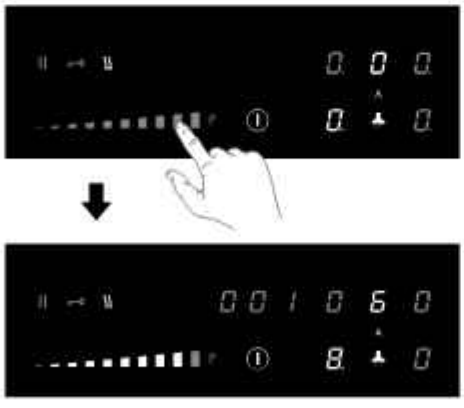
Kun piste ei vilku, keittoalue on valittuna ja tehotaso voidaan asettaa.

3. Vasteajan kuluttua tai ruoanvalmistuksen aikana voit aktivoida keittoalueen valitsemalla manuaalisesti haluamasi keittoalueen näytön.



4. Aseta tehotaso liukusäätimellä 10 sekunnin kuluessa.

- Keittoalue käynnistyy asetetulla tehotasolla.
- Höyrynpoistoyksikkö käynnistyy automaattisesti asennosta 3 alkaen. Höyrynpoistoyksikön voi käynnistää manuaalisesti asennoissa 1 ja 2.
- Höyrynpoistoyksikkö käynnistyy automaattisesti tarvittavalla höyrynpoiston nopeudella. Automaattinen höyrynpoistotila on oletusarvoisesti käytössä.
- Voit asettaa korkeamman tai alhaisemman tason liukusäätimellä.
- Kosketa automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä, jos haluat poistaa automaattisen höyrynpoistotilan käytöstä. Tämän jälkeen voit halutessasi asettaa höyrynpoiston manuaalisesti. Katso luku "Höyrynpoistomoduulin käyttäminen".
- 10 sekunnin kuluttua liukusäädin sammuu ja ruoanvalmistusajan laskuri häviää näkyvistä.



8.2 Tehotoiminto

Voit käyttää tehotoimintoa ruoanvalmistuksessa enintään 5 minuuttia korkeimmalla tehotasolla. Voit käyttää tehotoimintoa enintään kahdella keittoalueella rinnakkain samanaikaisesti.

1. Valitse tehotoiminto koskettamalla tehotasoa P.

- Näytössä näkyy 'P'.
- Tehotoiminnon enimmäisajan jälkeen teho laskee tasolle 9.

8.3 Keittoastian tunnistuksen symboli

Kun keittoastian tunnistuksen symboli tulee näkyviin:



- et ole asettanut keittoastiaa oikealle keittoalueelle;
- käyttämäsi keittoastia ei ole sopiva induktiokeittotasolle;
- keittoastia on liian pieni tai se ei ole kunnolla keittoalueen keskellä.
- Keittoalue ei toimi, ellei keittoalueella ole sopivaa keittoastiaa.

8.4 Ruoanvalmistuksen lopettaminen

1. Katkaise keittoalueen virta asettamalla tehotasoksi 0.
2. Katkaise induktiokeittotason virta koskettamalla virtanäppäintä.

⚠ Symboli **H** tulee näkyviin sen keittoalueen näytössä, joka on liian kuuma kosketettavaksi. Symboli häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Voit käyttää sitä myös energiaa säästävänä toimintona: jos haluat lämmittää muita keittoastioita, voit käyttää yhä kuumana olevaa keittoaluetta.

8.5 Automaattisen lämmitystoiminnon käynnistäminen

Tämä toiminto asettaa keittoalueen korkeimmalle tehotasolle, jotta keittoastia saadaan nopeasti haluttuun lämpötilaan. Tietyn ajan kuluttua tehotaso palaa määritetylle tasolle. Tämä toiminto on käytettävissä tehotasoilla 1–8.

Tehotaso	Lämmitysaika (sekuntia)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ei saatavilla
P	ei saatavilla

1. Kytke keittotason virta ja valitse haluamasi keittoalue.
2. Kosketa liukusäädintä ja pidä sitä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan halutulla tasolla (1–8).

- Näytössä näkyy vuorotellen kirjain A sekä valittu tehotaso. Kun automaattinen lämmitysaika on kulunut, keittoalue siirtyy automaattisesti valitulle tehotasolle, joka tulee pysyvästi näkyviin näytössä.

3. Voit lopettaa automaattisen lämmitystoiminnon valitsemalla keittoalueen ja koskettamalla liukusäädintä.

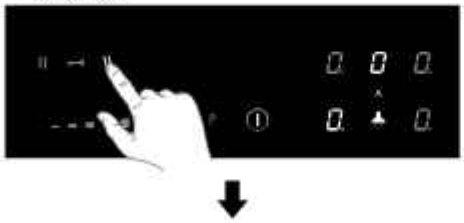
8.6 Lämpimänäpitotoiminnon käynnistäminen

1. Kytke keittotason virta ja aseta keittoalueelle sopiva keittoastia.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen keittoaluenäppäintä.

- Valitun keittoalueen '0' syttyy palamaan kirkkaana ja kuuluu yksi äänimerkki.

3. Kosketa lämpimänäpitotoiminnon näppäintä.

- Lämpimänäpitotoiminnon symboli "u" tulee näkyviin näytössä. Lämpimänäpitotoiminto on valittu.





4. Aseta tehotasoksi '0' tai kosketa lämpimänäpitotoiminnon näppäintä, jos haluat poistaa lämpimänäpitotoiminnon käytöstä.

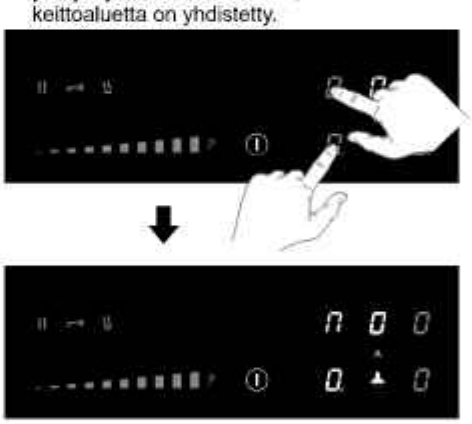
8.7 Multizone Induction -keittoalueiden yhdistäminen

Kaksi Multizone Induction -keittoaluetta voidaan yhdistää toisiinsa. Siten saadaan aikaan yksi suuri keittoalue, jolloin esimerkiksi grillaustasoa tai kalapannua voidaan käyttää samalla tehotasolla. Keittoastian on oltava riittävän iso, jotta se peittää etu- ja takakeittoalueen keskustat (vähintään 23 cm).

Multizone Induction -keittoalueiden yhdistäminen

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa samanaikaisesti vasemmanpuoleisten keittoalueiden näppäimiä.

- Takakeittoalueen näytössä näkyy yhteyssymboli merkiksi siitä, että kaksi keittoaluetta on yhdistetty.



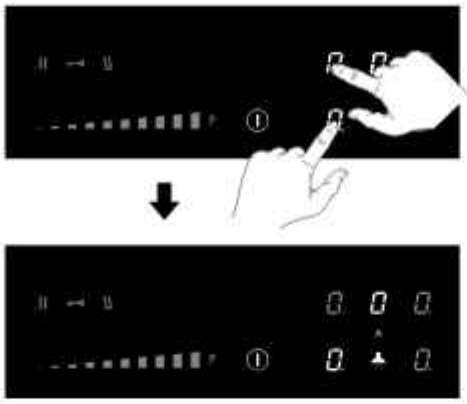
3. Aseta tehotaso koskettamalla liukusäädintä.

- Etukeittoalueen näytössä näkyy tehotaso.

Multizone Induction -keittoalueiden yhteyden katkaiseminen

1. Kosketa yhdistettyjen keittoalueiden keittoaluenäppäimiä samanaikaisesti.

- Yhteyssymboli häviää takakeittoalueen näytöstä.

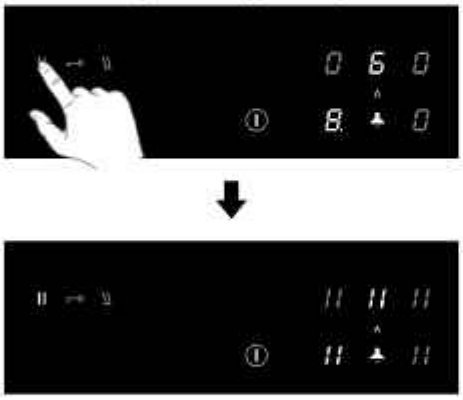


8.8 Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen

Tämä toiminto keskeyttää ruoanvalmistuksen tilapäisesti (enintään 10 minuutin ajaksi). Myös ajastimet pysähtyvät.

1. Kosketa taukonäppäintä vähintään 1 sekunnin ajan.

- Kaikissa näytöissä näkyy taukosymboli.



2. Jatka ruoanvalmistusta koskettamalla taukonäppäintä vähintään 1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu.
3. Kosketa mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin sisällä, niin ruoanvalmistus jatkuu.

- Keittotaso sammuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua, jos taukotoimintoa ei sillä välin poisteta käytöstä.

Recall-toiminto

Jos keittotaso sammutettiin vahingossa virtanäppäimellä, kaikki asetukset voidaan palauttaa palautustoiminnolla.

1. Kosketa virtanäppäintä uudelleen 5 sekunnin sisällä.

- Taukonäppäin vilkkuu.

2. Kosketa taukonäppäintä 6 sekunnin sisällä.

- Edelliset asetukset ovat jälleen käytössä.

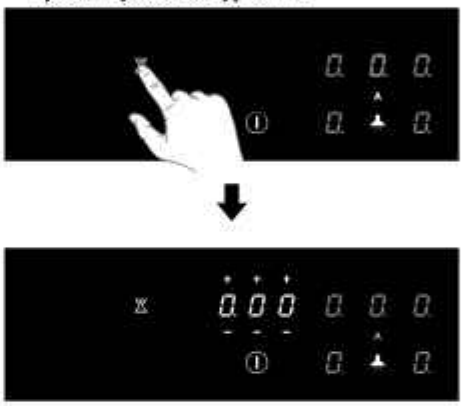
8.9 Minuuttimuistuttimen käyttö

Minuuttimuistutin ei ole yhteydessä mihinkään keittoalueeseen. Minuuttimuistutin ei sammuta keittoaluetta.

Keittotason virta on kytketty, eikä minkään keittoalueen tehotasoa ole asetettu.

1. Käynnistä minuuttimuistutin koskettamalla minuuttimuistutinnäppäintä.

- Ajastinnäytössä näkyy '0.00'.



2. Aseta haluamasi aika näppäimellä '+' tai '-' (1 minuutista 9 tuntiin ja 59 minuuttiin).

- Ajastinnäytössä tunnit näkyvät vasemmalla puolella ja minuutit tuntien oikealla puolella.
- Kun aika on asetettu, ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- Ajastinnäytössä näkyy jäljellä oleva aika.
- Viimeiset 10 minuuttia näkyvät minuutteina ja sekunteina.
- Kun asetettu aika on kulunut, ajastin vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.

3. Sammuta äänimerkki koskettamalla ajastinnäyttöä.

- Äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Jos haluat sammuttaa minuuttimuistuttimen ennen kuin aika on kulunut loppuun, kosketa ajastinnäyttöä ja aseta sitten aika arvoon '0,00' koskettamalla näppäintä '-'.

8.10 Keittiöajastimen käyttö

Keittiöajastin on kytketty keittoalueeseen. Kun asetettu aika on kulunut, keittoalue sammuu automaattisesti.
Keittotason virta on kytketty ja vähintään yhden keittoalueen tehotaso on asetettu.
1. Kosketa haluamasi keittoalueen keittoaluenäppäintä.
2. Kosketa ajastinnäyttöä.
- Käytössä olevan keittiöajastimen ajastinsymboli syttyy palamaan kirkkaana.



3. Aseta haluamasi aika näppäimellä "+" tai "-" (1 minuutista 9 tuntiin ja 59 minuuttiin).
- Ajastinnäytössä tunnit näkyvät vasemmalla puolella ja minuutit tuntien oikealla puolella.
- Kun aika on asetettu, ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin ja ajastinsymboli vilkkuu hitaasti.
- Ajastinnäytössä näkyy jäljellä oleva aika.
- Viimeiset 10 minuuttia näkyvät minuutteina ja sekunteina.
- Valittu keittoalue sammuu automaattisesti, kun asetettu aika on kulunut loppuun.
- Kun asetettu aika on kulunut, ajastin vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.

4. Sammuta äänimerkki koskettamalla ajastinnäyttöä.
- Äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Kaikilla keittoalueilla voi olla keittiöajastin asetettuna. Näytössä näkyy aina sen keittoalueen aika, jolla on lyhin aika jäljellä.

Esiasetetun ruoanvalmistusajan muuttaminen

Ruoanvalmistusaikaa voidaan muuttaa milloin tahansa käytön aikana.
1. Kosketa asiaankuuluvan keittoalueen näppäintä.
2. Kosketa ajastinnäyttöä.
3. Muuta aikaa näppäimellä '+' tai '-'.

Jäljellä olevan ruoanvalmistusajan tarkistaminen

1. Kosketa keittoaluenäppäintä ja valitse keittoalue, jonka jäljellä olevan ajan haluat nähdä.
- Keittiöajastimeen yhdistetyn keittoalueen näytön yläpuolella näkyy vilkkuva ajastinsymboli.
- Ajastin näyttää valitun keittoalueen jäljellä olevan ajan.
- Ajastimen ajan viimeisen 10 minuutin aikana jäljellä oleva aika näkyy minuutteina ja sekunteina.

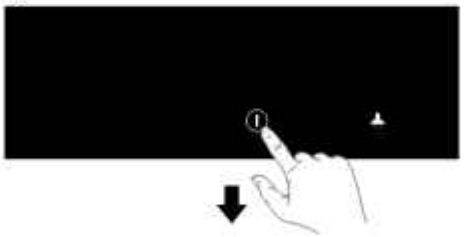
Keittiöajastimen sammuttaminen

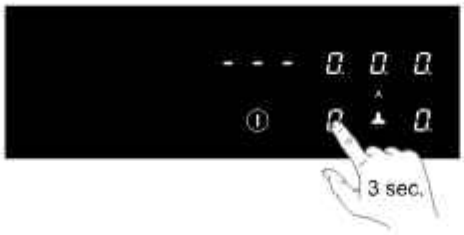
Jos haluat sammuttaa keittiöajastimen ennen asetetun ajan päättymistä:
1. Kosketa keittoaluenäppäintä ja valitse keittoalue, jonka keittiöajastimen haluat sammuttaa.
- Keittiöajastimeen yhdistetyn keittoalueen näytön yläpuolella näkyy vilkkuva ajastinsymboli.

2. Aseta ajaksi '0.00' koskettamalla näppäintä/näppäimiä '-'.
- Ajastinsymboli ei enää pala kirkkaana.

8.11 Lapsilukko

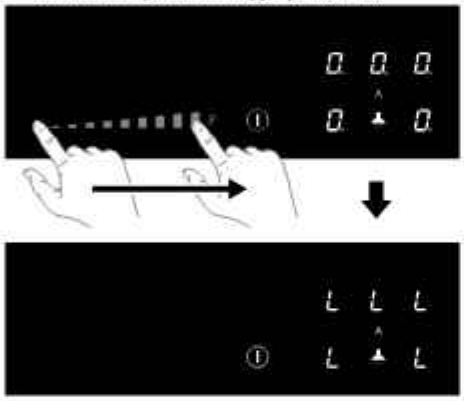
Lapsilukon aktivoimiseksi kuvatut vaiheet on suoritettava 10 sekunnin kuluessa.
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa mitä tahansa keittoalueen näppäintä ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan.





3. Vapauta sormi ja liu'uta sitä liukusäätimellä arvosta 0 arvoon 9.

- Kaikissa näytöissä näkyy symboli 'L'.

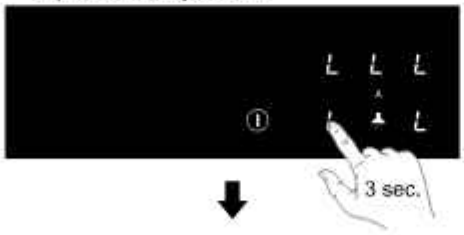


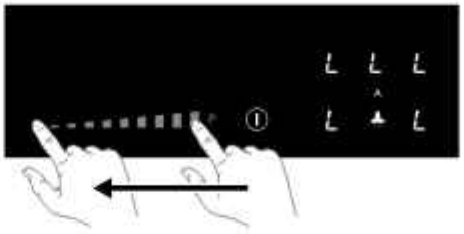
Keittotaso on nyt lukittu. Toiminto estää tahattoman käynnistämisen. 20 sekunnin kuluttua keittotaso sammuu automaattisesti.

Lapsilukon avaamista varten kuvatut vaiheet on suoritettava 10 sekunnin kuluessa.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa mitä tahansa keittoalueen näppäintä ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan.
3. Vapauta sormi ja liu'uta sitä liukusäätimellä arvosta 9 arvoon 0.

- Symboli L häviää kaikista näytöistä. Lapsilukko on nyt avattu.



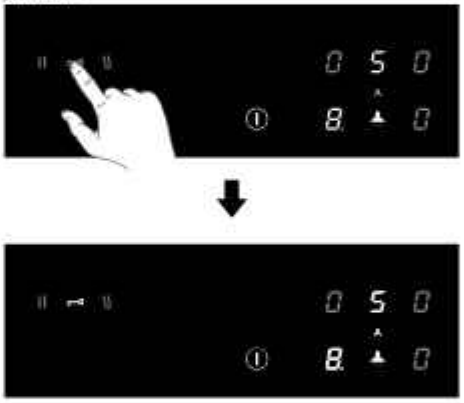


8.12 Lukitustoiminto nopeaa puhdistusta varten ruoanvalmistuksen aikana

1. Kosketa lukkonäppäintä.

- Lukkonäppäin syttyy palamaan kirkkaana. Keittotason asetukset on lukittu nopean puhdistuksen mahdollistamiseksi.

2. Sammuta toiminto koskettamalla lukkonäppäintä uudelleen nopean puhdistuksen jälkeen.



8.13 Ypsennystaulukko

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetyt ja paistetut ruoat, makkara
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Nopea lämmitys

9. HÖYRYNPOISTOMODUULIN KÄYTTÄMINEN

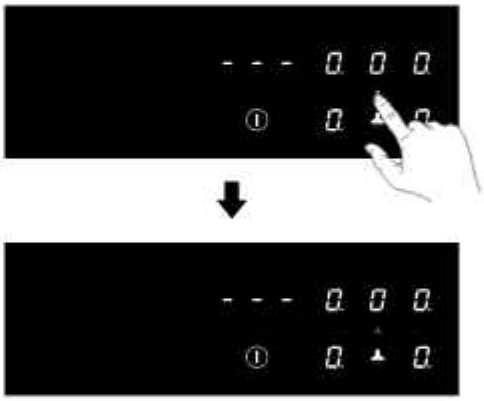
⚠ Automaattinen höyrynpoistotila on oletusarvoisesti käytössä. Näppäin syttyy palamaan kirkkaampana. Automaattisessa höyrynpoistotilassa höyrynpoiston taso säätyy automaattisesti keittoalueiden käytön mukaan.

Viivetoiminto
Jos keittotason virta katkaistaan ja keittotaso on edelleen kuuma (symboli H näkyy), höyrynpoistoyksikkö toimii seurantatilassa vielä 15 minuutin ajan.

9.1 Automaattisen höyrynpoistotilan sammuttaminen

1. Kosketa virtanäppäintä ja pidä sitä painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.
- Kaikki näytöt syttyvät ja induktiokeittotaso on valmiustilassa.
- Keittoalueiden ja höyrynpoistoyksikön tehotaso on nolla.

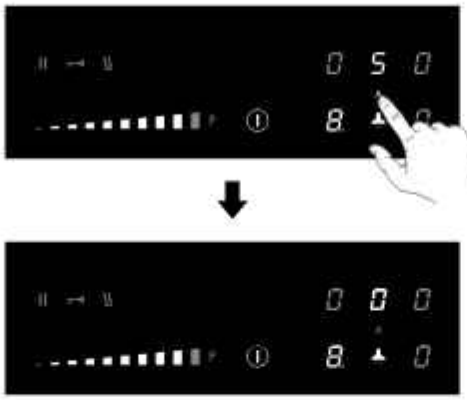
2. Kosketa automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä.
- Automaattisen höyrynpoistotilan näppäin palaa nyt himmeämpänä ja automaattinen höyrynpoistotila on pois käytöstä.



9.2 Automaattisen höyrynpoistotilan sammuttaminen ruoanvalmistuksen aikana

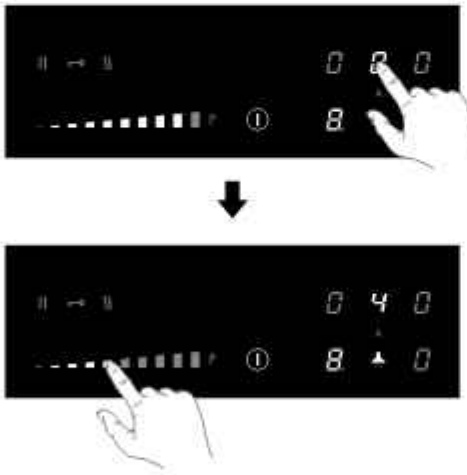
Jokin keittoalue on käytössä (tässä esimerkissä tasolla 8) ja automaattinen höyrynpoistotila on käytössä (taso 5).

1. Kosketa automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä.
- Automaattisen höyrynpoistotilan näppäin palaa nyt himmeämpänä. Höyrynpoistoyksikkö voidaan nyt asettaa manuaalisesti.



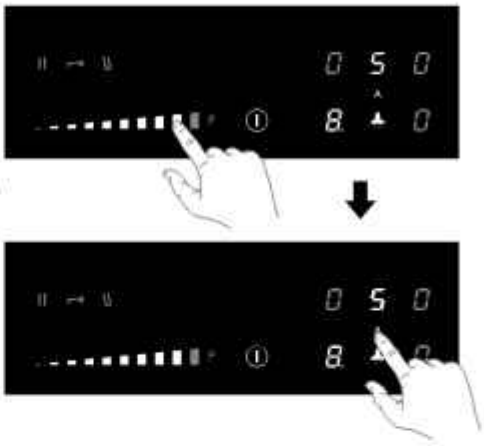
9.3 Höyrynpoistoyksikön käynnistäminen manuaalisesti

1. Kosketa höyrynpoistonäppäintä.
- Höyrynpoistoyksikön näyttö syttyy.
2. Aseta höyrynpoiston nopeuden taso 3 sekunnin sisällä koskettamalla liukusäädintä (1–9).
- Höyrynpoistoyksikkö käynnistyy asetetulla höyrynpoiston nopeudella.
- Voit asettaa korkeamman tai alhaisemman tason liukusäätimellä.

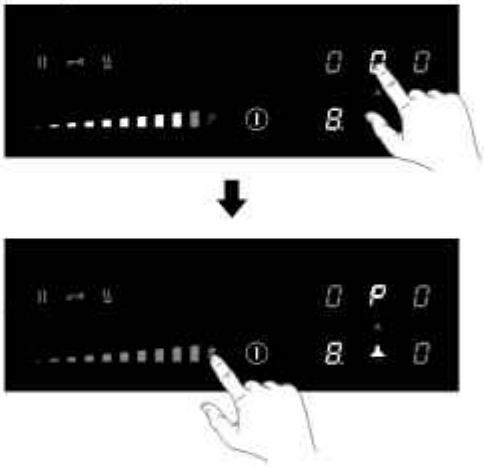


9.4 Tehotoiminto

1. Kytke keittotason virta.
2. Sammuta automaattinen höyrynpoistotila koskettamalla automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä.



3. Kosketa höyrynpoistonäppäintä.
- Höyrynpoistoyksikön näyttö syttyy.
4. Valitse 'tehotoiminto' koskettamalla tasoa P.
- Höyrynpoistoyksikkö käynnistyy nopeustasolla P (tehotoiminto).
- Näytössä näkyy 'P'.

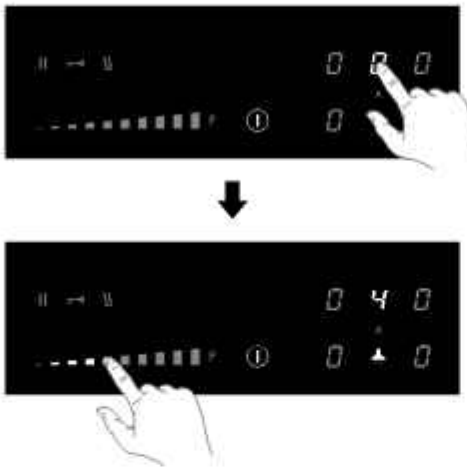


9.5 Muutaman minuutin viiveajan asettaminen

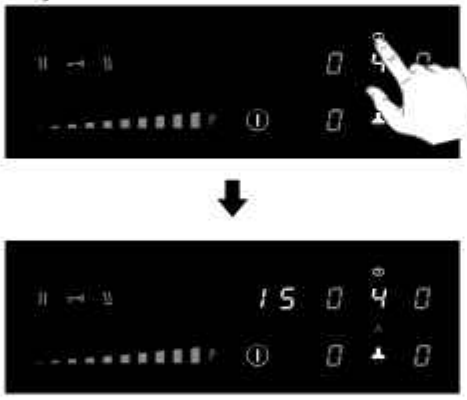
Tämän toiminnon avulla voit viivästyttää höyrynpoistoyksikön sammumista muutamalla minuutilla.

⚠ Automaattisen höyrynpoistotilan täytyy olla sammutettuna.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa höyrynpoistonäppäintä ja aseta höyrynpoiston nopeuden taso.



3. Kosketa ajastinnäyttöä.
- Höyrynpoistoyksikön ajastinsymboli syttyy palamaan kirkkaana.
4. Aseta haluttu viiveaika näppäimellä '+' tai '-'.
- Asetettu aika alkaa kulua automaattisesti.
- Höyrynpoistoyksikön virta katkeaa asetetun ajan kuluttua.



9.6 Rasvasuodattimen likaisuus ⊞

100 käyttötunnin kuluttua rasvasuodattimen symboli syttyy merkiksi siitä, että rasvasuodatin on huollettava (katso luku Huolto / Ritilän ja suodattimien puhdistaminen).
Rasvasuodattimen likaisuuden ilmaisin on aina käytössä.

9.7 Hajusuodattimen likaisuus

Hajusuodattimen likaisuuden ilmaisin on oletusarvoisesti pois käytöstä (kun höyrynpoisto on käytössä kanavoidussa tilassa). Ota hajusuodattimen likaisuuden ilmaisin käyttöön, jos höyrynpoistoyksikkö on asennettu kiertoilmakäyttöä varten.
200 käyttötunnin jälkeen höyrynpoistoyksikön näyttöön ilmestyy vilkkuva 'C' merkiksi siitä, että hajusuodatin on huollettava.

Hajusuodattimen likaisuuden ilmaisimen käyttöönotto

1. Kosketa höyrynpoistonäppäintä.
2. Kosketa jälleen höyrynpoistonäppäintä ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan.
- Hajusuodattimen symboli 'C' syttyy palamaan kirkkaana 1 sekunnin ajaksi.
- Nyt symboli 'C' palaa näytössä merkiksi siitä, että hajusuodatin on huollettava.

Hajusuodattimen likaisuuden ilmaisimen poistaminen käytöstä

1. Kosketa höyrynpoistonäppäintä.
2. Kosketa jälleen höyrynpoistonäppäintä ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan.
- Hajusuodattimen symboli 'C' vilkkuu kaksi kertaa.

9.8 Suodattimen likaisuuden ilmaisimen muistin nollaaminen

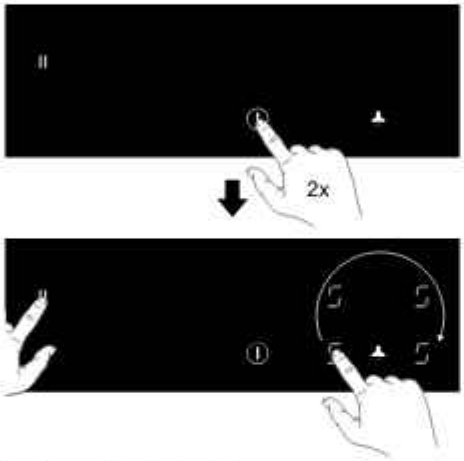
Nollaa muisti rasvasuodattimen ja/tai hajusuodattimen vaihtamisen jälkeen.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan.
- Rasvasuodattimen symboli tai hajusuodattimen symboli sammuu, ja muisti alkaa laskea alusta.

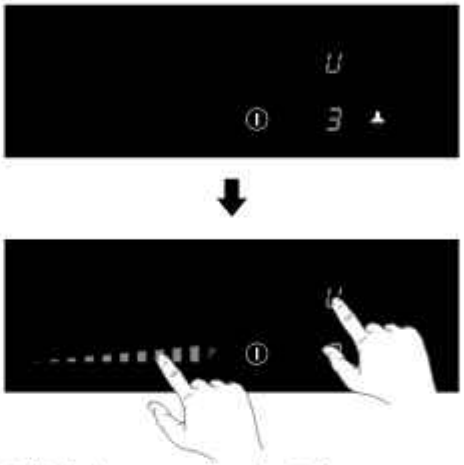
10. KÄYTTÄJÄVALIKKO

Käyttäjävalikon avulla käyttäjä voi asettaa keittotason signaalit haluamallaan tavalla. Tämä koskee sekä äänimerkkejä (ääni ja äänenvoimakkuus) että visuaalisia signaaleja.

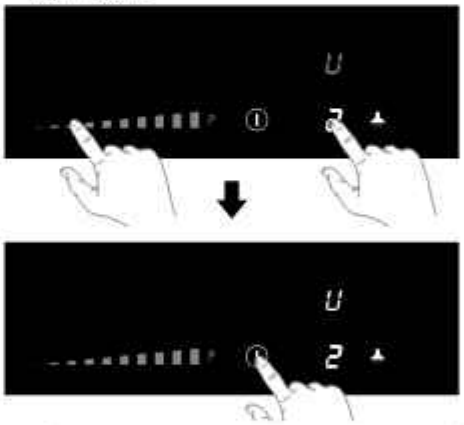
1. Kosketa virtanäppäintä kaksi kertaa kolmen sekunnin sisällä.
- Taukonäppäin vilkkuu.
2. Kosketa taukonäppäintä ja pidä sitä painettuna.
3. Kosketa sitten kutakin keittoalueen näppäintä myötäpäivään (aloita vasemmalla edessä olevasta keittoalueen näppäimestä).



4. Vapauta taukonäppäin.
- Takana vasemmalla olevassa keittoalueen näytössä vilkkuu kirjain U sekä jokin numero 2:n ja 7:n väliltä.
- Määrityksen arvo näkyy keittoalueen näytössä vasemmalla edessä.
5. Kosketa vasemmalla takana olevaa keittoalueen näppäintä ja valitse oikea valikkokoodin numero (katso taulukko).



6. Kosketa vasemmalla edessä olevaa keittoalueen näppäintä ja valitse oikea arvo (katso taulukko).
7. Vahvista asetus: kosketa virtanäppäintä ja pidä sitä painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.



Valikkokoodi	Kuvaus	Määritysarvo
U2	Näppäinäänen äänenvoimakkuus	0 - 1 - 2 - 3
U3	Äänimerkin äänenvoimakkuus	0 - 1 - 2 - 3
U4	Näytön valaistuksen taso	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Ajastimen ajan animaatio (käytössä tai pois käytöstä)	0 - 1
U6	Keittoastian tunnistus (käytössä tai pois käytöstä)	0 - 1
U7	Ajastimen äänimerkki	0 - 1 - 2

11. TEHONRAJOITIN

⚠ **Tehonrajoittimen saa asettaa vain pätevä ja valtuutettu asentaja. Lue turvallisuusmääräykset ja asennusohjeet huolellisesti.**

Keittotasossa on tehonrajoitin. Jos käytössä olevien keittoalueiden kokonaisteho ylittää suurimman
saatavana olevan tehon, teho laskee automaattisesti. Sen keittoalueen näyttö, jonka tehoa tehonrajoitin
laskee, vilkkuu ensin. Sitten taso laskee automaattisesti suurimpaan saatavana olevaan tehoon.

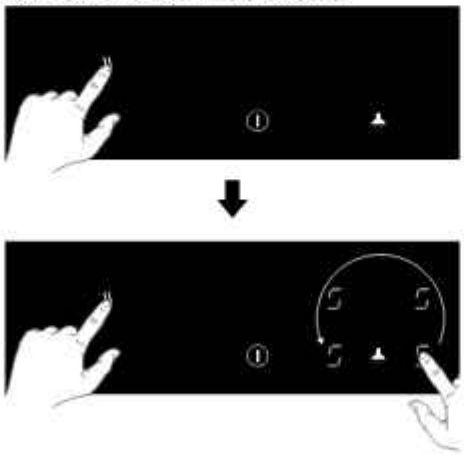
- Rajoitin on asetettu tehtaalla arvoon 7400W, mutta arvoksi voidaan vaihtaa 2800W, 3500W tai 4500W.

Tehonrajoittimen määrittäminen
Varmista ensin, ettei keittotasolla ole keittoastioita.
1. Irrota laite verkkovirrasta irrottamalla virtaliitin pistorasiasta, irrottamalla sulake tai katkaisemalla virta katkaisijasta.
2. Liitä laite takaisin verkkovirtaan.

- Lämpimänäpitotoiminnon näppäin vilkkuu.

- **Suorita seuraavassa esitetyt vaiheet 2 minuutin sisällä keittotason kytkemisestä verkkovirtaan.**
- **Varmista, että kaikkien keittoalueiden virta on katkaistu.**

3. Kosketa lämpimänäpitotoiminnon näppäintä ja pidä sitä painettuna.
4. Kosketa sitten kutakin keittoalueen näppäintä vastapäivään (aloita oikealla edessä olevasta keittoalueen näppäimestä).

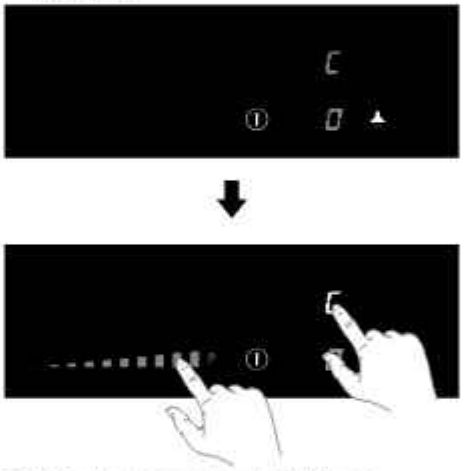


5. Vapauta lämpimänäpitotoiminnon näppäin.

- Takana vasemmalla olevassa keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen kirjain 'C' sekä numero '0'.
- Määrityksen arvo näkyy keittoalueen näytössä vasemmalla edessä.

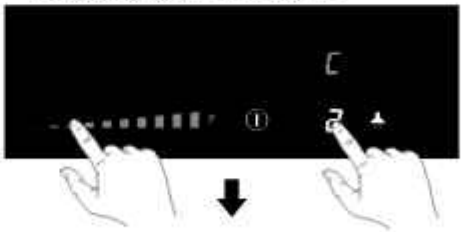
6. Kosketa takana vasemmalla olevaa keittoalueen näppäintä ja valitse liukusäätimellä '8'.

- Takana vasemmalla olevassa keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen kirjain 'C' sekä numero '8'.



7. Kosketa vasemmalla edessä olevaa keittoalueen näppäintä ja valitse haluamasi tehonrajoitus liukusäätimellä (katso taulukko).
8. Kosketa sitten virtanäppäintä ja pidä sitä painettuna, kunnes kaikki näytön segmentit häviävät.

- Keittotaso on nyt valmis käytettäväksi ja valittu tehonrajoitin on käytössä.





Liukusäätimen asetus	Tehonrajoittimen asetus
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. HOITO JA PUHDISTUS

12.1 Japuhdistus

Päivittäinen puhdistus

- Vaikka ruokajäämät eivät voi palaa lasiin kiinni, keittotason puhdistaminen välittömästi käytön jälkeen on suositeltavaa.
- Päivittäinen puhdistus on suositeltavaa tehdä kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella.
- Kuivaa talouspaperilla tai kuivalla kankaalla.

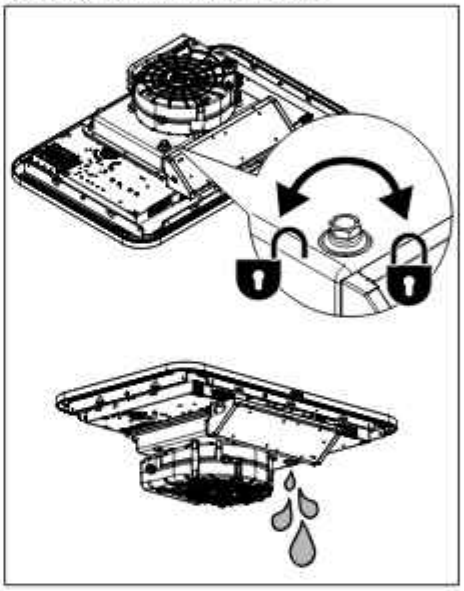
Vaikeat tahrat

- Vaikeat tahrat voidaan poistaa myös miedolla puhdistusaineella, kuten astianpesuaineella.
- Poista vesitahrat ja kalkki viinietikalla.
- Metallista tulleet jäljet (keittoastioiden liukumisen aiheuttamat) voivat olla vaikeita poistaa. Tähän on saatavilla erikoispuhdistusaineita.
- Poista ruokajäämät lasikaapimella. Sulanut muovi ja sokeri on myös paras poistaa lasikaapimella.

⚠ Älä koskaan käytä hankaavia aineita. Ne aiheuttavat naarmuja, joihin lika ja kalkkijäämät voivat kerääntyä. Älä koskaan käytä terävlä välineitä kuten teräsvillaa tai hankausvälineitä.

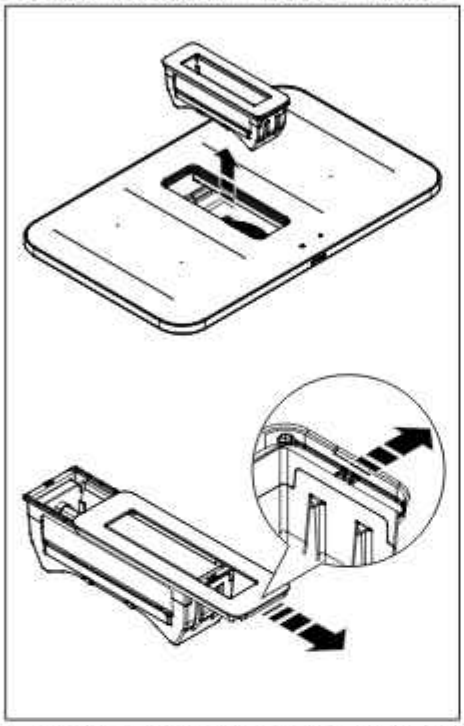
12.2 Vesisäiliö

Vedenkerääjä on suositeltavaa tarkistaa ja tyhjentää kahden viikon välein.

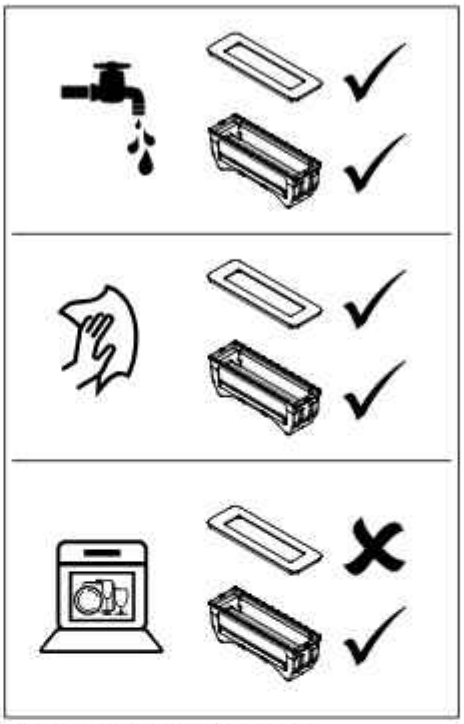


12.3 Ritilän ja suodattimien puhdistaminen

1. Irrota ritilä suodattimineen höyrynpoiston sisääntulosta.
2. Liu'uta rasvasuodatin varovasti irti ritilästä.



- Puhdista ritilä kuumalla vedellä ja neutraalilla saippualla. Älä käytä hankaavia sieniä tai puhdistusaineita! Älä pese valurautaritilää astianpesukoneessa.
- Kun rasvasuodatin on käytössä, puhdista se vähintään kerran viikossa (tai kun suodattimen likaantumisen ilmaisinjärjestelmä ilmoittaa puhdistamisen tarpeesta). Puhdistaminen säilyttää liesituulettimen hyvän suorituskyvyn ja estää rasvan liiallisesta kertymisestä mahdollisesti aiheutuvan palovaaran.
- Puhdista rasvasuodatin käyttämällä mietoja puhdistusaineita ja mieluiten käsin. Jos peset rasvasuodattimen astianpesukoneessa, käytä alhaista lämpötilaa ja lyhyttä pesuohjelmaa.



Hajusuodatin (kierrätyskäyttö)

⚠ VAROITUS!

Tyypistä riippuen suodatin voidaan tai ei voida regeneroida. Tutustu suodattimen mukana toimitettuun esitteeseen.

13. VIANETSINTÄ

⚠ **VAROITUS!**
Jos huomaat lasilevyssä halkeaman (vaikka kuinka pienen), sammuta keittolevy välittömästi ja kytke virtalähde irti (irrota pistoke pistorasiasta).
Ota yhteyttä huoltoon.

Jos kaasuliesi ei toimi oikein, se ei välttämättä tarkoita, että se on viallinen. Yritä ensin ratkaista ongelma itse tarkistamalla alla mainitut kohdat tai katsomalla lisätietoja verkkosivustolta.

Symptom	Possible cause	Solution
Näyttö syttyy, kun keittotaso käynnistetään ensimmäisen kerran.	Tämä on normaali asetusprosessi.	Normaali toiminta.
Tuuletin toimii monen minuutin ajan, kun keittotaso on kytketty pois päältä.	Keittotason jäähdytys on käynnissä.	Normal operation.
Keittotason ensimmäisten käyttö- kertojen aikana voidaan huomata hiukan hajuja.	Uusi laite kuumenee.	Tämä on normaalia ja ilmiö häviää, kun keittotasoa on käytetty muutamia kertoja. Tuuleta keittiö.
Keittoastiasta kuuluu ääniä ruoanlaiton aikana.	Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastiaan virtaava energia.	Tämä on normaalia tiettyjen keittoastioiden tapauksessa, etenkin korkeilla asetuksilla. Se ei vahingoita keittoastioita eikä keittotasoa.
Keittoalue on käynnistetty, mutta näytössä näkyy **u**.	Käyttämäsi keittoastia ei ole sopiva induktiokeittotasolle tai sen halkaisija on liian pieni.	Käytä sopivia keittoastioita.
Keittoalue sammuu äkkinäisesti ja laitteesta kuuluu äänimerkki.	Esiasetettu aika on päättynyt.	Sammuta äänimerkki koskettamalla vasemman- tai oikeanpuoleista ajastinnäppäintä.
Keittotaso ei toimi eikä näyttöön ilmesty mitään.	Virransyöttöä ei ole viallisen kaapelin tai viallisen liitännän vuoksi.	Tarkista sulakkeet tai sähkökytkin (jos pistoketta ei ole).
Sulake palaa heti kun keittotaso kytketään päälle.	Keittotaso on kytketty väärin.	Tarkista sähkökytkennät.
Näytössä näkyy **L.**	Lapsilukko on käytössä.	Katso luku 'Keittotason käyttö / Lapsilukko'.
Höyrynpoistoyksikön näytössä näkyy kirjain **C.**	Hajusuodatin on likainen.	Hajusuodatin on huollettava (katso luku Huolto / Ritilän ja suodattimien puhdistaminen).
Näytöllä lukee **Er03.**	Käyttöpaneeli on likainen tai sen päällä on vettä.	Puhdista käyttöpaneeli.
	Kahta tai useampaa näppäintä on painettu samanaikaisesti.	Käytä kerrallaan vain yhtä painiketta.
Näytössä näkyy **Er21.**	Ylikuumeneminen.	Anna keittotason jäähtyä.
Näytöllä lukee **E2.**	Induktioelementin lämpötila on liian korkea. On ehkä käytetty tyhjiä keittoastioita.	Älä lämmitä tyhjiä keittoastioita.
Näytössä näkyy **E3.**	Vääränlainen keittoastia.	Käytä sopivia keittoastioita.

Näytössä näkyy **E8.**	Höyrynpoistoyksikön toimintahäiriö. Höyrynpoistoyksikkö voi olla tukossa.	Poista mahdolliset tukokset ja puhdista höyrynpoistoyksikkö.
Muut virhekoodit.		Ota yhteyttä huoltoon.

14. TEKNISET TIEDOT

14.1 Tekniset tiedot

Keittolevy			
		Yksikkö	Arvo
Tuotteen tyyppi			Kalusteisiin asennettu
Dimensions	Leveys	mm	600/750/830
	Syvyys	mm	510/520
	Korkeus	mm	230
Jännite/taajuus		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Teho		W	7620
Paino		Kg	21
Höyrynpoisto			
Ilmavirta enintään* – poistoilma-asennus		m^3/h	450
Melu enintään* – poistoilma-asennus		dBA	63
Höyrynpoistoyksikön teho		W	220

* Enimmäisnopeudella (ilman tehotoimintoa)

14.2 Tietoa mukaan (EU) 66/2014

Mittaukset standardin EN 60350-2 mukaan

Keittotason tyyppi	induktiokeittotaso
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä	4
Lämmitystekniikka	Induktiokeittovyöhykkeet ja - keittoalueet
Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta- alan pituus ja leveys millimetreinä.	210 x 190 mm
Kunkin sähkökeittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus ($EC_{\text{sähköinen ruoanlaitto}}$) sisään Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammoina ($EC_{\text{sähköelektrinen}}$) yksikkönä Wh/kg	181

15. YMPÄRISTÖASIAT

Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen

Tämä laite on valmistettu ekologisesti kestävistä materiaaleista. Tämä laite on hävitettävä vastuullisesti sen käyttöiän päätyttyä. Pyydä hävittämistä koskevat lisätiedot paikallisilta viranomaisilta.

Laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Pakkauksessa on saatettu käyttää seuraavia materiaaleja:

- pahvi;
- polyeteenikalvo (PE);
- freoniton polystyreeni (kova PS-solumuovi).

Hävitä nämä materiaalit vastuullisesti ja voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Laitteessa on yliviivatun jäteastian kuva, joka osoittaa, että se on hävitettävä muiden kodinkoneiden tavoin erikseen. Tämä tarkoittaa, että sitä ei saa hävittää sekajätteenä sen käyttöiän päätyttyä. Toimita laite kunnalliseen kierrätyspisteeseen tai sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavalle jälleenmyyjälle.

Kodinkoneiden hävittäminen erikseen estää niiden virheellisestä hävittämisestä aiheutuvat ympäristö- ja terveyshaitat. Se mahdollistaa lisäksi niiden valmistusmateriaalien kierrättämisen, jolloin säästetään sekä luonnonvaroja että energiaa.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

CE UK CA

Vakuutamme, että tuotteemme täyttävät voimassa olevien EU:n direktiivien, päätösten ja asetusten sekä GB-määräysten sekä sovellettavissa olevien standardien vaatimukset.

NO 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

⚠ ADVARSEL!
LES NØYE OG OPPBEVAR DET FOR FREMTIDIG REFERANSE!

1.1 Generelt

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade som oppstår på grunn av mangel på å følge sikkerhetsinstruksjonene og varslene.
Skader grunnet feil kobling, bruk eller montering, eller feil bruk, vil ikke dekkes av garantien.

⚠ VARM OVERFLATE!
Dette apparatet og alle tilgjengelige deler vil er varme under bruk. Ikke berør varme deler. Hold barn yngre enn 8 år borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig rettledning.

⚠ BRANNFARE!

- ADVARSEL: Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.
- ADVARSEL: matlaging med fett eller olje på en koketopp uten rettledning kan være farlig og føre til brann.
- ALDRI prøv å slukke en brann med vann. Slå i stedet apparatet av og dekk flammene med et lokk eller brannteppe.

OBS!
FORSIGTIG! Matlaging må overvåkes. En kortsiktig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

⚠ ADVARSEL!
Bruk kun kokeplatebeskyttere som er designet av produsenten av kokeapparatet eller indikert av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som er innebygget i selve apparatet. Bruk av uegnede beskyttere kan forårsake ulykker.

- Hvis en skuff under enheten tillates (se installasjonsinstruksjonene), uten noen bunn mellom, skal ikke denne brukes til lagre svært brennbare objekter/ materialer. Pass på at det er en betraktelig klaring på noen få centimeter mellom bunnen av koketoppen og skuffenes innhold.
- Koketoppen er kun ment for forberedelse av mat.
- Dette apparatet er utelukkende designet for husholdningsbruk.
- Ikke varm opp lukkete bokser på koketoppen. Dette vil forårsake oppbygning av trykk som vil føre til a boksene eksploderer. Du kan bli skadet eller skåldet.
- Dekk aldri til apparatet med et håndkle eller lignende. Hvis apparatet fremdeles er varmt eller blir slått på, er det brannfare.
- Ikke bruk apparatet som arbeidsbenk. Apparatet kan bli slått på ved et uhell eller fortsatt være varmt, noe som betyr at objekter kan smelte, bli varme eller ta fyr.
- Ikke bruk apparatet i temperaturer under 5 °C.
- Apparatet skal ikke plasseres eller brukes utendørs.
- Når du bruker koketoppen for første gang, vil du merke en "ny lukt". Dette er normalt. Hvis kjøkkenet ventileres godt, vil denne lukten snart forsvinne.
- Apparatet er ikke tiltenkt å bli betjent ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Åpne aldri kabinettet til apparatet.
- Bruk aldri en damprengjører til å rengjøre apparatet. Apparatet skal kun rengjøres når det er slått av. Dampen i en damprengjører kan nå de strømførende delene og føre til en elektrisk kortslutning.
- Den keramiske toppen er ekstremt slitesterk, men ikke uknuselig. Hvis for eksempel en krukke eller en skarp gjenstand faller på den, kan den knuse.
- Hvis du bestemmer deg for å avslutte bruken av apparatet på grunn av en feil, anbefaler vi deg å kutte av kabelen etter at du fjerner pluggen fra stikkontakten. Ta apparatet til

din kommunes deponi.

⚠ ADVARSEL!
ADVARSEL: Slå av apparatet for å unngå elektrisk støt dersom overflaten er sprukket.

Keramisk glassplate er ødelagt

- Slå umiddelbart av alle brennere og alle elektriske varmeelementer, og isoler apparatet fra strømkilden.
- Ikke rør apparatets overflate.
- Ikke bruk apparatet.

⚠ WARNING!

Husholdninger med barn og personer med spesielle behov

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken.

- Ikke oppbevar objekter som barn kan finne interessante i skap over eller bak apparatet.
- Kokesoner/brennere varmes opp under bruk og forblir varme en liten stund etterpå. Hold små barn borte fra koketoppen under og en stund etter matlaging.

1.2 Induksjonstopp med integrert avtrekk

- Ikke sett metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppen da disse kan bli varme.
- Så snart du fjerner kjelen fra koketoppen, vil kokeprosessene automatisk slå seg av. La det bli en vanesak å slå av kokesonen eller kokeplaten manuelt for å unngå utilsiktet påslåing av apparatet.
- Slå av kokeelementet med kontrollene etter bruk og ikke stol kun på kjeledektoren.
- Husk at hvis koketoppen brukes med høye effekttrinn, vil oppvarmingstiden være veldig kort. Ikke la koketoppen stå uten tilsyn hvis du bruker høye effekttrinn.

- Hold gjenstander som er sensitive for av magnetiske felt (kredittkort, bankkort, skiver, lokke rog lignende) unna koketoppen når den er i bruk. Vi anbefaler at personer med pacemaker tar kontakt med sin kardiolog først.
- Bruk aldri aluminiumsfolie i matlagingen og plasser aldri produkter som er pakket inn i aluminium på enheten. Aluminium vil smelte og gjøre uopprettelig skade på platetoppen.

⚠ ADVARSEL!
Livsfarlig: fare for forgiftning fra innsug av forbrenningsgasser!

- Bruk aldri apparatet til å trekke ut luft når du bruker en ovn som forbruker luft i rommet, med mindre rommet er tilstrekkelig ventilert. Kokeapparater som forbruker luften i rommet (som apparater som varmes med gass, olje, ved eller kull eller varmtvannsapparater) trekker forbrenningsluft ut av rommet og bringer disse gassene til utsiden via at utløp (f.eks. en skorstein). Kombinert med en aktivert ovnshette, trekkes luften fra kjøkkenet og tilstøtende rom. Dette skaper et negativt trykk hvis det er utilstrekkelig luftforsyning. Giftige gasser fra skorsteinen eller en utløpskanal kan dermed suges tilbake inn i rommene.
- Sørg alltid for tilstrekkelig ventilasjon!
- Når ventilatorenheten og apparater som bruker annen energi enn elektrisitet er i drift samtidig, skal det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Lokale forskrifter om utslipp av luft må følges.

⚠ ELEKTRISK STØT!
Unngå faren for elektrisk støt ved å slå av apparatet før du rengjør ovnehetten.

- Ikke bruk ventilatorenheten hvis fettfilteret ikke er korrekt montert!
- For å unngå at varmt fett antennes, må du kun frityrsteke under kontinuerlig tilsyn.

- Rengjør filtrene i tide.
- Følg instruksjonene i håndboken for rengjøring eller skifte av fettfiltre og/eller kullfiltre.

⚠ BRANNFARE!

- Fettrester i metallfettfiltrene kan starte en brann. Du skal aldri flambere maten på en kokesone når ventilatoren er slått på, da de høye flammene kan forårsake brann. Du skal alltid bruke ventilatoren med metallfettfilteret, og rengjøre fettfilteret regelmessig.
- Overopphetet fett eller olje kan starte en brann. Husk å alltid overvåke oppvarming av fett og olje. Slukk aldri en brann med vann, bruk alltid brannteppe, et lokk eller en tallerken.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

⚠ **ADVARSEL!**
Dette apparatet må bare tilkobles av en autorisert installatør.

Hvis sikkerhetsinstruksjonene og advarslene ikke følges kan ikke produsenten holdes til ansvar for eventuell påfølgende skade.

- Dette apparatet må bare tilkobles av en autorisert installatør.
- Før installasjonen, sikre at lokal tilførsel av strøm og gass (spenning, frekvens, gassens egenskaper og gasstrykk) og at innstillingene av apparatet er kompatible.
- Spenningen, frekvensen, typen gass og landet apparatet er konstruert til å brukes i, vises på apparatets typeskilt.
- Kontroller at apparatet ikke er skadet under transport.Et skadet apparat må ikke tilkobles.
- Veggene og verkstedet som er rundt apparatet må være varmemotstandige opp til minst 105 °C.
- Verkstedet der sentralenheten er festet må være nivelert.
- Avtrekk og andre apparater som trekker ut kokedamp kan innvirke på sikker bruk av apparatet som brenner gass eller annet drivstoff (inkludert dem i andre rom) ved tilbakestrøm av forbrenningsgasser. Disse gassene utgjør en risiko for forgiftning av karbonmonooksid. Etter at det er installert en avtrekk eller en dampvifte, må apparater med røykgass testes av autorisert person for å sikre at forbrenningsgasser ikke strømmer tilbake.

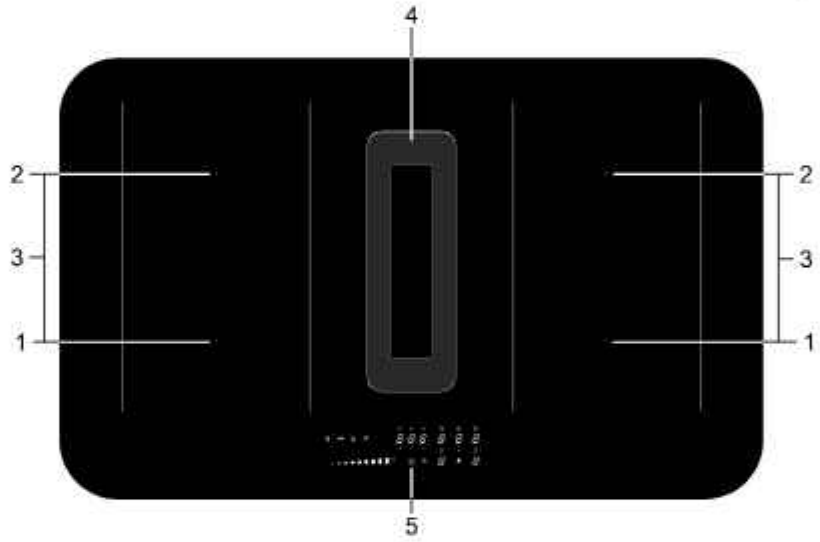
2.2 Elektrisk tilkobling

⚠ **ELEKTRISK STØT!**
Dette apparatet må jordes.

- Den elektriske tilkoblingen må være i samsvar med nasjonale og lokale forskrifter.
- For klasse I-apparater må det kontrolleres at boligens elektriske system har e riktig jording.
- Veggkontakten og støpselet må alltid være tilgjengelig.
- Hvis et stasjonært apparat ikke er utstyrt med en strømledning og et støpsel eller med en annen måte å slå av strømmen med en kontaktadskillelse i alle polene som gir en full frakobling ved overspenning kategori III-forhold, Metoden for frakobling må være en del av den faste kablingen i henhold til kablingsreglene. Dette gjelder også for apparater med strømledning og støpsel når støpselet ikke er tilgjengelig etter at apparatet er installert. Ved bruk av en omnipolar bryter med en kontaktadskillelse på minst 3 mm på den faste strømkabelen vil oppfylle dette kravet.
- Strømkabeln må henge fritt, og må ikke føres gjennom en skuff.

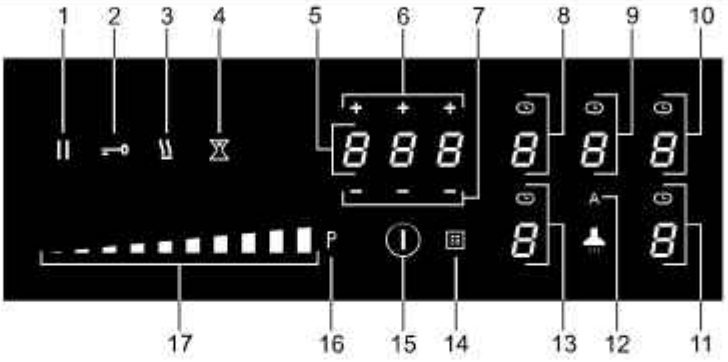
- For tilkobling, bruk en godkjent kabel med den riktige kabeldiameteren som egner seg for tilkobling. Kabelkappen må være laget av gummi (fortrinnsvis av typen H05V2V2 or H07V2V2).
- Før tilkobling må den påses at spenningen som er angitt på typeskiltet samsvarer med spenningen i strømnettet ditt.
- Tilkoblingen må være justert til strømstyrken og sikringene.
- Apparatet må ikke kobles til strømnettet via en adapter for flere støpsler eller ved bruk av skjøteledning, fordi det ikke kan sikre trygg bruk av utstyret.
- Etter installasjonen må delene som er strømførende og isolerte deler beskyttes mot kontakt.
- ⚠ **ADVARSEL!**
  Hvis ikke skruene eller festeinnretningene til installasjonen brukes som beskrevet i installasjonsinstruksjonene, kan det føre til elektrisk støt.

3. BESKRIVELSE



1. Kokesone foran 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kokesone bak 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Tilkoblede kokesoner 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Ventilator
5. Kontrollpanel

4. KONTROLLPANEL



1. Pauseknapp
2. Låseknapp
3. Hold varm-knapp
4. Nedtellingsknapp
5. Nedtellingsvisning
6. Pluss-knapp for nedtelling
7. Minus-knapp for nedtelling
8. Knapp for kokesone bak til venstre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
9. Ventilatorknapp (ventilatorvisning) og nedtellingssymbol
10. Knapp for kokesone bak til høyre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
11. Knapp for kokesone foran til høyre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
12. Knapp for automatisk ventilatormodus
    Automatisk modus aktiveres som standard. Når en kokesone og et effektnivå (>2) velges, slås ventilatoren på automatisk til nødvendig nivå.
13. Knapp for kokesone foran til venstre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
14. Fettfilter-symbol
15. Av/på-knapp
16. Boost-knapp for en kokesone og for ventilatoren
17. Glidebryter (fra 0 til 9) for:
    å velge et nivå for kokesonen og ventilatoren

5. INDIKASJONER I DISPLAYET

Kokesonedisplay

	Effektnivå: 1 = lav effekt / 9 = høy effekt.
	Boost-modus aktivert.
	Det er ikke et (egnet) kokekar på kokesonen (symbol for kokekar).
	Restvarmeindikator: Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone, slik at du kan se hvilke kokesoner som er varme etter at sonen er slått av. Så lenge kokesonen er varm, vil indikatoren fortsette å lyse selv om platetoppen er slått av! Ikke berør kokesonene når indikatoren lyser. **Advarsel! Forbrenningsfare.**
	Barnesikringen er aktivert.
	Funksjonen for automatisk oppvarming er aktivert.
	Varmholdingsfunksjonen er aktivert.
	Pausefunksjonen er aktivert.
	Tilkoblede Multizone Induction-soner er aktive.

Display for ventilator

	Ventilatorhastighet: 1 = lav hastighet / 8 = høy hastighet.
	Boost-modus aktivert.
	Indikasjon for luktfiltermetning.

Nedtellingsvisning



Nedtelling er ikke valgt.



Nedtelling er valgt (1 time og 25 minutter).

6. SIKKERHET

⚠ Les sikkerhetsanvisninger før bruk.

6.1 Temperatursikkerhet

Kokeplaten er utstyrt med en kjølevifte som kjøler ned de elektroniske komponentene under matlaging. Viften kan gå en stund selv etter at kokeprosessen er slutt. Induksjonstoppen er også utstyrt med et overopphetingsvern som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Dette vernet opererer på flere måter. Når temperaturen i kokesonen blir svært høy, reduseres kokeeffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, fortsetter kokeeffekten å gå ned, inntil sikkerhetsmekanismene slår av kokesonen fullstendig. Når koketoppen er avkjølt, vil den totale effekten igjen være tilgjengelig.

6.2 Tilberedningstid-begrenser

⚠ Kokeapparatet har en sikkerhetsfunksjon som begrenser tilberedningstiden. Den vil bli aktivert hvis du glemmer å slå av platetoppen. Avhengig av hvilke effekttrinn du har valgt, vil steketiden begrenses som følger:

Power level	Maximum operating time (in hours, minutes)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

6.3 Strømstyring

Det er to kokesoner, én foran den andre, som henger sammen. Når begge kokesonene slås på samtidig, deles effekten automatisk mellom dem. Når Boost-funksjonen aktiveres, går den andre kokesonen til en litt lavere innstilling. Hvis du bruker Boost for den ene kokesonen og setter den andre til 9, vil kokesonen med Boost automatisk gå til en lavere innstilling, og funksjonen for automatisk oppvarming deaktiveres.

7. FØR ENHETEN BRUKES FOR FØRSTE GANG

7.1 Drift av berøringstastene og sliderne

Plasser fingertuppen flatt på tasten for best mulig resultat.
Berøringssensorene reagerer bare på den lette berøringen fra en fingertupp. Ikke betjen kontrollene med andre gjenstander.

7.2 Induksjonslyder

Tikkelyd
Denne lyden kan være forårsaket av lavere effektnivåinnstillinger eller den automatiske grytedeteksjonen.

Kjelen lager lyder
Kjeler kan lage lyd under matlaging. Dette

skyldes energistrømmen fra koketoppen til kjelen. Dette er normalt for visse typer kjeler, spesielt ved høy effekt. Det er ikke skadelig for verken kjelene eller koketoppen.

Ventilator lager lyder
For å øke levetiden og ytelsen til elektronikken, er apparatet utstyrt med vifter. Under intens bruk av apparatet aktiveres viften for å kjøle ned apparatet, og du vil høre en summende lyd. Viften går fortsatt i flere minutter etter at platetoppen er slått av.

7.3 Kjeler for matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon krever en spesiell type kjele når det gjelder kvalitet.
Kjeler som allerede er brukt på gasstopp, er ikke lenger egnet til å brukes på en induksjonstopp.
Bruk kun kjeler som er egnet for matlaging med strøm og induksjon, med:

- en tykk bunn på minst 2,25 mm;
- en flat bunn.

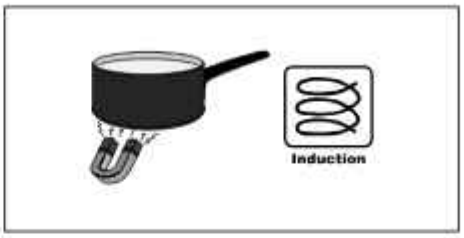
⚠ Vær forsiktig med emaljerte kjeler av tynt plateståll! Emaljen kan sprekke (emaljen løsner fra stålet) hvis du slår platetoppen på høy effekt når kjelen er (for) tørr. Bunnen av kjelen kan bli deformert - for eksempel på grunn av overoppheting.

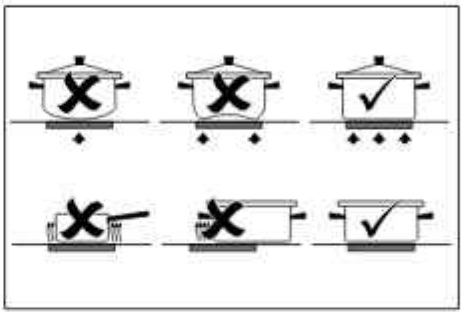
⚠ Bruk aldri kjeler med deformert bunn. En hul eller avrundet bunn kan forstyrre funksjonen til overopphetingsbeskyttelsen og føre til at apparatet blir for varmt. Det kan føre til at glasstoppen sprekker og at kjelebunnen smelter. Skader grunnet bruk av uegnede kjeler eller ved tørrkoking er ikke dekket av garantien.

Diameter kokekar
Minste kokekardiameter per sone er som følger: 140 mm.

- Ø 160 mm: minste pannediameter 90 mm.
- Ø 200 mm: minste pannediameter 110 mm.
- Bridge Induction-sone: minste kokekardiameter 110 mm.

Du oppnår de beste resultatene hvis du bruker et kokekar med samme diameter som sonen. Hvis kokekaret er for lite, vil ikke sonen fungere. Kokekar som brukes på tilkoblede Bridge Induction-kokesoner må være minst 230 mm i diameter.





7.4 Grytedeteksjon

- Systemet for registrering av kokekar registrerer automatisk kokekar som plasseres på en kokesone. Displayet for kokesonen lyser sterkere, og prikke slutter å blinke.
- Hvis platetoppen ikke registrerer et (jernholdig) kokekar etter at det plasseres på en kokesone, blinker symbolet for deteksjon av kokekar i displayet, og etter 20 sekunder slås kokesonen av.

7.5 Effektnivåer

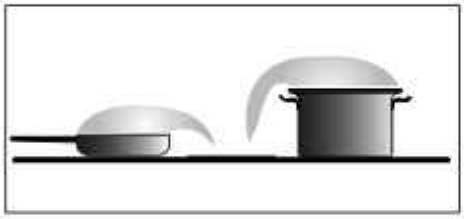
Kokesonene har ni nivåer og et Boost-nivå (P). Velg effekt ved å trykke på og dra fingeren på glidebryteren. Du endrer effektinnstillingen ved å dra fingeren på glidebryteren. Drar du den til høyre, økes effekten, og drar du den til venstre, reduseres effekten. Når du tar fingeren av bryteren, slås kokesonen på med ønsket effekt.

Boost-funksjon

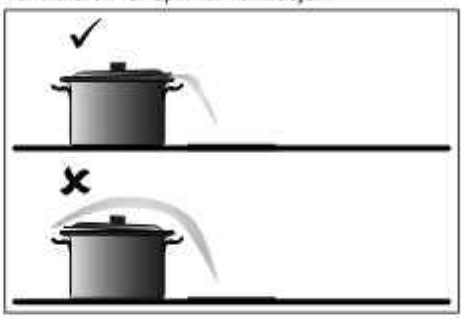
- Du kan bruke Boost-funksjonen til å aktivere den høyeste effekten i en kort periode (maksimalt fem minutter). Når tiden er ute, reduseres effekten til nivå 9.
- Boost-funksjonen er ikke tilgjengelig når Bridge Induction-kokesoner er tilkoblet!

7.6 Bruke ventilatoren





Du bør bruke lokk på kokekarene. Det reduserer lukten og energiforbruket. Du kan også legge lokket med en liten åpning mot ventilatoren for optimal ventilasjon.



8. BRUKE PLATETOPPEN

⚠ Les kapittelet 'Før produktet brukes for første gang' før du begynner å lage mat. Da kan du være trygg på at du bruker platetoppen på riktig måte.

8.1 Forberedelser

1. Trykk og hold på av/på-knappen til du hører en lyd.

- Alle displayene aktiveres, og induksjonstoppen er i standbymodus.
- Kokesonene og ventilatoren har effektnivå null.

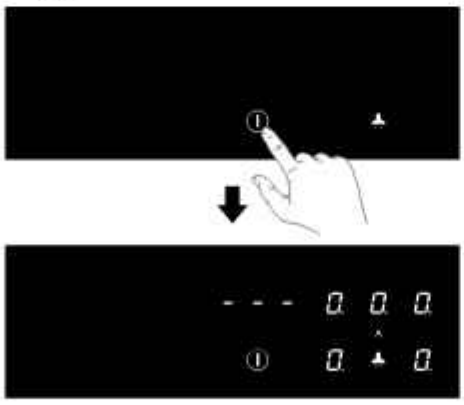
Hvis platetoppen ikke brukes innen 20 sekunder, slås den av igjen automatisk.

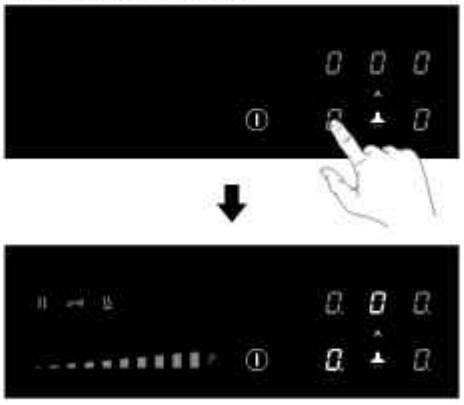
2. Plasser egnet kokekar på kokesonen.

- Kokesonen registrerer automatisk kokekaret, displayet lyser sterkere, og prikken slutter å blinke.

Når prikken ikke blinker, er kokesonen valgt, og du kan velge effektnivå.

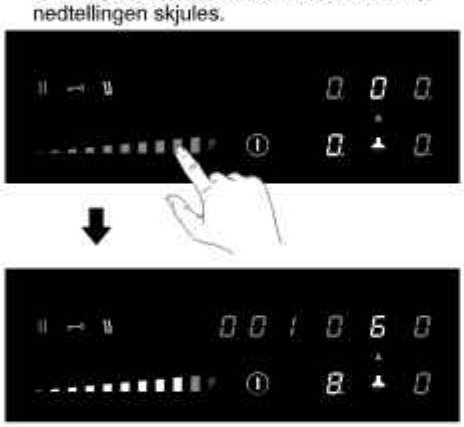
3. Når tiden er ute, eller under tilberedning, kan du aktivere kokesonen ved å velge displayet for ønsket kokesone manuelt.





4. Still inn effektnivået ved hjelp av glidebryteren innen ti sekunder.

- Kokesonen starter med det nivået du har valgt.
- Ventilatoren slås på automatisk fra posisjon 3, og den kan slås på manuelt i posisjon 1 og 2.
- Ventilatoren slås på automatisk med nødvendig effekt. Automatisk ventilatormodus er slått på som standard.
- Velg høyere eller lavere effekt ved hjelp av glidebryteren.
- Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus for å deaktivere funksjonen. Nå kan ventilatoren stilles inn manuelt. Se 'Bruke ventilatormodulen'.
- Glidebryteren slås av etter ti sekunder, og nedtellingen skjules.



8.2 Boost

Du kan bruke Boost-funksjonen i maksimalt fem minutter og for maksimalt to kokesoner ved siden av hverandre samtidig.

1. Trykk på effektnivå P for å velge Boost-funksjonen.

- 'P' vises i displayet.
- Når tiden med maksimal effekt er ute, reduseres effekten til nivå 9.

8.3 Symbol for registrering av kokekar

Symbolet for registrering av kokekar vises i displayet når:



- du ikke har plassert et kokekar på riktig kokesone;
- kokekaret du bruker, ikke er egnet for induksjonstopp;
- kokekaret er for lite eller står ikke midt på kokesonen.
  Kokesonen fungerer ikke hvis det ikke står et egnet kokekar på den.

8.4 Avslutte tilberedningen

1. Sett effektnivået til 0 ved å slå av kokesonen.
2. Trykk på av/på-knappen for å slå av induksjonstoppen.

⚠ Symbolet **H** vises i displayet for kokesoner som er så varme at du ikke bør ta på dem. Symbolet forsvinner når overflaten er avkjølt til en trygg temperatur. Dette kan også brukes for å spare strøm. Hvis du skal varme opp et nytt kokekar, bør du bruke kokesonen som allerede er varm.

8.5 Slå av funksjonen for automatisk oppvarming

Denne funksjonen velger den høyeste effekten for kokesonen for å få kokekaret raskt opp i ønsket temperatur. Etter en viss tid reduseres effektnivået til det valgte nivået igjen. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivåene 1–8.

Effektnivå	Oppvarmingstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ikke tilgjengelig
P	ikke tilgjengelig

1. Slå på platetoppen, og velg ønsket kokesone.
2. Trykk og hold på glidebryteren i minst 3 sekunder ved ønsket nivå (fra 1 til 8).

- Displayet veksler mellom å vise 'A' og det valgte effektnivået. Når tiden for automatisk oppvarming er utløpt, går kokesonen automatisk over til valgt nivå, som vises permanent i displayet.

3. Hvis du vil avbryte den automatiske oppvarmingen, velger du kokesonen og trykker

på glidebryteren. control.

8.6 Slå på varmholdingsfunksjonen

1. Slå på platetoppen, og plasser et egnet kokekar på kokesonen.
2. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.

- '0' for valgt kokesone lyser, og du hører en pipelyd.

3. Trykk på varmholdingsknappen.

- Symbolet for varmholding, 'u', vises i displayet, og varmholdingsfunksjonen er aktivert.





4. Still inn effektnivået til '0' eller trykk på varmholdingsknappen for å slå av varmholdingsfunksjonen.

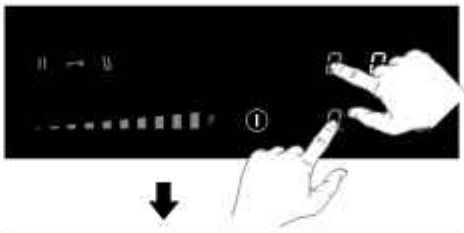
8.7 Koble sammen Multizone Induction-kokesonene

To Multizone Induction-kokesoner kan kobles sammen til én stor sone som kan brukes med for eksempel en grillplate eller en fiskepanne med samme effektnivå. Pannen må være stor nok til å dekke midten av både fremre og bakre kokesone (minst 23 cm).

Koble sammen Multizone Induction-kokesoner

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på kokesoneknappene på venstre side samtidig.

- Displayet for bakre kokesone viser et tilkoblingssymbol for å bekrefte at de to kokesonene er koblet sammen.





3. Trykk på glidebryteren for å stille inn effektnivået.

- Displayet for fremre kokesone viser effektnivået.

Koble fra hverandre Multizone Induction-kokesoner

1. Trykk på knappene for de tilkoblede kokesonene samtidig.

- Tilkoblingssymbolet forsvinner fra displayet for bakre kokesone.



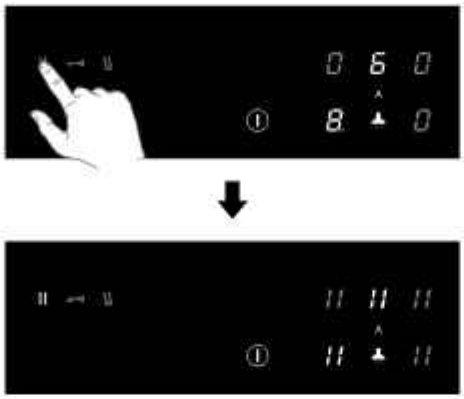


8.8 Sette tilberedningen på pause

Denne funksjonen stopper tilberedningen midlertidig (maksimalt ti minutter), og nedtellingen settes
også på pause.

1. Hold inne pauseknappen i minst ett sekund.

- Alle displayene viser pausesymbolet.



2. For å fortsette tilberedningen holder du inne pauseknappen i minst ett sekund til den blinker.
3. Hvis du trykker på en annen knapp innen ti sekunder, fortsetter tilberedningen.

- Platetoppen slås av automatisk etter ti minutter hvis pausefunksjonen ikke slås av.

Gjenopprettingsfunksjon
Hvis platetoppen ble slått av med av/på-knappen ved et uhell, kan alle innstillingene gjenopprettes ved hjelp av gjenopprettingsfunksjonen.
1. Trykk på av/på-knappen igjen innen fem sekunder.

- Pauseknappen blinker.

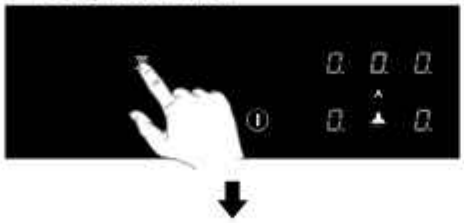
2. Trykk på pauseknappen innen seks sekunder.

- De forrige innstillingene aktiveres igjen.

8.9 Bruke nedtellingsfunksjonen

Nedtellingsfunksjonen er ikke knyttet til en kokesone, og den slår ikke av kokesoner. Platetoppen slås på, og det er ikke valgt effektnivå for noen av kokesonene.
1. Trykk på nedtellingsknappen for å slå på nedtellingen.

- Displayet viser '0.00'.





2. Bruk knappene '+' og '–' til å stille inn ønsket tid (fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter).

- Den venstre posisjonen av displayet viser timene, og de andre posisjonene viser minuttene.
- Nedtellingen starter når tiden er stilt inn.
- Nedtellingsdisplayet viser gjenværende tid.
- De siste ti minuttene vises i minutter og sekunder.
- Nedtellingen blinker og alarmen utløses når tiden er ute.

3. Trykk på nedtellingsdisplayet for å stoppe alarmen.

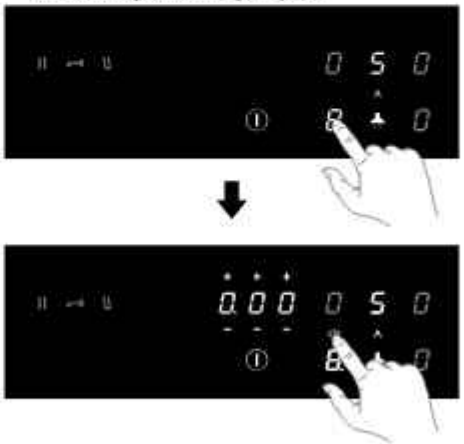
- Alarmen stopper automatisk etter to minutter.

Trykk på nedtellingsdisplayet, og trykk deretter på knappen '–' for å stille tiden til '0.00' for å slå av nedtellingen før tiden er ute.

8.10 Bruke tilberedningsnedtellingen

Tilberedningsnedtellingen er knyttet til en kokesone. Når tiden er ute, slås kokesonen av automatisk.
Platetoppen slås på, og effektnivået er valgt for minst én kokesone.
1. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.
2. Trykk på nedtellingsdisplayet.

- Nedtellingssymbolet for den aktuelle tilberedningsnedtellingen lyser.



3. Bruk knappene '+' og '–' til å stille inn ønsket tid (fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter).

- Den venstre posisjonen av displayet viser timene, og de andre posisjonene viser minuttene.
- Når tiden er stilt inn, telles den ned, og nedtellingssymbolet blinker sakte.
- Nedtellingsdisplayet viser gjenværende tid.
- De siste ti minuttene vises i minutter og sekunder.
- Valgt kokesone slås av automatisk når tiden er ute.
- Nedtellingen blinker og alarmen utløses når tiden er ute.

4. Trykk på nedtellingsdisplayet for å stoppe alarmen.

- Alarmen stopper automatisk etter to minutter.

Alle kokesonene kan ha en tilberedningsnedtelling. Displayet viser alltid tiden for kokesonen med kortest gjenværende tid.

Endre den forhåndsinnstilte tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan endres når som helst under bruk.

1. Trykk på knappen for den aktuelle kokesonen.
2. Trykk på nedtellingsdisplayet.
3. Bruk knappene '+' og '–' til å endre tiden.

Kontrollere gjenværende tilberedningstid

1. Trykk på knappen for kokesonen du vil se gjenværende tid for.

- En sone som er knyttet til tilberedningsnedtellingen, vises med et blinkende nedtellingssymbol over kokesonedisplayet.
- Nedtellingen viser gjenværende tid for den valgte kokesonen.
- De ti siste minuttene vises gjenværende tid i minutter og sekunder.

Slå av tilberedningsnedtellingen

Hvis du vil slå av tilberedningsnedtellingen før tiden er ute:

1. Trykk på kokesonen du vil slå av nedtellingen for.

- En sone som er knyttet til tilberedningsnedtellingen, vises med et blinkende nedtellingssymbol over kokesonedisplayet.

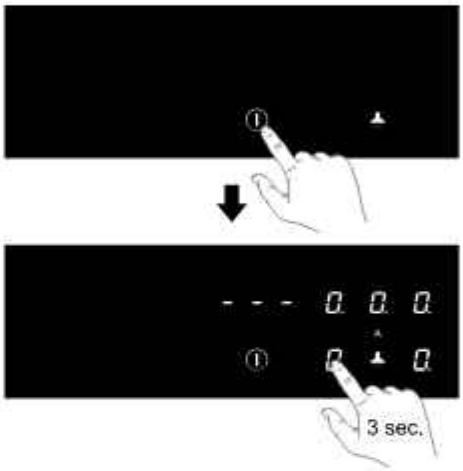
2. Trykk på knappen '–' til tiden blir '0.00'.

- Nedtellingssymbolet lyser ikke lenger sterkt.

8.11 Barnesikring

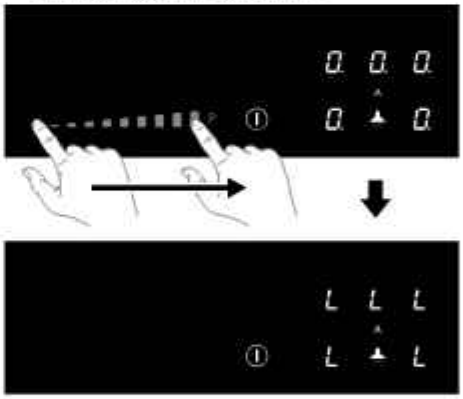
For å aktivere barnesikringen må du utføre trinnene som beskrives, innen ti sekunder.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold inne en av knappene for kokesoner i tre sekunder.



3. Slipp og før fingeren fra 0 til 9 langs glidebryteren.

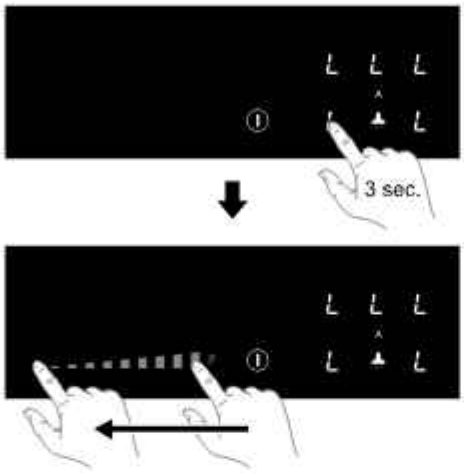
- Alle displayer viser symbolet 'L'.



Nå er platetoppen låst, og den kan ikke slås på ved et uhell. Den slås av automatisk etter 20 sekunder.

For å deaktivere barnesikringen må du utføre trinnene som beskrives, innen ti sekunder.

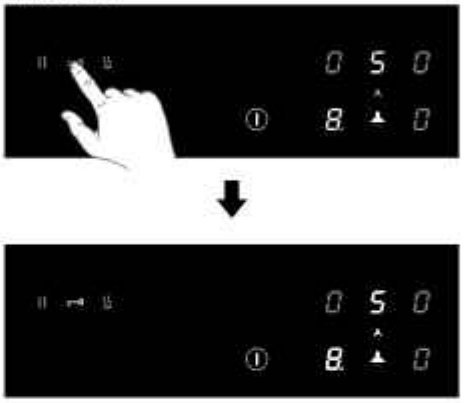
1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold inne en av knappene for kokesoner i tre sekunder.
3. Slipp og før fingeren fra 9 til 0 langs glidebryteren.



8.12 Låsefunksjon for rask rengjøring under bruk

1. Trykk på låseknappen.
- Låselyset lyser sterkt, og platetoppens innstillinger er låst, slik at du kan rengjøre den raskt.

2. Trykk på låseknappen igjen for å slå av funksjonen.



8.13 Ypsennystaulukko

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetyt ja paistetut ruoat, makkara
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

9. BETJENE VENTILATORMODULEN

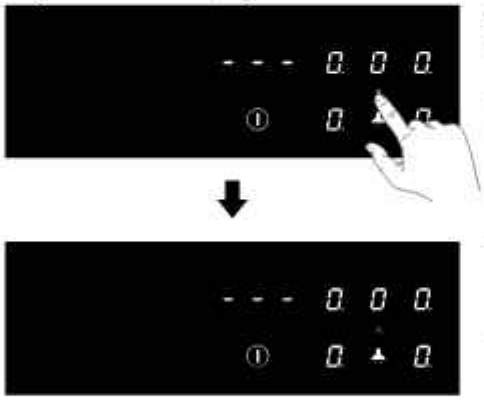
⚠ Automatisk ventilatormodus er aktiv som standard, og knappen lyser sterkere. I automatisk ventilatormodus justeres ventilatoreffekten automatisk etter bruken av kokesonene.

Forsinkelsesfunksjon
Hvis platetoppen slås av og fortsatt er varm (symbolet H er synlig), går ventilatoren i ytterligere 15 minutter.

9.1 Slå av automatisk ventilatormodus

1. Trykk og hold på av/på-knappen til du hører en lyd.
- Alle displayene aktiveres, og induksjonstoppen er i standbymodus.
- Kokesonene og ventilatoren har effektnivå null.

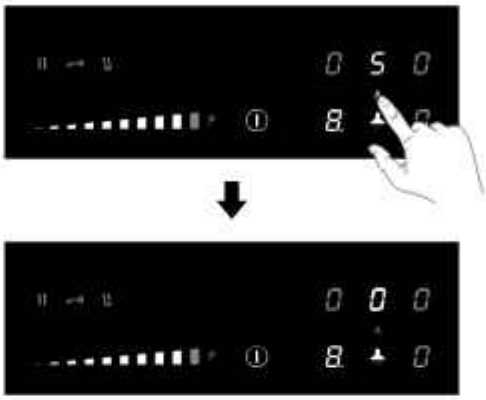
2. Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus.
- Knappen for automatisk ventilatormodus lyser ikke like sterkt, og modusen er slått av.



9.2 Slå av automatisk ventilatormodus under bruk

En kokesone er i bruk (i dette eksempelet med effektnivå 8), og automatisk ventilatormodus er slått på (nivå 5).

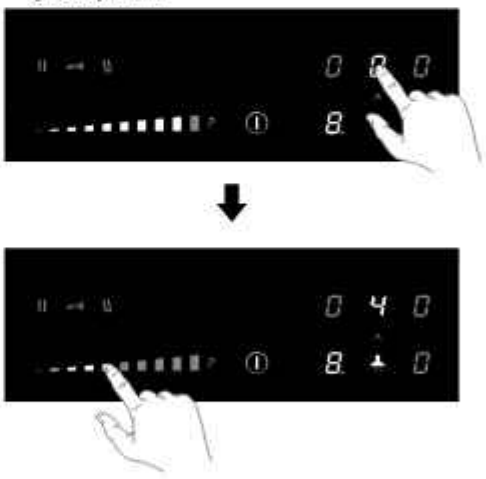
1. Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus.
- Nå lyser ikke knappen for automatisk ventilatormodus like sterkt, og ventilatoren kan stilles inn manuelt.



9.3 Slå på ventilatoren manuelt

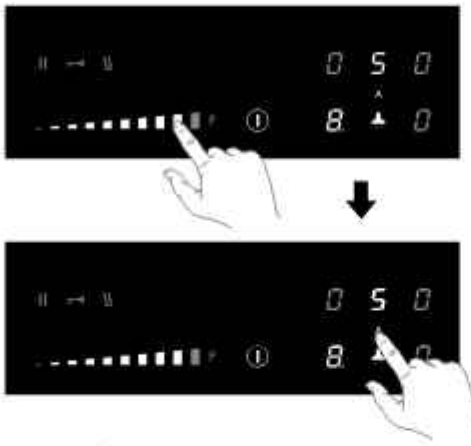
1. Trykk på ventilatorknappen.
- Displayet for ventilatoren tennes.

2. Still inn hastigheten for ventilatoren innen tre sekunder ved hjelp av glidebryteren (1 til 9).
- Ventilatoren slås på med ønsket hastighet.
- Velg høyere eller lavere effekt ved hjelp av glidebryteren.

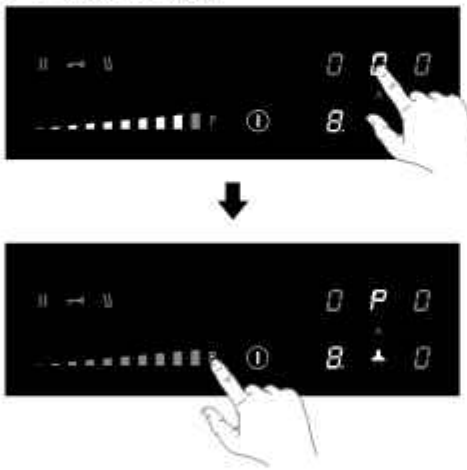


9.4 Boost

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus for å slå av funksjonen.



3. Trykk på ventilatorknappen.
- Displayet for ventilatoren tennes.
4. Trykk på nivå P for å velge Boost.
- Ventilatoren slås på med hastighetsnivået P (Boost).
- 'P' vises i displayet.

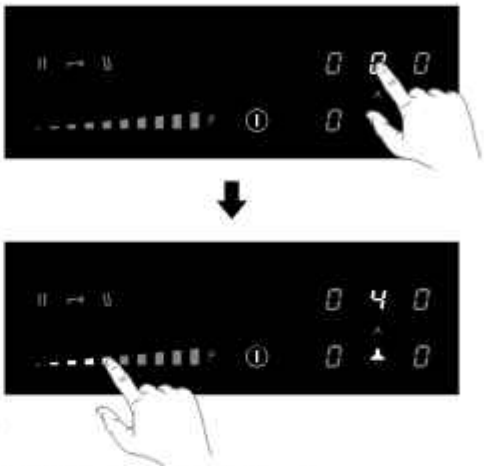


9.5 Still inn forsinkelsestiden i minutter

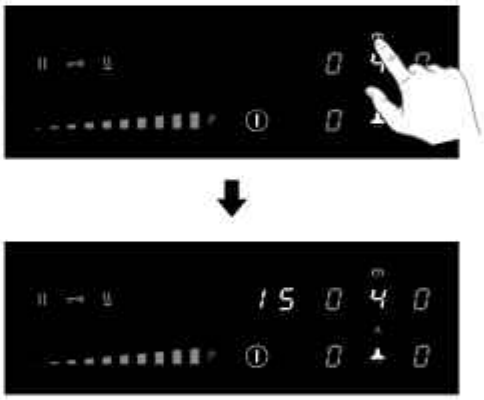
Bruk denne funksjonen til å slå av ventilatoren etter en forsinkelse.

⚠ Automatisk ventilatormodus må være slått av.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på ventilatorknappen og velg et hastighetsnivå.



3. Trykk på nedtellingsdisplayet.
- Nedtellingssymbolet for ventilatoren lyser sterkt.
4. Bruk knappene '+' eller '–' til å velge ønsket forsinkelsestid.
- Nedtellingen starter automatisk.
- Ventilatoren slås av når tiden er ute.



9.6 Metning av fettfilteret ▤

Etter 100 timer med bruk tennes symbolet for fettfilteret for å vise at fettfilteret må vedlikeholdes (se 'Vedlikehold / rengjøre risten og filtrene'). Indikasjon av fettfiltermetning er alltid aktivert.

9.7 Metning av luktfilteret

Indikasjonen av metning av luktfilteret er slått av som standard (når ventilatoren brukes i kanalmodus).

Aktiver indikasjonen av metning av luktfilteret hvis ventilatoren er montert med resirkulering.

Etter 200 timer med bruk begynner en 'C' å blinke i displayet for å vise at luktfilteret må vedlikeholdes

Aktivere indikasjon av metning av luktfilteret

1. Trykk på ventilatorknappen.
2. Trykk og hold på ventilatorknappen i fem sekunder.

- Symbolet 'C' for luktfilteret lyser sterkt i ett sekund.
- Symbolet 'C' tennes i displayet når luktfilteret trenger vedlikehold.

Deaktivere indikasjon av metning av luktfilteret

1. Trykk på ventilatorknappen.
2. Trykk og hold på ventilatorknappen i fem sekunder.

- Symbolet 'C' for luktfilteret blinker to ganger.

9.8 Tilbakestill minnet for indikasjon av filtermening

Tilbakestill minnet etter at du har byttet fettfilteret og/eller luktfilteret.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold på knappen for automatisk ventilatormodus i fem sekunder.

- Symbolet for fettfilteret og luktfilteret slukkes, og minnet begynner å telle på nytt.

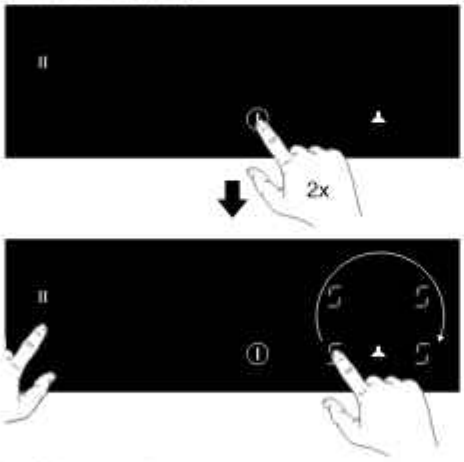
10. BRUKERMENY

Brukeren kan bruke brukermenyen til å stille inn signalene fra platetoppen – både lydsignaler (tone og volum) og visuelle signaler.

1. Trykk to ganger på av/på-knappen innen tre sekunder.

- Pauseknappen blinker.

2. Trykk og hold på pauseknappen.
3. Trykk deretter på hver kokesone med urviseren (begynn med kokesoneknappen foran til venstre).



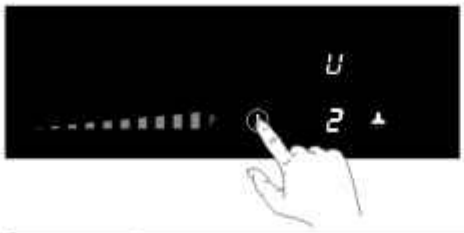
4. Slipp pauseknappen.

- 'U' og et tall mellom 2 og 7 blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.
- Konfigurasjonsverdien vises i kokesonedisplayet foran til venstre.

5. Trykk på knappen for kokesonen bak til venstre, og velg deretter ønsket tall for menykoden (se tabellen).



6. Trykk på kokesoneknappen foran til venstre, og velg ønsket verdi (se tabellen).
7. Bekreft innstillingen ved å trykke og holde på av/på-knappen til du hører et lydsignal.



Menykode	Beskrivelse	Konfigurasjonsverdi
U2	Volum for knappelyder	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volum for alarmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lysnivå for display	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedtellingsanimasjon (på eller av)	0 - 1
U6	Kokekardeteksjon (på eller av)	0 - 1
U7	Lydsignal for nedtelling	0 - 1 - 2

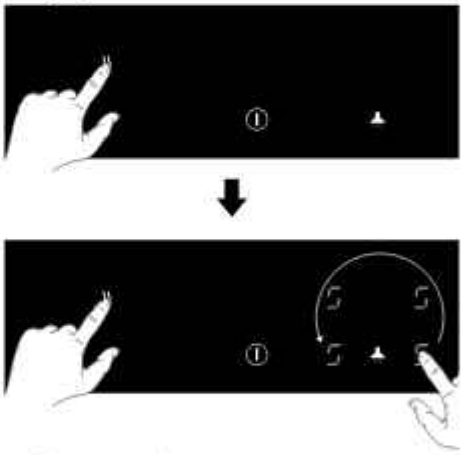
11. EFFEKTBEGRENSNING

⚠ **Justering av effektbegrensning skal utføres av en registrert og kvalifisert installatør. Les sikkerhetsanvisningene og installasjonsanvisningene grundig.**

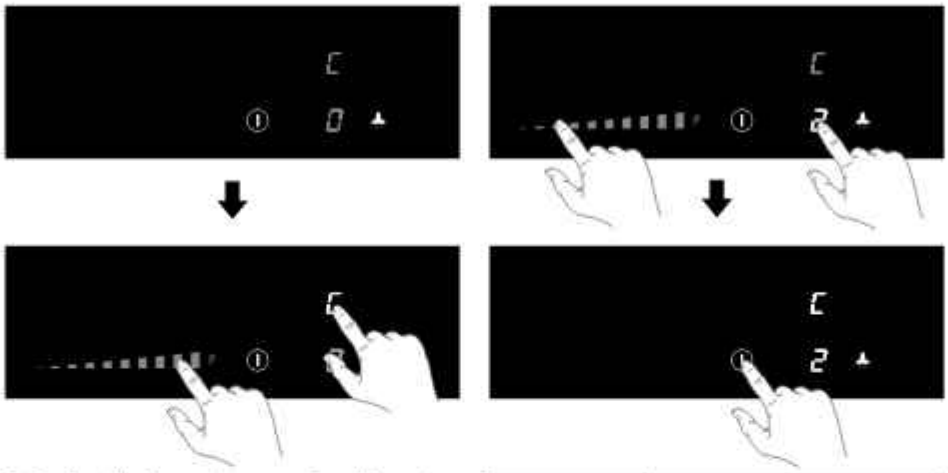
Platetoppen er utstyrt med en effektbegrenser. Hvis det totale antallet kokesoner som brukes, overstiger maksimalt tilgjengelig effekt, reduseres effekten automatisk. Displayet for kokesonen med redusert effekt, begynner å blinke, og deretter reduseres effekten automatisk til den høyeste tilgjengelige effekten.

- Begrensningen er stilt inn til 7400 W ved fabrikken, men den kan endres til 2800 W, 3500 W og 4500 W.

Konfigurere effektbegrensning
Sørg for at det ikke står gryter eller kjeler på platetoppen.
Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!
1. Koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke støpselet ut av stikkontakten, eller ved å fjerne sikringen eller slå av bryteren for kretsen.
2. Koble apparatet til strømforsyningen igjen.
- Knappen for varmholding blinker.
- **Gjør følgende innen to minutter etter at platetoppen kobles til strømforsyningen igjen.**
- **Påse at alle kokesonene er slått av.**
3. Trykk og hold på varmholdingsknappen.
4. Trykk deretter på hver kokesoneknapp mot urviseren (begynn med kokesoneknappen foran til høyre).



5. Slipp varmholdingsknappen.
- 'C' og '0' blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.
- Konfigurasjonsverdien vises i kokesonedisplayet foran til venstre.
6. Trykk på kokesoneknappen bak til venstre, og velg '8' ved hjelp av glidebryteren.
- 'C' og '8' blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.



7. Trykk på kokesoneknappen foran til venstre, og velg ønsket effektbegrensning ved hjelp av glidebryteren (se tabellen).
8. Trykk og hold deretter på av/på-knappen til alle displaysegmentene slukkes.

- Nå er platetoppen klar til bruk med valgt effektbegrensning.

Stille inn glidebryter	Stille inn effektbegrensningen
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. STELL OG RENGJØRING

12.1 Rengjøring

Daglig rengjøring

- Selv om matrester ikke kan brenne seg fast i glasset, anbefaler vi at man rengjør koketoppen umiddelbart etter bruk.
- For daglig rengjøring er det best å bruke en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk av med kjøkkenpapir eller et tørt kjøkkenhåndkle.

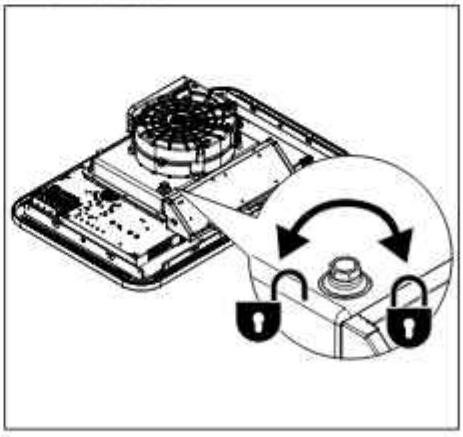
Vanskelige flekker

- Vanskelige flekker kan fjernes ved hjelp av et mildt rengjøringsmiddel, oppvaskmiddel, for eksempel.
- Fjern vannsirkler og kalkbelegg med rengjøringseddik.
- Det kan være vanskelig å fjerne metallspor (fra kjeler som har blitt dratt over koketoppen). Det finnes også spesielle produkter for dette.
- Bruk en glasskrape til å fjerne matrester. Det er også best å fjerne smeltet plast og sukker med en glasskrape.

⚠ Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

12.2 Vanntank

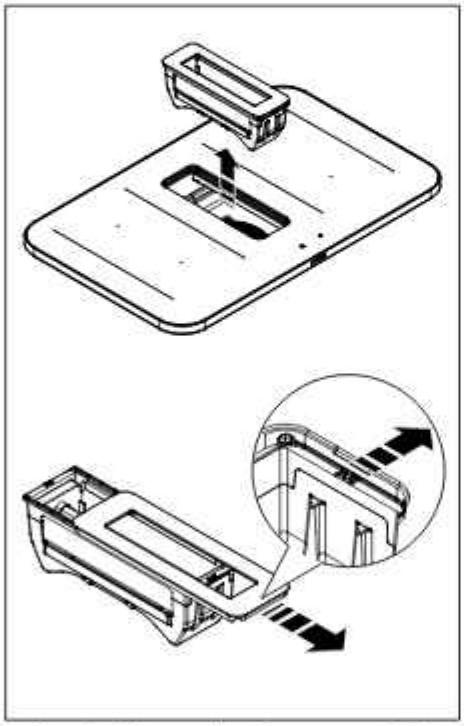
Du bør kontrollere og tømme vannsamleren annenhver uke.



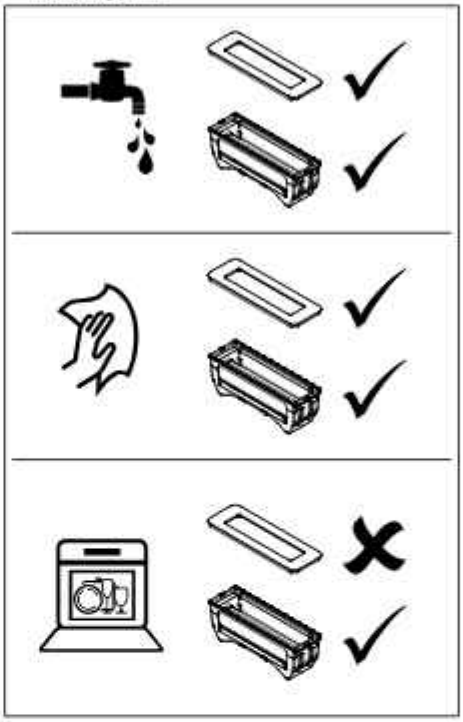


12.3 Rengjøre risten og filtrene

1. Fjern risten med filteret fra ventilatorens innsug.
2. Dra fettfilteret forsiktig av risten.



- Rengjør risten med varmt vann og nøytral såpe. Ikke bruk slipende svamper eller vaskemidler. Risten av støpejern må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør fettfilteret, minst annenhver uke (eller når systemet for filtermetning indikerer at det er nødvendig). Da fungerer ventilatoren optimalt, og du unngår også en potensiell brannfare som kan oppstå hvis det samles mye fett.
- Rengjør fettfilteret med et skånsomt vaskemiddel, fortrinnsvis for hånd, eventuelt i oppvaskmaskinen med lav temperatur og kort program.



Luktfilter (bruk resirkulering)

⚠ **ADVARSEL!**

Avhengig av type, kan filteret genereres på nytt eller kan ikke regenereres. Se pakningsvedlegget som følger med filteret.

13. FEILSØKING

⚠ **ADVARSEL!**
Hvis du ser en sprekk i glassplaten (uansett hvor liten den er), skal du slå av platetoppen umiddelbart og koble fra strømmen (trekke støpselet ut av stikkontakten).
Kontakt deretter serviceavdelingen.

Hvis gasskomfyren ikke fungerer som det skal, betyr det nødvendigvis ikke at det er defekt. Prøv å løse problemet selv først ved å sjekke punktene nedenfor eller sjekke nettsted for mer informasjon.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet lyser når platetoppen aktiveres for første gang.	Dette er standard oppstartsrutine.	Normal drift
Viften går i flere minutter etter at koketoppen er slått av.	Koketoppen kjøler seg ned.	Normal drift
Det lukter litt de første gangene koketoppen brukes.	Det nye apparatet varmes opp.	Dette er normalt og forsvinner etter at koketoppen har blitt brukt noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
Kjelene lager lyd ved matlaging.	Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kasserollen.	Dette er normalt for visse typer kjeler, spesielt ved høye effekttrinn. Dette er ikke skadelig for verken kjelene eller koketoppen.
Du har slått på en kokesone, men displayet viser **u**.	Kjelen du bruker er ikke egnet for matlaging med induksjon, eller har en for liten diameter.	Bruk egnede kokekar.
En kokesone stopper plutselig, og du hører et signal.	Den innstilte tiden er utløpt.	Trykk på venstre eller høyre nedtellingsknapp for å stoppe alarmen.
Koketoppen virker ikke, og det står ingenting i displayet.	Koketoppen får ikke strøm grunnet en defekt ledning eller feilkobling.	Sjekk sikringene eller den elektriske bryteren (hvis det ikke finnes stikkontakt).
Sikringen går så snart koketoppen slås på.	Platetoppen er ikke koblet til på riktig måte.	Sjekk de elektriske koblingene.
Displayet viser **L.**	Barnesikringen er aktivert.	Se kapittelet 'Bruke platetoppen/barnesikring'.
Displayet for ventilatoren viser **C.**	Luktfilteret er mettet.	Luktfilteret må vedlikeholdes (se 'Vedlikehold/rengjøre risten og filtre').
ER 03 vises på displayet.	Det er vann eller smuss på betj betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
	Du har trykket på to eller flere knapper samtidig.	Ikke trykk på mer enn én knapp om gangen.
Displayet viser **ER21.**	Overoppheting.	La platetoppen avkjøles.
E2 vises på displayet.	For høy temperatur i induksjonselementet. Det kan hende du har brukt tomme kokekar.	Ikke varm opp tomme kokekar.
Displayet viser **E3.**	Feil kokekar.	Bruk egnede kokekar.

E8 vises på skjermen.	Ventilatoren fungerer ikke som den skal. Det kan hende den er blokkert.	Fjern blokkeringer, og rengjør ventilatoren.
Andre feilkoder.		Kontakt serviceavdelingen.

14. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

14.1 Tekniske data

Komfyrplate			
		Enhet	Verdi
Produkttype			Innebygd
Mål	Bredde	mm	600/750/830
	Dybde	mm	510/520
	Høyde	mm	230
Spenning/frekvens		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Effektforbruk		W	7620
Vekt		Kg	21
Ventilator			
Luftstrøm maks.* – utsuginstallasjon		m^3/h	450
Støy maks.* – utsuginstallasjon		dBA	63
Ventilatoreffekt		W	220

* Maksimal effekt (uten Boost)

14.2 Informasjon i henhold (EU) 66/2014

Mål i henhold til EN60350-2

Type koketopp	Induksjonskoketopp
Antall kokesoner og/eller -områder	4
Varmeteknologi	Induksjonskokesoner og matlaging områder
For ikke-sirkelformede kokesoner eller områder: lengde og bredde av området som kan brukes per elektriske kokesone eller område i mm	210 x 190 mm
Energiforbruk per kokesone eller område, beregnet per kg ($EC_{\text{elektrisk koking}}$) i Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Platetoppens energiforbruk, beregnet per kg ($EC_{\text{elektrisk platetopp}}$) i Wh/kg	181

15. MILJØFORHOLD

Avhending av apparatet og emballasje

Bærekraftige materialer har blitt brukt under produksjon av dette apparatet. Dette apparatet må avhendes på ansvarlig måte ved slutten på dets utnyttbare levetid. Be om opplysninger fra lokale myndigheter om hvordan du gjør dette.

Apparatets emballasje er resirkulerbar. Følgende materialer kan ha blitt brukt:

- papp;
- polyetylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS-hardskum).

Avhend disse materialene på en forsvarlig måte og i henhold til myndighetenes forskrifter.

Produktet er markert med et symbol som viser en gjennomstreket søppelkasse for å minne deg på ansvaret du har for å avhende elektroniske enheter separat. Dette betyr ikke kan kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt brukstid. Apparatet må tas med til et spesielt lokalt senter for separat avfallssortering, eller til forhandleren.

Separat innsamling av husholdningsapparater bidrar til å forhindre negativ innvirkning på miljøet og helse forårsaket av feilaktig avhending. Det sørger for at materialene som apparatet består av kan gjenvinnes for å spare energi og råmaterialer.

Samsvarserklæring

CE UK CA

Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og reguleringer, og GB reguleringer samt kravene som fremgår av standardene det henvises til.

SV 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

⚠ VARNING!
LÄS NOGA OCH BEVARA DEN FÖR FRAMTIDA REFERENS!

1.1 Allmänt

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador till följd av underlåtenhet att följa säkerhetsanvisningarna och varningarna.
Skador orsakade av felaktig anslutning, felaktig användning eller felaktig montering omfattas inte av garantin.

⚠ HET YTA!
Produkten och dess tillgängliga delar blir varma under användning och ska därför inte vidröras. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

⚠ BRANDFARA!

- VARNING: Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonerna.
- VARNING: Matlagning med fett eller olja på hällen utan tillsyn kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG släcka en eld med vatten. Istället stänger du av apparaten och täcker sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.

OBS!
FÖRSIKTIGHET! Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocedur måste övervakas kontinuerligt.

⚠ VARNING!
Använd endast hällskydd som har utformats av tillverkaren, som rekommenderas av tillverkaren, eller som finns inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

- Om det finns plats för en låda under hällen (se

installationsanvisningarna), utan mellanliggande botten, så får denna inte användas finns förvaring av lättantändliga föremål/material. Kontrollera att det tillräckligt utrymme mellan hällens undersida och innehållet i lådan.

- Hällen ska enbart användas för tillagning av mat.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Värm inga stängda burkar på hällen. Det blir då ett övertryck som gör att de exploderar. Du kan bli skållad eller få andra skador.
- Täck aldrig produkten med en duk eller liknande. Om produkten är varm eller påslagen finns det risk för brand.
- Använd inte apparaten som arbetsbänk. Den kan sättas på av misstag eller fortfarande vara varm, vilket innebär att saker kan smälta, bli varma eller börja brinna.
- Använd inte produkten i temperaturer under 5 °C.
- Produkten bör inte placeras eller användas utomhus.
- När du använder hällen för första gången kommer du att märka en “ny lukt”. Oroa dig inte, det är helt normalt. Om köket är välventilerat försvinner lukten snart.
- Produkten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Öppna aldrig produktens hölje.
- Använd aldrig ångrengöring för att rengöra produkten. Rengör endast produkten när den är avstängd. Ångan från ångrengöringen kan nå strömförande delar och orsaka kortslutning.
- Det keramiska glaset är mycket stark, men inte okrossbar. Om till exempel en kryddburk eller ett vasst föremål faller ner på den kan det gå sönder.
- När produkt har tagits helt ur bruk (inte längre fungerar) ska den transporteras till kommunens återvinningsanläggning.

⚠ VARNING!

VARNING: Om ytan är sprucken ska du stänga av hällen för att undvika risk för elektriska stötar.

Om det keramiska glaset går sönder

- Stäng genast av alla brännare och elektriska värmeelement och isolera produkten från strömförsörjningen.
- Rör inte vid produktens yta.
- Använd inte produkten.

⚠ WARNING!

Hushåll med barn och personer med särskilda behov

Denna produkt kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder produkten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed.

- Förvara inte föremål som barn kan finna intressanta i skåp ovanför eller bakom produkten.
- Kokzonerna/brännarna värms upp under användning och förblir varma en stund efteråt. Håll små barn borta från hällen under och omedelbart efter tillagning.

1.2 Induktionshäll med integrerad fläkt

- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällytan då dessa kan bli varma.
- Så fort man tar bort kokkärlet från hällen stängs matlagningsprocessen automatiskt av. Ta för vana att stänga av kokzonen eller hällen manuellt för att undvika att oavsiktligt slå på produkten.
- Stäng av kokzonen efter användning med hjälp av kontrollerna och förlita dig inte bara på detektorn.
- Kom ihåg att om hällen används på en hög inställning blir uppvärmningstiden väldigt kort. Lämna inte hällen utan uppsikt om du använder en zon på en hög inställning.
- Låt inte föremål som kan påverkas av magnetiska fält (kreditkort, bankkort, optiska skivor, klockor och liknande föremål) vara i närheten av spishällen när den används. Vi rekommenderar dig som har en pacemaker att rådgöra med din hjärtspecialist först.

- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagning och lägg aldrig produkter förpackade i aluminium på hällen. Aluminium kan smälta och skada din enhet så att den inte kan repareras.

⚠ VARNING!
Livshotande; risk för förgiftning på grund av motdrag av förbränningsgaser!
- Använd aldrig produkten för att extrahera luft samtidigt som du använder en spis som förbrukar luft från rummet, om inte rummet är tillräckligt ventilerat. Matlagningsutrustning som förbrukar luft i rummet (som utrustning som värmer med gas, olja, trä eller kol, gejser, varmvattenapparater) drar ut förbränningsluften ur rummet och transporterar ut dessa gaser via utsläppet (t.ex. skorsten). I kombination med en aktiverad köksfläkt avlägsnas luft från köket och intilliggande rum. Det skapar negativt tryck om det inte finns tillräcklig lufttillförsel. Giftiga gaser från skorstenen eller utsläppskanalen dras då tillbaka till boytan.
- Sörj alltid för tillräcklig ventilation!
- När fläktenheten och produkter som förses med annan energiförsörjning än elektricitet används samtidigt, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4 x 10^{-5} bar).
- Lokala föreskrifter angående luftevakuering måste uppfyllas.

⚠ ELSTÖT!
Undvik risk för elstötar genom att kontrollera att produkten är avstängd innan produkten rengörs.
- Använd inte fläktenheten om fettfiltret inte har monterats korrekt!
- För att undvika att hett fett börjar brinna ska du endast fritera under permanent uppsikt.
- Rengör filtren i tid.
- Följ instruktionerna i manualen för att rengöra eller byta ut fettfiltre noch/eller kolfiltren!

⚠ BRANDFARA!

- Fettavlagringar i fettfiltret av metall. Flambera aldrig på en kokzon med fläkten påslagen. Lågorna kan orsaka brand. Använd alltid produkten med fettfiltret av metall. Rengör fettfiltret regelbundet.
- Överhettat fett eller olja kan starta en brand. Övervaka alltid uppvärmningen av fett och olja. Släck aldrig en eld med vatten: använd alltid en brandfilt, ett lock eller en tallrik.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ VARNING!
Denna apparat får endast anslutas av en registrerad installatör.

Om säkerhetsinstruktionerna och varningarna inte följs kan tillverkaren inte hållas ansvarig för eventuell skada som skulle kunna uppstå

- Denna apparat får endast anslutas av en registrerad installatör.
- Före installation försäkra dig om att de lokala distributionsvillkoren (spänning, frekvens, typ av gas och gastryck) samt apparatens justering är förenliga.
- Spänning, frekvens, effekt, typ av gas och det land för vilket apparaten utvecklats visas på apparatens märkplåt.
- Kontrollera apparaten för transportskador. Anslut inte en skadad apparat.
- Väggar och bänkskiva runt apparaten måste kunna motstå värme upp till minst 105°C.
- Bänkskivan i vilken kokplattan ska införas ska vara platt.
- Spiskåpor och andra apparater som suger ut tillagningsångor kan äventyra säker funktion för apparater som bränner gas eller andra bränslen (inklusive de som befinner sig i andra rum) genom tillbakaströmmande förbränningsgaser. Dessa gaser kan potentiellt leda till koloxidförgiftning. Efter installation av spiskåpan eller annat ångutsug måste apparatens funktion med rökgasutsug testas av en kvalificerad person för att säkerställa att förbränningsgaserna inte strömmar tillbaka.

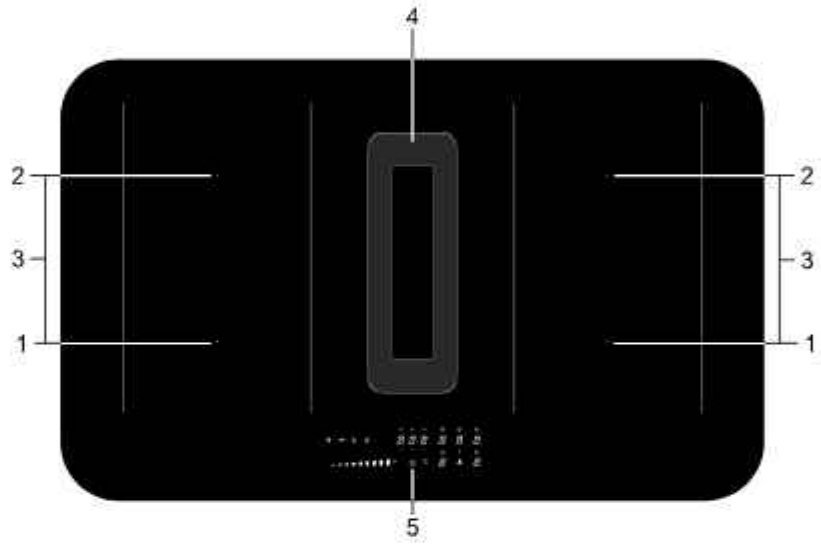
2.2 Elektrisk anslutning

⚠ Elchock
Apparaten måste jordas.

- Elanslutningen måste överensstämma med nationella och lokala bestämmelser.
- För apparater av klass I kontrollera att ditt elsystem hemma tillhandahåller korrekt jordning.
- Vägguttaget och kontakten ska alltid vara tillgängliga.
- Om en fast apparat inte är utrustad med försörjningskabel och kontakt, eller med andra medel för bortkoppling från elnätet, som har en kontaktavskiljning i alla poler som tillhandahåller fullständig bortkoppling under överspänningsförhållanden av kategori III, måste bortkopplingsmöjligheter vara inbyggda i den fasta kabeldragningen i överensstämmelse med bestämmelserna om kabeldragning. Detta gäller även för apparater med försörjningssladd och kontakt när pluggen inte är tillgänglig efter apparatens installation. Användning av en allpolig brytare med en kontaktseparation på åtminstone 3 mm placerad i den fasta kabeldragningen kommer att uppfylla detta krav.
- Försörjningskabeln måste hänga fritt och får inte ledas genom en låda.
- För anslutning använd en godkänd kabel med korrekt kabeldiameter som lämpar sig för anslutningen. Kabelns hylsa ska vara gjord av gummi (helst av typ H05V2V2 eller H07V2V2).
- Innan du ansluter apparaten ska du försäkra dig om att den spänning som anges på

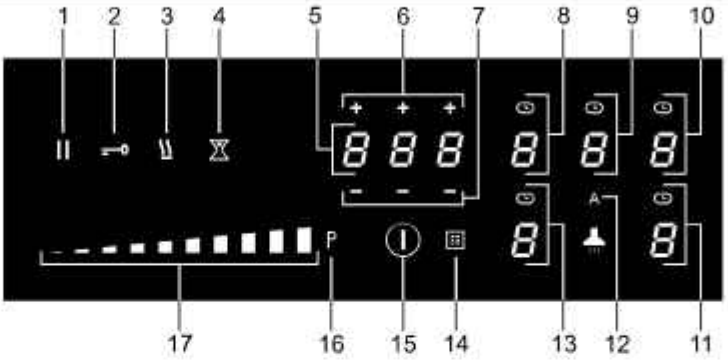
märkplåten överensstämmer med spänningen i ditt elnät.
- Anslutningen ska justeras till ström och säkringar.
- Apparaten får inte anslutas till elnätet med hjälp av en multiadapter eller förlängningssladd då säker användning av apparaten i dessa fall inte kan garanteras.
- Efter installation ska delar med elektrisk ström och isolerade delar skyddas mot kontakt.
- ⚠ **VARNING!**
  Underlåtenhet att använda skruvar och fästelement så som anges i installationsinstruktionerna kan orsaka elektrisk chock.

3. BESKRIVNING



1. Kokzon framtill 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kokzon bak 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Anslutna kokzoner 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Fläkt
5. Kontrollpanelen

4. KONTROLLPANELEN



1. Pausknapp
2. Låsknapp
3. Varmhållningsknapp
4. Knapp för äggklocka
5. Timerdisplay
6. Plus-timerknapp
7. Minus-timerknapp
8. Knapp för bakre vänster kokzon (kokzonsdisplay) och timersymbol
9. Fläktknapp (fläktenhetens display) och timersymbol
10. Knapp för bakre höger kokzon (kokzonsdisplay) och timersymbol
11. Knapp för främre höger kokzon (kokzonsdisplay) och timersymbol
12. Knapp för automatiskt fläktläge
    Som standard är det automatiska läget aktivt. När en kokzon väljs och en effektnivå (>2) ställs in, slås fläkten automatiskt på och ställer in den nödvändiga fläktnivån.
13. Knapp för främre vänster kokzon (kokzonsdisplay) och timersymbol
14. Symbol för fettfilter
15. På/av-knapp
16. Boostknapp för en kokzon och för fläkten
17. Skjutreglage (från position 0 till position 9) för:
    Ange ett värde för en kokzon och för fläkten

5. INDIKATIONER I DISPLAYEN

Kokzonsdisplay

	Effektnivå: 1 = låg nivå / 9 = hög nivå.
	Boostnivå aktiv.
	Inga (lämpliga) kokkärl på kokzonen (detekteringssymbol för kokkärl).
	Restvärmeindikator: Hällen har en restvärmeindikator för varje kokzon för att visa vilka kokzoner som är varma efter att kokzonen stängts av. Även om hällen är avstängd är indikatorn påslagen så länge som kokzonen är varm! Undvik att vidröra dessa kokzoner när denna indikator är tänd. **Fara! Risk för brännskador.**
	Barnsäkerhetsläset är aktiverat.
	Automatisk uppvärmningsfunktion aktiv.
	'Varmhållning'-funktionen aktiv.
	Pausfunktion aktiv.
	Anslutna Multizone Induction zoner aktiva.

Display för fläktenhet

	Fläktens hastighetsnivå: 1 = låg nivå / 8 = hög nivå.
	Boostnivå aktiv.
	Indikering av luktfiltermättnad.

Timerdisplay



Timer har inte ställts in.



Timer har ställts in (1 timme och 25 minuter).

6. SÄKERHET

⚠ Läs säkerhetsinstruktionerna före användning.

6.1 Temperatursäkerhet

Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler de elektroniska komponenterna under tillagningen. Fläkten kan gå en stund även efter tillagningens slut. Hällen är också utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar de elektroniska komponenterna från skador. Skyddet fungerar på flera sätt. När kokzonens temperatur blir mycket hög sänks tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte räcker fortsätter kokzonseffekten att minska tills säkerhetsmekanismerna stänger av kokzonen helt. När hällen svalnat blir dess totala effekt tillgänglig igen.

6.2 Begränsare för tillagningstid

⚠ Tidsbegränsaren är en säkerhetsfunktion för hällen. Den träder i funktion om du glömmer att stänga av hällen. Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden att begränsas enligt följande:

Kraftnivå	**Maximal drifttid (i timmar, minuter)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (växlar sedan tillbaka till nivå 9)

6.3 Effektfördelning

Två kokzoner framför varandra påverkar varandra. När båda dessa kokzoner slås på samtidigt delas effekten automatiskt mellan dem. När Boostfunktionen är vald ställs den andra kokzonen in på en något lägre inställning. Om en kokzon är inställd på boost och du vill ställa in den andra på inställning 9, kommer kokzonen med boost automatiskt att slå över till en lägre inställning. Den automatiska uppvärmningsfunktionen är avaktiverad.

7. INNAN DU ANVÄNDER UTRUSTNINGEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

7.1 Användning av touchknappar och skjutreglage

Placera fingerspetsen plant mot reglaget för att uppnå bästa resultat.

Touchknapparna reagerar på ett lätt fingertoppstryck. Försök inte med andra föremål.

7.2 Induktionsljud

Tickande ljud

Detta ljud kan uppstå vid lägre inställningar av

effektnivå eller av automatisk kokkärlsdetektering.

Kokkärlet skapar ljud
Kastruller kan låta lite under tillagningen. Detta orsakas av den energi som strömmar från hällen till dem. Vid höga inställningar är detta helt normalt för vissa kastruller. Det skadar vare sig kastruller eller hällen.

Fläkten skapar ljud
För att öka elektronikens livslängd och prestanda är hällen utrustad med fläktar. Vid intensiv användning av hällen aktiveras fläkten för att kyla ner denna och ett surrande ljud hörs. Fläkten går i flera minuter efter att hällen har stängts av.

7.3 Kokkärl för induktionstillagning

Tillagning på induktionshäll kräver en viss typ av kvalitet när det gäller kokkärl. Kokkärl som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga för användning på en induktionshäll. Använd endast kokkärl som är lämpliga för elspis och induktionshäll med:

- en tjock botten på minst 2,25 mm;
- en platt botten.

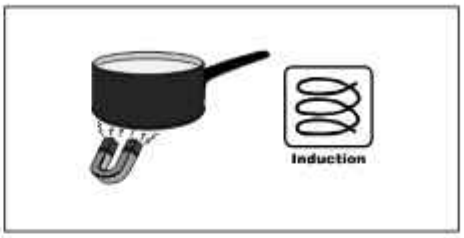
⚠ Var försiktig med emaljerade plåtkärl! Emaljen kan lossna från stålet om du startar hällen med en hög inställning när kastrullen är (för) torr. Botten på kärlet kan vara skev – till exempel på grund av överhettning.

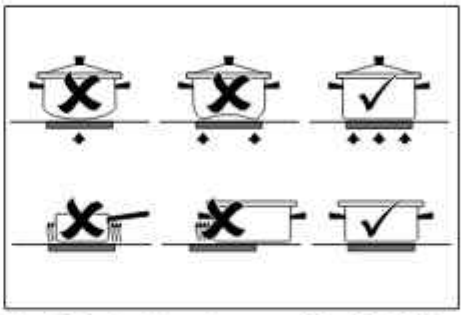
⚠ Använd aldrig kokkärl med deformerad botten. En ihålig eller rundad botten kan störa överhettningsskyddet så att produkten blir för varm. Detta kan leda till sprickbildning i glasskivan och att kokkärlets botten smälter. Skador till följd av användning av olämpliga kokkärl eller torrkokning är undantagna från garantin.

Kärlets diameter
Minsta diameter på kokkärl per zon är följande:

- Ø 160 mm: Minsta diameter på kokkärl 90 mm.
- Ø 200 mm: Minsta diameter på kokkärl 110 mm.
- Bridge Induction Zon: Minsta diameter på kokkärl 110 mm.

Du uppnår bästa resultat genom att använda ett kokkärl med samma diameter som zonen. Om ett kokkärl är för litet fungerar inte zonen. Ett kokkärl som används på sammankopplade Bridge Induction kokzoner måste ha en diameter på minst 230 mm.





7.4 Detektering av kokkärl

- Detekteringssystemet för kokkärl upptäcker automatiskt ett kokkärl som ställs på en kokzon. Displayen för denna kokzon lyser mer intensivt och pricken slutar blinka.
- Om hällen inte upptäcker ett kokkärl (av järn) efter att ett sådant har ställts på en kokzon blinkar kopplingssymbolen i displayen. Efter 20 sekunder stängs kokzonen av.

7.5 Tillagningsnivåer

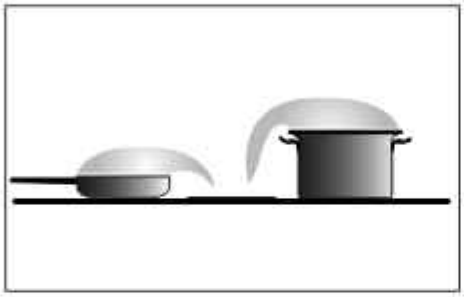
Kokzonerna har 9 effektnivåer och en "boost"-nivå (P). Ställ in tillagningsnivån genom att röra vid och dra skjutreglaget. Genom att dra skjutreglaget ändras tillagningsinställningen. Flyttas reglaget till höger ökar nivån, flyttas det till vänster minskar den. När du flyttar fingret bort från skjutreglaget börjar kokzonen att fungera på den inställda nivån.

Boostfunktion

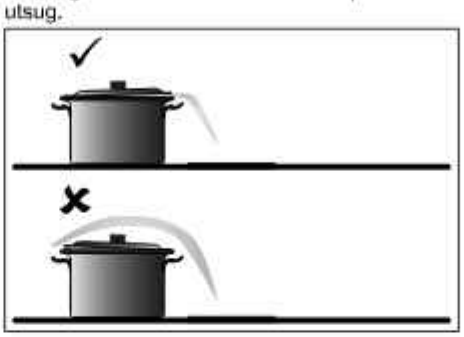
- Du kan använda "boost"-funktionen för att laga mat på högsta tillagningsnivå under en kort tidsperiod (max. 5 minuter). Efter den maximala boosttiden sänks effekten till inställning 9.
- Boostfunktionen är inte tillgänglig när Bridge Induction kokzoner är anslutna!

7.6 Använda fläkten





Koka helst med lock. Detta minskar matos och energiförbrukning. Om så önskas, placera locket på kokkärlet i en vinkel med öppningen mot avgassidan. Detta säkerställer optimalt utsug.



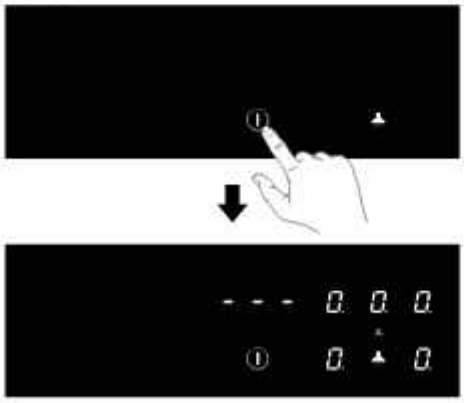
8. ANVÄNDA HÄLLEN

⚠ Läs kapitlet 'Innan första användning' mycket noggrant innan du börjar laga mat. Detta förhindrar felaktig användning av hällen.

8.1 Börja laga mat

1. Tryck och håll på/av-knappen intryckt tills du hör en ljudsignal.

- Alla displayer tänds och induktionshällen är i standby-läge.
- Kokzonerna och fläktenheten har effektnivå noll.



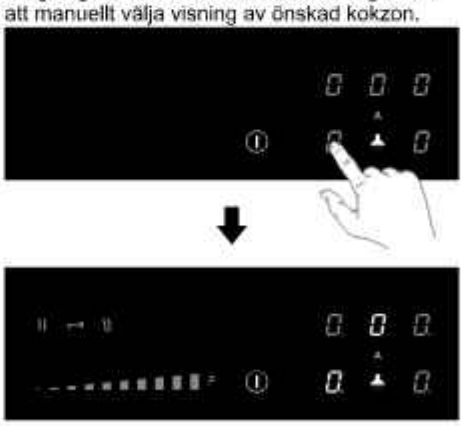
Om hällen inte används på 20 sekunder stängs den av automatiskt.

2. Ställ ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

- Kokzonen upptäcker automatiskt kokkärlet och displayen för denna kokzon lyser mer intensivt och pricken slutar blinka.

Så länge punkten inte blinkar är kokzonen vald och effektnivån kan ställas in.

3. När svarstiden har gått ut eller under tillagningen kan du aktivera kokzonen genom att manuellt välja visning av önskad kokzon.



4. Inom 10 sekunder ställer du in effektnivån med skjutreglaget.

- Kokzonen börjar på den nivå som har ställts in.
- Fläktenheten slås på automatiskt från läge 3. Fläktenheten kan slås på manuellt i läge 1 och 2.
- Fläktenheten slås automatiskt på med nödvändig fläkthastighet. Som standard är det automatiska fläktläget aktivt.
- Ställ in en högre eller lägre nivå med skjutreglaget.
- Tryck på knappen för det automatiska fläktläget för att inaktivera det. Fläkten kan nu ställas in manuellt om så önskas. Se 'Använda fläktenheten'.
- Efter 10 sekunder stängs skjutreglaget av och tillagningstiden döljs.



8.2 Boost

Du kan använda boostfunktionen för att laga mat i max 5 minuter på högsta tillagningsnivå. Du kan använda Boostfunktionen för högst två kokzoner bredvid varandra samtidigt.

1. Tryck på effektnivå P för att välja Boostfunktionen.

- 'P' visas på displayen.
- Efter den maximala boosttiden sänks effekten till effektnivå 9.

8.3 Symbol för detektering av kokkärl

Om detekteringssymbolen för kokkärl visas på displayen:



- har kokkärlet inte placerats på rätt kokzon.
- är kokkärlet inte lämpligt för induktionsmatlagning.
- är kokkärlet för litet eller inte ordentligt centrerat på kokzonen.
  Kokzonen fungerar inte om det inte finns ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

8.4 Avsluta tillagningen

1. Ställ effektnivån på '0' för att stänga av kokzonen.
2. Stäng av induktionshällen genom att trycka på på/av-knappen.

⚠ Symbol **H** visas i displayen för kokzonen som är för varm för att röra vid. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Detta kan också användas som en energibesparande funktion: om du vill värma andra kokkärl, använd kokzonen som fortfarande är varm.

8.5 Slå på den automatiska uppvärmningsfunktionen

Denna funktion ställer in kokzonen på högsta nivå för att snabbt få ditt kokkärl upp till önskad temperatur. Efter ett givet tidsintervall återgår effektnivån till den fastställda nivån. Denna funktion är tillgänglig för effektnivå 1 till 8.

Effektnivå	Uppvärmningstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ej tillgängligt
P	ej tillgängligt

1. Slå på hällen och välj önskad kokzon.
2. Tryck och håll ned skjutreglaget i minst 3 sekunder på önskad nivå (från 1 till 8).

- Ett 'A' visas på displayen, omväxlande med den valda effektnivån. När den automatiska uppvärmningstiden har löpt ut växlar kokzonen automatiskt till den valda nivån som visa spermanent på displayen.

3. 3. För att stoppa den automatiska uppvärmningsfunktionen, välj kokzon och tryck

på skjutreglaget.

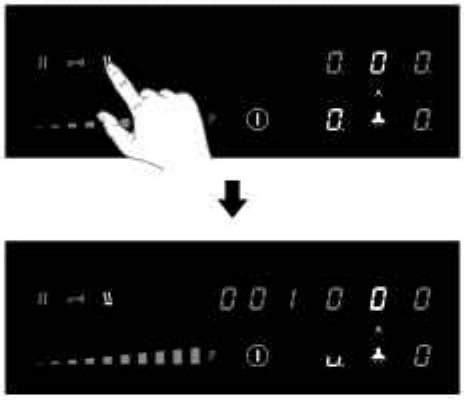
8.6 Slå på funktionen 'Varmhållning'

1. Sätt på hällen och ställ ett lämpligt kokkärl på en kokzon.
2. Tryck på kokzonsknappen för önskad kokzon.

- '0' för den valda kokzonen börjar lysa intensivt och ett pip hörs.

3. Tryck på knappen 'Varmhållning'.

- Håll varm-symbolen 'u' visas på displayen. Funktionen 'Varmhållning' är vald.



4. Ställ in effektnivån på '0' eller tryck på Varmhållningsknappen för att stänga av funktionen Håll varm.

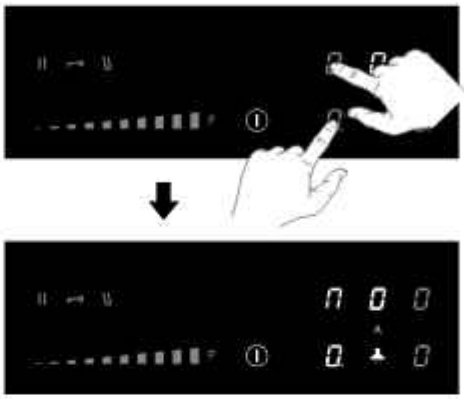
8.7 Sammankoppling av kokzoner Multizone Induction

Två Multizone Induction kokzoner kan anslutas till varandra. Detta skapar en stor zon som kan användas som exempelvis en grillplatta eller en fiskpanna på samma effektnivå. Det valda kokkärlet måste vara tillräckligt stor för att täcka mitten av den främre och bakre kokzonen (minst 23 cm).

Koppla ihop två kokzoner Multizone Induction till en

1. Starta hällen.
2. Tryck samtidigt på kokzonsknapparna på vänster sida.

- Den bakre kokzonsdisplayen visar en symbol för sammankoppling för att indikera att de två kokzonerna är anslutna.



3. Ställ in effektnivån genom att trycka på skjutreglaget.

- Den främre kokzonsdisplayen visar effektnivån.

Koppla ifrån två sammankopplade kokzoner Multizone Induction

1. Tryck samtidigt på kokzonsknapparna för de sammankopplade kokzonerna.

- Symbolen för sammankoppling försvinner på den bakre kokzonsdisplayen.



8.8 Pausa tillagningen

Denna funktion stoppar tillagningsaktiviteten tillfälligt (max. 10 minuter). Timern är också pausad.

1. Tryck på pausknappen i minst 1 sekund.

- Alla displayer visar paussymbolen.





2. Om du vill fortsätta tillagningen trycker du på pausknappen i minst 1 sekund tills den blinkar.
3. Tryck på någon annan knapp inom 10 sekunder så fortsätter tillagningsprocessen.

- Hällen stängs automatiskt av efter 10 minuter om pausfunktionen inte stängs av under tiden.

Återställningsfunktion
Om hällen stängdes av av misstag med På/av-knappen kan alla inställningar återställas med återkallningsfunktionen.
1. Tryck på på/av-knappen igen inom 5 sekunder.

- Pausknappen blinkar.

2. Tryck på pausknappen inom 6 sekunder.

- De tidigare inställningarna är aktiva igen.

8.9 Använda äggklocka

Äggklockan är inte ansluten till en kokzon.
Äggklockan stänger inte av en kokzon.
Hällen är påslagen och ingen effektnivå har ställts in för någon kokzon.
1. Tryck på knappen för äggklockan för att sätta på den.

- Timerdisplayen visar '0.00'.





2. Använd knappen '+' eller '-' för att ställa in önskad tid (från 1 minut till 9 timmar och 59 minuter).

- Den vänstra positionen på timerdisplayen visar timmarna, den högra minuterna.
- När tiden är inställd börjar den räkna ner.
- Timerdisplayen visar återstående tid.
- De senaste 10 minuterna visas i minuter och sekunder.
- Timern blinkar och larmet piper efter att den inställda tiden har passerat.

3. Tryck på timerdisplayen för att stoppa larmet.

- Larmet stoppar automatiskt efter 2 minuter.

Tryck på timerdisplayen och tryck sedan på knappen '-' för att ställa in tiden till '0.00' för att stänga av äggklockan innan tiden är över.

8.10 Använda tillagningstimern

Tillagningstimern är ansluten till en kokzon. När den inställda tiden har gått stängs kokzonen av automatiskt.
Hällen är påslagen och för minst en kokzon har en effektnivå ställts in.
1. Tryck på kokzonsknappen för önskad kokzon.
2. Tryck på timerdisplayen.

- Timersymbolen för den aktiva tillagningstimern börjar lysa intensivt.



3. Använd knappen '+' eller '-' för att ställa in önskad tid (från 1 minut till 9 timmar och 59 minuter).

- Den vänstra positionen på timerdisplayen visar timmarna, den högra minuterna.
- När tiden är inställd börjar den räkna ner och timersymbolen blinkar långsamt.
- Timerdisplayen visar återstående tid.
- De senaste 10 minuterna visas i minuter och sekunder.
- Den valda tillagningszonen stängs av automatiskt när den inställda tiden har gått.
- Timern blinkar och larmet piper efter att den inställda tiden har passerat.

4. Tryck på timerdisplayen för att stoppa larmet.

- Larmet stoppar automatiskt efter 2 minuter.

Alla kokzoner kan ha en koktimer som har ställts in. Displayen visar alltid tiden för kokzonen med kortast återstående tid.

Ändra den förinställda tillagningstiden
Tillagningstiden kan ändras när som helst under användning.
1. Tryck på relevant kokzonsknapp.
2. Tryck på timerdisplayen.
3. Använd knappen '+' eller '-' för att ändra tiden.

Kontrollera återstående tillagningstid
1. Tryck på kokzonsknappen för att välja den zon som du vill se den återstående tiden för.

- En zon som är ansluten till tillagningstimern detekteras med en blinkande timersymbol ovanför kokzonens display.
- Timern visar återstående tid för den valda kokzonen.
- Under de sista 10 minuterna visas den återstående tiden i minuter och sekunder.

Stänga av tillagningstimern
Om du vill stänga av tillagningstimern innan den förinställda tiden har gått ut:
1. Tryck på kokzonsknappen för att välja den zon som du vill stänga av tillagningstimern för.

- En zon som är ansluten till tillagningstimern detekteras med en blinkande timersymbol ovanför kokzonens display.

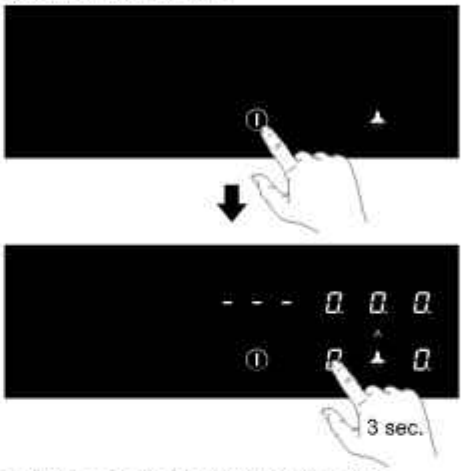
2. Tryck på knappen/knapparna '-' för att ställa in tiden till '0.00'.

- Timersymbolen lyser inte längre starkt.

8.11 Barnlåset

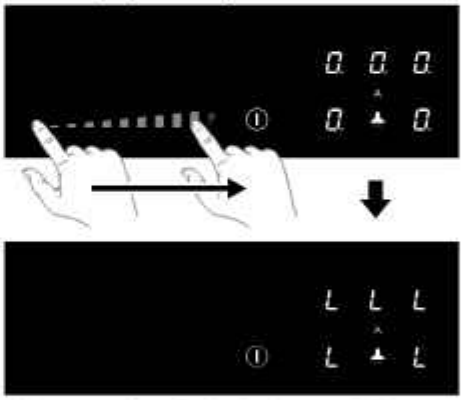
För att aktivera barnsäkerhetslåset måste de beskrivna stegen slutföras inom 10 sekunder.

1. Starta hällen.
2. Tryck länge på någon av knapparna för kokzonen i 3 sekunder.



3. Släpp och dra fingret från 0 till 9 längs skjutreglaget.

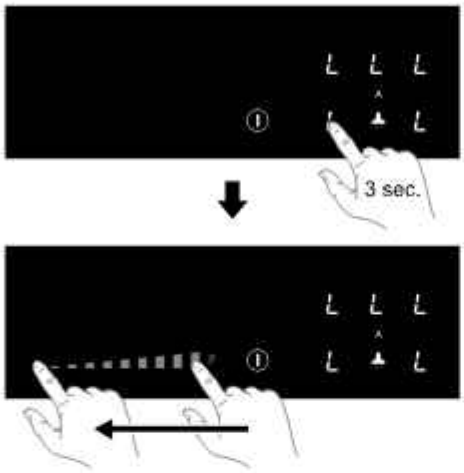
- Alla displayer visar symbolen 'L'.



Hällen är nu låst. Det förhindrar oavsiktlig påslagning. Efter 20 sekunder stängs hällen av automatiskt.

För att avaktivera barnsäkerhetslåset måste de beskrivna stegen slutföras inom 10 sekunder.

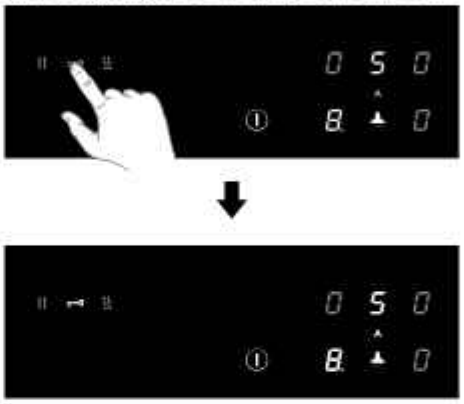
1. Starta hällen.
2. Tryck länge på någon av knapparna för kokzonen i 3 sekunder.
3. Släpp och dra fingret från 9 till 0 längs skjutreglaget.



8.12 Låsfunktion för snabb rengöring under tillagning

1. Tryck på låsknappen.
- Låsknappen börjar lysa intensivt. Hällens inställningar är låsta för att möjliggöra snabb rengöring.

2. Tryck på låsknappen igen efter snabbrengöringen för att stänga av funktionen.



8.13 Tillagningstabell

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

9. ANVÄNDA FLÄKTMODULEN

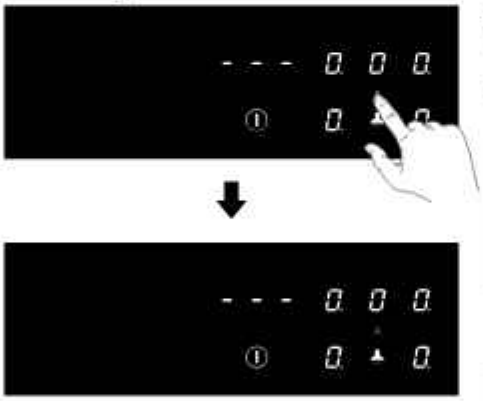
⚠ Som standard är det automatiska fläktläget aktivt: knappen lyser mer intensivt. I automatiskt fläktläge justeras fläktnivån automatiskt till användningen av kokzonerna.

Fördröjningsfunktion
Om hällen är avstängd och fortfarande varm (symbol H syns) kommer fläktenheten att fungera i uppföljningsläge i ytterligare 15 minuter.

9.1 Stäng av det automatiska fläktläget

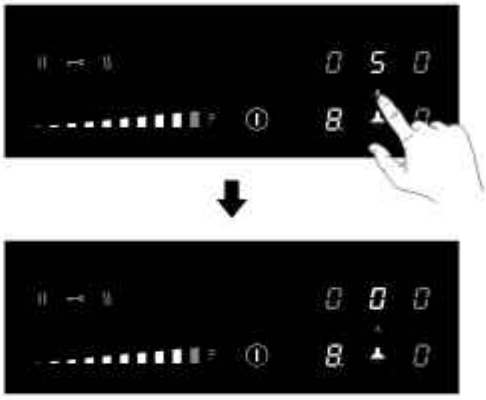
1. Tryck och håll på/av-knappen intryckt tills du hör en ljudsignal.
- Alla displayer tänds och induktionshällen är i standby-läge.
- Kokzonerna och fläktenheten har effektnivå noll.

2. Tryck på knappen för automatiskt fläktläge.
- Knappen för automatiskt fläktläge lyser nu mindre intensivt. Det automatiska fläktläget är avstängt.



9.2 Stäng av det automatiska fläktläget under tillagningen

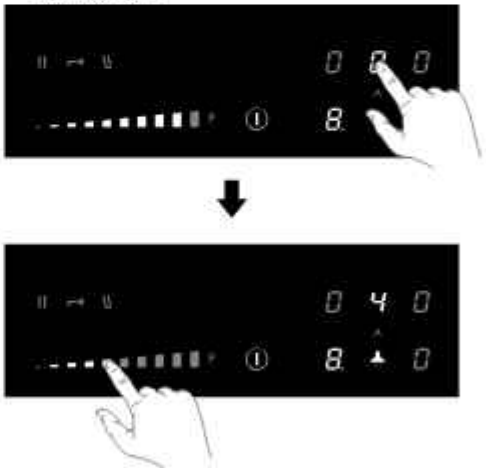
En kokzon är i drift (i detta exempel nivå 8) och det automatiska fläktläget är aktivt (nivå 5).
1. Tryck på knappen för automatiskt fläktläge.
- Knappen för automatiskt fläktläge lyser nu mindre intensivt. Fläktenheten kan nu ställas in manuellt.



9.3 Slå på fläktenheten manuellt

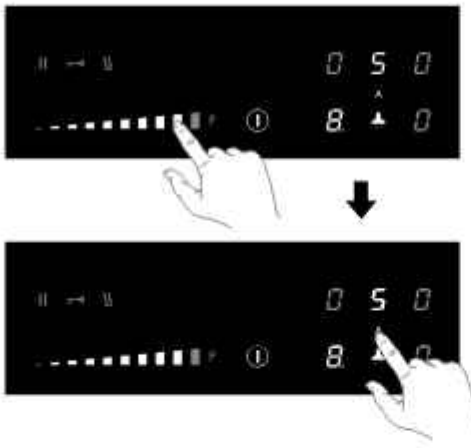
1. Tryck på fläktknappen.
- Displayen på fläktenheten tänds.

2. Ställ in fläktens hastighetsnivå inom 3 sekunder genom att trycka på skjutreglaget (1 till 9).
- Fläktenheten slås på med den inställda fläkthastigheten.
- Ställ in en högre eller lägre nivå med skjutreglaget.

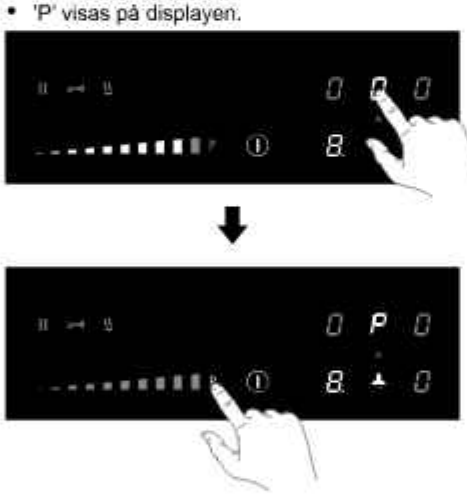


9.4 Boost

1. Slå på hällen.
2. Tryck på knappen för automatiskt fläktläge för att stänga av det automatiska fläktläget.



3. Tryck på fläktknappen.
- Displayen på fläktenheten tänds.
4. Tryck på nivå P för att välja 'Boost'.
- Fläktenheten slås på vid hastighetsnivå P (Boost).
- 'P' visas på displayen.

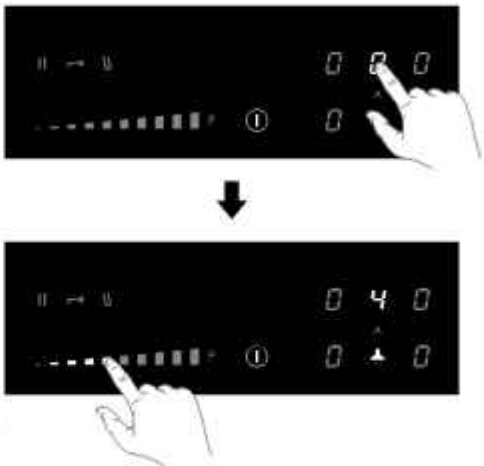


9.5 Ställ in ett antal minuters fördröjningstid

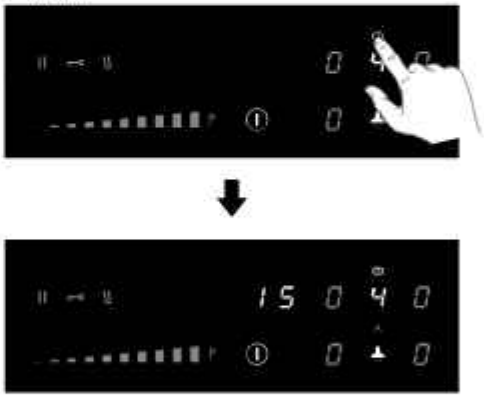
Använd den här funktionen för att stänga av fläktenheten med en fördröjning på ett visst antal minuter.

⚠ Det automatiska fläktläget måste vara avstängt.

1. Starta hällen.
2. Tryck på fläktknappen och ställ in en hastighetsnivå för utsuget.



3. Tryck på timerdisplayen.
- Timersymbolen på fläktenheten börjar lysa intensivt.
4. Använd knappen '+' eller '-' för att ställa in önskad fördröjningstid.
- Nedräkningen startar automatiskt.
- Fläktenheten stängs av efter den inställda tiden.



9.6 Rengöringsindikering för fettfilter ⊞

Efter 100 driftstimmar tänds fettfiltersymbolen och indikerar att det är nödvändigt att utföra underhåll av fettfiltret (se "Underhåll/Rengöring av galler och filter"). Fettfiltrets rengöringsindikering är alltid aktiverad.

9.7 Rengöringsindikering för kolfilter

Som standard är kolfiltrets rengöringsindikering

avaktiverad (när fläkten arbetar i kanalläge). Aktiveraalltid denna om fläktenheten installeras för recirkulation.
Efter 200 drifttimmar visas ett blinkande 'C' i fläktenhetens display. Det är nödvändigt att utföra underhåll av kolfiltret

Aktivera kolfiltrets mättnadsindikering

1. Tryck på fläktknappen.
2. Tryck återigen på och håll ned fläktknappen i 5 sekunder.

- Kolfiltersymbolen 'C' börjar lysa intensivt i 1 sekund.
- Nu lyser symbolen 'C' i displayen när det är nödvändigt att utföra underhåll av kolfiltret.

Avaktivera kolfiltrets mättnadsindikering

1. Tryck på fläktknappen.
2. Tryck återigen på och håll ned fläktknappen i 5 sekunder.

- Kolfiltersymbolen 'C' blinkar två gånger.

9.8 Återställ minnet för rengöringsindikering

Återställ minnet efter byte av fettfilter och/eller luktfilter.

1. Starta hällen.
2. Tryck och håll ned knappen för automatiskt fläktläge i 5 sekunder.

- Fettfiltersymbolen eller kolfiltersymbolen släcks och minnet börjar ta tiden igen.

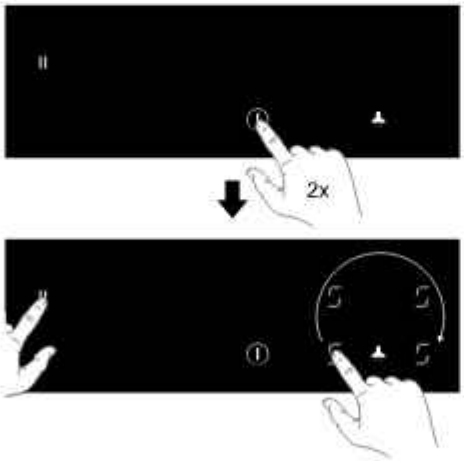
10. ANVÄNDARMENY

Användarmenyn gör det möjligt för användaren att ställa in funktionen på hällen efter önskemål. Detta gäller både ljud (ton och volym) och visuella symboler.

1. Tryck på på/av-knappen två gånger inom tre sekunder.

- Pausknappen blinkar.

2. Tryck länge på pausknappen.
3. Tryck sedan på varje kokzonsknapp i medurs ordning (börja med kokzonsknappen längst fram till vänster).



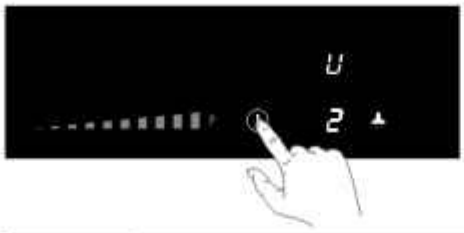
4. Släpp pausknappen.

- 'U' blinkar växelvis med en siffra mellan '0' på kokzonsdisplayen längst bak till vänster.
- Konfigurationsvärdet visas i kokzonsdisplayen längst fram till vänster.

5. Tryck på kokzonsknappen längst bak till vänster och välj rätt menykod (se tabell).



6. Tryck på kokzonsknappen längst fram till vänster och välj rätt värde (se tabell).
7. Bekräfta inställningen och tryck och håll ned på/av-knappen tills du hör en ljudsignal.



Menykod	Beskrivning	Konfigurationsvärde
U2	Ljud med volymknapp	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volym larmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Belysningsnivå display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedräkningsanimering (på eller av)	0 - 1
U6	Kokkärlsdetektering (på eller av)	0 - 1
U7	Timer för nedräkning av ljudsignal	0 - 1 - 2

11. EFFEKTBEGRÄNSARE

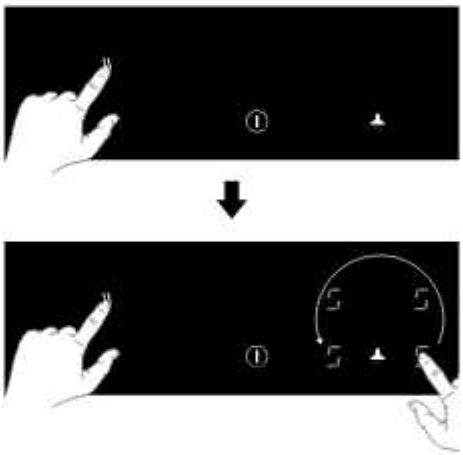
⚠ Inställning av effektbegränsaren bör endast utföras av en registrerad och kvalificerad installatör. Läs säkerhetsföreskrifterna och installationsanvisningarna noggrant.

Hällen är utrustad med en effektbegränsare. Om den totala effekten av aktiva kokzoner överstiger den maximala tillgängliga mängden effekt sänks effekten automatiskt. Displayen för kokzonen vars effekt sänks blinkar först, därefter sänks nivån automatiskt till högsta tillgängliga effekt.

- Begränsaren är inställd på 7400W av fabriken, men det är möjligt att ändra den till 2800W, 3500W eller 4500W.

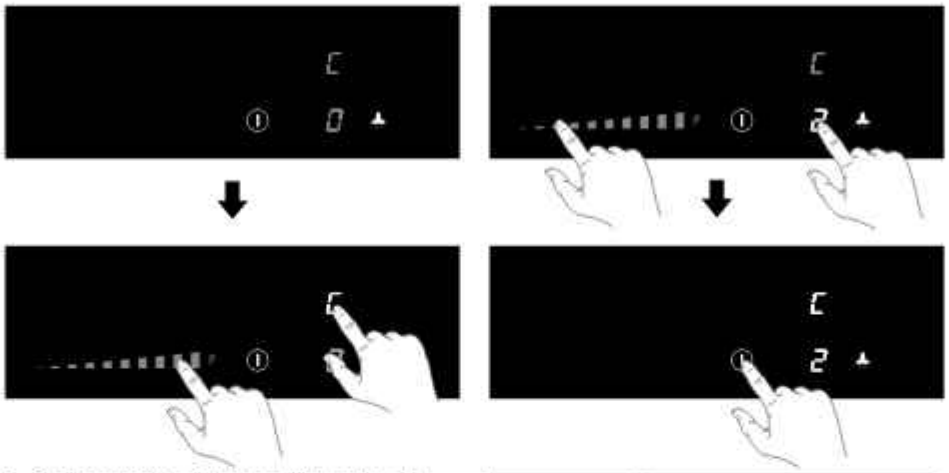
Konfiguration av effektbegränsare
Se till att det inte finns några kokkärl på hällen innan du börjar.
1. Koppla bort produkten från huvudströmförsörjningen genom att ta bort strömkontakten från uttaget, ta bort säkringen eller stänga av strömbrytaren.
2. Anslut produkten till strömförsörjningen igen.
- 'Varmhållning'-knappen blinkar.
- **Utför följande steg inom 2 minuter efter att hällen har anslutits till strömförsörjningen igen.**
- **Se till att alla kokzoner är avstängda.**

3. Tryck länge på knappen 'Varmhållning'.
4. Tryck sedan på varje kokzonsknapp i moturs ordning (börja med kokzonsknappen längst fram till höger).



5. Släpp knappen "Varmhållning".
- 'C' blinkar växelvis med '0' på kokzonsdisplayen längst bak till vänster.
- Konfigurationsvärdet visas i kokzonsdisplayen längst fram till vänster.

6. Tryck på kokzonsknappen längst bak till vänster och välj '8' med hjälp av skjutreglaget.
- 'C' blinkar växelvis med '8' på kokzonens display längst bak till vänster.



7. Tryck på kokzonsknappen längst fram till vänster och välj önskad effektbegränsning med skjutreglaget (se tabell).
8. Tryck sedan länge på på/av-knappen tills alla displaysegment försvinner.

- Hällen är nu klar att användas med den valda effektbegränsaren aktiv.

Ställa in skjutreglage	Ställa in effektbegränsare
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

12.1 Rengöring

Daglig rengöring

- Även om matspill inte kan bränna fast på glaset rekommenderar vi ändå att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- För daglig rengöring är en fuktig trasa med ett milt rengöringsmedel bäst.
- Torka med hushållspapper eller en torr kökshandduk.

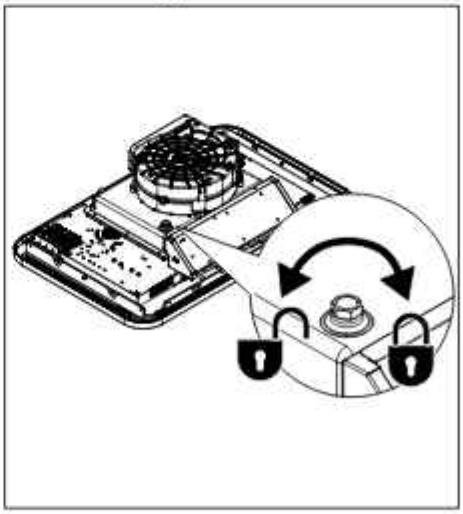
Envisa fläckar

- Även svåra fläckar kan tas bort med ett milt rengöringsmedel som till exempel diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med rengöringsvinäger.
- Metallmärken (orsakade av att kokkärl har skjutits över ytan) kan vara svåra att få bort. Det finns specialprodukter för detta ändamål.
- Använd en fönsterskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en fönsterskrapa.

⚠ Använd aldrig slipande rengöringsmedel. De lämnar repor där smuts och kalk kan ansamlas. Använd aldrig något vasst såsom stålull eller skurmedel.

12.2 Vattentank

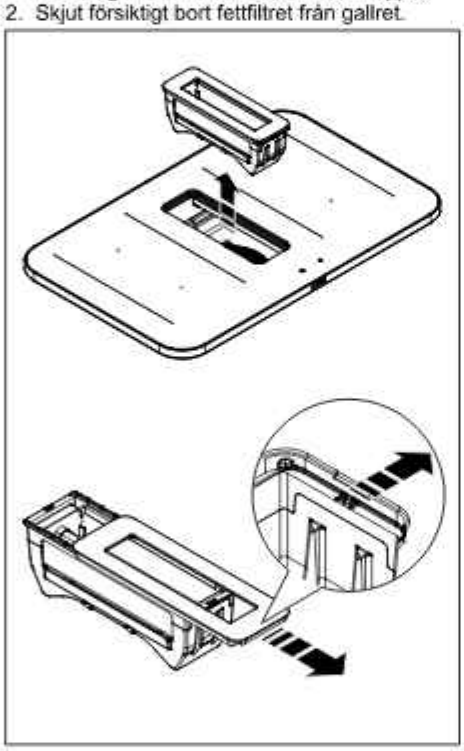
Det rekommenderas att kontrollera och tömma vattenuppsamlaren varannan vecka.



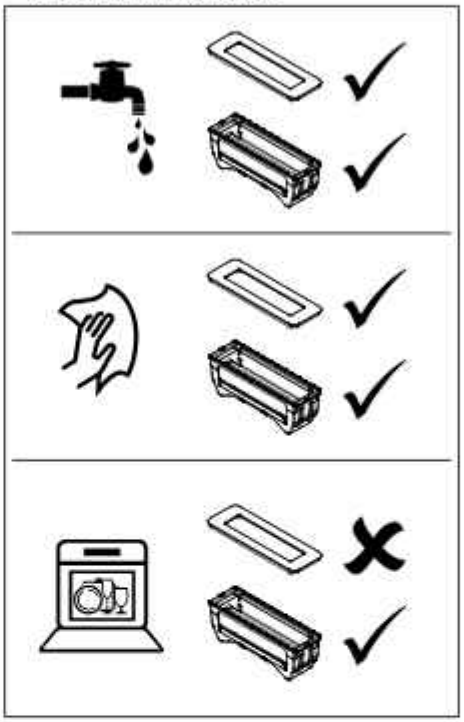


12.3 Rengöring av galler och filter

1. Ta bort gallret med filtret från fläktinloppet.
2. Skjut försiktigt bort fettfiltret från gallret.



- Rengör gallret med varmt vatten och neutral tvål utan att använda slipande svampar (använd inte tvättmedel!). Tvätta inte järngallret i diskmaskin.
- Rengör fettfiltret när det har använts, minst en gång i veckan (eller när filtrets mättnadsindikeringssystem indikerar detta behov). Detta bibehåller fläktens goda prestanda och förhindrar en potentiell brandrisk orsakad av överdriven fettuppbyggnad.
- Rengör fettfiltret med ett icke-aggressivt tvättmedel, helst för hand eller i diskmaskin. Diskmaskinen måste ställas in på låg temperatur och kort cykel.



Luktfilter (återcirkulationsanvändning)

⚠ **VARNING!**

Filtret kan eller kan inte återskapas, beroende på typ. Se broschyren som medföljer filtret.

13. FELSÖKNING

⚠ **VARNING!**
Om du ser en spricka i glasskivan (oavsett hur liten) ska du stänga av hällen omedelbart och koppla bort strömförsörjningen (ta ur kontakten från uttaget).
Kontakta sedan serviceavdelningen.

Om din gashäll inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna nedan eller besök webbplatsen för mer information.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen tänds när hällen aktiveras för första gången.	Detta är en standardinställning.	Normal användning.
Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal användning.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya produkten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Vädra köket.
Kokkärlen väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av energin som flödar från hällen till kastrullen.	Detta är normalt för vissa kokkärl, speciellt vid höga inställningar. Detta skadar inte kokkärlen eller hällen.
Du har slagit på en kokzon, men displayen visar **u**.	Kokkärlet du använder är inte lämpligt för induktion eller har en för liten diameter.	Använd lämpliga kastruller.
En kokzon slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden har löpt ut.	Tryck på vänster eller höger timerknapp för att stoppa larmet.
Hällen fungerar inte, och inget visas på skärmen.	Strömtillförsel saknas på grund av en defekt kabel eller en felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna och den elektriska brytaren (om det inte finns något uttag).
En säkring går så fort hällen sätts på.	Hällen har anslutits felaktigt.	Kontrollera elanslutningarna.
L visas på displayen.	Barnsäkerhetslåset är aktiverat.	Se kapitel 'Användning av häll/barnsäkerhetslås'.
C visas på fläktenhetens display.	Mättnad av luktfiltret.	Det är nödvändigt att utföra underhåll av luktfiltret (se 'Underhåll/rengöring av galler och filter').
ER03 visas på displayen.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
	Du har tryckt på två eller flera knappar samtidigt.	Använd inte mer än en knapp samtidigt.
ER21 visas på displayen.	Överhettning.	Låt hällen svalna.
E2 visas på displayen.	Överskottstemperatur för induktionselementet. Tomma köksredskap kan ha använts.	Värm inte tomma köksredskap.
E3 visas på displayen.	Fel kokkärl.	Använd lämpliga kastruller.
E8 visas på displayen.	Fel på fläktenheten. Utsuget kan vara blockerat.	Ta bort eventuella blockeringar och rengör fläktenheten.
Andra felkoder.		Kontakta serviceavdelningen.

14. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

14.1 Teknisk data

Kokplatta			
		Enhet	Värde
Typ av produkt			Inbyggd
Mått	Bredd	mm	600/750/830
	Djup	mm	510/520
	Höjd	mm	230
Spänning/frekvens		V/Hz	220-240V~50/60Hz 380-415V2N~50/60Hz 220-240V 3~
Ström		W	7620
Vikt		Kg	21
Fläkt			
Luftflöde max* – Fläktinstallation		m^3/h	450
Buller max* – Fläktinstallation		dBA	63
Fläktenhetens effekt		W	220

* Maximal hastighet (boost utesluten)

14.2 Upplysningar enligt (EU) 66/2014

Mått enligt EN60350-2

Typ av häll	Induktionshäll
Antal kokzoner och/eller områden	4
Värmeteknik	Induktionszoner och -områden
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon i mm	210 x 190 mm
Energiförbrukning per elektrisk kokzon eller område beräknat per kg ($EC_{\text{elektrisk kökszon/område}}$) i Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning, beräknad per kg ($EC_{\text{elektrisk häll}}$) i Wh/kg	181

15. MILJÖASPEKTER

Kassering av produkten och förpackningen

Ekologiskt hållbara material har använts vid tillverkningen av denna produkt. Denna produkt ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt när dess livslängd är slut. Fråga dina lokala myndigheter för mer information om hur du gör detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande material kan ha använts:

- kartong;
- polyetylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS fast skum).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med miljöföreskrifterna.

Produkten är märkt med symbolen överkryssad soptunna för att påminna dig om skyldigheten att kassera elektriska hushållsprodukter separat. Detta betyder att enheten inte får ingå i normalt hushållsavfall när dess livslängd är slut. Enheten måste tas till en särskild lokal återvinningscentral för separat avfallshantering eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Separat insamling av hushållsprodukter hjälper till att förhindra eventuell negativ påverkan på miljön och på människors hälsa till följd av felaktig kassering. Det säkerställer att materialen som produkten består av kan återvinnas för att uppnå väsentliga besparingar av energi och råmaterial.

Försäkran om överensstämmelse

CE UK CA

Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar, och GB förordningar samt de krav som anges i refererade standarder.


06068827_0525


06068828_0525

14.2 المعلومات وفقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) 2014/66
القياسات وفقًا لمعيار EN60350-2

نوع الموقد	موقد حثي
عدد مساحات و/أو مناطق الطهي الكهربائي	4
تكنولوجيا التسخين	مناطق الطهي بالحث الحثي ومساحات الطهي
لمساحات ومناطق الطهي غير الدائرية: طول وعرض مساحة السطح المفيدة لمساحة أو منطقة الطهي المسخنة بالكهرباء	210 × 190 مم
استهلاك الطاقة لكل مساحة أو منطقة طهي محسوبة لكل كجم (موقد كهربائي EC) بالواط/كجم	210 × 190 مم: 192.0 واط/كجم قطر 210 مم: 160.3 واط/كجم قطر 160 مم: 181.0 واط/كجم
استهلاك الطاقة للموقد محسوبا لكل كجم (موقد كهربائي EC) بالواط/كجم	181

15. اعتبارات بيئية

التخلص من العبوات والجهاز

تم استخدام مواد متينة في تصنيع هذا الجهاز. يجب التأكد من التخلص من هذا الجهاز بشكل مسؤول في نهاية دورة حياته. اسأل السلطات للحصول على مزيد من المعلومات حول هذا الأمر.
تغليف الجهاز قابل لإعادة التدوير. قد يكون تم استخدام ما يلي:

- الورق المقوى؛
- غشاء متعدد الإيثيلين (PE)؛
- البوليسترين الصلب الخالي من مركبات الكربون الكلورية فلورية (رغوة البوليسترين الصلبة).

يجب التخلص من هذه المواد بطريقة مسؤولة ووفقا للوائح الحكومية.

كتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل، يتم تمييز المنتج برمز سلة مهملات بعجلات مشطوبة. هذا يعني أنه في نهاية عمره التشغيلي، يجب عدم التخلص من المنتج كنفايات حضرية. يجب إحضاره إلى مركز تجميع نفايات معسفة خاص تابع للسلطة المحلية أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنبك العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة الناتجة عن التخلص غير المناسب ويتيح استعادة المواد المكونة لها لتحقيق وفورات كبيرة في الطاقة والموارد.

إعلان المطابقة

UK CA CE

نعلن أن منتجاتنا تفي بالتوجيهات والقرارات واللوائح الأوروبية المعمول بها، واللوائح التنظيمية البريطانية، والمتطلبات المدرجة في المعايير المشار إليها.

الموقد لا يعمل ولا يظهر أي شيء على الشاشة.	لا يوجد مصدر طاقة بسبب كابل معيب أو توصيل معيب.	افحص المنصهرات أو المفتاح الكهربائي (إذا لم يكن هناك قابس).
ينفجر المنصهر بمجرد تشغيل الموقد.	تم توصيل الموقد بشكل خاطئ.	اتصل بعامل تركيب محترف.
يظهر حرف L على الشاشة.	قفل أمان الأطفال مفعل.	انظر فصل "تشغيل الموقد/قفل أمان الأطفال".
يظهر حرف C على شاشة وحدة الشفط.	تشبع مرشح الرائحة.	من الضروري اجراء صيانة لمرشح الروائح (انظر "تنظيف الشبكة والمرشحات").
رمز الخطأ ER 03 وصفير مستمر.	لقد ضغطت على مفتاحين أو أكثر في نفس الوقت.	لا تقم بتشغيل أكثر من مفتاح واحد في نفس الوقت.
	لوحة التحكم متسخة أو عليها مياه.	نظفي لوحة التحكم.
رمز الخطأ ER21.	سخونة زائدة.	اترك الموقد ليبرد.
رمز الخطأ E2.	درجة حرارة زائدة لعنصر الحث. ربما تم استخدام أواني طهي فارغة.	يجب عدم تسخين أواني طهي فارغة.
رمز الخطأ E3.	مقلاة خاطئة.	يجب استخدام مقالي مناسبة.
رمز الخطأ E8.	عطل في وحدة الشفاط. قد تكون وحدة الشفاط مسدودة.	قم بإزالة أي انسدادات وتطف وحدة الشفاط.
رموز خطأ أخرى.		يجب الاتصال بقسم الخدمة.

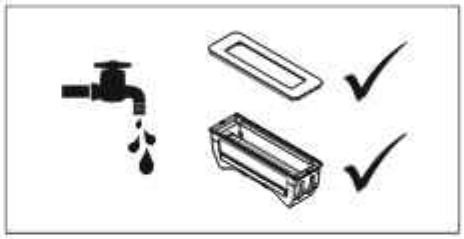
14. المواصفات الفنية

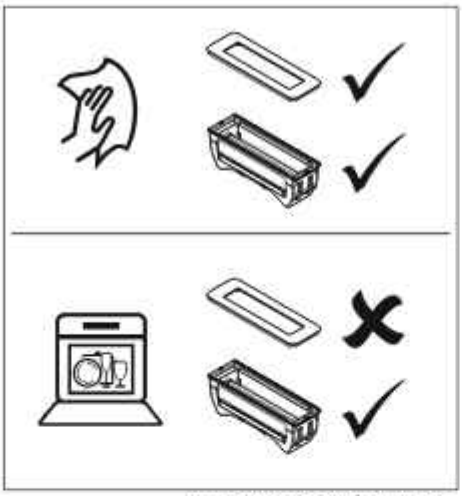
14.1 البيانات الفنية

الموقد			
		الوحدة	القيمة
نوع المنتج			مدمج
الأبعاد	العرض	مم	600/750/830
	العمق	مم	510/520
	الارتفاع	مم	230
جهد/تردد مصدر الطاقة		فولت/هرتز	220-240 فولت ~ 60/50 هرتز 380-415 فولت 2 نيوتن ~ 60/50 هرتز 220-240 فولت 3~
الطاقة		وات	7620
الوزن		كجم	21
وحدة الشفط			
الحد الأقصى لتدفق الهواء* - تركيب العادم		م3/ساعة	450
الحد الأقصى للمصهر* - تركيب العادم		ديسيبل A	63
طاقة وحدة الشفط		وات	220

* السرعة القصوى (باستثناء التعزيز)

- يجب تنظيف الشبكة بالماء الساخن والصابون المحايد، بدون استخدام اسفنجة كاشطة (لا تستخدمي منظفات!). لا تغسل الشبكة في غسالة الصحون.
- يجب القيام بتنظيف فلتر الشحوم، عند الاستخدام، كل أسبوع على الأقل (أو عندما يشير نظام مؤشر تشبع الفلتر إلى ضرورة ذلك). سيحافظ ذلك على الأداء الجيد للشفاط ويمنع خطر الحريق المحتمل الناجم عن تراكم الشحوم الزائد.
- يجب تنظيف المرشح بمنظف غير أكال ويفضل أن يكون يدويًا أو في غسالة الأطباق التي يجب ضبطها على درجة حرارة منخفضة ودورة قصيرة.





مرشح الرائحة (استخدام إعادة التدوير)

⚠ **تحذير!**

بناء على النوع، يمكن أو لا يمكن تجديد المرشح. ارجعي إلى النشرة المرفقة مع المرشح.

13. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

⚠ **تحذير!**

إذا رأيت صدعًا في السطح الزجاجي (مهما كان صغيرًا)، يجب إطفاء الموقد على الفور وافصليه عن التيار الكهربائي. يجب الاتصال بقسم الخدمة.

إذا كان الجهاز لا يعمل بشكل صحيح، فهذا لا يعني دائمًا أنه معيب. حاول أن تتعامل مع المشكلة بنفسك أولاً من خلال مراجعة الجدول أدناه. يمكنك أيضًا إلقاء نظرة على موقعنا الإلكتروني لمزيد من المعلومات. إذا استمرت المشكلة، يجب الاتصال بقسم الخدمة.

العرض	السبب المحتمل	الحل
تضيء الشاشة عندما يتم تنشيط الموقد للمرة الأولى.	هذا هو روتين الإعداد القياسي.	التشغيل العادي.
تعمل المروحة لعدة دقائق بعد إيقاف تشغيل الموقد.	يتم تبريد الموقد.	التشغيل العادي.
يمكن ملاحظة وجود رائحة طفيفة في المرات القليلة الأولى لاستخدام الموقد.	الجهاز الجديد يسخن.	هذا أمر طبيعي وسيختفي بمجرد استخدامه عدة مرات. يجب تهوية المطبخ.
تصدر المقالي ضوضاء أثناء الطهي.	يحدث هذا بسبب الطاقة المتدفقة من الموقد إلى القدر.	في المستويات العالية هذا أمر طبيعي تمامًا بالنسبة لبعض المقالي. لن يؤدي ذلك إلى تلف المقالي أو الموقد.
لقد قمت بتشغيل منطقة الطهي، لكن الشاشة تظهر U.	إن المقلاة التي تستخدمينها غير مناسبة للطهي بالحث، أو أن قطرها صغير جدًا.	يجب استخدام مقلاة مناسبة.
تتوقف منطقة الطهي فجأة عن العمل وتسمعي إشارة.	انتهى الوقت الذي تم تعيينه للمؤقت.	يجب لمس مفتاح المؤقت الأيسر أو الأيمن لإيقاف المنبه.

ضبط التحكم بالانزلاق	إعداد محدد الطاقة
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. العناية والتنظيف

12.1 التنظيف

التنظيف اليومي

- على الرغم من أن السكابات الطعام لا يمكن أن تحترق في الزجاج، إلا أننا ننصحك بتنظيف الموقد مباشرة بعد الاستخدام.
- الأفضل للتنظيف اليومي هو استخدام قطعة قماش مبللة بمادة تنظيف خفيفة.
- يجب التجفيف بورق المطبخ أو بقطعة قماش جافة.

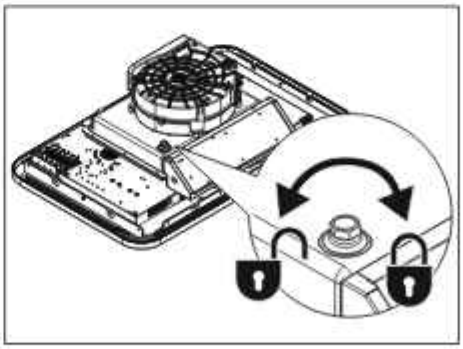
البقع العنيدة

- يمكن أيضا إزالة البقع العنيدة باستخدام منظف لطيف مثل سائل الغسيل.
- يجب القيام بإزالة العلامات المائية والقشور الكلسية بالخل.
- قد يكون من الصعب إزالة العلامات المعدنية (الناتجة عن انزلاق المقالي). تتوفر منظفات خاصة لذلك.
- يجب استخدام مكشطة زجاج لإزالة السكابات الطعام. من الأفضل أيضا إزالة البلاستيك والسكر الذائب باستخدام مكشطة زجاج.

⚠ **لا ينبغي مطلقًا استخدام المواد الكاشطة. فهي تترك خدوشا قد تتراكم فيها الأوساخ والقشور الكلسية. لا تستخدم مطلقًا أي شيء حاد مثل الصوف الصلب أو أدوات الكشط.**

12.2 مجمّع المياه

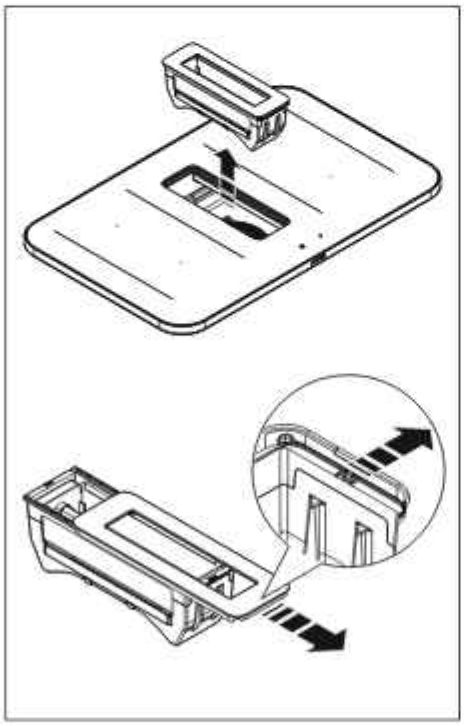
يوصى بفحص مجمع المياه وتفريغه كل أسبوعين.





12.3 تنظيف الشبكة والمرشحات

1. يجب القيام بإزالة الشبكة من مدخل الشفط.
2. يجب تحريك فلتر الشحوم بحذر من الشبكة.



11. محدد الطاقة

⚠ **يجب ألا يتم ضبط محدد الطاقة إلا بواسطة عامل تركيب مسجل ومؤهل. يرجى قراءة لوائح السلامة وتعليمات التركيب بعناية.**

الموقد مزود بمحدد للطاقة. إذا تجاوزت الطاقة الإجمالية لتشغيل مناطق الطهي عن الحد الأقصى المتاح من الطاقة، يتم خفض الطاقة تلقائيا. تومض شاشة منطقة الطهي التي يتم خفض طاقتها أولاً؛ ثم يتم خفض المستوى تلقائيا إلى أعلى طاقة متاحة.

- يتم ضبط المحدد على 7400 واط من قبل المصنع، ولكن من الممكن تغييره إلى 2800 واط، أو 3500 واط، أو 4500 واط.

تهيئة محدد الطاقة

تأكد من عدم وجود قدور أو مقالي على الموقد قبل البدء!

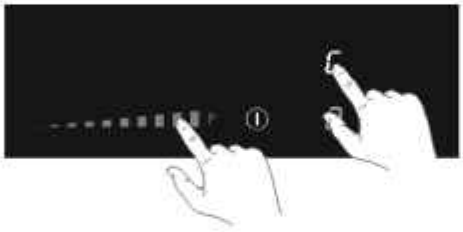
1. يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسي عن طريق إزالة موصل الطاقة من المقبس، عن طريق إزالة المصهر أو إيقاف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية.
2. أعد توصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
- مفتاح الحفاظ على السخونة يومض.
- **يجب القيام بالخطوات التالية، في غضون دقيقتين بعد إعادة توصيل الموقد بمصدر الطاقة.**
- **تأكد من إيقاف تشغيل جميع مناطق الطهي.**
3. المس مع الاستمرار على مفتاح الحفاظ على السخونة.
4. ثم المس كل مفتاح منطقة طهي بعكس اتجاه عقارب الساعة (يجب البدء بمفتاح منطقة الطهي على الجهة اليمنى الأمامية).



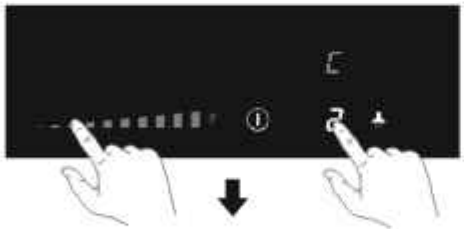


5. هرر مفتاح الحفاظ على السخونة.
- يومض الحرف «C» بالتناوب مع الحرف «0» على شاشة منطقة الطهي في الجزء الخلفي الأيسر.
- تظهر قيمة التهيئة في شاشة عرض منطقة الطهي في الجهة الأمامية اليمنى.
6. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي في الجزء الخلفي الأيسر واختاري «8» باستخدام مفتاح التحكم بالانزلاق.
- يومض الرمز «C» بالتناوب مع الرمز «8» على شاشة منطقة الطهي في الجزء الخلفي الأيسر.





7. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي في الجزء الأمامي الأيسر وتحديد حد الطاقة المطلوب باستخدام التحكم بالانزلاق (انظر الجدول).
8. بعد ذلك، يجب لمس مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل مع الاستمرار حتى تختفي جميع أجزاء الشاشة.
- الموقد جاهز الآن للاستخدام مع تنشيط محدد الطاقة المختار.

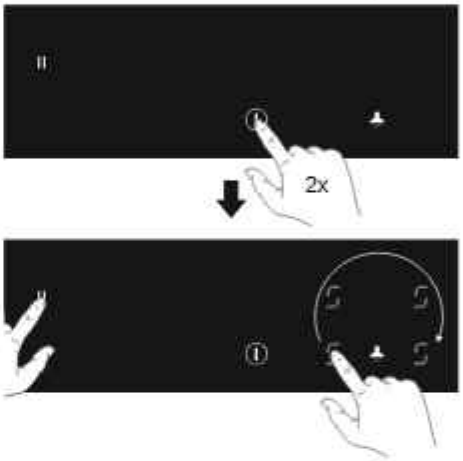




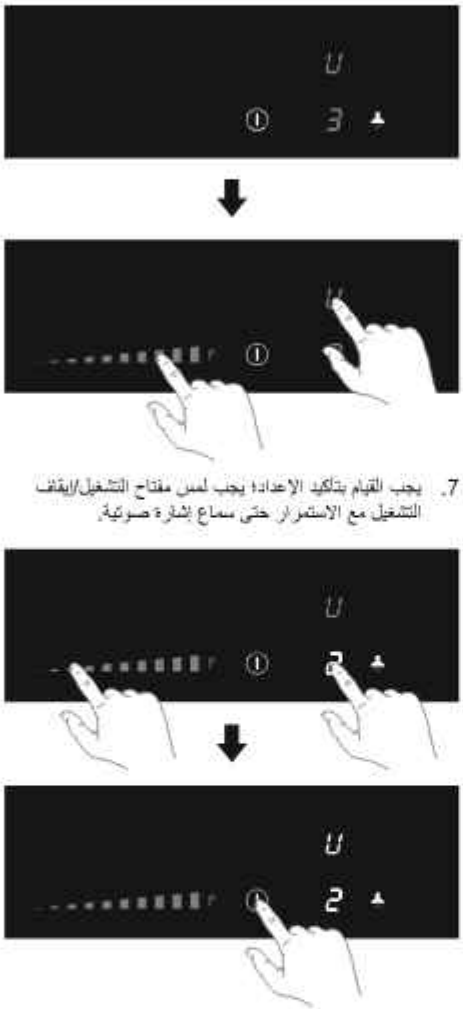
10. قائمة المستخدمين

تمكّن القائمة المستخدم من ضبط الإشارات على الموقد حسب الرغبة. يتعلق ذلك بكل من الإشارات الصوتية (النغمة ومستوى الصوت) والإشارات المرئية.

1. يجب لمس مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل مرتين خلال ثلاث ثوانٍ.
   - مفتاح الإيقاف المؤقت يومض.
2. يجب لمس مفتاح الإيقاف المؤقت مع الاستمرار.
3. بعد ذلك، يجب لمس مفتاح كل منطقة طهي في اتجاه عقارب الساعة (يجب البدء بمفتاح منطقة الطهي في الجهة الأمامية اليسرى).

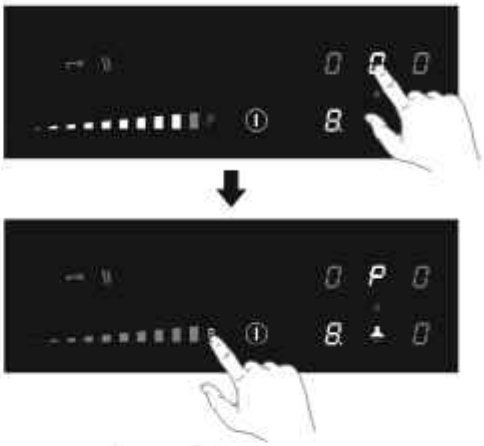


4. يجب تحرير مفتاح الإيقاف المؤقت.
   - يومض الحرف «U» بالتناوب مع الرقم «0» على شاشة منطقة الطهي في الجزء الخلفي الأيسر.
   - تظهر قيمة التهيئة في شاشة عرض منطقة الطهي في الجهة الأمامية اليسرى.
5. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي في الجزء الخلفي الأيسر واختيار الرقم الصحيح لرمز القائمة (انظر الجدول).
6. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي في الجهة الأمامية اليسرى وحندي القيمة الصحيحة (انظر الجدول).



7. يجب القيام بتأكيد الإعداد: يجب لمس مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل مع الاستمرار حتى سماع إشارة صوتية.

رمز القائمة	الوصف	قيمة التهيئة
U2	صوت مفتاح الصوت	3 - 2 - 1 - 0
U3	إشارة إنذار الصوت	3 - 2 - 1 - 0
U4	عرض مستوى الإضاءة	حد أقصى 0 – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 حد أدنى
U5	حركة العد التنازلي (تشغيل أو إيقاف)	1 - 0
U6	مستشعر المقلاة (تشغيل أو إيقاف)	1 - 0
U7	مؤقت العد التنازلي للإشارة الصوتية	2 - 1 - 0



9.5 تعيين عدد من دقائق التأخير الزمنية

يجب استخدام هذه الوظيفة لإيقاف تشغيل وحدة الشفاط مع تأخير لعدد من الدقائق.

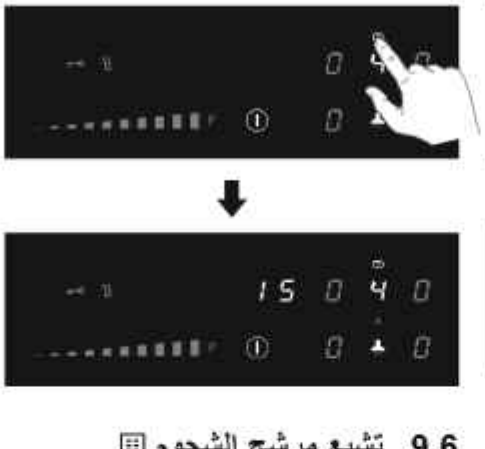
⚠ يجب إيقاف تشغيل وضع الشفط التلقائي.

1. يجب القيام بتشغيل الموقد.
2. يجب لمس مفتاح الشفط وضبط مستوى سرعة وحدة الشفط.





3. يجب لمس شاشة عرض المؤقت.
   - يضيء رمز المؤقت الخاص بوحدة الشفاط بشكل ساطع.
4. يجب استخدام المفتاح «+» أو «-» لضبط وقت التأخير المطلوب.
   - يبدأ العد التنازلي تلقائيا.
   - يتم إيقاف تشغيل وحدة الشفاط بعد الوقت الذي تم ضبطه.



9.6 تشبع مرشح الشحوم ⊞

بعد 100 ساعة تشغيل، يضيء رمز مرشح الشحوم؛ من الضروري إجراء صيانة لمرشح الشحوم (انظر «الصيانة/ تنظيف المرشحات»). يتم تمكين مؤشر تشبع مرشح الشحوم دائما.

9.7 تشبع مرشح الروائح الكريهة

بعد مرور 200 ساعة تشغيل، سيظهر وميض «C» في شاشة وحدة الشفاط؛ من الضروري إجراء صيانة لمرشح الروائح. بشكل افتراضي، يتم إلغاء تنشيط مؤشر تشبع مرشح الرائحة (عندما يعمل الشفط في وضع مجرى الهواء). يجب تنشيط مؤشر تشبع فلتر الرائحة إذا كانت وحدة الشفط مثبتة كتطبيق (إعادة تدوير).

تنشيط مؤشر تشبع مرشح الروائح الكريهة

1. يجب لمس مفتاح الشفط.
2. مرة أخرى، يجب لمس مفتاح الشفط مع الاستمرار لمدة 5 ثوان.
   - تضيء اشارة مرشح الرائحة «C» بشكل مكثف لمدة ثانية واحدة.
   - يظهر الآن الرمز «C» عندما يكون من الضروري إجراء صيانة لمرشح الروائح.

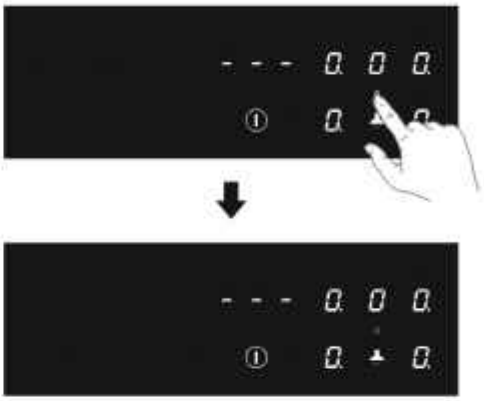
إلغاء تنشيط مؤشر تشبع مرشح الروائح الكريهة

1. يجب لمس مفتاح الشفط.
2. مرة أخرى، يجب لمس مفتاح الشفط مع الاستمرار لمدة 5 ثوان.
   - يومض رمز مرشح الروائح «C» مرتين.

9.8 إعادة تعيين ذاكرة مؤشر تشبع المرشح

أعد ضبط الذاكرة بعد استبدال فلتر الشحوم و/أو فلتر الروائح.

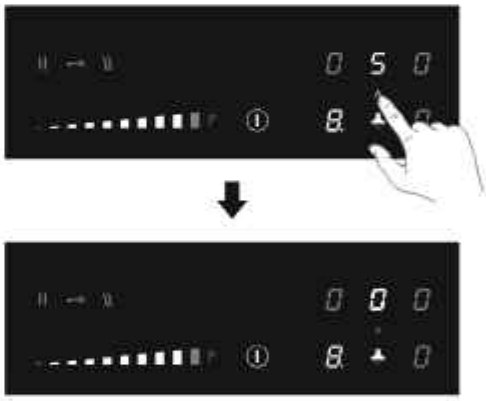
1. يجب القيام بتشغيل الموقد.
2. يجب لمس مفتاح «وضع الشفط التلقائي» مع الاستمرار لمدة 5 ثوان.
   - سينطفئ رمز فلتر الشحوم أو رمز فلتر الروائح، وستبدأ الذاكرة في العد من جديد.



9.2 إيقاف تشغيل وضع الشفط التلقائي أثناء الطهي

منطقة الطهي تعمل (المستوى 8) ووضع الشفط التلقائي نشط.

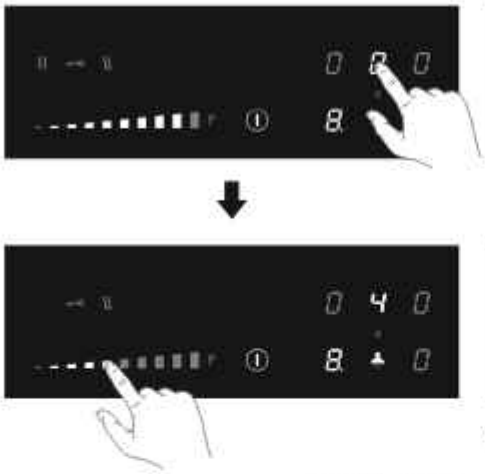
1. يجب لمس مفتاح «وضع الشفط ».
- أصبح مفتاح «وضع الشفط التلقائي» الآن أقل إضاءة. يمكن الآن ضبط وحدة الشفط يدويًا.



9.3 تشغيل وحدة الشفط يدويًا

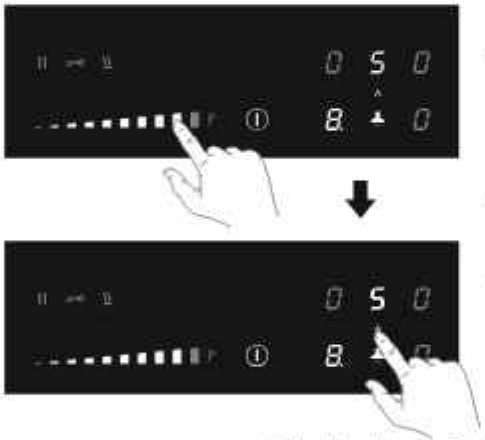
1. يجب لمس مفتاح الشفط.
- تضيء شاشة وحدة الشفط.

2. يجب ضبط مستوى سرعة وحدة الشفط في غضون 6 ثوانٍ عن طريق لمس مفتاح التحكم بالانزلاق.
- يتم تشغيل وحدة الشفط بسرعة الشفط التي تم ضبطها.
- يجب القيام بتعيين مستوى أعلى أو أدنى باستخدام أداة التحكم بالانزلاق.



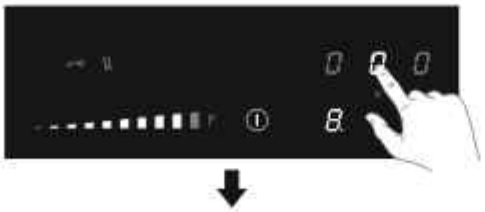
9.4 التعزيز

1. يجب القيام بتشغيل الموقد.
2. يجب لمس مفتاح «وضع الشفط التلقائي» لإيقاف تشغيل وضع الشفط التلقائي.



3. يجب لمس مفتاح الشفط.
- تضيء شاشة وحدة الشفاط.

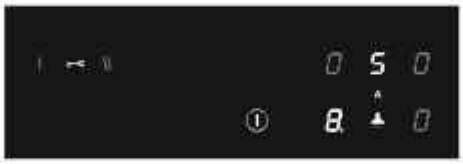
4 يجب لمس المستوى P لتحديد «تعزيز».
- يتم تشغيل وحدة الشفاط عند مستوى السرعة P (تعزيز).
- يظهر الحرف «P» على الشاشة.



8.12 وظيفة القفل للتنظيف السريع أثناء الطهي



1. يجب لمس مفتاح القفل.
   - يضيء مفتاح القفل بشكل ساطع؛ يتم قفل إعدادات الموقد للسماح بالتنظيف السريع.
2. يجب لمس مفتاح القفل مرة أخرى بعد التنظيف السريع لإيقاف تشغيل الوظيفة.



8.13 طاولة الطهي

مستوى الطاقة	طريقة الطهي	لاستخدامها في
1	الذوبان والتسخين برفق	زبدة، وشكولاتة، وجيلاتين، وصلصات
2	الذوبان والتسخين برفق	زبدة، وشكولاتة، وجيلاتين، وصلصات
3	التدفئة	أرز
4	الطهي المطول والتكثيف والطبخ	الخضراوات، والبطاطس، والصلصات، والفاكهة، والسمك
5	الطهي المطول والتكثيف والطبخ	الخضراوات، والبطاطس، والصلصات، والفاكهة، والسمك
6	الطهي المطول والطهي على نار هادئة	المكرونة، والحساء، واللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	الروستي (البطاطس المقلية)، والعجة، والأطعمة المغطاة بالبقسماط والمقلية، والفطائر
8	القلي والقلي بالدهون العميقة	اللحوم والبطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شريحة لحم
P	تسخين سريع	الماء المغلي

9. تشغيل وحدة الشفط

⚠ بشكل افتراضي، يكون وضع الشفط التلقائي نشطًا؛ يضيء المفتاح بشكل أكثر كثافة. في وضع الشفط التلقائي يتم ضبط مستوى الشفط تلقائيًا حسب استخدام مناطق الطهي.

وظيفة التأخير:
إذا تم إيقاف تشغيل الموقد ستعمل وحدة الشفاط في وضع المتابعة لمدة 15 دقيقة أخرى.

9.1 إيقاف تشغيل وضع الشفط التلقائي

1. يجب لمس مع الاستمرار على مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل حتى تسمعي إشارة صوتية.
   - تضيء جميع شاشات العرض؛ يكون موقد الحث في وضع الإستعداد.
   - تتمتع مناطق الطهي ووحدة الشفط بمستوى طاقة صفر.
2. يجب لمس مفتاح "وضع الشفط التلقائي".
   - أصبح مفتاح "وضع الشفط التلقائي" الآن أقل إضاءة؛ وضع الشفط التلقائي مغلق.

1. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي ذات الصلة.
2. يجب لمس شاشة عرض المؤقت.
3. يجب استخدام مفتاح «+» أو «-» لتغيير الوقت.

التحقق من وقت الطهي المتبقي

1. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي لتحديد المنطقة التي تريد رؤية الوقت المتبقي منها.
   - يتم تحديد المنطقة المتصلة بمؤقت الطهي من خلال رمز مؤقت وامض فوق شاشة عرض منطقة الطهي.
   - سيعرض المؤقت الوقت المتبقي لمنطقة الطهي المحددة.
   - خلال آخر 10 دقائق من العد التنازلي، سيتم عرض الوقت المتبقي بالدقائق والثواني.

إيقاف تشغيل مؤقت الطهي

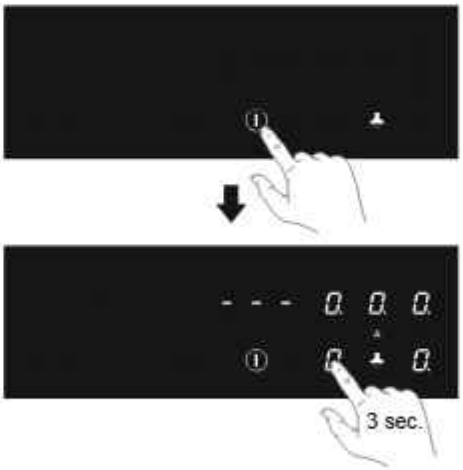
في حالة الرغبة في إيقاف تشغيل مؤقت الطهي قبل نهاية الوقت المحدد مسبقًا:

1. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي لتحديد المنطقة التي تريدين إيقاف تشغيل مؤقت الطهي فيها.
   - يتم تحديد المنطقة المتصلة بمؤقت الطهي من خلال رمز مؤقت وامض فوق شاشة عرض منطقة الطهي.
2. يجب لمس مفتاح (مفاتيح) «-» لضبط الوقت على «0.00».
   - لم يعد رمز المؤقت مضاءً بشكل ساطع.

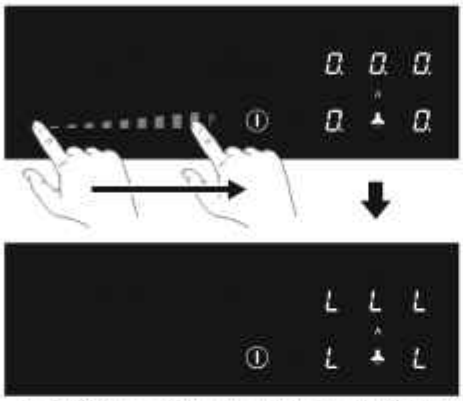
8.11 قفل أمان الأطفال

لتفعيل قفل أمان الأطفال، يجب إكمال الخطوات الموضحة في غضون 10 ثوانٍ.

1. يجب القيام بتشغيل الموقد.
2. يجب لمس أيًا من مفاتيح منطقة الطهي مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ.



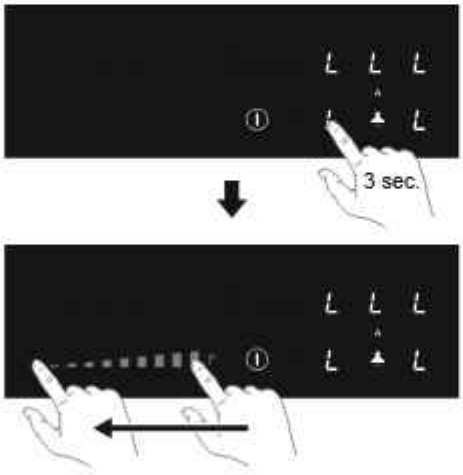
3. ثم حرر إصبعك وحزكه من 0 إلى 9 على طول عنصر التحكم بالانزلاق.
   - تعرض جميع شاشات العرض الرمز «L».



الموقد معلق الآن. يمنع التشغيل غير المقصود. بعد 20 ثانية، سيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا.

لإلغاء تنشيط قفل أمان الأطفال، يجب إكمال الخطوات الموضحة في غضون 10 ثوانٍ.

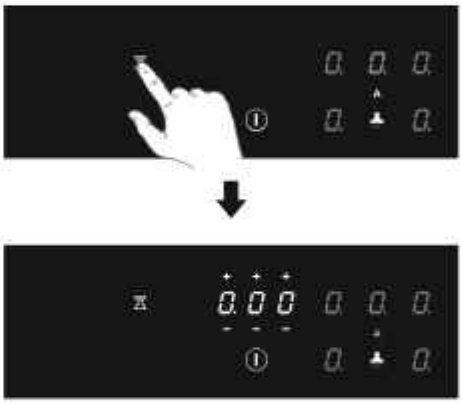
1. يجب القيام بتشغيل الموقد.
2. يجب لمس أيًا من مفاتيح منطقة الطهي مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ.
3. حرر إصبعك وحزكه من 9 إلى 0 على طول عنصر التحكم بالانزلاق.



وظيفة الاستدعاء
إذا تم إيقاف تشغيل الموقد عن طريق الخطأ باستخدام مفتاح التشغيل/ إيقاف التشغيل، يمكن استعادة جميع الإعدادات باستخدام وظيفة الاستدعاء.
1. يجب لمس مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل مرة أخرى خلال 5 ثوانٍ.
- يومض مفتاح الإيقاف المؤقت.
2. يجب لمس مفتاح الإيقاف المؤقت في غضون 6 ثوانٍ.
- يتم تنشيط الإعدادات السابقة مرة أخرى.

8.9 استخدام أداة ضبط الدقائق

أداة ضبط الدقائق غير متصلة بمنطقة طهي. لا توقف أداة ضبط الدقائق لتشغيل منطقة الطهي.
الموقد قيد التشغيل ولم يتم ضبط مستوى الطاقة لأي منطقة طهي.
1. يجب لمس مفتاح ضبط الدقائق لتشغيل أداة ضبط الدقائق.
- تظهر شاشة المؤقت «0.00».



2. يجب استخدام مفتاح «+» أو «-» لضبط الوقت المطلوب (من دقيقة واحدة إلى 9 ساعات و59 دقيقة).

- يُظهر الموضع الأيسر من شاشة المؤقت الساعات، بينما يُظهر الموضع الآخر الدقائق.
- عند ضبط الوقت، سيبدأ العد التنازلي.
- ستعرض شاشة المؤقت الوقت المتبقي.
- سيتم عرض آخر 10 دقائق بالدقائق والثواني.
- يومض المؤقت ويصدر المنبه صوتًا بعد مرور الوقت المحدد.

3. يجب لمس مفتاح المؤقت لإيقاف المنبه.
- يتوقف المنبه تلقائيًا بعد 4 دقائق.

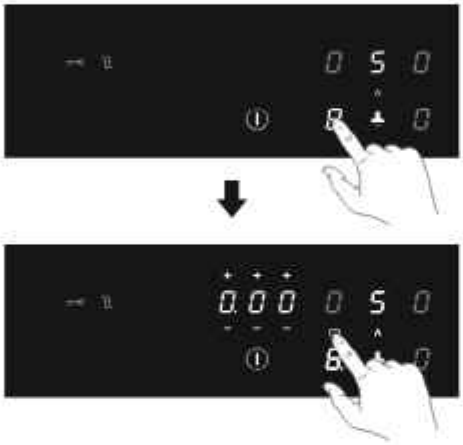
يجب لمس شاشة المؤقت ثم لمس مفتاح «-» لضبط الوقت على «0.00» لإيقاف تشغيل جهاز ضبط الدقائق قبل مرور الوقت.

8.10 استخدام مؤقّت الطهي

يتم توصيل مؤقت الطهي بمنطقة الطهي. بعد انقضاء الوقت المحدد، يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائيًا.
الموقد في وضع التشغيل وتم ضبط مستوى الطاقة لمنطقة طهي واحدة على الأقل.

1. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي المطلوب.
2. يجب لمس شاشة عرض المؤقت.

- يضيء رمز المؤقت لمؤقت الطهي النشط بشكل ساطع.

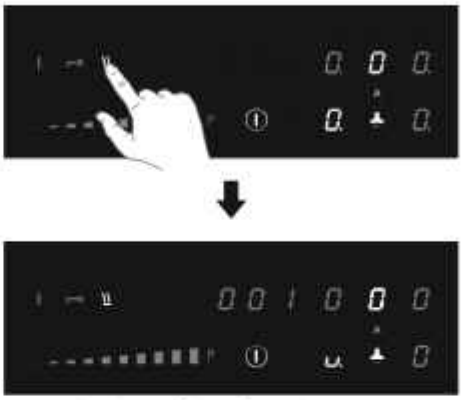


3. يجب استخدام مفتاح «+» أو «-» لضبط الوقت المطلوب (من دقيقة واحدة إلى 9 ساعات و59 دقيقة).
- يُظهر الموضع الأيسر من شاشة المؤقت الساعات، بينما يُظهر الموضع الآخر الدقائق.
- عندما يتم ضبط الوقت، سيبدأ العد التنازلي وسيومض رمز المؤقت بهدوء.
- ستعرض شاشة المؤقت الوقت المتبقي.
- سيتم عرض آخر 10 دقائق بالدقائق والثواني.
- سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المحددة تلقائيًا بمجرد انقضاء الوقت المحدد.
- يومض المؤقت ويصدر المنبه صوتًا بعد مرور الوقت المحدد.
4. يجب لمس شاشة المؤقت لإيقاف المنبه.
- يتوقف المنبه تلقائيًا بعد 4 دقائق.

قد تحتوي جميع مناطق الطهي على مؤقت طهي تم ضبطه.
ستعرض الشاشة دائمًا وقت منطقة الطهي التي يتبقى لها أقصر وقت متبقي.

تغيير وقت الطهي المضبوط مسبقًا
يمكن تغيير وقت الطهي في أي وقت أثناء العملية.

4. يجب ضبط مستوى الطاقة على «0» أو لمس مفتاح حفظ السخونة لإيقاف تشغيل وظيفة الحفاظ على السخونة.



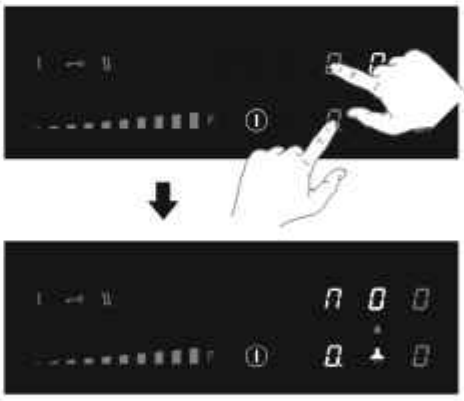
8.7 توصيل مناطق الطهي بالحث متعدد المناطق

يمكن توصيل منطقتين للطهي بالحث متعدد المناطق ببعضهما البعض. وهذا يخلق منطقة واحدة كبيرة يمكن استخدامها، على سبيل المثال، مع طبق شواء أو مقلاة سمك على نفس مستوى الطاقة. يجب أن تكون المقلاة كبيرة بما يكفي لتغطية مراكز منطقة الطهي بالحث متعدد المناطق الأمامية والخلفية (23 سم على الأقل).

مناطق الطهي بالحث متعدد المناطق

1. يجب تشغيل الموقد.
2. يجب لمس مفاتيح منطقة الطهي على الجانب الأيسر أو الأيمن في نفس الوقت.

- تعرض شاشة منطقة الطهي الخلفية رمز اتصال للإشارة إلى أن منطقتي الطهي متصلتان.



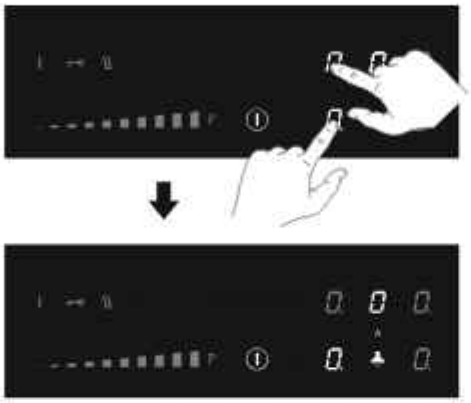
3. يجب ضبط مستوى الطاقة عن طريق لمس مفتاح التحكم بالانزلاق.

- تعرض شاشة منطقة الطهي الأمامية مستوى الطاقة.

فصل مناطق الطهي بالحث متعدد المناطق

1. يجب اللمس مفاتيح منطقة الطهي الخاصة بمناطق الطهي المتصلة في نفس الوقت.

- سيختفي رمز التوصيل على شاشة منطقة الطهي الخلفية.

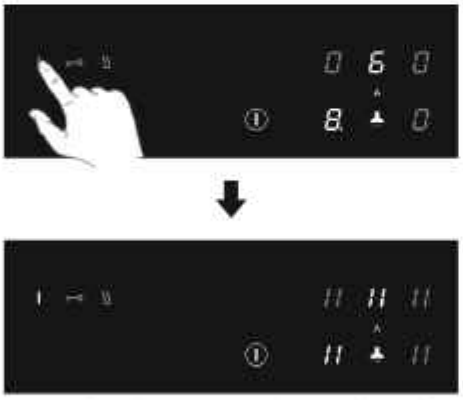


8.8 إيقاف الطهي مؤقتًا

تقوم هذه الوظيفة بإيقاف نشاط الطهي مؤقتًا (10 دقائق كحد أقصى) كما يتم إيقاف المؤقتات مؤقتًا.

1. يجب لمس مفتاح الإيقاف المؤقت لمدة ثانية واحدة على الأقل.

- تعرض جميع شاشات العرض رمز الإيقاف المؤقت.

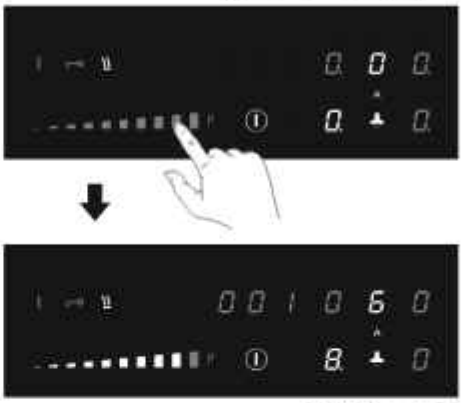


2. لمتابعة الطهي، يجب لمس مفتاح الإيقاف المؤقت لمدة ثانية واحدة على الأقل حتى يومض.
3. في حالة لمس أي مفتاح آخر في غضون 10 ثوان ستستمر عملية الطهي.

- سيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا بعد 10 دقائق إذا لم يتم إيقاف تشغيل وظيفة الإيقاف المؤقت في هذه الأثناء.

يمكن الآن ضبط الشفط يدويًا، إذا رغبت في ذلك. انظر «تشغيل وحدة الشفط».

- بعد مرور 10 ثوانٍ، يتم إيقاف تشغيل وحدة التحكم بالانزلاق ويتم إخفاء عداد وقت الطهي.



8.2 التعزيز

يمكنك استخدام وظيفة التعزيز للطهي لمدة أقصاها 5 دقائق على أعلى مستوى طهي. يمكنك استخدم وظيفة التعزيز لمنطقتين للطهي كحد أقصى جنبًا إلى جنب في الوقت نفسه.

1. يجب لمس مستوى الطاقة P لتحديد وظيفة التعزيز.

- يظهر الحرف «P» على الشاشة.
- بعد الحد الأقصى لوقت التعزيز سيتم تخفيض الطاقة إلى مستوى الطاقة 9.

8.3 رمز الكشف عن المقلاة

عندما يظهر رمز الكشف عن المقلاة في الشاشة:



- لم يتم وضع المقلاة في منطقة الطهي الصحيحة؛
- المقلاة المستخدمة غير مناسبة للطهي بالحث؛
- المقلاة صغيرة للغاية أو غير متمركزة بشكل صحيح على منطقة الطهي.

لن تعمل منطقة الطهي ما لم تكن هناك مقلاة مناسبة على منطقة الطهي.

8.4 إنهاء الطهي

1. يجب ضبط مستوى الطاقة على «0» لإيقاف تشغيل منطقة الطهي.
2. يجب إيقاف تشغيل موقد الحث عن طريق لمس مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل.

⚠ سوف يظهر الرمز **H** في شاشة عرض منطقة الطهي التي تكون ساخنة جدًا. يختفي الرمز عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. يمكن استخدامه أيضًا كوظيفة توفير الطاقة؛ في حالة الرغبة في تسخين أواني أخرى، يجب استخدام منطقة الطهي التي لا تزال ساخنة.

8.5 تشغيل وظيفة التسخين التلقائي

تقوم هذه الوظيفة بضبط منطقة الطهي على أعلى مستوى من أجل رفع المقلاة بسرعة إلى درجة الحرارة المطلوبة. بعد فترة زمنية معينة، يعود مستوى الطاقة إلى المستوى المحدد. تتوفر هذه الوظيفة لمستوى الطاقة من 1 إلى 8.

مستوى الطاقة	وقت التسخين التلقائي (بالثواني)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	غير متوفر
P	غير متوفر

1. يجب تشغيل الموقد وتحديد منطقة الطهي المطلوبة.
2. يجب لمس مفتاح التحكم بالانزلاق مع الاستمرار لمدة 3 ثوانٍ على الأقل عند المستوى المطلوب (من 1 إلى 8).

- يظهر الحرف «A» على الشاشة بالتناوب مع مستوى الطاقة المحدد. عند انتهاء وقت التسخين التلقائي، ستتحول منطقة الطهي تلقائيًا إلى المستوى المحدد الذي سيظهر بشكل دائم على الشاشة.

3. لإيقاف وظيفة التسخين التلقائي، اختر منطقة الطهي ولمس مفتاح التحكم بالانزلاق.

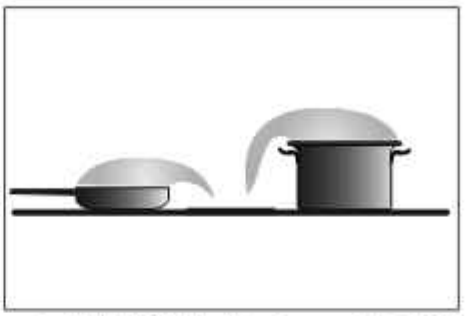
8.6 تشغيل وظيفة الاحتفاظ بالسخونة

1. يجب تشغيل الموقد ووضع مقلاة مناسبة على منطقة الطهي.
2. يجب لمس مفتاح منطقة الطهي المطلوبة.

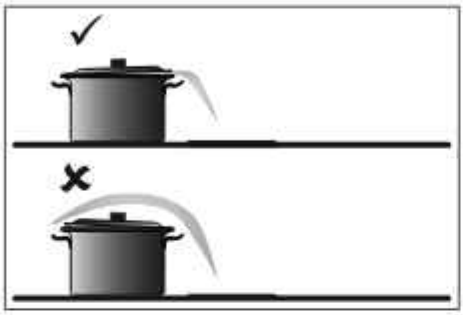
- سيضيئ الرقم «0» الخاص بمنطقة الطهي المختارة بوضوح وسيصدر صوت صفارة واحدة.

3. يجب لمس مفتاح الحفاظ على السخونة.

- يظهر رمز الحفاظ على السخونة (⧈) على الشاشة. يتم تحديد وظيفة الحفاظ على السخونة.



يُفضل أن يتم الطهي مع وضع غطاء على المقلاة؛ فهذا يقلل من روائح الطهي واستهلاك الطاقة. يُوضع الغطاء على المقلاة عند الرغبة في ذلك بزاوية مع الفتحة إلى جانب الأبخرة، وهذا يضمن الشفط الأمثل.

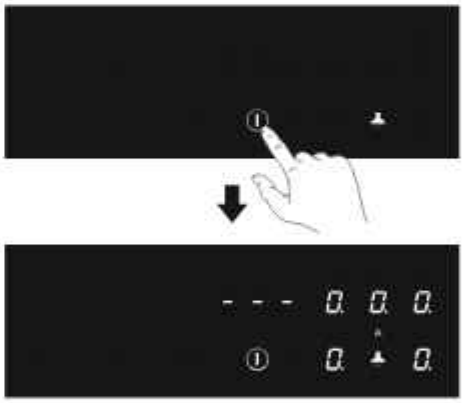


8. عمل الموقد

⚠ يرجى قراءة الفصل «قبل الاستخدام الأول» بعناية فائقة قبل البدء في الطهي.
هذا يمنع الاستخدام غير الصحيح للموقد.

8.1 بدء الطهي

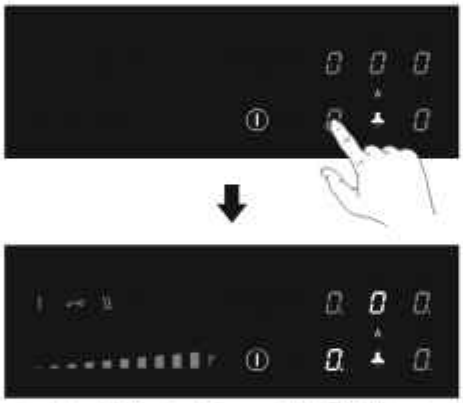
1. يجب اللمس مع الاستمرار مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل حتى سماع إشارة صوتية.
   - تضيء جميع شاشات العرض؛ يكون موقد الحث في وضع الاستعداد.
   - يكون لمناطق الطهي ووحدة الشفط مستوى طاقة صفر.



إذا لم يتم استخدام الموقد لمدة 20 ثانية، فسيتم إيقاف تشغيله تلقائيًا.

2. توضع مقلاة مناسبة على منطقة الطهي.
   - تكتشف منطقة الطهي تلقائيًا المقلاة؛ تضيء شاشة منطقة الطهي هذه بشكل أكثر كثافة وتتوقف النقطة عن الوميض. ما دامت النقطة لا تومض، يتم تحديد منطقة الطهي ويمكن تعيين مستوى الطاقة.

3. عند القضاء وقت الاستجابة، أو أثناء الطهي، يمكنك تنشيط منطقة الطهي عن طريق تحديد عرض منطقة الطهي المطلوبة يدويًا.



4. في غضون 10 ثوانٍ، يجب ضبط مستوى الطاقة عن طريق لمس مفتاح التحكم بالانزلاق.
   - تبدأ منطقة الطهي عند المستوى الذي تم ضبطه.
   - يتم تشغيل وحدة الشفط تلقائيًا من الموضع 3. يمكن تشغيل وحدة الشفط يدويًا من الموضع 1 و2.
   - يتم تشغيل وحدة الشفط تلقائيًا بسرعة الشفط اللازمة. بشكل افتراضي يكون وضع الشفط التلقائي نشطًا.
   - يجب تعيين مستوى أعلى أو أدنى باستخدام عنصر التحكم بالانزلاق.
   - يجب لمس مفتاح «وضع الشفط التلقائي» لإلغاء تنشيط وضع الشفط التلقائي.

7.3 المقالي المناسبة

يتطلب الطهي بالحث مقلاة ذات قاع مسطح سميك (2,25 مم على الأقل). يجب استخدام المقالي المصنوعة من مادة مغناطيسية أو المقالي ذات القاع الساندويتش. أفضل المقالي التي يمكن استخدامها تحمل علامة الجودة الحثية من الدرجة الأولى. توفر المقالي الأخرى أداء أقل. المقالي المصنوعة من النحاس، أو الألومنيوم، أو السيراميك غير مناسبة.

⚠ يجب استخدام المقالي ذات القاع المسطح فقط. قد يتداخل القاع المجوف أو المستدير مع تشغيل حماية الطهي الفارغ، مما يتسبب في ارتفاع درجة حرارة الجهاز. قد يؤدي ذلك إلى حدوث أضرار. يُستثنى من الضمان الأضرار الناجمة عن استخدام المقالي غير المناسبة أو التي تغلي جافة.

⚠ المقالي التي تم استخدامها على موقد الغاز لا يمكن استخدامها على موقد الحث الكهرومغناطيسي.

⚠ المقالي التي تم استخدامها على موقد الغاز لا يمكن استخدامها على موقد الحث الكهرومغناطيسي.

كوني حذرة مع المقالي المصنوعة من الصاج الرقيق المطلي بالمينا! قد يتلف المينا عند الإعدادات العالية إذا كانت المقلاة جافة جدًا. قد تتسبب إعدادات مستوى الطاقة العالية في اعوجاج قاع المقلاة.

الحد الأدنى لقطر المقلاة

الحد الأدنى لقطر المقلاة لكل منطقة هو كما يلي:

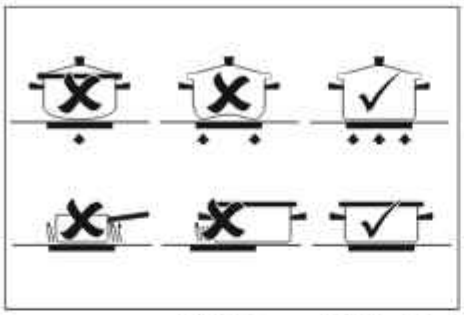
- قطر 160 مم: الحد الأدنى لقطر المقلاة 90 مم.
- قطر 200 مم: الحد الأدنى لقطر المقلاة 110 مم.
- منطقة الشاية: الحد الأدنى لقطر المقلاة 110 مم.

ستحصل على أفضل النتائج باستخدام مقلاة بنفس قطر المنطقة. إذا كانت المقلاة صغيرة جدًا، فلن تعمل المنطقة.

يجب ألا يقل قطر المقلاة المستخدمة في مناطق الطهي بالحث المتصلة بالجسر عن 230 مم.

⚠ قد تسبب حبيبات الرمل خدوشًا لا يمكن إزالتها. يجب وضع المقالي ذات القاع النظيف فقط على الموقد. نوصي برفع المقالي وعدم تحريكها فوق الموقد.





7.4 الكشف عن المقلاة

- يكتشف نظام اكتشاف المقلاة تلقائيًا المقلاة التي يتم وضعها في منطقة الطهي. تضيء شاشة منطقة الطهي هذه بشكل أكثر كثافة وتتوقف النقطة عن الوميض.
- إذا لم يكتشف الموقد مقلاة (حديدية) بعد وضع المقلاة في منطقة الطهي، يومض رمز اكتشاف المقلاة على الشاشة. بعد 20 ثانية، يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي.

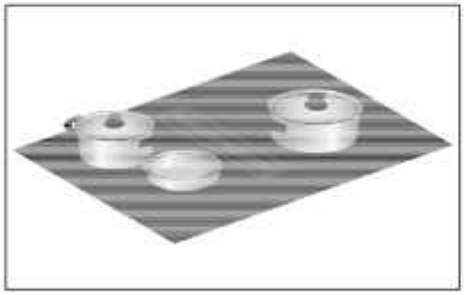
7.5 مستويات الطهي

تحتوي مناطق الطهي على 9 مستويات ومستوى «تعزيز» (P). يجب ضبط مستوى الطهي عن طريق اللمس والانزلاق فوق عنصر التحكم بالانزلاق. من خلال الانزلاق فوق عنصر التحكم المنزلق، يتم تغيير إعداد الطهي. من خلال التحرك إلى اليمين، يزداد المستوى، بينما يؤدي التحرك إلى اليسار إلى خفض المستوى. عند تحريك إصبعك بعيدًا عن عنصر التحكم بالانزلاق، تبدأ منطقة الطهي بالعمل على المستوى المحدد.

وظيفة التعزيز

- يمكنك استخدام وظيفة «التعزيز» للطهي على أعلى مستوى طهي خلال فترة زمنية قصيرة (بحد أقصى 5 دقائق). بعد فترة التعزيز القصوى سيتم تخفيض الطاقة إلى الإعداد 9.
- لا تكون وظيفة التعزيز متوفرة عند توصيل مناطق الطهي بالحث بالجسر!

7.6 استخدام السحب السفلي



عرض المؤقِّت



لم يتم ضبط المؤقت.



تم ضبط المؤقت (ساعة واحدة و25 دقيقة).

6. السلامة

⚠ قبل الاستخدام، اقرئي تعليمات السلامة.

6.1 سلامة درجة الحرارة

يقيس المستشعر باستمرار درجة حرارة أجزاء معينة من الموقد. كل منطقة طهي مزودة بجهاز استشعار يقيس درجة حرارة قاع المقلاة لتجنب أي خطر ارتفاع درجة الحرارة عند جفاف المقلاة. في حالة ارتفاع درجات الحرارة أكثر من اللازم، يتم خفض مستوى الطهي تلقائيًا أو يتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا.

6.2 محدد وقت الطهي

⚠ محدد وقت الطهي هو وظيفة أمان لجهاز الطهي الخاص بك. سوف يعمل إذا نسيت إطفاء الموقد الخاص بك. بناءً على مستوى الطاقة الذي تم اختياره، سيتم تحديد وقت الطهي على النحو التالي:

مستوى الطاقة	الحد الأقصى لوقت التشغيل (بالساعات الدقائق)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (تعزيز)	5 دقائق (ثم يعود إلى المستوى 9)

6.3 إدارة الطاقة

تؤثر منطقتا طهي إحداهما أمام الأخرى على بعضها البعض. عندما يتم تشغيل منطقتي الطهي هاتين في نفس الوقت، يتم تقاسم الطاقة بينهما تلقائيًا. عند اختيار وظيفة التعزيز ، سيتم ضبط منطقة الطهي الأخرى على إعداد أقل إلى حد ما. إذا تم ضبط منطقة الطهي على التعزيز واردت ضبط منطقة الطهي الأخرى على الإعداد 9، فإن منطقة الطهي ذات التعزيز ستنتقل تلقائيًا إلى إعداد أقل. يتم إلغاء تنشيط وظيفة التسخين التلقائي.

7. قبل الاستخدام الأول

7.1 استخدام مفاتيح اللمس والتحكم بالانزلاق

ضع طرف إصبعك بشكل مسطح على أحد المفاتيح أو عنصر التحكم بالانزلاق لتحقيق أفضل النتائج. ليس من الضروري الضغط عليها. تتفاعل المفاتيح التي تعمل باللمس فقط مع الضغط الخفيف لأطراف الأصابع. يجب عدم القيام بتشغيل أدوات التحكم بأي أشياء أخرى.

7.2 ضوضاء الحث

صوت طقطقة

يحدث هذا بسبب محدد السعة في المنطقتين اليمنى واليسرى. يمكن أن تحدث الطقطقة أيضًا عند مستويات الطهي الأقل.

المقالي تصدر ضوضاء

قد تصدر المقالي بعض الضوضاء أثناء الطهي. هذا ناتج عن الطاقة المتدفقة من الموقد إلى القدر. في المستويات العالية، هذا أمر طبيعي تمامًا بالنسبة لبعض المقالي. لن يضر ذلك بالمقالي أو بالموقد.

المروحة تصدر ضوضاء

لزيادة العمر الافتراضي للإلكترونيات، تم تزويد الجهاز بمروحة. في حالة استخدام الجهاز بشدة، يتم تنشيط المروحة لتبريد الجهاز وسيتم سماع صوت أزيز. تعمل المروحة لعدة دقائق بعد إيقاف تشغيل الموقد.

5. المؤشرات في الشاشة

شاشة عرض منطقة الطهي



مستوى الطاقة: 1 = مستوى منخفض / 9 = مستوى مرتفع.



مستوى التعزيز نشط.



لا توجد مقلاة (مناسبة) على منطقة الطهي (رمز لكتشاف المقلاة).



مؤشر الحرارة المتبقية: يحتوي الموقد على مؤشر للحرارة المتبقية لكل منطقة طهي لإظهار تلك التي لا تزال ساخنة. على الرغم من إيقاف تشغيل الموقد، سيظل المؤشر «H» مضاءً طالما أن منطقة الطهي ساخنة! تجنب لمسها عندما يكون هذا المؤشر مضاءً.
خطر! خطر الإصابة بحروق.



قفل أمان الأطفال نشط.



وظيفة التسخين التلقائي نشطة.



يجب الحفاظ على وظيفة التسخين نشطة.



وظيفة الإيقاف المؤقت نشطة.



مناطق الحث متعددة المناطق المتصلة نشطة.

شاشة عرض وحدة الشفط



مستوى سرعة وحدة الشفط: 1 = المستوى المنخفض / 8 = المستوى العالي.

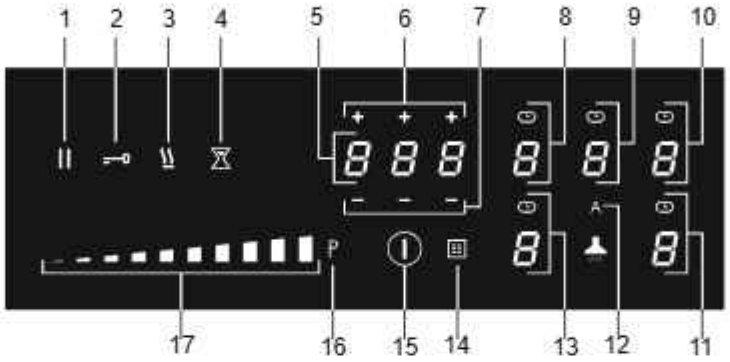


مستويات التعزيز نشطة.



مؤشر تشبع مرشح الرائحة.

4. لوحة التحكم



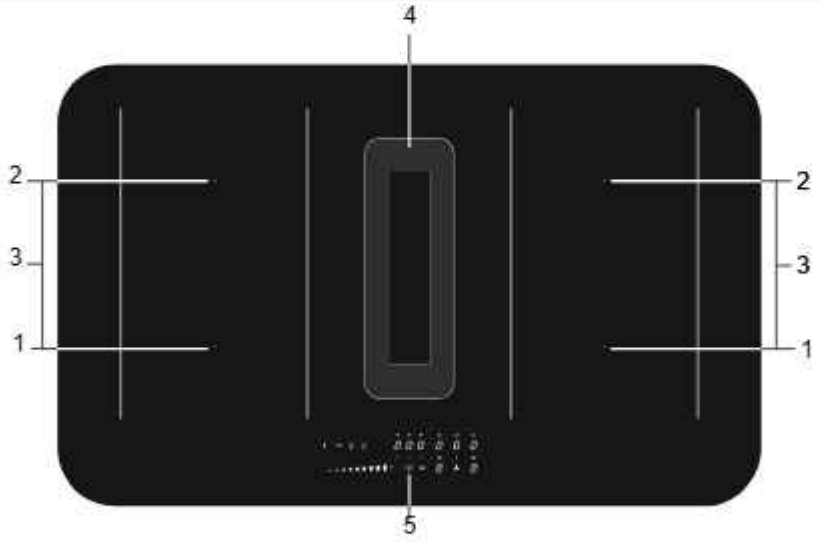
1. مفتاح الإيقاف المؤقت
2. مفتاح القفل
3. مفتاح المحافظة على السخونة
4. مفتاح مراقب الدقائق
5. شاشة عرض المؤقت
6. مؤقت مفتاح الزيادة
7. مؤقت مفتاح الخفض
8. مفتاح منطقة الطهي في الجزء الخلفي الأيسر (شاشة عرض منطقة الطهي) ورمز المؤقت
9. مفتاح الشفط (شاشة عرض وحدة الشفط) ورمز المؤقت
10. مفتاح منطقة الطهي في الجزء الخلفي الأيمن (شاشة عرض منطقة الطهي) ورمز المؤقت
11. مفتاح منطقة الطهي في الجهة الأمامية اليمنى (شاشة عرض منطقة الطهي) ورمز المؤقت
12. مفتاح وضع الشفط التلقائي
يكون الوضع التلقائي نشطًا. عند تحديد منطقة الطهي وتعيين مستوى الطاقة (>2)، يتم تشغيل الشفاط تلقائيا ويضبط مستوى الشفط اللازم.
13. مفتاح منطقة الطهي في الجهة الأمامية اليسرى (شاشة عرض منطقة الطهي) ورمز المؤقت
14. رمز مرشح الشحوم
15. مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
16. مفتاح التعزيز لمنطقة الطهي والشفط
17. التحكم المنزلق (من الموضع 0 إلى الموضع 9) من أجل: تحديد قيمة لمنطقة الطهي وللشفط

- إذا لم يكن الجهاز الثابت مزودًا بسلك إمداد وقابس، أو بوسائل أخرى للفصل عن التيار الكهربائي مع فصل التلامس في جميع الأقطاب التي توفر الفصل الكامل في ظروف الجهد الزائد من الفئة الثالثة، فيجب أن تكون وسائل الفصل مدمجة في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد الأسلاك. وينطبق ذلك أيضًا على الأجهزة المزودة بسلك وقابس عندما لا يمكن الوصول إلى القابس بعد تركيب الجهاز. إن استخدام مفتاح متعدد الأقطاب مع فاصل تلامس لا أقل من 3 مم مثبت في الأسلاك الثابتة يفي بهذا الشرط.
- يجب أن يتدلى سلك الإمداد بحرية ويجب ألا يتم إدخاله عبر الدرج.
- للتوصيل، يجب استخدام كابل معتمد بأقطار الكابل الصحيحة المناسبة للتوصيل. يجب أن يكون غلاف الكابل مصنوعًا من المطاط (يُفضل أن يكون من النوع H05V2V2 أو H07V2V2).
- قبل توصيل الجهاز، يجب التأكد من أن الجهد الموضح على لوحة التصنيف يتوافق مع الجهد الكهربائي في التيار الكهربائي لديك.
- يجب ضبط التوصيل على التيار والصمامات.
- يجب عدم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي عبر محول متعدد القوابس أو كابل تمديد، حيث لا يمكن ضمان الاستخدام الآمن للجهاز.
- بعد التركيب، يجب حماية الأجزاء الحاملة للتيار الكهربائي والأجزاء المعزولة من التلامس.

⚠ تحذير!

قد يؤدي عدم استخدام البراغي أو الملبنات للتركيب كما هو موضح في تعليمات التركيب إلى حدوث صدمة كهربائية.

3. الوصف



1. منطقة الطهي الأمامية 210 × 190 مم / 2.1 كيلوواط (تعزيز 3.0 كيلوواط)
2. منطقة الطهي الخلفية 210 × 190 مم / 2.1 كيلوواط (تعزيز 3.0 كيلوواط)
3. مناطق الطهي المتصلة 210 × 390 مم / 3.7 كيلو واط
4. المستخرج
5. لوحة التحكم

- قد يؤدي ارتفاع درجة حرارة الدهون أو الزيت إلى نشوب حريق. يجب الحرص دائمًا على الإشراف على تسخين الدهون والزيت. يجب عدم إطفاء النار بالماء مطلقًا؛ يجب استخدام دائمًا بطانية، أو غطاء، أو صحن لإطفاء النار.

2. تعليمات السلامة

2.1 التثبيت

⚠ تحذير!

يجب ألا يتم توصيل هذا الجهاز إلا بواسطة عامل تركيب مسجّل.

في حالة عدم اتباع تعليمات وتحذيرات السلامة، لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن ذلك.

- يجب ألا يتم توصيل هذا الجهاز إلا بواسطة عامل تركيب مسجّل.
- قبل التركيب، يجب التأكد من توافق ظروف التوزيع المحلي (الجهد، والتردد، وطبيعة الغاز، وضغط الغاز) وتعديل الجهاز.
- يظهر على لوحة تصنيف الجهاز الجهد، والتردد، والطاقة، ونوع الغاز، والبلد الذي تم تصميم الجهاز من أجله.
- يجب فحص الجهاز للتأكد من عدم وجود تلف أثناء النقل. يجب عدم القيام بتوصيل جهاز تالف.
- يجب أن تكون الجدران وسطح العمل المحيط بالجهاز مقاومة للحرارة حتى 105 درجة مئوية على الأقل.
- يجب أن يكون سطح العمل الذي يتم تركيب الموقد فيه مسطحًا.
- قد تؤثر شفاطات السحب وغيرها من الأجهزة التي تستخرج أبخرة العفهي على التشغيل الآمن للأجهزة التي تحرق الغاز أو أي وقود آخر (بما في ذلك تلك الموجودة في الغرف الأخرى) عن طريق تدفق غازات الاحتراق العكسي. يمكن أن تؤدي هذه الغازات إلى التسمم بأول أكسيد الكربون. بعد تركيب شفاط السحب أو أي شفاط بخار آخر، يجب اختبار تشغيل الأجهزة التي تستخرج غاز المداخن من قبل شخص مختص للتأكد من عدم تدفق غازات الاحتراق إلى الخلف.

2.2 التوصيلات الكهربائية

⚠ صدمة كهربائية!

يجب تأريض هذا الجهاز.

- يجب أن يتوافق التوصيل الكهربائي مع اللوائح الوطنية والمحلية.
- بالنسبة للأجهزة من الفئة 1، يجب التحقق من أن النظام الكهربائي في منزلك يوفر تأريضًا مناسبًا.
- يجب أن يكون مقبس القابس الحائطي والقابس دائمًا يمكن الوصول إليهم.

- يجب عدم استخدام رقائق الألومنيوم للطهي مطلقًا وعدم وضع المنتجات المعبأة في الألومنيوم على الموقد مطلقًا. قد يذوب الألمنيوم ويتلف جهازك بشكل لا يمكن إصلاحه.

⚠ تحذير!
خطر على الحياة، خطر التسمم من خلال السحب العكسي لغازات الاحتراق!
- يجب عدم استخدام الجهاز مطلقًا لشفط الهواء أثناء استخدام جهاز طهي يستهلك الهواء من الغرفة، إلا إذا كانت الغرفة ذات تهوية كافية. أجهزة الطهي التي تستهلك الهواء في الغرفة (مثل المعدات التي تسخن باستخدام الغاز، أو الزيت، أو الخشب، أو الفحم، أو السخانات، وأجهزة الماء الساخن) تسحب هواء الاحتراق من الغرفة وتحمل هذه الغازات إلى الخارج عبر المخرج (مثل المدخنة). بالاشتراك مع شفاط الطباخ المنشط، يتم سحب الهواء من المطبخ والغرف المجاورة. وهذا يخلق ضغطًا سلبيًا إذا لم يكن هناك إمدادات هواء كافية. ثم يتم إعادة سحب الغازات السامة من المدخنة أو قناة المخرج إلى منطقة المعيشة.
- يجب دائمًا توفير تهوية ملائمة!
- عند تشغيل وحدة الشفط والأجهزة المزودة بطاقة أخرى غير الكهرباء في نفس الوقت، يجب ألا يتجاوز الضغط السالب في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار).
- يجب الامتثال للوائح المحلية المتعلقة بتصريف الهواء.

⚠ صدمة كهربائية!
يجب تجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية؛ يجب التأكد من أن الجهاز مطفأ قبل تنظيفه.
- يجب عدم استخدام وحدة الشفط إذا لم يكن فلتر الشحوم مركب بشكل صحيح!
- لتجنب اشتعال النار في الدهون الساخنة، يجب عدم استخدام القلي العميق إلا تحت إشراف مستمر.
- يجب تنظيف الفلاتر في الوقت المحدد.
- يجب اتباع التعليمات الواردة في الدليل لتنظيف أو استبدال مرشحات الشحوم و/أو مرشحات الكربون!

⚠ خطر الحريق!
- هناك خطر نشوب حريق إذا لم يتم اتباع تعليمات تنظيف أو استبدال مرشحات الشحوم و/أو مرشحات الكربون.
- قد تتسبب ترسبات الشحوم في مرشحات الشحوم المعدنية في نشوب حريق. يجب عدم القيام مطلقًا بإشعال النار في منطقة الطهي مع تشغيل الشفاط. قد يتسبب اللهب العالي في نشوب حريق. يجب استخدام الجهاز دائمًا مع فلتر الشحوم المعدني. يجب تنظيف فلتر الشحوم بانتظام.

⚠ تحذير!
تحذير: إذا كان السطح متشققًا، يجب إطفاء الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

لوح زجاجي خزفي مكسور

- يجب إيقاف تشغيل جميع الشعلات وأي عنصر تسخين كهربائي على الفور وعزل الجهاز عن مصدر الطاقة.
- يجب عدم لمس سطح الجهاز.
- يجب عدم استخدام الجهاز.

⚠ تحذير!

الأسر التي لديها أطفال وذوي الاحتياجات الخاصة

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر، وكذلك الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم الإشراف عليهم وإرشادهم إلى الاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.

- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته ما لم يكن تحت إشرافك.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء التي قد يجدها الأطفال مثيرة للاهتمام في الخزائن فوق الجهاز أو خلفه.
- تسخن مناطق/شعلات الطهي أثناء الاستخدام وتظل ساخنة لفترة من الوقت بعد ذلك. يجب إبقاء الأطفال الصغار بعيدًا عن الموقد أثناء الطهي وبعده مباشرة.

1.2 موقد حثي مع شفاط مدمج

- يجب عدم وضع أشياء معدنية مثل السكاكين، والشوك، والملاعق، والأغطية على سطح موقد الطهي؛ فقد تصبح ساخنة.
- بمجرد إزالة المقلاة من الموقد، ستتوقف عملية الطهي تلقائيًا. يجب الاعتياد على إطفاء منطقة الطهي أو الموقد يدويًا لتجنب تشغيل الجهاز دون قصد.
- بعد الاستخدام، يجب إطفاء عنصر الموقد باستخدام أدوات التحكم وعدم الاعتماد فقط على مستشعر وجود المقلاة.
- يجب تذكر أنه إذا تم استخدام الموقد على إعداد عالٍ فإن وقت التسخين سيكون قصيرًا جدًا. يجب عدم ترك الموقد دون مراقبة في حالة استخدام منطقة في إعدادات عالية.
- عند استخدام موقد الحث الكهربائي، يجب إبعاد الأشياء الحساسة للمجالات المغناطيسية (بطاقات الائتمان، والبطاقات المصرفية، والأقراص والساعات، والأشياء المماثلة) عن الموقد. ننصح أي شخص لديه جهاز تنظيم ضربات القلب باستشارة طبيب القلب أولًا.

- يجب عدم القيام بتسخين العلب المغلقة على الموقد. سيؤدي ذلك إلى تراكم الضغط الذي سيؤدي إلى انفجار العلب. قد يتم التعرض للإصابة أو الحروق.
- يجب عدم تغطية الجهاز مطلقًا بقطعة قماش أو شيء مشابه. إذا كان الجهاز لا يزال ساخنًا أو في مشغل، فهناك خطر نشوب حريق.
- يجب عدم استخدام الجهاز كسطح عمل. قد يكون الجهاز يعمل عن طريق الخطأ أو لا يزال ساخنًا، مما يعني أن الأشياء قد تذوب أو تصبح ساخنة أو تشتعل فيها النيران.
- يجب عدم استخدام الجهاز في درجات حرارة أقل من 5 درجات مئوية.
- يجب عدم وضع الجهاز أو استخدامه في الهواء الطلق.
- عند استخدام الموقد للمرة الأولى، ستلاحظ «رائحة جديدة». يجب عدم القلق، فهذا أمر طبيعي. إذا كان المطبخ جيد التهوية، فسوف تختفي الرائحة قريبًا.
- الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يجب عدم فتح الغلاف الخارجي للجهاز مطلقًا.
- فيما يتعلق بالسلامة الكهربائية، لا يجوز تنظيف الجهاز بمنظفات الضغط العالي أو المنظفات البخارية.
- سطح السيراميك قوي للغاية ولكنه ليس غير قابل للكسر. فعلى سبيل المثال، قد يتسبب سقوط برطمان توابل أو إناء حاد عليه في كسره.
- في حالة تقرير التوقف عن استخدام الجهاز بسبب عطل، ننصحك بقطع الكابل بعد إزالة القابس من مقبس القابس. يجب إحضار الجهاز إلى موقع التخلص من النفايات التابع لبلديتك.

⚠ تحذير!
يجب قراءة هذا الدليل بعناية والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل!

1.1 عام

لا تتحمل الشركة المُصنعة المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن عدم اتباع تعليمات وتحذيرات السلامة.
لا يغطي الضمان الأضرار الناجمة عن التوصيل غير الصحيح، أو التركيب غير الصحيح، أو الاستخدام غير الصحيح.

⚠ سطح ساخن!
سيصبح هذا الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنين أثناء الاستخدام. يجب عدم لمس الأجزاء الساخنة. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيدًا عن الجهاز إلا إذا كانوا تحت الإشراف المستمر.

⚠ خطر الحريق!
- تحذير: خطر نشوب حريق: يجب عدم القيام بتخزين الأغراض على أسطح الطهي.
- تحذير: قد يكون الطهي بالدهون أو الزيت على الموقد دون إشراف خطيرًا ويمكن أن يؤدي إلى نشوب حريق.
- يجب عدم محاولة إطفاء الحريق بالماء مطلقًا. وبدلًا من ذلك، يجب إطفاء الجهاز ثم تغطية اللهب بغطاء أو بطانية إطفاء على سبيل المثال.

ملاحظة!
تنبيه! يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي قصيرة المدى بشكل مستمر.

⚠ تحذير!
يجب فقط استخدام واقيات الموقد المُصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على أنها مناسبة أو واقيات الموقد المدمجة في الجهاز. قد يؤدي استخدام الواقيات غير المناسبة في وقوع حوادث.
- إذا كان مسموحًا بوجود درج أسفل الجهاز (انظر تعليمات التركيب)، بدون قاع وسيط، فيجب عدم استخدامه لتخزين أشياء/مواد سريعة الاشتعال. ويجب التحقق من وجود مسافة كافية لبضعة سنتيمترات بين أسفل الموقد ومحتويات أي أدراج.
- يُستخدم الموقد فقط لإعداد الطعام.
- هذا الجهاز مُصمم للاستخدام المنزلي فقط.

تعليمات الاستخدام
سطح الشفط

smeg